

ジョイエス

生活者・生産者をむすぶ生活クラブ(エス)を楽しみ、
参加する(エンジョイ&ジョイン)ための情報提供がジョイエスの役割です

生活クラブ 東京

2026
3
March



特集

教えて!組合員のおきレシピ 豚肉ロースみそ漬け風 トロトロねぎ焼き添え



2026年 オリコン顧客満足度®調査
ミールキット 首都圏 第1位

生活クラブが
ミールキット 満足度 No.1
獲得しました



「生活クラブ創設者・岩根邦雄追悼写真展～桑原史成『生活者群像』より～」の様子。写真展初日の2025年12月6日には「生活クラブ創立60周年記念フォーラム」を開催し、生活クラブ創成期から活動を続けてきた方々の思いをお聞きしました（関連記事 P8）

組織の概要

(2026年1月末現在)

●組合員数(デポー含む)93,554人 ●1月度加入524人/脱退538人 ●1月度利用高16億9,605万円/世帯当り23,515円(デポー除く)



※一部地域や品目、季節で例外があります

あっぱれ育ち 栽培期間中、化学合成農薬と化学肥料を不使用

はればれ育ち 化学合成農薬や化学肥料をできる限り減らして栽培

① 田中さん家でランチパーティ♪

おいしく野菜が食べられるんだ

あっぱれ育ち・はればれ育ちの野菜は特に味が濃くて家族がよく食べるんだ

あっぱれ育ち・はればれ育ちって何?

野菜がおいしいから

このマークが野菜に付けてあるね

いろいろな野菜が収穫されるから

あっぱれ育ち・はればれ育ちの野菜は収穫のマークが

あっぱれ育ち・はればれ育ちの野菜は収穫のマークが

②

あっぱれ育ち・はればれ育ちの野菜は元気な土で育てています

生産者交流会で行ったあっぱれ育ち野菜は農薬使用なのに虫がついていなくて葉もキレイで感動したの

生産者交流会で行ったあっぱれ育ち野菜は農薬使用なのに虫がついていなくて葉もキレイで感動したの

あっぱれ育ち・はればれ育ちの野菜は元気な土で育てています

堆肥が温かいね

③

あっぱれ育ち・はればれ育ちの野菜は元気な土で育てています

あっぱれ育ち・はればれ育ちの野菜は元気な土で育てています

あっぱれ育ち・はればれ育ちの野菜は元気な土で育てています

④

田中さんおすすめの人参の食べ方

人参とオレンジのラペ

材料は3つだけ

人参 オレンジ ホワイトバルサミコ

千切り

うす皮をむいた実

バルサミコであえるだけ!

簡単だね

人参の味がしっかりしてる

バルサミコがない時は、お酢にお砂糖を少し入れて沸騰させたものでも代用できるよ

⑤

おいしさと安全性の高さで人気のあっぱれ育ち・はればれ育ちの野菜を食べよう!

あっぱれ育ち・はればれ育ちの野菜を食べよう!

あっぱれ育ち・はればれ育ちの野菜を食べよう!

生活クラブでは、生産者が使用できる農薬や化学肥料の使用に独自の基準を設けています。その中で最も厳しい基準で栽培されるのが「あっぱれ育ち」と「はればれ育ち」野菜。提携生産者は独自の方法で土作りをし、環境に配慮した農法で手間をかけ野菜を生産しています。「あっぱれ育ち」「はればれ育ち」として評価され、安定して出荷できるので、生産者が無農薬栽培への挑戦を続けられています。

「予約・あっぱれはればれ野菜おまかせ4点セット」は首都圏の5つの提携産地から生産者が選んだ野菜が届きます。品目を指定されていないので生産者は柔軟に野菜を出荷でき、組合員は旬の野菜を楽しむことができます。

あっぱれ・はればれ予約野菜セットの詳細はこちら(eくらぶ)▶

はてな解説

生活クラブでは、生産者が使用できる農薬や化学肥料の使用に独自の基準を設けています。その中で最も厳しい基準で栽培されるのが「あっぱれ育ち」と「はればれ育ち」野菜。提携生産者は独自の方法で土作りをし、環境に配慮した農法で手間をかけ野菜を生産しています。「あっぱれ育ち」「はればれ育ち」として評価され、安定して出荷できるので、生産者が無農薬栽培への挑戦を続けられています。

