

喜びの木



No.296

よろこびの森カレッジ 手話講座

(10回連続)

昨年10月2日～12月11日に
開催。7名の組合員が
参加しました。

これは「マイラガユレ」という
意味です。興味のある方は
次回ぜひ、ご参加くださいね。



↑一定の距離を保ちながら
受講しました。



↑気軽に質問を交えながら...



↑隣の人とペアになって学習しました。

カタロケを広げて商品選別を
していると必ずこの上に乗って
許えかける 買って欲しいものが
あるのかしら?



ホワイト10歳の
子ども(上)と、
アパリコットの
13歳のお父さん(下)

(ほらちゃんさんからの投稿写真)



11月から再開しました。
せいろ蒸しを囲んで
皆さん笑顔で。

- P2 特集 | Watching 「ご存じですか?生協ネットワーク21」
- P4 環境活動家・谷口たかひさ氏 講演会
- P5 知ってみよう聞いてみよう | 医療費が高額になったときは?
- P5 組合員活動の予定カレンダー
- P6 おたよりひろば/理事会報告
- P8 あなたのクチコミ♥わたしのレシピ

ネットで
喜びの木が
見れます!



組合員の皆さま、明けましておめでとうございます。

昨年はあいち生協にとって、世界的な「新型コロナウイルス感染拡大」の影響を大きく受けた一年となりました。商品展示会や様々な組合員活動も中止や延期となり、仲間づくり(新規組合員の加入)も能動的な活動は中止といたしました。その反面、組合員の皆さまから《生協の宅配》へのニーズが

高まり、その期待に応えるべく、職員やスタッフ一同努力してきた一年でもありました。新しい年となりましたが、残念ながら未だ先を見通せない状況です。皆さまどうか、いつにも増してお身体ご自愛ください。皆さまとご家族のご健康とご多幸を祈念申し上げ、新年のご挨拶といたします。
あいち生活協同組合 理事長 子安 貞継



WATCHING

ご存じですか? 生協ネットワーク21

「生協ネットワーク21」は、全国各地の10の組織が集まって作っている団体で、あいち生協が加盟している生協連合会アイチョイスもその一員です。今回はアイチョイス理事長の大宮さんに活動内容などを教えていただきました。



アイチョイス理事長の大宮さん

集まった小さな共同体たち

生協ネットワーク21は、食の未来を守りたいと1996年に4つの生協が集まって結成されました。生協連合会アイチョイス理事長の大宮さんは、副会長を務めています。役員の方定例会や、組合員理事の交流会が定期的に行われているほか、商品、物流、システム、配送などの分科会を組織し、事業発展に向けての情報共有や交流が行われています。現在は8生協と2事業連合の10団体が加盟しており、連帯・協同することで、地球環境や食など私たちを取り巻く大きな課題に立ち向かおうとしています。

こだわりを持った生協ばかり

中小規模の集合体ですが、高いレベルの安心基準を持ち、食の安全、暮らしの安心へのこだわりを持っています。理念や価値観の近い団体が連携、共同すれば、規模の大きな食の問題に立ち向かうことができます。

生協ネットワーク21が目指すのは、つくる人も食べる人も安心できる関係づくり。そして遺伝子組み換え食品反対、種子を守る、農薬の削減、脱原発などで協働し、持続可能な社会を目指しています。

生協ネットワーク21の

軸となる考え方

- 1 「生産者、生協、組合員」の三者が協働できる関係づくりを目指す
- 2 農薬を削減する取り組みを進める
- 3 不要な添加物をできる限り使わない

生協
ネットワーク21
加盟団体



安心・安全な食を守り、次の世代へ

生協ネットワーク21は、持続可能な社会をつくるための様々な取り組みを行なっています。人のいのちや健康を何よりも大切にする社会を目指す日本消費者連盟の活動を支える取り組みにも協力しています。

あいち生協でも定期的に、遺伝子組み換え食品や農薬の問題に関する勉強会、映画の上映会



▲過去に行われた脱原発映画の上映会の様子

を行っています。次の世代にも引き継ぎたい「安心が選択できる暮らしの実現」を目指しています。具体的に取り組んでいる主な問題は以下の通りです。

生協ネットワーク21が

取り組んでいる主な問題

- GMO GMO食品の100%表示を求める
- 有機農業拡大への取り組み
- 主要農作物種子法の復活
- クリーンエネルギーを志向(原発に頼らない暮らし)

活動の一部をご紹介します!

