

喜びの木

11

No.306

テーマ活動グループ
未来の会
 6月30日、四日市酪農さんをお迎えしてメンバー学習会を行いました。



「自然派Style 牛乳モチちゃん」でアイスクリームを作りました!



↑当日の会場の様子

玉ねぎを購入したら大きい玉ねぎが届いて銀っ子の頭と同じくらい?と思っ一緒に記念撮影

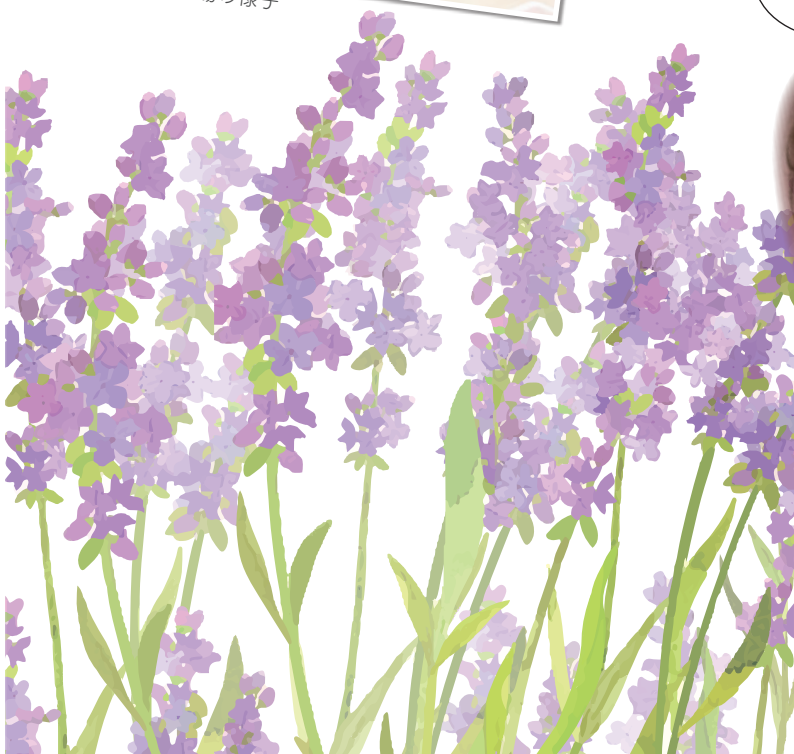
組合員活動グループ
くらしの見直し委員会



(うーささうさこさんからの投稿写真)



8月19日、キッズマナー教室を開催しました。



- P2 特集 | ビオトープ米プロジェクト
- P4 遺伝子操作の魚が日本の食卓にやってくる
- P5 知ってみよう聞いてみよう | 「子どもとお金」
- P5 組合員活動予定カレンダー
- 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

ネットでも喜びの木が見られます!

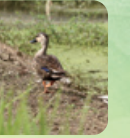


有機栽培を増やそう！

ビオトープ米プロジェクト

生協はこれまで、農薬や化学肥料を極力避けて商品を厳選してきました。ですが、もっと深く、もっと根本から、農産物にコミットしたい、そんな思いでとり着いたのは、有機栽培を増やすことでした。そして2021年6月、「ビオトープ米」プロジェクトがスタートしました。

※ビオトープとは
 ビオトープ=bio(生物)+topos(場所)。生き物が、自然な状態で生息する空間のこと。身近な自然が失われつつある中で、こうした空間を整えて、生物多様性を確保しようとする理論です。



