

投函は右の最寄りセンターへ  
 ■本部センター  
 〒394-0002  
 長野県岡谷市赤羽 2-3-47  
 TEL 0266-24-0222 FAX 0266-24-0253  
 ■岡谷センター  
 〒394-0002  
 長野県岡谷市赤羽 2-3-47  
 TEL 0266-24-0211 FAX 0266-24-0292  
 ■上田センター  
 〒386-1102  
 長野県上田市上田原 1178-15  
 TEL 0268-23-4151 FAX 0268-23-3787  
 ■長野センター  
 〒387-0001  
 長野県千曲市南宮 2374  
 TEL 026-272-6011 FAX 026-272-7055  
 ■伊那センター  
 〒399-4511  
 長野県上伊那郡南箕輪村菅沼 8864-1  
 TEL 0265-98-9822 FAX 0265-76-8200  
 ■松本センター  
 〒390-0834  
 長野県松本市高宮中 4-20  
 TEL 0263-87-0276 FAX 0263-87-0206



今月の

# 風

第 381 号

2021年 8 月号

## 加工用トマト 🍅 計画的労働参加

2021年5月14日(金)15日(土) 長野県上水内郡飯綱町



生活クラブでは、トマトジュースの原料となる加工用トマトの生産を、組合員による「計画的労働参加」で支えています。トマトジュースを消費する組合員自身が、「生産者」として深く関わり、その労働を直接担うユニークな活動です。「援農」といったお手伝いではなく、きちんと労働対価が支払われます。

今年度は、首都圏・関西圏の生活クラブからの参加募集を取りやめ、長野・上田ブロックの組合員に限定して行いました。2日間で延べ 15 名の組合員の参加がありました。

爽やかな風が吹き、時折りキジの鳴き声が聞こえる自然あふれる圃場で、定植作業をしてきました。広大な圃場に長〜い畝が整備され、苗を1本ずつ植え付ける作業は、農業ど素人の私には大変な作業でしたが、なんとか作業を終えることができました。

生産者の高齢化が進んでいる今、組合員自身が生産に関わることは重要だと思います。夏の収穫に向け、トマトがたくさん実ることを願います。



長野ブロック 更埴支部 組合員

当日は天気が良く、暑い中での作業となりました。畑の畝にはすでにマルチシートが張っており、苗を植える穴が開いていました。作業内容としては穴が開いている箇所にも苗を1本ずつ入れていくことと、土をかぶせていくという単純な作業でしたが、暑さとしゃがんでの作業ということで、夕方には足が痛くなり農家の方たちの大変さが身に染みてわかりました。

今回定植したトマトは8月に収穫をする方々に引き継がれます。定植だけではなく収穫も積極的に参加し収穫する喜びも味わいたと思っています。

長野センター主任（引率職員）



単協消費委員会



# アースメイド野菜 拡大学習会

2016年に生活クラブのすべての野菜が「アースメイド野菜」という名称に変わりました。ビジョンフードのひとつである“野菜”ですが、学習会はアースメイド野菜に変わってすぐに一度おこなったたり、どこ支部も開催できていませんでした。

そこで、アースメイド野菜の特徴や現在の状況、生産現場の声を伺うべく、5月25日(火)に拡大学習会を開催しました。生活クラブ連合会事業一部農産課の斉藤康之さん(東京)、農事組合法人ハケ岳やさい倶楽部の石川宏治さん(山梨)にお話を伺いました。生産者と直接会うことができないため、組合員宅をオンライン(Zoom)でつないでの開催とし、64名の参加がありました。

## ■アースメイド野菜とは？

- ・アースメイド野菜は土づくりから始まっています。化学合成農薬と化学肥料はなるべく使用しません。
- ・野菜への残留農薬は国の基準の10分の1未満を目標としています。
- ・放射能の自主基準値は、国の基準の4分の1以下(25 Bq/kg 以下)※に設定しています。※生椎茸、花卉類をのぞく

