

# CiAO! 2026年 5月号

サステイナブルなひと、  
生活クラブ

LINE アプリの「友だち追加」から  
読み込んでください



WEB



公式 LINE



Instagram

発行責任者：椿 多見子／多摩南生活クラブ生活協同組合  
編集：多摩南生活クラブ理事会  
町田市小山ヶ丘 2-3-11 / Tel 042-798-4371 / Fax 042-798-4376

## えっ 茶葉って 収穫してから 洗わないの？

と、いうことは…  
どういうことだ？



農薬とか  
そのまま  
ってこと？



そうなんです。

一般的に、お茶は収穫してから蒸して揉んで乾燥して仕上げるまで、洗う工程がありません。  
そして、そのままお湯を注いで飲みます。

### 生活クラブの「わたらい茶」は農薬・化学肥料を使用しない「有機栽培」



三重県の「(株)新生わたらい茶」がつくっている生活クラブの煎茶やほうじ茶。  
農薬、除草剤、化学肥料を使わないので安心して飲めます。

じつは、日本で生産されているお茶のうち、有機栽培の面積はわずか 4.6%(2025年)\*。

※農林水産省 HP 農研機構「有機栽培茶生産・輸出拡大  
勉強会キックオフシンポジウム」資料より

ということは、

9割以上は農薬や化学肥料を使っているということ。

日本のお茶の残留農薬の基準値は、EUの約70倍。

↑葉をまるごと食べるわけではないから、という理由で

日本ではお茶の基準がゆるいそうです

毎日飲むお茶だから、安心できるものを選びたいですね。

お茶の有機栽培ってどんな栽培方法なの？

わたらいって三重県？どこ？

そもそもお茶の製造って

あまり知らないかも！



ということで、

現地に行って見てきました！



----- 今月のCiao! -----

- P1～3…生活クラブの「わたらい茶」
- P4～5…ロールペーパーの生産者 新橋製紙の工場見学へ！
- P6…私のまちの運動グループ まち町田南  
《労働者協同組合ワーカーズ・コレクティブHarmony》
- P7…デポ情報、私が配達しています、事業報告
- P8…牛乳コラム、イベント情報、お知らせ



## 三重県の(株)新生わたらい茶に行ってきました！ \ 実はお茶どころ、三重県 /

(株)新生わたらい茶があるのは、三重県度会郡度会町。度会=わたらいと読みます。お茶といえば静岡のイメージですが、実は三重県は全国3位のお茶どころ。(1位：鹿児島、2位：静岡、4位：京都)  
度会町は伊勢市の西側に位置しており、国の一級河川水質調査で過去11回1位となっている清流「宮川」を有する自然豊かな地域です。

地域を流れる清流・宮川→



## 地域の水を守るために始まった有機栽培

■有機栽培のきっかけは水質汚染  
1960年代の高度成長期、お茶の生産が盛んになるとともに農薬や化学肥料の使用も広がりました。そんな中、度会町では化学肥料の使い過ぎによって井戸水が生活用水に使えなくなる事態に。1973年、命の水を守るため何軒かの農家が立ち上がり、堆肥作りから有機栽培を開始。これが現在の(株)新生わたらい茶の始まりでした。

■今年で生活クラブとの提携50周年！  
有機栽培を始めたものの、慣行栽培に比べて味や見た目や品質が劣り、なかなか売れずに困っていました。そんなときに出会ったのが、ちょうどお茶の生産者を探していた生活クラブ。1976年～提携がスタートし、現在は度会町のお茶の栽培面積の1/3が(株)新生わたらい茶のグループとして有機栽培を行っています。



## 「土づくりが基本」の有機栽培



■オリジナルの堆肥ブレンド  
↓これらをブレンドし発酵させて堆肥にします。

- ・なたね油の搾りかす (米澤製油(株))
- ・魚の骨や頭 (㈱山彦經節)
- ・海苔の端材 (みえぎょれん販売(株))
- ・鶏ふん (地元生産者)
- ・しめじ培養残土 (地元生産者)