第58回 生活クラブ生活協同組合 通常総代会を開催します

日程: 6月11日(木) 開会: 10:00 (開場 9:30)
会場: ベルサール新宿南口 (渋谷区千駄ヶ谷 5-31-11)

2026年度総代選挙のお知らせ

定款および総代選挙規約にもとづき2026年度の総代選挙を行います。総代定数は300人です。

- 総代立候補 受付期間**
3月20日～4月8日
 - 総代当選者名簿の公告**
4月19日～4月25日
 - 総代の任期**
当選人公告の翌日から1年間
- 問合せ: 企画部 03-5426-5202

生活クラブのエンディングサポート

生前予約で安心・納得の葬儀を

場所や人数、演出などを事前に決めることで、もしもの時も慌てずに、本人と家族の希望に沿った葬儀ができます。生前予約は無料です。まずはお気軽にお問い合わせください。

生活クラブ東京の葬儀プラン「灯花」とは

仏教、神道、キリスト教から無宗教まで、どのような宗教形式でも葬儀を営むことができます。規模(参列者数)や場所(式場)に関係なく、祭壇の有無・種類を希望に応じて自由に選べます。

- **スタンダード**
通夜・告別式・式典を2日間執り行います
基本料金 418,000円 (税込)
- **ワンデー**
式典を告別式一日で執り行います
基本料金 374,000円 (税込)
- **シンプル**
式典を営まずに火葬式(荼毘)を執り行います
基本料金 220,000円 (税込)

問合せ・資料請求

生活クラブ・スピリッツ株式会社
終活サポート事業部

0120-098-325
24時間対応 年中無休

元気にはたらける保障

所得保障共済(ワーカーズ・コレクティブ共済)のお知らせ

- 所得保障共済って?**

「継続してはたらくことの支援」を目的とした少額短期保険です。ケガで入院・通院した場合などの「就業中傷害保障」と、ケガや病気などで仕事を休んだ時に収入補填する「休業保障」があります。掛け金は月1,000円。

どんな人が対象なの?

 - 生活クラブの組合員、配偶者および子ども
 - ワーカーズ・コレクティブに所属している方の配偶者および子ども
 - 雇用労働の方
 - 年収130万円未満並びに健康保険・厚生年金保険未加入者(健康保険の被扶養配偶者は加入できません)

どんな時に支払われるの?

就業中傷害保障	
例) 出勤時に駅の階段で転倒し、肘と手首を挫傷	
●通院16日 ●休業15日	
●月収10万円の場合	
通院給付 2,000円×16日=32,000円	
休業給付 100,000円÷30日×50%×15日=25,000円	
給付金 57,000円	
休業保障	
例) インフルエンザを発症し、翌日より仕事を休んだ	
●休業6日 ●月収7万円の場合	
休業給付 70,000円÷30日×50%×6日=7,000円	
給付金 7,000円	

問合せ・資料請求・契約先

ワーカーズ・コレクティブ共済
株式会社

045-662-4346
10:00～17:00 (定休日: 土・日・祝)



教えて！組合員のおきレシピ

組合員の数だけ、生活クラブの楽しみ方があります。さまざまな組合員から、生活クラブとの出会いや楽しみ方、そして消費材を使った自慢のレシピを教えてください。

《連載》
第6回

みそを塗って みりんで焼いたらあっという間に 豚肉ロースのみそ漬け風 トロトロねぎ焼き添え

今回は伊南さん（まち大泉）の「豚肉ロースのみそ漬け風 トロトロねぎ焼き添え」をご紹介します。運営委員長として活動している伊南さんから、レシピと組合員活動への思いを伺いました。

まち大泉
いなみ ともよ
伊南 智代さん



キッチンバサミやポリ袋を活用して、洗い物を減らし時間を省くのが伊南さん流



漬け込んだみそも一緒に焼きます



調理はフライパン1つで完成！

豚肉ロースのみそ漬け風

材料

- 豚肉ソテー・カツ用2枚 1パック
- 天然醸造 100% こうじみそ 大さじ2
- 三河本みりん 大さじ2
- 長ねぎ 1本
- 国産ブレンドなたね油 適量
- 塩胡椒 適量