## ■育て方や品種に特徴があるものには3種のマークが

### あっぱれ育ち



栽培期間\*中、化学合成農薬と化学肥料を使用しないで育てました。

### はればれ育ち



栽培期間\*中、化学合成農薬と化学肥料をできる限り減らして育てました。

### たくいまれ



“特徴のある野菜”  
“独自性の高い野菜”  
“地域特有の野菜”です。

※収穫する畑に種を撒いた後、または苗を植えた後から収穫するまでの間

3種類以外の野菜は「標準野菜」と呼びます

## ■あっぱれ・はればれ・たくいまれは「削減指定農薬」を一切使用していません

### 削減指定農薬

生産者と生活クラブが優先的に削減しようとしている農薬のことで、右記の性質があるものです。

- 国が毒物に指定する農薬
- 国が水質汚濁性農薬と指定したのもの
- 発がん性、および発がん性の疑いがある農薬
- ダイオキシン含有の報告がある農薬
- 環境ホルモン\*の疑いがある農薬

※環境ホルモン：環境中に放出された化学物質で、体内に入るとホルモン系の内分泌をかく乱する物質。ごく微量でも影響を及ぼす恐れがあり、「外因性内分泌かく乱物質」とも言われます。

## ■鮮度にもこだわっています

収穫して3日目までに組合員へ配達\*。生産者から出荷した野菜は戸田デリバリーセンター(戸田DC)で徹底した検品、品質チェック後、各センター、組合員のところまで一貫した温度管理のもと鮮度や品質を保ったまま届けられます。※一部地域や品目、季節で例外があります。



## ■独自基準の品質管理

組合員に届けている野菜から定期的に抜き取りし、生活クラブ検査室で検査しています。厳しい自主基準値を設け、これを超えるものは出荷されません。放射能検査においては他スーパーや生協の検査数より多く、検査数では第1位です。検査の結果は「放射能検査結果データベース」で組合員も閲覧することができます。

生活クラブ 放射能検査結果データベース

## 生産者との提携関係



産地は「提携産地」と「指定産地」と大きく2つに区分しています。「提携産地」とは、土づくりから力を入れ環境や安全性に配慮した農業に積極的に取り組んでいる産地で、組合員が産地見学や交流をしている、密接に関わりのある産地です。

「指定産地」とは、交流関係はありませんが栽培方法が確認できる産地です。アースメイド野菜は「提携産地」が中心ですが、不作があった場合に「指定産地」の野菜が届きます。

週刊生活クラブ 食べるカタログの野菜のページの最後には、提携産地一覧のQRコードがついています。

## コレ オススメです！ WEB限定品 提携産地おまかせ野菜4点セット

あっぱれ・はればれ育ちの野菜4品目がセットになった「提携産地おまかせ野菜4点セット」は生産者オススメの旬野菜が詰まっています。同じ品目が重ならないようバランスを考えた4品です。数量限定なので注文はお早めに～！



オンライン上には 64人の組合員が！



お話して下さったハケ岳やさい倶楽部の石川さん(スクリーンに映っているのが石川さん)は主に小松菜を作っています。最近の課題として、ここ2、3年の気候変動に振り回され、安定的に供給できないのではという危機感、資材や輸送費などの値上がりやネットを張る作業などの労力もあり、最近新規就農者がいないといった不安を感じているそうです。現場の苦労話を聞きましたが、大変だと思うことでも楽しいと感じるそうです。

生産者は使用予定農薬・肥料を情報公開し、その後使用実績を報告しています。顔が見えるだけでなく、生産過程も公開しています。それは組合員に安心して食べてもらう為です。

生産者の努力を、私たちは消費することで応援できます。ちなみに私は毎週人参を注文しています。味が濃くて美味しいのです。みなさんも何かお気に入り野菜はありませんか？周りの友達にぜひオススメしてください。WEB限定品のおまかせ野菜4点セットを注文して、何が届かな～、のワクワクを味わってみませんか？

単協消費委員長



# 私たちの クラブステーション 塩尻支部

# わてらす



各地のクラブステーションを紹介するシリーズ企画第二弾！今回は塩尻支部「わてらす」です。  
アパートの一室を借りて運営している「わてらす」。こんなやり方もあるんですね！

## 開設までの いきさつ

物件が決まるまでは場所を具体的に案内できない困難がありました。決まってからは開設までの1ヶ月半で近隣に複数回のポスティングを行って新規加入者を集め、「くらステ応援！もう1品利用キャンペーン」で支部の機関紙にレシピを付けて利用を促し、みんなの力を結集して2016年9月に開設することができました。

「みんなで集える場所があるといいね。」という思いが支部にあり2014年、しおじりクラステ準備室（後のしおじりクラステ実行委員会）を設置しました。全体班長会ではワークショップ形式で意見を出し合い、より具体的にイメージしながら支部内に理解を深めていきました。