おなじみの消費材もありますね。  
ムダなく、やさしく。  
これぞサステイナブル！

堆肥の倉庫→  
ほんのり經節のような香りが。



■除草剤は使わない  
除草剤を使わず、手作業や蒸気による除草をおこなっています。クモやテントウムシなどの益虫も大切にしています。

→蒸気除草のようす



蒸気除草の機械→  
ほぼオーダーメイドのため高額！

でもちょっとまって。ここでひとつ謎が…

このお茶には有機 JAS 認証のマークがあるのに  
こっちのティーバッグにはマークがない！

それは、  
**有機栽培を広げるための取組み。**  
有機 JAS 認証を取得するためには、化学合成農薬・化学肥料を過去3年以上使用しないことが条件。  
新しく生産グループに入り有機栽培を始めてから認証を得るまでの転換期間中の農家の茶葉は、このティーバッグに使われています。



# 茶畑から収穫→お茶になるまで

収穫したら「荒茶」に加工し冷蔵保管。注文に応じて仕上げ加工(選別や火入れ)をします。

■荒茶加工 すべて機械。初期投資が大きいので、お茶は新規就農が難しいという問題もあります。

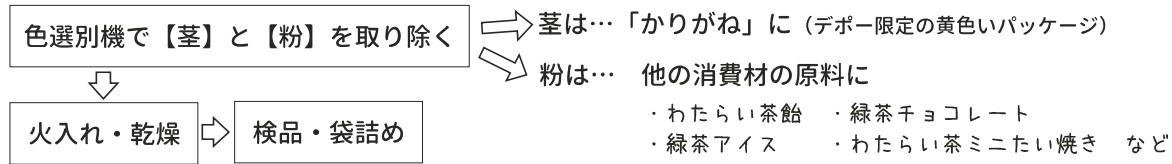


洗わずにすぐ蒸して発酵を止めます

風味を損なわないよう人肌程度の温度(34~35°C)で「茶温」と「しとり※」を保ちながらゆっくり乾かしていきます

※しとり  
茶葉内部の水分を均一に引き出した、最適な含水状態。

■煎茶の仕上げ加工 茎も粉もムダなく活用！



■ほうじ茶の仕上げ加工 希少な「砂煎り製法」

「砂煎り製法」とは、茶葉と砂と一緒に混ぜて焙じていく製法。砂から発せられる遠赤外線効果で茶葉を包むように優しく、素早く、均等に芯まで焼き上げます。直火製法に比べて、焦げ臭や苦み渋みがなく、滋味と甘みを感じられるほうじ茶に仕上がります。砂煎り製法は、ほうじ茶製造の1割程と言われており、昔ながらの手間暇かかる希少な製法です。



←ほうじ茶の焙煎釜。釜をグルグル回りながら、細かいメッシュのカゴによって砂だけが落ちて取り除かれていくしくみ。

わざわざ「砂焙じ」を求めて来るマニアもいるのだとか！

## わたらい茶のラインナップ

春から秋にかけて3回収穫。秋になるほどカフェインが少なくなっていきます。



収穫時期	4月下旬~5月上旬《一番茶》	6月中旬~下旬《二番茶》	10月上旬~下旬《番茶》	
消費	<p>有機わたらい茶 新茶 季節限定。やわらかな若い芽(みる芽)を使用。</p>	<p>有機わたらい 一番茶煎茶 収穫期後半の適度な硬さの葉を使用。普段使いに。</p>	<p>有機わたらい 二番茶煎茶 さっぱり風味、しっかり渋み。</p>	<p>有機わたらい茶 番茶 煎茶に比べカフェインが少なくお子さんにも。</p>
材料	<p>有機わたらい 一番茶上煎茶 収穫期前半の柔らかい生葉で作った香り高い最上級煎茶。</p>	<p>一番茶刈下 ほうじ茶 一番茶の刈下だけを原料に、やや浅めに焙じたさわやかな味。</p>	<p>わたらい茶 玄米茶 玄米50%+二番茶50%。玄米の香ばしい香り。</p>	<p>有機わたらい茶 ほうじ茶 番茶・二番茶・軸をブレンド。夏場の水分補給にも◎</p>

生産者直伝！お茶をおいしく淹れよう。

- ①お湯は80~60°Cで。湯呑にお湯を入れて冷ます。
- ②茶葉は2人前で6g(大さじ1杯)
- ③お湯を急須に入れフタをして蒸らす。  
抽出時間は30~60秒 ※蒸らし過ぎに注意！苦くなるよ~
- ④濃さが均一になるよう回しつぎし、最後の1滴まで注ぎきる。
- ⑤2煎目は熱めのお湯でサッと淹れて。味の違いを楽しもう！