つくり方

- 豚肉の脂身の部分に切れ目を入れ、好みで塩胡椒をふる
- 豚肉の広い面にみそを塗り、2枚を重ねてキッチン用ポリ袋に入れて冷蔵庫で味をなじませる
- 長ねぎを食べやすい長さに切り、なたね油を入れて温めたフライパンで焼く。油に香りがうつったら、長ねぎを取り出す
- 3.のフライパンにみそをつけたままの豚肉を入れ、中火で焼く
- 焼き色がついたら豚肉を返し、みりんを加えてからフタをして蒸し焼きにする
- フタを開け、豚肉の両面に焼き色がついたことを確認したら再度フタをして火を止め、余熱で中心まで加熱する
- 中心まで火が通ったら、豚肉を皿に盛りつける。フライパンに3.の長ねぎを戻して味をからめ、豚肉にそえる
- フライパンに残った調味料と肉汁を煮詰めてソースをつくり、豚肉にかける

キッチンバサミを使ってもOK！

目安は3時間以上ですが、30分置いただけでもおいしく食べられます

軽く焦げ目がつくくらいを目安に

焦げすぎないように蒸し焼き&余熱も活用

伊南さんのおススメ消費材



◀牛肉ヒレブロック 300g 北海道チクレン農協連
取組みがあるときは必ず注文する、一番のお気に入りです。厚切りしてレアに焼いたステーキを、シンプルに塩胡椒やワサビ醤油で食べるのが最高においしい！



◀房州てっぱつアジフライ 千葉県漁連
サイズの大きなアジを開いて加工しているので、三枚おろしのあじフライよりもしっかり食べごたえがあります。食べ盛りの大学生の息子にも好評です。



◀天然醸造 100% こうじみそ (株) マルモ青木味噌醤油醸造場
赤味噌が好きなので、甘すぎずコクの強いこの味噌がわが家には欠かせません。お味噌汁にすると抜群のおいしさです。

消費材の詳細・注文はこちら



今年度からまち大泉の運営委員長になった伊南さん。20代前半からしっかり表示を見て、食べるものを選んできたこともあり、厳しい自主基準に則ってオリジナル品を開発し、取組みをしている生活クラブが気に入っています。これまでは「利用するだけ」の組合員だった伊南さんが運営に参加するようになったきっかけは、北東京生活クラブ 30 周年記念「生活クラブにっこり (^ ^) 大試食会」(2024 年 9 月 21 日開催) のプロジェクト会議への参加。その後、組合員理事に声をかけられ、運営委員長を引き受けました。

まち大泉では「豚肉ロース (ブロック)」を 2025 年度のテーマ消費材に選び、利用をすすめてきました。今回は取り組みやすい厚さにスライスされた「豚肉ソテー・カツ用2枚」を使ったレシピをご紹介します。「食材と調味料がおいしいから、簡単な調理法でも充分おいしい！みりんを味

噌と混ぜず、焼くときに直接フライパンに入れるのが簡単に作るポイントです。家庭料理はルールにとらわれず、自由に作れるのが楽しい」と笑顔でお話いただきました。運営への参加は「日々の連絡が多く、仕事もしているので切替が難しい時もあります」と忙しい中でのご苦労もあるようです。その一方、運営に参加しているからこそ自分の希望が叶えられるとも感じているそうです。「まち主催の生産者出会の旅で米澤製油 (株) を訪問し、搾油後の搾りかすが肥料として活用されていることを知りました。ほかにも知らなかったこだわりを見られたのがよかったです。次は (株) 平田牧場に行ってみたいですね。組合員として企画に参加するのもいいですが、運営メンバーなら企画内容を決められます。いろいろな生産者のところに行って、生産現場を見たいです」と抱負を語っていただきました。