ビオトープ米プロジェクト



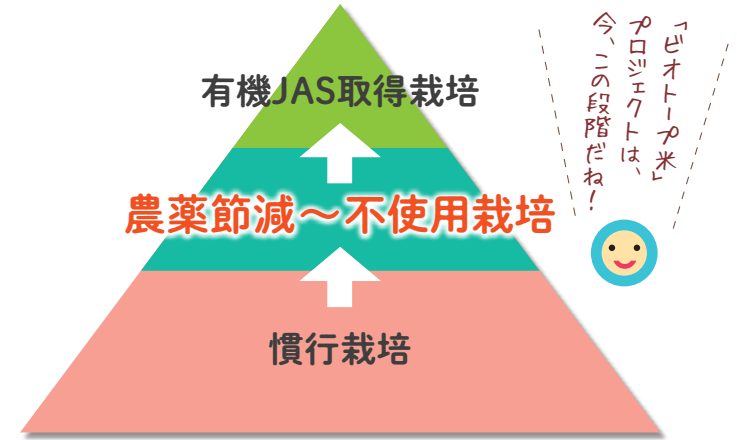
▲ビオトープ米の田んぼと生産者の杉浦さん

ビオトープ米とは、ツルやザリガニなどの自然の生き物たちが生息できる、安全な栽培地で作られたお米のこと。このプロジェクトは、今ある栽培地を、より安全な有機栽培地へと変えてゆき、この地で生き物たちと共に生きようとする壮大な試みです。知多半島にかつていた生き物たちに 戻ってきてほしいと願っています。

有機栽培へのハードル

その2「2年縛り」

有機で作物を作り始めても、すぐに「有機栽培」といいわけではありません。最低でも2年以上、有機農法を続けなければ、「有機栽培」とは名乗れないのです。その間一度でも化学合成農薬や化学肥料を使うと振り出しに戻り、再度、2年の年月が必要となります。そのため慣行栽培よりも時間も労力もかかっているけれど、まだ「有機栽培」とは名乗れない、そんな段階があります。



これまで生産者グループ「知多の恵み」が、知多郡美浜町で農薬節減栽培を行ってきました。



これから、どんな生き物たちがやってくるか楽しみです。

この「ビオトープの田んぼ」の主役は、組合員の皆さん

このプロジェクトは、組合員の皆さんが、他の誰のものでもない“自分の田んぼ”と、“自分のお米”を守っていくプロジェクトです。「組合員が主役」という考え方は、ビオトープ米に限らず、すべての農畜産物に共通します。今後は、組合員の皆さんが、リアルタイムでプロジェクトに参加できるイベントを開催する予定です！今後のイベントの予定は随時お知らせ致します。



▲参加できるイベントを予定しています。お楽しみに!!(上記はイメージ)

有機栽培へのハードル

その1「重労働」 有機栽培には、さまざまなハードルがあります。



でも...



有機の地は、生き物たちにとっても心地よい。有機の田んぼを共に作り、自分のため、子どもたちのため、そして、かつていた生き物たちのために、安全でおいしいお米を、一緒に守っていきましょう。

知多の恵み 杉浦

編集後記
 農作業は重労働です。有機栽培はさらに重労働です。そんな有機栽培で、杉浦さんは重労働よりも辛いことがあるとお話してくれました。それは、大切な作物が病気や虫害にさらされているとき、農薬を使えば助けられるのにそれができないこと。慣行栽培地では農薬を使っている、自分の畑では耐えるしかない…。ご自分の大変さよりも、作物のことを思う姿が印象的でした。

組合員編集委員 櫻井 麻紗子

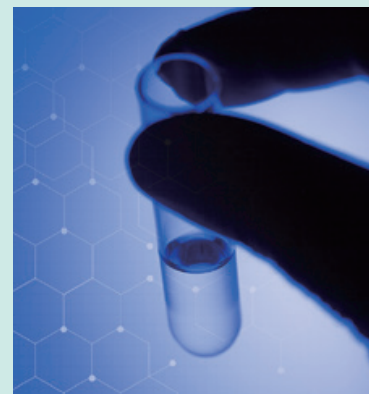
消費者が選択できる権利を実現するために！

遺伝子操作の魚が日本の食卓にやってくる

9月15日に、ゲノム編集トマトの販売が始まりました。それに続き、9月17日には厚生労働省が、ゲノム編集魚の養殖や販売を承認しました。ゲノム編集食品の市場化が相次ぐことになりました。その魚は、リージョナルフィッシュ社が養殖や販売を目指す、肉厚マダイです。通常のマダイより早く成長し、かつ肉厚になります。この会社は京都大学内にあるベンチャー企業で、立ち上げたのは京都大学の木下政人准教授と近畿大学の家戸敬太郎教授。二人はいずれも肉厚マダイを開発してきました。木下准教授は同じ技術で肉厚トラフグも開発してきました。