かごあみ無しの急須がおすすめ



わたらい茶の生産者がやってくる！

おいしいひとくち 体感フェス



5/16(土)10:30-15:00 @調布センター  
 たくさんの生産者が集まる大試食会！  
 おいしい水出し緑茶を堪能しよう♪



# ロールペーパーの生産者 新橋製紙の工場見学へ！



2月に多摩南理事会主催で、ロールペーパーの生産者・新橋製紙(株)(静岡県富士市)の工場見学へ行ってきました！組合員とともに、消費材をつくり続けておよそ50年。紙づくりへのこだわりを覗いてきました！

## 日本で初めて「トイレトペーパー」を開発！

富士山麓の湧水が豊富で、交通の便が良い富士市は製紙業が盛んで、市内には約30社もの製紙メーカーがあります。

昭和23年設立の新橋製紙は中でも老舗。なんと、日本で最初に「水に流せるトイレトペーパー」を開発したメーカーなんです！戦後、在日米軍基地が、便所の水洗化を促進したことに着目し、トイレトペーパーを開発しました。生活クラブとの提携はオイルショックの2年後の昭和50年。

トイレトペーパーの安定供給を約束し、その後、組合員の要望に応じて消費材を開発してきました。



組合員の要望に応えるのは簡単なことではなかったけれど、ひとつひとつ丁寧に積み重ねてきたから生き残ってこれた、と社長の山崎さん。

## ロールペーパーはこんな風に作られていました！

### ①原料調達



ひとつの塊が約1t、毎日約49tを仕込みます。

原料となる古紙は、仙台～大阪まで全国から集められてきます。ペーパーレスが加速する現在、古紙の価格が値上がりする一方、質は下がってきているとのこと。雑紙や、加工紙も混ぜて使用しています。こうした紙は、黒インクや汚れが製品に残るため、本当は入れたくないとのこと。生活クラブのOCR用紙も、回収して使われています(割合としては1%ほど)。できあがったロールペーパーから切り落とされた端部分も捨てずに、またここに戻って、原料となります。横には、プラスチックやビニール片、ホチキスの芯などが山のように積みあがっていました。古紙からこんなにも沢山の異物が出てくることに驚き！自宅でも分別をきちんとしていかなければと思いました。



### ②古紙蒸解

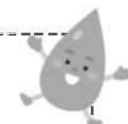
「地球釜」と呼ばれる釜の中で、蒸気で古紙をほぐしていきます。厚さ2cmの金属板で作られた直径5mの地球釜が2台。1回に12～13tの古紙を入れ、水蒸気・水・最低限の薬品で、4～5時間かけてほぐしていきます。一般的には、この加工を行わず、直接ミキサーで紙を刻む工場も多いそうです。新橋製紙では、時間をかけてほぐすことで、仕上がりがふんわりと柔らかくなるそう。



直径5mの地球釜は迫力満点！グルグル回することで、古紙がほぐされていきます。

### ③洗浄

ほぐした古紙は、インク残りや汚れで灰色。漂白剤を使わずに白くするために、洗って脱水するという工程を何回も繰り返します。排水は、綺麗な透明でした。地域で決めた自主基準を守りきちんと処理され、工場排水専用の排水路を通して放出されます。



### ④抄紙

洗浄した古紙を、抄紙機で伸ばして乾燥、巻き取りを行います。抄紙機は、紙を抄くための機械。1分間に300mという速さで、大きな音を立てながら紙が流れていき、回転する毛布の上を通過して乾燥させ、最後に巻き取ります。



ひと巻きが約15km、ロールペーパー約60ヶース分！

### ⑤加工・仕上げ



できあがった紙を目視で確認。24時間稼働！

大きく巻き取られた紙は、人の目で汚れを確認。汚れた箇所にはマーカでしるしをつけ、次の工程で取り除かれます。機械は24時間稼働しているので、3交代で常に目視点検しています。その後、細く巻き取り(ロールペーパーの直径)、1ロールずつカット、梱包され、検品された後にダンボールに詰められていきます。



