



今月の

風

9

月号

第382号

2021年

投問い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
長野県千曲市雨宮 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

よりわかりやすく、使いやすく！

エコロ制度が改定されました

エコロ制度とは生活クラブ組合員同士のたすけあいのしくみです

1人120円/月のお金を出し合って制度化しています

■今回の改定の主な目的

- ① エコロ制度の目的や内容をわかりやすくする
- ② 記入しやすい申請書に変える
- ③ 子育て世代が利用できる内容を具体的に記載し、活用につなげる
- ④ 地域福祉のしくみづくりとエコロ制度の関連性を明確にする

この4点です



このガイドブックは、エコロ制度まで詳しくお伝えできず申し訳ないようになっています。個人保存！

2021年 新制度改定版

エコロ制度 ガイドブック



エコロとは？

この制度の名称です。イタリア語で「いい」ところ、600種、野菜に限定し、あつたけを栽培しています。

このマークは？

まっさらの手書きし、おぼろげな手書きのマークが入れられています。直すともう一度作り直しますが、直して見ると、まっさらの手書きが確認されていることがわかります。

氏名	
電話番号 (個人)	
組合員コード	
性別	

生活クラブ生活協同組合・長野

エコロ基金が設置されました

組合員活動から発展し、自立した事業として地域で活動を展開する福祉団体の経済的支援をすすめるためのしくみとして、エコロ基金を設置しました。エコロ制度掛金の内 10円を基金として積み立てていきます。



ニュースを
チェック！

申請団体の募集は9月からを予定しています。応募詳細は募集前に配布されるニュースをご確認ください。

エコロ制度ガイドブックは
大切に保管し、活用してくださいね！

たすけあい福祉委員会

8月上旬に配布されています

注文方法、渡し方、セット内容、etc...



秋のお試しセット完全攻略



生活クラブ長野では、生活クラブに加入していない方を対象にお試しセットの利用をすすめています。生活クラブ自慢の4品が、特別価格の500円でお試しできるんです♪ぜひ、仲間作りに活用してもらいたい！ということで、今回は注文から最後のお声がけまで、お試しセットの全てを解説します！

「お試しセット」おすすめの簡単4ステップ！

ステップ1 注文



注文はお近くのセンターに電話で

- (月)(火)(水)の配達コース
⇒(火)の17時までに電話
- (木)(金)の配達コース
⇒(木)の17時までに電話

翌週の配達便であ
あなたの荷受け場にお
試しセットが届きます

ステップ2 支払い



500円を現金で支払います

- 「お試しセット」配達日に、荷受け場に500円を用意しておいてね。配達職員が回収します。お友達から事前に500円をもらっておいても、自分で立て替えておいてもいいですよ。
- お近くのセンターに500円を直接持っていってもOK！

ステップ3 お渡し



魅力を伝えながらお渡しを

- 広告やネットの情報よりも、身近なあなたが消費材の魅力を伝える方が、心に響くはず！
- 賞味（消費）期限が短いものや、セット内容によっては冷凍品と冷蔵品と一緒に入っていることもあるので注意。なるべく当日中にお渡しした方がいいですね。

ステップ4 アンケート回収& お声かけ



ここが一番大事！必ず感想を聞いてね

- お試しセットの中にはアンケートが入っていますので、後日お友達からアンケートを回収してね。その時、ぜひともあなたが、「どうだった？」と感想を聞いてみてください。併せて疑問や質問があったら丁寧に答えてあげてね♥
- アンケートは荷受け場から配達便でセンターへ。

消費材の魅力を知ってもらえたら、あとはあなたが背中を押してあげるだけ♥

今回のお試しセットはこちら！ 9月～11月末まで

平牧工場の
ポークウインナー
(100g)

日本の米育ち
豚肉ローススライス
(160g)



なめらかな
生乳100%ヨーグルト
(400g)

希少な
純国産鶏種の卵
(10個)

お試しセットのチラシは支部委員や班長がもっていますので、欲しい方は声をかけてくださいね！

おすすめしてみ

- お子さんがアレルギー体質で食事に気を付けている友達にすすめてみました。食事に悩んでいたので、生活クラブを紹介してとても喜ばれました。

- いつも行くスーパーより安心安全なものが揃っている、ということがわかりました。

食べてみて

- 親しい友人に、いつもの会話の中で自然にすすめてみました。お試しセットのことだけでなく、「ピオサボのサイトを使えば、いろんな料理ができるし、美味しいよ！」なども伝えました。

- 家族がとても美味しいと言ってくれました。

- 生活クラブの理念に共感してくれるのではと思い、環境問題などに興味がある方におすすめしてみました。

- 餌からこだわっている卵やお肉に興味が高まりました。

- オーガニックのお店や天然酵母のパン屋の店員さんにおすすめしてみました。

- しっかりとお肉の味がするウインナーですね。

- 食べたことがない美味しいケチャップだ、と子どもたちが喜びました。

- 豚肉が油っぽくなくさっぱりとして美味しかったです。



こんな方法もあります！ ～番外編～

身内に

お友達にすすめるのはちょっと勇気があるので、娘夫婦や息子夫婦にすすめてみました。

プレゼントに

ちょっとした誕生日プレゼントに利用しました。プレゼントなので、支払いは自分で。

班活動費で

班で話し合って班活動費を使ってお試しセットを注文し、ご近所さんにお渡ししました。

さあ、あなたも！この特集を片手にすすめにチャレンジ♪難しく考えなくて大丈夫。きっと思いは伝わります♥「お試しセット」を上手く活用して、生活クラブの魅力を語りましょう！