伊南さんの今週の注文品

- 予約・平飼いたまご 6 個 (会田養鶏)
 - 予約・鶏肉ムネ 400g
 - 予約・2 連ミニきぬ豆腐
 - 牛ヒレブロック 300g
 - 豚肉赤身ひき肉 (WEB)
 - 【特別】鶏肉モモひと口カット 500g (秋川)
 - 長熟だし仕込みごろごろベーコン
 - つぶ貝 (開き) 110g
 - 真あじ開き 4 枚
 - 緑豆もやし 200g
 - 黒豆納豆 (カップ)
- 合計：9,953 円 (税込)

注文はeくらぶで！WEB限定品も利用しています



生活クラブ総合案内窓口
おしえてネっと

03-6679-6103
受付時間：月～金
(祝日除く)
10:00～15:00

暮らしの中の困りごと・悩みごと
「おしえてネっと」にご相談ください

「おしえてネっと」は、生活クラブと生活クラブ運動グループが作ってきた機能を、多くの組合員に活用いただくための総合案内窓口です。子育てや介護、お金（家計）のことなど、日々の暮らしの中での心配ごとや困りごとは人それぞれ。生活クラブのネットワークがきっとお役に立ちます。



詳細・WEB
からのご相談▶



『ジョイエス』4～7月号 モニターを募集します

モニターアンケートにていただいたご意見は今後の紙面づくりに反映させていただきます。4号分すべて期日までに回答いただくと、謝礼として1,000円分の図書カードをプレゼント。

●3月13日(金) 締切
(応募多数の場合は抽選。当選者のみにメールでご連絡)
▶申込みはWEBサイトから
TEL 03-5426-5204 (政策調整部情報政策課)

1月 理事会報告 議事抜粋

- 2026 年度拡大方針 ● 2026 年度第 1 期拡大方針
- 2026 年度役員定数の確認および第 58 回通常総代会 役員補充選挙の実施と役員選挙管理委員会の開催について
- 2026 年度以降の東日本大震災復興支援活動について
- 2026 年度デポー事業計画 (拡大・供給) について
- 『都と事業者との連携による高齢者等を支える地域づくり協定書』の改定
- 高齢者・障がい者のための相談窓口 単協への移管について
- 2026 年度介護職員初任者研修について

..... 切り取って下の部分を提出してください

わたしの声
カード

生活クラブや消費材への意見・要望、企画申込みはこの用紙または WEB で提出できます。みなさんの声をお待ちしています。



氏名	電話番号	提出日	事務局記入欄
		/	センター/デポー 東京本部
		/	印

〈お願い〉 ご記入の内容について該当項目に○をつけてください。
①提案・要望・質問 ②みんなに伝えたいこと ③ジョイエスの感想 ④企画申込み ⑤その他
●質問には 2 週間程度でお答えしていますが、詳しい調査が必要な場合などさらに時間をいただくことがあります。※事故品の連絡は現物を保存のうえ、すぐにコールセンター・デポーにお電話ください。生鮮品の報告は翌週までです。※配送をご利用の方は配達便に、デポーをご利用の方は各デポーのフロアワーカーまでご提出ください。

ご希望のイベント名をご記入ください

※ご記入いただいた情報は目的以外、または次の条件以外では第三者に開示しません。
①ご本人の同意がある時 ②ご本人を特定できない状態で開示する時 ③生活クラブの関連団体、提携先より回答することが望ましい場合

東京理事の リレーコラム



60 周年のつどいによせて

12 月に開催した 60 周年記念フォーラムでは、多くの方が会場に集まりました。また、同日に開催した写真展にもたくさんの方が足を運んでくださって、展示を前に思い出話に花が咲く様子も見られました。そして、フォーラム会場では、基調講演でお越しになった河野さんと、休憩時間に彼を囲む組合員のみなさんが笑顔で生き生きと語り合う様子がとても印象に残っています。60 年の歴史の中で、組合員が実践し残してきたものは言わずもがな素晴らしいのですが、そこにたくさんの関わる人がつながって、こうして今も笑顔があることが、なんて素敵なことなんだろうと感じました。

私たちは、共同購入を通じて社会課題を解決したいという思いで日々活動していますが、活動を進めるのは人であり、さらに広げるのは人と人とのつながりです。多くの人がいることが、活動を豊かに楽しく彩っているのだと思います。これからも 70 周年、80 周年あるいは 100 周年と、笑顔で語り合える組合員の仲間をつなげていきたいですね。