←カットされる前の長いロールペーパー



→カットされると見慣れた形に！

## 生活クラブのロールペーパー、市販品とここが違う！



★内容量が違う！とってもお得！

下の表を見れば一目瞭然！ロールペーパーは厚くて丈夫、長持ち。取り換え回数が格段に違います。3か月使えば、コスパの良さが分かるのでぜひ3か月使ってみてください！

	ロールペーパー	市販品(例)	
重量/m <sup>2</sup>	19g/m <sup>2</sup> 以上	15～17g/m <sup>2</sup>	厚い！市販品はコスト削減で薄い。
内容量	100m×8ロール	50m×12ロール	取り換え回数が少なく済む！
破裂強さ	130～140kPa	70～120kPa	丈夫で破れにくい！
重さ	1,642g	1,100g	重い分、繊維が沢山つまってる！吸収力が高い。
紙幅	108mm	114mm	無駄なくカットすることでコスト減！



★薬品は極力不使用！安心！

市販品は、柔軟剤を使って柔らかくしたり、香料を添加しているものも多いです。薄くするために、糊や添加物が使用されていることも。

一日に何回もからだに触れるものだから、安心できるものを選びたいですね。



無漂白ロールペーパー シングルソフト 配送価格税込576円

ロールペーパーという名前は、トイレだけでなく、色々な場所で使えるようにと組合員と一緒に決めました。食後にお皿をふけば、皿洗いが格段に楽に！食卓でのちょっとした汚れ拭きにも大活躍。お家のあちこちに置いて、活用しよう！

☆☆私のまちの運動グループ☆☆【まち町田南】

労働者協同組合ワーカーズ・コレクティブ **Harmony**



広々とした店内でゆっくりお買い物。季節に合わせてディスプレイも工夫しています。

デポー町田を楽しく活気のある場所に！

2012年12月デポー町田は、生活クラブ東京の9番目のデポーとしてオープンしました。私たちワーカーズ・コレクティブ Harmony は、このフロア業務を担うためにスタートしました。メンバーは全員生活クラブの組合員。発注、陳列、在庫管理をはじめとして、消費材に込められた思いを組合員に伝え、食べる人を増やすこと、そして新たな仲間を増やしていくことが主な仕事です。普段から利用しているお気に入りの消費材なので、心からおすすめできます。

現在メンバーは21人。年齢は40代から70代まで幅広く、それぞれの持ち味を最大限発揮しながら、お互いの立場を理解して仕事をしています。子育て中で時間の制限があるメンバーも、元気に働いています。2年ほど前に、労働者協同組合法人格を取得しました。社会保険、有給休暇、また若いメンバーには退職金制度にも加入し、労働環境が充実しました。



せっけんの量り売りも！好きな消費材を好きな量だけ購入できて、プラゴミも減っていいことづくめ♪キャベツなどの大きい野菜は、食べきれない方のために、その場でカットして販売も。

2024年8月にリニューアル♪



デポー町田は2024年8月にリニューアルオープンし、イートインコーナーが設けられ、コーヒーやデポー自慢のお弁当をその場で気軽に味わえます。毎週金曜日にはランチ「デポ町喫茶」も始めました。ぜひ足を運んでみてください。

安心で美味しいランチが食べられる「デポ町喫茶」♪週ごとにメニューが決まっています。→イートインコーナーでゆっくり食事が楽しめます。



掲示板には地域のお知らせが色々。組合員の情報交換の場に。



スタッフ佐藤真理子さんおすすめ消費材！



**新生酪農の生乳でつくったバター**  
新生酪農(株)  
130g  
(配送税込 487円)



消費材の牛乳と同じ生乳を原料にした手作りバター。

毎朝パンを食べる私は、このバターがないと始まらない。塩味はしっかり目、いい意味でバター臭くない、バターの香り。とてもクリーミーで美味しいバターです。

ステーキを焼くときにも、最後にこのバターと醤油で香りつけ。これさえあれば、味も香りも旨みもばっちり引き出せます。

絶対おすすめ！まだの人には、ぜひ食べてみて欲しいです！

★メンバー大募集中！

一緒にデポーを盛り上げませんか？  
興味のある方、ぜひご連絡ください。

勤務時間：8:30～19:30(2交代制)  
定休日：水曜日、GW、8月夏季、年末年始  
給与：時給 1,300円(研修期間中は1,226円)  
社会保障制度あり、有給休暇あり