●GMOフリーゾーン 全国交流集会への参加

GMOフリーゾーン(遺伝子組み換え作物を拒否する地域)運動は、「遺伝子組み換え作物は植えない、売らない、食べない」ことを宣言し、多様な種子を多様な農法で営む農業を守り、自然と共生する人間の暮らしを守る運動です。年1回地域持ち回りで開催される全国交流集会に参加して、遺伝子組み換え作物の作付け禁止や表示の徹底を求めて活動している全国の団体、生協と交流しています。

●「ネオニコフリー! 想いをつなぐリレー学習会」を開催

2017年度から、各生協、各地域をつないでネオニコ農薬の危険性についてや、ネオニコフリーに取り組む生産者の事例報告など、学習会を開催しています。

●ホワイトボードアニメーションを制作

ネオニコ農薬の特徴や危険性について、ホワイトボードアニメーション「みんなで選ぼうネオニコフリー!」に分かりやすくまとめ、YouTubeにアップしました。

Click!



ネオニコについて詳しく紹介した動画が見れます。ぜひ一度ご覧ください!!



取材を終えて

アイチョイスを始めるまで、食の問題といえば食品添加物や農薬、放射能くらいしか知りませんでしたが、GMOやネオニコの問題を知り、安全についてより深く考えるようになりました。生協ネットワーク21を通しての活動が食の世界を動かす力になると知り、感謝の気持ちが沸いてきました。ひとりで大きな行動はできませんが勉強会などに参加し、よりよく知ることから始めたいと思いました。

組合員編集委員 遠藤 紀子

みんなが知れば必ず変わる!

2020年10月6日にウィンクあいちにて行われた「よろこびの森カレッジ」第4回の企画で、環境活動家・谷口たかひさ氏の講演会が行われました。

“世界で何が起きているか?”

地球温暖化による気候変動によって2020年に「5つの異常事態」が発生しました。

① 干ばつ

気温が上がって、地面がひび割れ、作物が育たず、食糧・水不足に。世界各地で広がっている。



② 生態系の変化

虫(バッタ)の大量発生で20か国以上の農作地が壊滅。国連が「人道的危機」と発表。



バッタの大量発生の原因は?

「地球温暖化が進み、海水の温度が上昇」⇒「水蒸気が増加」⇒「降雨量が増加」⇒「(バッタの産卵場所である)水たまりの増加」

③ 火災

<オーストラリアの森林火災>樹脂を多く含むユーカリは、乾燥が進んだ状態で気温が40℃を超えると自然に発火することがある。2,000以上の家屋、30億匹の野生動物が焼失。



<アマゾンの森林火災>6,500種類いる哺乳類のうち96%が人間と畜産動物。野生動物はわずか4%。牛に与える飼料(大豆やトウモロコシなど)を栽培する土地を確保するため、人為的に火災を発生。

④ 台風・豪雨・洪水

世界中で豪雨・洪水が発生し、多くの町や人々を襲った。スペインでは2月、超大型の波を伴う嵐が発生。(波の高さは15m=5階建てのマンション)



⑤ 氷が溶ける

2月、南極では20℃を観測し、9日間で南極の雪や氷が1/4溶けた(南極の雪や氷がすべて溶けると、海面が60m上昇する)。6月北極では38℃を観測した。



このまま何も変わらなければ、あと50年で地球上の人が住む場所の1/3が砂漠化になり、50年以内に30億を超える人が気候難民になる。日本は世界で2番目に気候災害のリスクが高い国であり、食料危機や島沈没の可能性がある。

“逆にチャンスと捉える”