(生活クラブ東京 副理事長 守本 香)

展示即売会

スーツ・ジャケット・ワイシャツのお仕立て

●デポー八王子みなみ 展示会
4月4日(土) 5日(日) 10:30～17:30
会場：デポー八王子みなみ
(八王子市別所 1-69-5)
TEL：042-670-3099

●生活クラブ赤堤館 常設会場
10:00～16:00 定休日：火・水・日
会場：生活クラブ赤堤館 (世田谷区赤堤 4-1-6)
TEL：03-5300-4688 定休日：火・水・日
スーツ・ワイシャツのお仕立ては通年、赤堤館で受け付けいたします。サイズやデザインなど細部までお好みにあわせ、高級生地もお手頃価格で選びいただけます。約4週間でお届けします。



展示会関連
TEL 03-3324-4502 (10:00～16:00)
定休日：火・水・日

東京真珠からのお知らせ

銀座の地で約 60 年、真珠・ダイヤモンドの大卸をしている宝飾品総合卸商社です。組合員に直接提供できるので、高品質なジュエリーを低価格で販売可能です。

○東京真珠 決算セール
3月5日(木)～15日(日) 11:00～19:00
※10日(火)は定休日
会場：東京真珠(株) 銀座ショールーム
(中央区銀座 6-16-3)
年に一度の決算セール開催！通常価格より最大 70% OFF！(赤札・一部除外品あり) ご来場お待ちしております。

○ブライダル企画 要予約
会場：東京真珠銀座ショールーム
(中央区銀座 6-16-3)
落ち着いた雰囲気の中でお二人の大切なジュエリーをお選びいただけます。

○パスポートカード会員募集
東京真珠銀座店において、生活クラブ展示会と同様のサービスが受けられます。お電話または上部右の二次元コードより WEB でお申し込みください。
【特典内容】(一部除外品あり)
・カードを提示するだけで定価の 30% OFF
・ご購入いただいたパールネックレスの糸替え加工代金を永久サービス など

●久月 五月人形 展示即売会
3月14日(土)～4月5日(日)
9:30～18:00
会場：(株)久月浅草橋本店
(台東区柳橋 1-20-4)
TEL：03-5687-5176
久月の五月人形を組合員が特別価格で購入できる、年に一度の展示即売会を開催します。組合員確認ができる、配達伝票やデポーカードなどをお持ちください。

●きく屋宝石店
ジュエリー修理&リフォームフェア
4月3日(金)～16日(木)
10:00～19:00
※5日(日)12日(日)は18:30まで
会場：(株)きく屋宝石店 渋谷・宮坂本店
(渋谷区渋谷 1-8-7)
大切な思い出や伝えたい想いはそのままに、眠っているジュエリーを新しいデザインによりみがえらせてみませんか。パール糸替え、指輪サイズ直し、新品仕上げなどの修理も承ります。お気軽にご相談ください。渋谷駅から徒歩5分の大変便利な場所です。ぜひ一度ご来場ください。

●天地堂 ランドセル
2027 年モデル発売！ランドセル専門店の天地堂が自信をもっておすすめします。カタログご希望の方は、お電話または下記の二次元コードよりご請求ください。



事業部
TEL 03-5426-5206 (9:00～17:00)
定休日：土・日

協同村

豊かな自然の中で、農業体験やキャンプなどが楽しめる生活クラブの施設です
入材料：510 円 (4 歳～小学生 310 円)
駐車料：600 円/1 日 (3/15 まで半額)
※イベントはページ右上二次元コードからのお申し込みが便利です

【NPO 法人地球野塾との共催企画】
●ブッシュクラフトデイキャンプ
3月8日(日) 9:30～16:00
参加費：5,000 円/1 人
携帯可能な道具類と竹を使って、即席のタープ、トライポッド、イスなどを作ります。

協同村ひだまりファーム
あきる野市戸倉 863
TEL 042-596-0103
休村日：火・水 (祝日をのぞく)