伝われ！生産者の思い



第75回 日本果実工業(株)オンライン生産者交流会

2020年12月12日、伊那支部では日本果実工業（山口県山口市 1960年設立）との生産者交流会を開催しました。生活クラブとの提携は1974年、温州みかんジュースの取組から始まりました。その後もゆずはちみつなどの缶飲料から、さば水煮缶、まぐろ油漬缶などの水産加工品を、生活クラブと提携を開始してから変わらぬ理念のもと開発しています。今回は「温州みかんジュース」や「さば水煮缶」の製造工程と、農産物、水産加工物について学習しました。

絞ったまま！果汁 100%の 温州みかんジュース

1974年当時、ジュースと言えば果汁数%と甘味料で味付けされた果汁飲料が一般的で、果実をまるごと絞った果汁 100%のジュースは国内産ではありませんでした。余剰みかんの消費拡大のために開発されたこのジュース、原料コストを含めて高い製品となったわけですが、ここに日本最初の果汁 100%のみかんストレートジュースが誕生したのです。果汁 100%のジュースは「酸っぱい」と評判がよくない中、生活クラブの組合員は、生のみかんを食べる感覚だと愛飲してくれました。

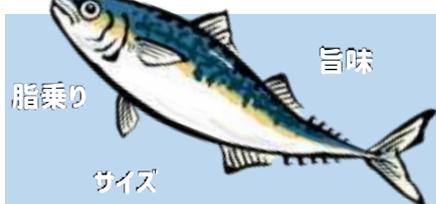
みかんの搾汁時、一般的なジュースは外皮ごと絞るのが普通ですが、日本果実工業ではみかん本来の味を感じてもらうため、外皮を剥いてから搾汁しています。そのためみかん外皮のオイル分などが入らず雑味がなくなります。昔はすべて手で剥いていましたが、今は機械半分、人の手半分で剥いています。



機械で取りきれなかった外皮は、人の手で丁寧に剥いています。

搾った果汁は窒素を充てんした専用タンクに冷蔵保管（一般的には冷凍保管）し、酸素に触れない構造で酸化を防ぎ1年間味を保ちます。注文があると、このタンクから抜き取り容器に詰めます。

生活クラブの さば水煮缶 はなぜおいしいのか！



それは、世界的にもおいしいといわれる三陸沖の鯖を「脂乗り」「サイズ」「旨味」を重視し買付けのプロが厳選！基本は水揚げして直ちに水煮缶に加工。高圧加熱処理で骨まで軟らかく、味付けはシンプルに生活クラブの真塩のみです。

温暖化の影響か鯖の旬は11月～1月（以前は9月～1月）と短くなり、漁獲量が減少。その上、規格にあうサイズのものが減っています。鯖が獲れないときは、冷凍しておいた鯖を利用しますが、目利きが選んだ鯖という点は同じです。



好みの味付けができる食塩不使用さば水煮缶も登場。おいしい鯖からできました。

みかん農家の高齢化・後継者問題や、農産物の輸入自由化で温州みかんの生産量が減り、生食を優先させるため、ストレートの温州みかんジュース 900ml の供給が止まっています。生産の現場が国の政策や環境の変化に左右されていることがよくわかります。それでも良いものを届けてくれる生産者を、私たちが利用し食べることで応援していきたいと思いました。

裏わざ 早わざ
裏わざ 早わざ

さっそくトライ!
トライ!

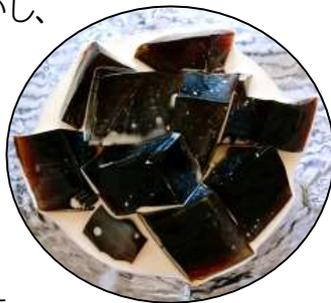
丸子支部 組合員のレシピ
余った黒豆の煮汁を有効活用!
黒豆コーヒゼリー

【材料】

- ・黒豆の煮汁 } 合わせて約 500ml
- ・水 }
- ・かんてんクック…1本 (4g)
- ・有機栽培インスタントコーヒー…小さじ3~4

【作り方】

材料全てを入れて煮とかし、
冷蔵庫で冷やしたら
出来上がり。



煮汁を入れるから
お砂糖いらす!
牛乳に浮かべて飲むと、
ゼリー食感も楽しめる
カフェオレ風になります。

編集後記

日本果実工業さんは、コロナ禍でなくても生産者交流会のためにお越しいただくことのできない生産者の一つだそうです。今回オンラインという形で、生産の現場を学習できたのは、とても有意義なことでした。これからもこの形は折に触れて活用し続けていくことでしょう。技術の進歩はすごい!

伊那ブロック 伊那支部 鈴木 恭子

生活クラブの
ステキな仲間

諏訪ブロック
下諏訪支部
湯田本町班



私たち湯田本町班は5月に誕生したばかりの新しい班です。0歳から80代まで(!)幅広いメンバーが集まり、少人数ながらも和気あいあいとおしゃべりを楽しんでいます。

コロナ禍でなかなか集まることができませんが、心おきなくお茶会ができる日を楽しみに、これからもゆったりのんびり続けていきたいと思っています。

**疑問解決
コーナー**

小諸支部 組合員からの疑問

Q

市販のグラニュー糖と消費材のビートグラニュー糖の違いはなんですか?
また、ビート(てん菜)に多く含まれているオリゴ糖は含まれているのでしょうか?

Q

&

A

A

一般的に、グラニュー糖はサトウキビやてん菜から作られた原糖を精製して作られます。市販品には輸入の原糖を使っている商品も多くありますが、生活クラブのビートグラニュー糖は北海道産 遺伝子組み換えでないてん菜のみの原糖から作られるのが違います。

また、本来てん菜に多く含まれるオリゴ糖は、精製過程のため、グラニュー糖には含まれていません。