地球上で起きている気候変動の事実は、知れば知るほど悲観的に考えてしまいがちです。しかし谷口さんは、「深刻な状況ではあるが、逆にチャンスとも捉えている。未来は明るい。今まで通りみんなで力をあわせて乗り越えることで、人類は一步次のステージにいける」ということで、3つの希望を示されていました。

【3つの希望】

- ① 気候危機をほとんどの人がまだ知らないこと
みんなが知れば必ず変わる。出来ることから見直す
- ② 自分の「自由と権利」と「力」をまだ発揮していない
ひとりの100歩よりみんなの1歩
- ③ 気候変動はチャンス、分断をやめるチャンス
共通の危機を与えられと協力し合う

“これから我々はどうすればよいのか”

日本のメディアではあまり報道されない「気候変動」。ヨーロッパでは毎日のようにトップニュースで取り上げられているそうです。



講演会の様子

地球温暖化を食い止めるために私たちが出来る具体的なこととして、「ごみを減らす」「省エネをする」「公共交通機関を使う」などを教えていただきました。今回の講演会を聞いて、マイ箸やマイバッグを持ち歩くこと、電気の無駄遣いをしないこと、近場であれば歩いたり自転車を使うことなど、出来ることから始めてみようと思いました。谷口さんの講演会はYouTubeにもあがっています。興味を持たれた方はぜひご覧いただきたいです。

組合員編集委員 洞口ひろみ



<プロフィール> 谷口 たかひさ氏

「みんなが知れば必ず変わる」をモットーに、「地球を守ろう!」の代表として、気候保護のための講演活動を継続中。

column
第20回

「知ってみよう、聞いてみよう」

医療費が高額になったときは?

医療機関や薬局の窓口で支払った医療費が、1カ月(同じ月の1日~末日)で一定の上限額を越えた場合に、その越えた金額を支給する制度があります。これを「高額療養費制度」といいます。高額療養費制度では、年齢や収入(年金を受給している人は年金額)によって、自己負担額の上限が決まっています。

たとえば年収が約370万円~770万円の人なら、1カ月の上限額は「8万100円+(医療費-267,000円)×1%」で、約9万円程度です。70歳以上の一般区分に該当する年収約156万円~370万円の人場合は、1カ月に通院のみで1万8,000円、通院+入院で5万7,600円が上限となります。さらに、1年以内にすでに3回以上高額療養費制度を利用している人は、4回目から上限額が引き下げられます。

対象となる医療費は、保険適用となる診察に対して支払った自己負担額ですが、「入院中の食事代」・「差額ベッド代」・「先進医療にかかる費用」などは対象となりません。

高額療養費の申請は、加入している健康保険(健康保険組合や協会けんぽ、国民健康保険や後期高齢者医療制度なら市町村など)で行います。入院などで高額な医療費がかかると分かっている場合には、あらかじめ「限度額認定証」を取得しておくこと、医療機関の窓口での支払いは限度額までとなります。ただし、70歳以上の人では収入によって限度額認定証を取得しなくても自動的に限度額となります。一度ご自分の加入している健康保険で高額療養費制度について確認してみると良いでしょう。

くらしの見直し委員会 池山

くらしの見直し委員会

LPA(ライフプランアドバイザー)として学んだことを組合員さんに還元できる取り組みを行っています。外部講師による講演会や少人数の組合員を対象とした学習会なども開催しています。



あなたも参加してみませんか?

みんなの活動予定カレンダー

興味のある方は下記まで何でもご質問ください!
募集期間...募集チラシ配布開始日から募集締切日までの期間
※予定は予告なく変更になる場合があります。

書き損じハガキで、世界寺子屋運動に協力しよう!

よろこびの森カレッジ

募金はアフガニスタン・カンボジア・ネパールの3カ国の寺子屋の建設や運営に使われています。小さな力も積み重なれば、とても大きな支援になります。ぜひみなさんのご協力をお願いいたします。

◆ 回収期間 ... 1月1回~2月4回
(1月4日~2月26日まで)

※詳細は1月4日~8日に配布のアイ♥メールをご覧ください。



未来に備えるライフプランニング

くらしの見直し委員会

家計や将来設計のことなどライフプラン表を作成しながら「見える化」してみませんか? プライバシーには十分配慮しますので、安心してご参加ください。

◆ 開催日 ... 2月1日(月)・9日(火)
◆ 時間 ... 10:00~12:00
◆ 会場 ... 伏見ライブラザ 10階

※詳細は1月11日~15日に配布のアイ♥メールをご覧ください。



▲昨年開催の様子
(分からない時は丁寧にお教えします)

Click!