生活クラブの学校

受講料は組合員価格 (記載のない場合無料) オンラインの記載がない場合は会場のみ
会場：生活クラブ館 (世田谷区宮坂 3-13-13)

【NPO 法人コミュニティスクール・まちデザイン (CS まちデザイン) との共催企画】

食農共育講座

詳細は WEB または配布済のチラシをご覧ください

●キッズ Let's try!
～ジャムづくりに挑戦～
3月15日(日) 10:30～12:00
講師：近藤恵津子さん (CS まちデザイン理事長)
受講料：2,600 円 (材料費含む)
対象：年長～小学生
フルーツを使い、ひと手間かけて手作りしましょう。できあがったジャムはちよっぴり試食して、あとは持ち帰ります。売っているジャムとの違いも学びます。

●家庭の食医 実践編
3月17日(火) 10:30～12:30
講師：中島玲子さん
(漢方薬・生薬認定薬剤師、国際中医師、国際中医薬膳管理師)
受講料：2,800 円
毎月 1 回開催。今期最終回のテーマは「舌を診る」です。漢方では「気・血・水」が過不足なく巡っていて、バランスが取れていると健康といえます。薬膳の基本を学び、養生法を実践しましょう。今回は弁証に役立つ「舌診」を紹介します。

●料理 de 学び講座
～セミナー&クッキング～
3月27日(金) 10:30～13:00
セミナー講師：近藤恵津子さん (CS まちデザイン理事長)
料理講師：松元恵さん (CS 料理講師)
受講料：4,900 円 (材料費含む)
毎月 1 回開催。食材選びに役立つセミナーと、その食材を使った手軽で美味しい料理を習い、楽しく食べるお得な講座です。今期最終回なので、定員を増やして開催します。ご参加をお待ちしています。
セミナー：海の資源の現状と未来
メニュー：いなり寿司、魚の揚げたし豆乳マヨかけ

●親子で Let's cook!
～親子でお料理体験～
3月29日(日) 10:00～12:00
講師：小林つかささん (CS 料理講師)
受講料：6,000 円/親子 1 組 (材料費含む)
対象：お子さん (年中～小学生) と保護者の 2 人 1 組
おうちでなかなかお子さんに料理をさせる余裕がないという方、親子でお料理体験はいかがですか。お家での会話がはずみ、お子さんの料理や食への関心につながります。
メニュー：アメリカンドッグ、ミネストローネ

NPO 法人 CS まちデザイン
TEL 03-5426-5212

生活クラブ運動の原点「なぜ人は行動したのか」 ～おおぜいの「私」が問うてきたこと～

生活クラブは、「生活」に根ざして“自ら考え、自ら行動する”市民が集う「クラブ」として、1965年の結成以来、市場経済のあり方に異議を申し立て、消費者自らが生産・流通に参画する運動と事業を提案・実行してきました。2025年は結成60周年。創成期を知る方々の話を通じ、改めて活動の意義を考えます。



前列中央に桑原史成さん(左)、河野栄次さん(右)を囲んで

第1部 基調講演

講師 ^{こうの えいじ} 河野栄次さん(生活クラブ東京顧問)
創成期の様子をご自身の体験とともにお話いただきました。

■しくみを明らかに

米の取組みを始めた時は銘柄まで表示して販売するのはルール違反と言われました。その時、全部明らかにすることだと思ったんですよ。生産、流通の中身を明らかにする運動です。それまで「生協はより良いものを安く」としていましたが、より良いものは安くならない。「中身の確かなものを適正価格で」とうたって社会や他の生協に問題提起をしていきました。組合員は、働いて税金を納めて、手元に残ったお金で消費材を利用し、社会問題を解決していました。次は税金も自分たちでコントロールできないか、となります。代理人(※1)運動ですね。代理人として当選した人たちは「税金のしくみを明らかにし、市民に理解しやすいように説明して下さい」とお願いしていた。しくみを明らかにして理解して選択する、消費材と同じです。

■自分で考え、自分で行動する

生活クラブがここまで潰れないできたのは議論をするからです。岩根邦雄さん(※2)は力で物事を進めなかった。必ず反対意見も尊重する。長い付き合いの中で、岩根さんから命令をされたことは一度もありませんでした。あの人はいつも「君ならどうする?」と聞いてきたので、僕は必ず

