

こんな時だからこそ、もう一度 生活クラブの共同購入

を考えてみよう！

昨年末からの新型コロナウイルス発生により私たちの生活は大きな影響を受け、生活様式の変容が必要になりました。私たちの組合員活動も例外ではなく、共同購入において大きな変化が起きています。

「やっぱり共同購入は安心ね」と新しく共同購入を始めた人。「ステイホームだし給食もないからいつもより消費材がたくさん必要だね」「先が見通せないから備蓄しておかないと不安」などと利用が増えた人。

一方で「どうしてもいつも利用しているものが欠品なの？」「よやくらぶで予約しているのに欠品なんて変じゃない？」などの声もきこえてきました。

生産者をはじめとした共同購入に関わる多くの人々の奮闘により、私たちの手元にはほとんどの消費材が届いていますが、届かない消費材があることも事実です。こんな時だからこそもう一度「生活クラブの共同購入ってなんだろう？」「他とはどう違うの？」「私たちはどんな行動をすることが大切なの？」そんなことを考えてみましょう。

生活クラブの共同購入の始まりは牛乳から

共同購入とはおおぜいでまとめて（共同で）購入することで適正な価格にできるシステムのことです。生活クラブの共同購入は約50年前に東京のお母さんたちが牛乳メーカーの値上げに反対し「みんなでまとめて牛乳を購入することで価格を安くしましょう」と呼びかけたのが始まりです。次第に人数が増え、配達労働が過酷を極めていく中で「それならどこか1か所にまとめて配達してもらって私たちがそこへに行けばいいのでは」との組合員からの提案で現在の「班」と「班配達」の原型ができました。



生活クラブ 消費材 10 原則

- ①安全性を追求します
- ②遺伝子操作された原材料は受け入れません
- ③国内の自給力を高めめます
- ④公正で責任ある原材料の調達をめざします
- ⑤素材本来の味を大切にします
- ⑥有害化学物質を削減します
- ⑦3Rを推進し、さらなる資源循環をすすめます
- ⑧温室効果ガスの排出削減をすすめます
- ⑨積極的に情報を開示します
- ⑩独自基準を定め、自主的な管理をすすめます

適正な価格 ～例えば牛乳の場合～



びん・キャップ	5.62円
消費税	20円
製造費	40.25円
配達などの費用	76円
原乳原価	125.13円

全てのコストがわかり、それに基づき話し合いで価格がきまります。

食べる約束 作る約束

毎年の支部大会では支部の活動計画とともに共同購入の利用高計画を支部組合員で決めています。それは「私たちの支部は今年1年これだけの量を食べますので、私たちが望む方法で消費材を作ってください」という生産者への約束でもあるのです。つまり「食べる予約」をしているとも言えるのです。それに対して生産者は「そのように作りましょう」と「作る約束」をしてくれています。このように私たちの約束に沿って生産をしているので計画通りに食べきれないと生産者は困ってしまいます。逆に突然利用が増えると原材料の調達を含め急には対応ができないのです。そしてそれが欠品につながってしまう場合があります。

私たちと生産者は〈対等互惠〉の関係

では、そんな約束をしよう私たちと生産者はどんな関係なんだろう？私たちは「食品添加物が極力使われていないもの」「国産のもの」「中身がわかるもの」「プラスチック容器は使わない」などを願い、その考え方が世の中に広まっていくことで生活の中にある課題の解決につながることを求めて生産者と共に「生活クラブの消費材 10 原則」を定めました。つまり生産者と私たちは「生活クラブの消費材 10 原則」を中心にして共に「共同購入運動」をすすめる対等な関係の仲間なんですね。

生産から廃棄まで

「生活クラブの消費材 10 原則」は消費材の原材料の調達から、生産、流通、消費、廃棄に至るすべての過程で安全・健康・環境を最大限に尊重して定められました。ですから、消費材を利用することは自分にとって必要なものが食べられるだけでなく、知らず知らずのうちに生活の課題の解決につながっています。

食べ続けられる価格 作り続けられる価格

市場の価格は需要と供給で決まります。ですが消費材の価格はそうではありません。単純に言うと原材料の価格と必要経費、そこに再生産できるための費用をプラスしたもので、つまり生産者が「作り続けられる価格」が基本的な消費材の価格です。そしてそれは、おおぜいの人が「食べ続けられる価格」でなければなりません。両者をとった価格が「適正な価格」だということと言えるでしょう。

今、私たちにはできることは？ 〈よやくらぶ〉を上手につかひこなそう！

世の中に「共同購入」は数あれど、生活クラブの共同購入はこのような特徴を持った提携生産者と共にすすめる「予約共同購入」なんです。

また、新型コロナウイルスの影響による利用高の急激な高まりにも生産者はさまざまな努力をして「作る約束」を果たしてくれています。このような状況下で私たちにできること、それは「食べる約束」を守ること。そして計画的に、継続的に利用し続けること。そのための具体的な行動は「ビジョンフードよやくらぶ」をはじめとした、〈よやくらぶ〉を上手に使いながら、少しずつでも毎週確実に利用し続けることです。