住所：町田市成瀬が丘 2-27-1  
TEL：042-706-0360



成瀬駅から徒歩3分。新しい看板が目印です！

☆☆生活クラブのお店 デポー☆☆

夏ギフトの季節がやってきますね。  
各デポーでは、ギフト品の展示を行っています。

- デポー町田のギフトの試食会 5/15(金) 11:00-14:00  
7種類試食できます。
- デポー国領駅前では、デポーでの試食会は  
ありませんが、まち調布狛江が5/14(木)に  
調布センターで実施。



<八王子みなみ> \生産者が来ます/

- 5/14(木) 榊みそ半 夏ギフトの紹介  
10:30-13:00
- 5/17(日) お楽しみ市 10:30-12:30  
榊坂利製麺所 夏ギフトの紹介  
10:30-14:00
- 5/30(土) みえぎょれん販売(榊)  
ふりかけ作りと学習会 10:30-14:00  
(2~3回に分けて行います。)

<国領駅前> \生産者が来ます/

- 5/11(月) 榊みそ半 夏ギフトの紹介 10:30-13:00
- 5/16(土) デポ市 終日(毎月第3土曜日はデポ市です)
- 5/20(水) 新生わたらい茶 夏ギフトの紹介  
10:30-13:00

展示即売会の日程

展示即売会  
詳しくは  
こちらから→



み八 な王 み子	5/21(木) 22(金)	プティック HARA(婦人服)
	5/25(月) 26(火)	センブレ(婦人服)
	5/28(木) 29(金)	かたやま工芸(宝飾品)
	6/6(土)	日本月桃(生活雑貨)
駅国 前領	6/8(月) 9(火)	アイ・メイト(メガネ)
	5/15(金)	パラマウント(靴)
町 田	5/30(土) 31(日)	ベストファイブ(スーツ)
	6/5(金) 6(土)	センブレ(婦人服)

<町田> \生産者が来ます/

- 5/9(土) 米澤製油(榊) 10:30-13:00 豆腐ドーナツ試食販売
- 5/10(日) 朝市 10:30-12:30
- 5/22(金) 榊坂利製麺所 夏ギフトの紹介 10:30-13:00  
榊プレス・オールターナティブ  
大人のデポー ワイン会 17:00-18:30
- 5/30(土) デポ市 10:30-12:30  
(毎月最終土曜日はデポ市です)
- 5/31(日) お楽しみ市 終日



※内容は変更になることがあります。

私が配達しています



はじめまして、杉浦 諒です！2月半ばから調布センターで働いています。実家が青梅センターから近く、配達する職員の姿を見て育ちました。配達で組合員の皆さんとたくさんお話ししたいと思い、入職しました。

趣味はテニス観戦、好きな選手はラファエル・ナダルです。初めて有明で木下ジャパンオープンを見た感動が忘れられず、通い続けています！

先日初めて平田牧場の豚肉を家族で食べました。塩コショウで焼いたのですが、豚肉そのものの美味しさに感動しました。配達のこと、消費材のこと、生活クラブのこと、何から何まで勉強中です。組合員の皆さんとお話ししながら、さまざまなことを学べると嬉しいです！よろしくお願ひします！



調布センター職員 杉浦 諒

《多摩南の事業報告》(2026年3月)

<table border="1"> <tr> <th>3月末現在</th> <th>配送</th> <th>デポー</th> </tr> <tr> <td>組合員数</td> <td>15,467人</td> <td>6,083人</td> </tr> <tr> <td>加入者数</td> <td>94人</td> <td>25人</td> </tr> <tr> <td>脱退者数</td> <td>109人</td> <td>38人</td> </tr> <tr> <td>世帯当り</td> <td>25,153円</td> <td>12,316円</td> </tr> <tr> <td>総利用高</td> <td>389,387,484円</td> <td>74,966,828円</td> </tr> </table>	3月末現在	配送	デポー	組合員数	15,467人	6,083人	加入者数	94人	25人	脱退者数	109人	38人	世帯当り	25,153円	12,316円	総利用高	389,387,484円	74,966,828円	多摩統合センターの屋根を活用した太陽光発電 「生活クラブ solar 多摩南事業所ひまわり」 3月の発電量 7,858kWh 生活クラブでんき 契約保有件数 1,133件
3月末現在	配送	デポー																	
組合員数	15,467人	6,083人																	
加入者数	94人	25人																	
脱退者数	109人	38人																	
世帯当り	25,153円	12,316円																	
総利用高	389,387,484円	74,966,828円																	