組織運営係 ☎052-821-2010 ☎052-821-2388
月~金 9:00~17:30 e-mail: soshiki@icoice-coop.org

アイチョイスホームページ内「あいち生協ブログ」でもイベントを紹介しています。





あなたのクチコミ



わたしのレシピ



クチコミ

「簡単に作れました!」

下味をほとんどつけていない鶏の唐揚げにまぶすとそれだけで「コンソメ味のチキン」ができます! ちょっと濃いかな?と思ったけど辛すぎることなく、某ファーストフードの様なしつこい味もなく美味しかったです。(ピンクのぞうさん)

他にも

「使いやすくて美味しい」

手軽に使えて、市販のものより安心でおいしいです。洋風の料理になんでも使えます。(ひろせいじん)

「リクエストで作ってみました!」

優しく自然な味のコンソメです。主にスープに使うけど、息子のリクエストで、コンソメ味のポップコーンを作ってみました、といってもポップコーンに混ぜるだけ。家族の手が止まりませんでした。(のら)

「ストック必須の商品です☆」

個包装で使いやすく、常に常備しています。無添加で安心、味もあっさりしていておいしいです。(くまもん)

「お助け調味料!」

やさしく奥深さのある味わいで「美味しいです。味付けどうしよう...と困った時に助けてもらっています。炒め物にもふりかけて使っています。(kototoko)

国産鶏エキスと
国産たまねぎを使っ
ています。

アイチョイス
i-choice 1月4回
掲載予定
自然派Style
チキンコンソメ 4g×20



今月の
レシピ
担当



武田 晃子
組合員歴 20年
(千種区)

油抜きしなくてもよい揚げを、カリカリのサクサクにしてチキンコンソメをまぶしました。市販のサク菓子より体に良く、あげは冷凍なのでいつでも作れます。更にカレー粉や胡椒などスパイスを加えるとお酒のつまみにも🍷



きざみ揚げの コンソメスナック



材 料 (お好みの量)

きざみあげ 1袋
自然派Styleチキンコンソメ 1袋

作り方

- ①きざみ揚げを大きめのフライパンに入れ、中火にかけほぐしていく。
- ②炒りながら水分を飛ばし、カリカリになったら火を消す。
- ③冷めてからチキンコンソメをまぶす。

※電子レンジでも作れます。(電子レンジの場合、水分が飛ぶまで温めて、冷めてからチキンコンソメをまぶす。)

まちがいさがし10月号の答え



当選者

名古屋市天白区 梅木 令子
豊橋市 小野田 糸み
日進市 岡田 里左子
大府市 小崎 京子
浜松市 阿部 七瀬
日進市 小林 幸江

編集後記

昨年3月号に「ぬか漬けをつくってみたい」と編集後記に書いた私。その後、ファスナー付きの袋に入ったお手軽なぬか床を購入しました。夏にはよくきゅうりを、最近はおかぶを漬けました。そのぬか床は週に1回程度かきまぜればよいとのこと、心配していたお手入れも続いています。袋なので混ぜづらいのが気になっていたため、陶器の専用容器を購入してしまいました。フル活用して、この冬は大根のお漬物を楽しみたいと思います。

組合員編集委員 遠藤 紀子



Click!

Click!

募集!

あなたが撮った写真が、「飲むの木の表紙」に掲載されるかも!

あいち生活協同組合に関連する写真なら何でもOKです。募集要項QRコード(左)をご確認いただき、応募用QRコード(右)よりご応募ください。掲載された方には、図書カード(500円分)をプレゼント!

Step1

はじめに募集要項をご確認ください→



Step2

募集用QRコードよりご応募ください→