お誕生月のお茶会の様子



## 支部の活動拠点

委員会、班会、自主活動グループ、学習会、イベントなどに利用。特に『お誕生月のお茶会』は塩尻支部独自のイベントで、組合員一人ひとりと直接つながりたいという思いから生まれたものです。

月1回のわてらす運営委員会で全体の運営を話し合います。

## 地域への発信

近隣の書店や図書館で行われるイベントに積極的に参加し、地域とのつながり、地域への発信に努めています。

えんてらす  
マルシェに参加



## くらステ班

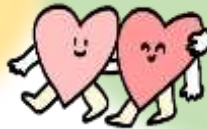
荷受け場所であり、2021年4月に始まった、くらステ個配の発着地点。荷受けの日は、スタッフがくらステ班の仕分けを行います（常駐はコロナの状況を見て再開の予定）。  
個配スタッフは配達に向かいます。

※くらステ班人数 (月)26名、(木)35名。  
他に個配は(月)23軒、(木)28軒。  
5月末時点

## わてらすの 役割

## 困りごとと解決の場

将来的には、エコロ制度だけでない、組合員の困りごとを解決するコミュニティづくりの場を目指します。



### 【DATA】

- 広さ : 占有面積 54.17㎡ (16.4坪)
- 駐車場 : 4台
- 設備 : キッチン、トイレ、洗面所、バス、くらステ班スペース、会議スペース、木製デッキ



## 今後の展望

「わてらす」という名前は、「わ」⇒和・輪・環・話  
「てらす」⇒テラス・照らすを表しています。

誰もが気軽に集まってお茶を飲んだりおしゃべりしたり、若い方もベテランさんもみんながつながってワイワイできる場所、そして支部を明るく照らすクラブステーションであってほしい、という願いが込められています。

込められた願いを大切に、支部の拠点として、活発な活動の場にしていきたいです。

裏わざ 早わざ  
楽わざさっそくトライ!  
トライ!

## 台湾風豆乳スープ

【材料 2人分】

- ・豆乳 1袋(150cc)
- ・おぼろ豆腐 1パック
- ・純玄米黒酢 大さじ1
- ・万能つゆ 大さじ1
- ・白だし 大さじ1
- ・長ねぎ ひとかけ
- ・生姜 ひとかけ
- ・ごま辛味オイル



- ① 純玄米黒酢、万能つゆ、白だしを混ぜ合わせ、長ねぎ、生姜のみじん切りと併せてたれを作る。
- ② おぼろ豆腐と豆乳をパックごと湯せんにかける。  
(熱くしすぎると舌ざわりが悪くなるので70℃位で)
- ③ ②が温まったら器にあげ①のたれと好みでごま辛味オイルを回しかけ出来上がり。

酢の作用で豆乳がトロトロになって新しい食感です。  
おぼろ豆腐がない場合、豆乳だけでもOK。  
夏は②を省いて、冷たいままでもおすすめです。  
ミョウガや大葉などを加えても美味しいですよ。

## 編集後記

アースメイド野菜、よく利用しています。  
野菜によって、例えばほうれん草などは、見た目や味が生産者（産地）によって、だいぶ違って面白いです。

名前に馴染みがある生産者の野菜が届くと、ちょっと嬉しい気分になります。

松本ブロック 松本支部 北村光恵

裏わざ QA募集

生活クラブの  
ステキな仲間長野ブロック  
長野中央支部  
大豆島12班

私たちは、マルモ青木味噌醤油醸造場の職場班として約4年前に発足しました。支部活動を通して、組合員との触れ合いを持ったり、交流会で消費材の良さを改めて実感したりして、またそれを職場内で紹介することで、購入する消費材の幅が広がっています。これからも生産者の一員としてまた一組合員として消費材の良さを伝えていきたいと思っています。

Q

ミックスチーズのパッケージには「加熱用」と書いてありますが、非加熱では食べられないのですか？

疑問解決  
コーナー

Q

&amp;

A

A

加熱用チーズには「リステリア菌」が附着している可能性があります。高齢者、妊婦、免疫力が低下している人などが感染しやすい菌です。

リステリア感染症の症状は発熱や、頭痛、腹痛など。ただ、リステリア菌に感染して重症化することはまれです（100万人あたり0.1～10人）。また、リステリア菌は熱に弱く、加熱すれば完全に殺菌できます（めやすは75℃で1分以上）。

「加熱用」と書いてあるものは必ず加熱して食べてね！