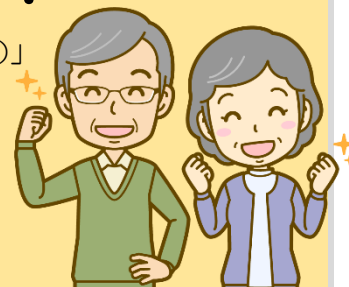
「この消費材を食べると生産者の顔と名前が浮かんでくるんだよね～これは生産者交流会に参加した人なら誰もが思うことでしょう。素性が明らかで本当の意味での「顔が見える」消費材を、私たちの「共同購入」でもっともっと育てていきたいですね！」





美味しく食べて健やかに応援！

2019年5月から取り扱いの始まった「美食百彩（びしょくひやくさい）」シリーズ。みなさん、どんな消費材かご存じですか？
 長年親しんできた生活クラブの消費材を食べ続けて、健康に暮らしたい、という組合員の声から生まれた消費材シリーズなんですよ。
 この「美食百彩」が皆さんの健康な毎日をサポートします！
 この機会にぜひお試しください。



「美味しく」

- 原材料はできる限り生活クラブの消費材を使用。
- 素材を引き立てるシンプルな味付けも魅力。消費材のもつ素材の色や香りも楽しんで。
- 食べ慣れたお袋の味もたくさん。忙しく自炊できない若者にもピッタリ♪

「食べやすく」

- 食材の形を残しつつも、程よい柔らかさで食べやすい。高齢の方だけでなくお子さんにも◎。
- ラインナップは調理済みのものや半調理のものばかりで簡単便利。
- 2人分の小容量なのであと一品に助かる！

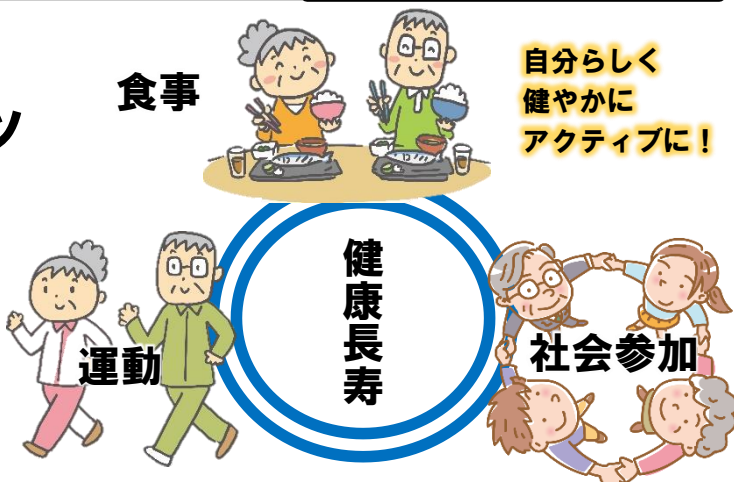
「健やかに」

- 栄養バランスを考え、不足しやすい栄養素が取れるように工夫。
- コンビニやスーパーではなく、生活クラブで手軽なお惣菜が購入できるのが嬉しい！
- もちろん、化学調味料、遺伝子組み換え食品不使用。

食だけじゃない 健康寿命を延ばすコツ

健康寿命を延ばすために欠かせないのが「食事」と「運動」、そして「社会参加」といわれています。

食事の栄養バランスを整え、適度な運動と家族や仲間との交流を楽しむことが、これからも自分らしく健やかにアクティブに暮らしていくためのコツです。



近年、組合員の中心年齢層が高まっています。

この「美食百彩」を上手に使って、健康長寿を目指しましょう！

eくらの検索カテゴリに「美食百彩」の項目があります。今すぐチェック！

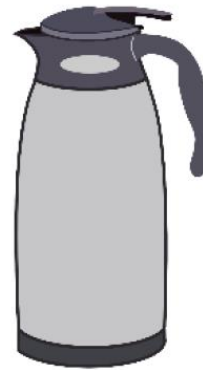
裏わざ 早わざ
梨わざ

さっそくトライ!
トライ!

ポットで簡単ゆで大豆

【材料 道具】

- 乾燥大豆…1 カップ
- 熱湯…約1リットル
- 保温用のポット
(1.5リットル用ぐらい)



【作り方】

乾燥大豆 1 カップを洗い、ポットに入れる。そこへ熱湯を8分目ほど注ぎ、約一晩置いておく。

出来上がったゆで大豆は豆と汁にわけて利用。汁もスープやカレーなどに。

サラダのトッピングにお勧め!

お湯から取り出した大豆をビンに入れ、オリーブオイルと塩、あればキャラウェイシードなどを加えて、時々上下にかき混ぜて数時間、冷蔵庫に入れて出来上がり。



Q

生活クラブでは、酸素系の漂白剤しか扱っていませんが、塩素系は扱わないのですか？

疑問解決

Q

コーナー

&

A

A

塩素系は、漂白の過程で水中の一部の有機物質と化合し、発がん性物質の疑いのあるトリハロメタンなどを作り出すといわれています。そのため、安全性を考慮し、塩素系の漂白剤は取り扱っておりません。



生活クラブの 酸素系漂白剤

原料は過炭酸ナトリウム 100%。塩素系と違い有害な塩素ガスが発生しません。洗濯や食器類の除菌にも。