<b>多摩統合センター</b> 町田市小山ヶ丘2-3-11 tel : 03-5426-5218 (コールセンターにかかります) fax : 042-798-4376	<b>調布センター</b> 調布市国領町3-4-3 tel : 03-5426-5218 (コールセンターにかかります) fax : 042-485-3447	<b>デポー八王子みなみ</b> 八王子市別所1-69-5 tel : 042-670-3099 fax : 042-670-3022 開所 : 10:30~19:00	<b>デポー国領駅前</b> 調布市国領町3-3-5 tel : 042-442-0710 fax : 042-442-0714 開所 : 10:30~19:00	<b>デポー町田</b> 町田市成瀬が丘 2-27-1 FSビル1階 tel : 042-706-0360 fax : 042-706-0370 開所 : 10:30~19:00	<b>生活クラブ館 まぢだ</b> イベントスペース 町田市旭町 1-23-2
---	---	--	---	--	--

※デポー八王子みなみ・町田定休日：水曜 デポー国領駅前定休日：日曜



# 飲み続けてほしいから 4月から予約価格が超お得に！



2026年度の  
イチオシは牛乳！  
**牛乳コラム**  
Vol. 2

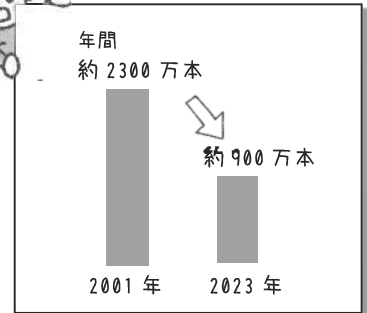
日本の牛乳消費量は、所得向上・人口の増加・食の西洋化・冷蔵品の輸送技術の向上などにより、1990年代まで増加の一途をたどり、日本人の体向上や体力強化に大きな役割を果たしてきました。  
しかし、1996年をピークに、少子高齢化・牛乳を含めた飲料市場の多様化などにより減少傾向となり、2013年にはピーク時に比べ3割減少しました。

## 生活クラブの牛乳もピンチ！

生活クラブでも牛乳の消費量は大幅に減っています。  
そのため、国内に3カ所ある牛乳工場（千葉工場、栃木工場、安曇野工場）のうち、現在、生活クラブの牛乳を製造しているのは栃木と安曇野工場2カ所だけになってしまいました（千葉工場は生活クラブのヨーグルトとアイスは継続）。



牛乳の利用は22年間で  
約6割も減ってるんです！



## 未来を見据えて、価格を改定しました

今後の牛乳の生産と消費を見据えて、指定酪農家たちと1年かけて協議し、3/30配達分から値上げしました。  
それに伴い牛乳応援基金<sup>\*</sup>は終了し、より多くの組合員が生活クラブの牛乳を飲み続けられるように、通常価格と予約価格に大きな差をつけました。  
生活クラブの牛乳を飲んで、指定酪農家や牛乳工場を支えていきましょう！

<sup>\*</sup>酪農危機対策として、2023年4月に牛乳1本につき2円の牛乳応援基金を設け、3か月ごとに約500万円を直接指定酪農家に届けてきました。

900mlは、  
予約すれば  
51円もお得！



## 牛乳の予約注文番号と価格一覧

消費材名	予約注文番号(個配)	予約価格(税込)	注文書価格(税込)
牛乳 900ml	800661	289円	340円
ノンホモ牛乳 900ml	802661	289円	340円
低脂肪牛乳 1000ml	802681	294円	314円
牛乳 200ml×2本	801091	221円	227円



## グリーンシステム 多摩南の1月回収実績

使い捨てず  
循環させよう



Rびん  
87.6%



ピッキング袋  
50.0%

Rびんは、使ったら捨てる「消耗品」ではなく、組合員みんなの「共有物」です。大切に扱って、洗って返しましょう。



マークのついたびんを回収しています。

## 再エネをすすめよう！



生活クラブでんきに  
切り替えませんか？  
詳しくはこちらから→



いろいろな企画に参加しよう♪



多摩南生活クラブ  
イベントページ

多摩南生活クラブ イベント 検索