他にも佐賀県唐津市にある九州大学農学研究院の実験用の養殖場で大賀浩史助教が、ゲノム編集技術を用いて、攻撃性を弱め養殖しやすくしたマサバの開発を進め、誕生させています。また長崎市にある国立水産研究・教育機構の水産研究所の樋口健太郎もまた、同じく養殖しやすいマグロの開発を進め、誕生させています。

このようにゲノム編集魚の開発は活発です。政府はこれらの魚に関して、環境影響評価も、食品としての安全性評価も不要であり、表示も不要としています。すなわち通常の魚と同じ扱いで養殖や販売を認めたのです。



ゲノム編集技術は、特定の遺伝子を壊す技術です。肉厚の魚では、筋肉の発達を抑制する遺伝子を破壊しました。養殖しやすい魚では、攻撃性をもたらす遺伝子を破壊

しました。これらの魚は遺伝子を改造したことで、従来はなかった毒性やアレルギーをもたらす可能性があり、安全性にとっても不安があります。

遺伝子操作の魚では、北米で先行して遺伝子組み換え技術によって開発された「成長が早い鮭」の流通も広がっています。これまではカナダで養殖され販売されているだけでしたが、この5月から、米国内の養殖場で収穫が始まり、主に東海岸のレストランや各家庭に向けた出荷が始まりました。外国で生産された改造魚の場合、加工されると一般の魚と区別がつかなくなり、輸入される可能性があります。いつのまにか私たちの食卓に入ってくることも考えられます。

「遺伝子組み換え魚」も「ゲノム編集魚」も養殖場で生産されます。多くの養殖魚に混じってカナダ・米国からは遺伝子組み換え鮭が、国内ではゲノム編集された肉厚マダイなどが、食卓に押し寄せてきかねない事態になってきました。表示がないため区別が難しくなっています。安心して食べることができるのは、鮭は国産、マダイは天然のものという事態になりそうです。



天笠 啓祐氏
日本消費者連盟共同顧問。食の安全、遺伝子組み換え食品に精通するフリージャーナリスト。



column 第30回

「知ってみよう、聞いてみよう」 子どもとお金

くらしの見直し委員会では、7月と8月に「キッズマネー教室」を開催しました。出た目に従って買い物をし、お弁当(紙製)を作っていく「すごろくゲーム」をしました。予算も含めて様々な制約のある中で、お弁当を作り上げていきます。ゲーム後に修了書、おこづかい帳をお渡しします。子どもにお金のお話は必要ないといわれる方もいるでしょう。でも、今は小学校高学年になると家庭科で「物やお金の上手な使い方」を学びます。中学・高校になると投資や経済も学びます。

身の回りではキャッシュレス決済が広がっています。キャッシュレス決済は現金のやり取りをしなため、「お金」だと理解できなかったり、「お金が減る」という実感を持ちにくくなっています。お金の大切さや、使い方を身につけることがとても大事です。実際にお金を使って実践できる方法として、「おこづかい」を現金で管理するところから入るとよいで

しょう。金額、渡し方、使い道などを親子で話し合い、ルールを決めて始めてください。おこづかい帳をつけて、計画的に使えたか、無駄づかいはなかったか、失敗をしなからお金の使い方を学びます。現金の管理ができるようになったらキャッシュレスに挑戦してください。

家のお金はどこからくるのか、どのように使われているのか、そして家族のおこづかいもその中から支出され、使えるお金に限りがあることも教えてください。子どもも家族の一員です。

くらしの見直し委員会 高木

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さん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。

表紙写真募集します！

歓びの木 編集委員会

歓びの木の表紙に掲載する写真を募集しています！あいち生協に関連する写真なら何でもOK！掲載された方には図書カード(500円分)をプレゼント！裏表紙下のQRコードよりご応募ください！