三つくらい案を持って岩根さんに提案に行きました。一案だと論破されちゃいますから。論破された時に「どうしたらいいんですか」とたずねると「それは自分で考えろ、自分で考えてやってみるなら、いいよ」と言われました。



伊藤由理子 生活クラブ東京顧問(奥) 河野さん(手前)

※1 議員として生活者の声を地方議会に届けるしくみ ※2 生活クラブ創設者の1人 ※3 保谷市(現西東京市で、埋め立て処分されていたごみの分別・再資源化を求めて10年以上自主回収を続けていました)

第2部 ミニシンポジウム

ご自身の活動とこれからの世代に伝えたいことを伺いました。

【^{にしいてい}西貞子さん(企業組合ワーカーズ・コレクティブ凡 初代代表)
【^{ほん}地場野菜の取組みからワーカーズ・コレクティブ(以下ワーカーズ)へ

生活クラブに加入して、普段の生活を変えることが世の中を変えることにつながると目を開かされました。「町田には畑があるのにスーパーには遠方の野菜が並ぶ。おかしい。私はこの野菜が食べたい」と地域の生産者をたずね地場野菜の取組みを始めました。価格、荷姿、配達全て自分たちで決めておもしろかった。この組合員労働の中で労働の有償・無償と働き方を考えざるを得なくなりました。その矢先にワーカーズ運動が提唱されたのです。野菜の実験取組みの中で畑の野菜を余さず利用しなければ提携の継続はないと感じていたので、農産加工ワーカーズを立ち上げました。今は食糧難の時代が目前と思っています。生活クラブは食を大切に産地との関係を作ってきました。きっと今後の大きな財産です。この活動を大事にしてほしいと切に願います。



【^{すずき みき}鈴木美紀さん(西東京・ワーカーズまちな縁がわ木々代表)
【^{もくもく}代理人運動から居場所事業へ

水俣病やチホルノービリ原発事故などの社会問題に関心があったんです。特に原発事故では生活クラブのお茶からも放射能が検出されて、これは政治を変えなきゃと感じた事が代理人につながったと思います。当時はごみの分別と資源化の運動(※3)をしていましたが、議会ではごみや食べ物女のやることと取り合われなかった。それでも私の先輩の代理人からずっと諦めず言い続けて、今は行政が当たり前で分別する。日常の暮らしから社会全体の認識を変えることができたと感じています。その後は、生活クラブの仲間と一緒に「まちな縁がわ木々」を立ち上げ、今はコミュニティ事業に軸足を置いています。居場所を立ち上げるにはとにかくやってみることです。みんなが目と目を見て話し合っ、けんかしながら議論する場所を作ってほしいですね。



フォーラムに参加して

まちすぎなみ南 ^{てらかど もとこ} 寺門元子さん

生活クラブが社会運動から始まったと今回のフォーラムで知り驚きました。が、納得もしました。組合員が自ら活動している、環境問題に取り組んでいる、生産者との絆が深い、代理人がいる、など他と違い不思議な生協だと思っていたので、諸々の線がつながりました。いま生活クラブで得られるものは、創成期を支えた河野さんや多くの組合員の尽力のおかげです。これからの暮らしがよりよいものとなるよう、私にできることは何か問いかけをしていこうと思います。



同時
開催

- 生活クラブ創設者・岩根邦雄追悼写真展
～桑原史成『生活者群像』より～
- 生活クラブ創立 60 周年の歩み

展示された写真は、フォトジャーナリスト 桑原史成さんの作品です。桑原さんは、熊本・水俣病がまだ知られていなかった当時に、現地の様子を先駆的に撮影し、世に伝えてきた写真家として知られます。一方では、東京総合写真専門学校で岩根さんと知り合い、生活クラブの創立時の様子を知る当事者でもあります。生活クラブの生産者や組合員の活動の様子を数多く撮影しました。



▲写真展も多くの参加者で賑わいました



▲1980年代の活動の様子
保谷支部のゴミ分別実験の写真も



▲過去の東京機関紙『ジョイエス』

企画報告はこちら▼