※詳細は11月1日～5日に配布のアイ♥メールをご覧ください。

オンライン上映会

よろこびの森カレッジ

『タネは誰のもの』の上映です。映画館に足を運ばなくてもご自宅等からご視聴いただけます。

日時…①12月3日(金)14:00～15:10
②12月3日(金)21:00～22:10
③12月4日(土)10:30～11:40

会場…オンライン開催(ZOOM ウェビナー)

※詳細は11月8日～12日に配布のアイ♥メールをご覧ください。



定年退職前に知っておきたい豆知識セミナー

くらしの見直し委員会

東海ろうきんより講師をお迎えし、セカンドライフの生活費・年金制度・税金など幅広く教えていただけます。ぜひご夫婦でご参加ください。



開催日…12月10日(金)
時間…10:00～12:00
会場…伏見ライフプラザ

※詳細は11月15日～19日に配布のアイ♥メールをご覧ください。

国産無農薬&オーガニック

よろこびの森カレッジ

前回大好評だったこの企画!アイチョイスで取り扱っている農作物の基準やこだわりについて、商品部農産担当からのお話&交流会を開催します。普段疑問に思っていることを聞けるチャンス!



開催日…12月16日(木)
時間…10:00～12:00
会場…オンライン開催(ZOOM)

※詳細は11月22日～26日に配布のアイ♥メールをご覧ください。

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

あいち生協「インスタグラム」でもイベントを紹介しています。



おたよりひろば

皆さまから寄せられたお便りを紹介します

～シッパー・オリコンを読んで～

シッパー・オリコン、自分だけでなく、他の人のもとへ届く事も考え、丁寧にあつかい、保管し、返却したいですね。自分だけでなく相手を思いやる気持ちが行動に表れる大人でありたいですね。

山田 紀子

～おたよりレシピ大満足～

まんねり気味の食卓にとって「おたよりレシピ」コーナーがとても参考になりました。①おいしい②簡単③健康的。100点満点メニューに大満足です！次回が今から楽しみです。是非是非第二回目をお願い致します。

みえ

～種子の講演、知りたい～

4月号の種子の講演会記事を見落としてしまい、もう一度しっかり読みたいと思っています。8月号に知ってみよう、聞いてみように少し載っていますが、次回を心待ちしております。

西川 和枝

あいち生協ホームページより
バックナンバーをご覧ください。

～初!プチパ楽しみ!!～

今度初めて「プチパ」を我が家でやることになりました。「おうちdeスパニッシュ」期待してまーす!

Amy

～調理不要商品教えて～

生協通信、アイチョイスの中から1人分の調理不要の食材(肉・やさしい入り)のおすすめ品を紹介して下さい。1人暮らしで調理苦手な男性に紹介したいので。

牧野 一子

～長雨、農家の皆さん大丈夫でしょうか～

続く長雨で、生産者特に農家の方々のご苦労は計り知れないものがあると思います。安全安心なものが頂けるのも、皆様のおかげです。ありがとうございます。

うめ吉

～環境負荷の少ない農法～

気候変動が深刻になってきていますね。農薬や、化学肥料を使わない農法で作られた物を頂く事で、環境負荷を減らすことにもつながる。そんな事が当たり前の日本になってほしいです。生協でそういう物を選んで購入できる事に感謝です。

ひよたろう

～ひき肉が取りきれない～

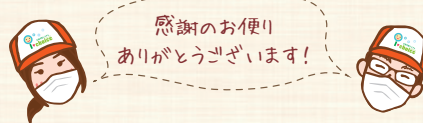
食材セットがとても便利でおいしくて、いつも利用しています。ひき肉を袋からきれいに取り出せる方法を知りたいです。いつも袋に少しついたまま、しかたなく捨てています。

広美

～配達員さんありがとう～

ちょっと試しに利用してみようと思い、早2年。冷凍食品から日用品と色々毎週利用しています。配達員さんの清々しさ、いつもありがとうございます。

小崎 京子



～教えて～

いつも無洗米おいしくいただいています。「あいちのかおり」には入っていないのですが、北海道、滋賀県産のお米の中に茶色い四角な木くずのような物が混じっています。何が混入しているのでしょうか?気になります。

まっこ

木くずのようなものは米糠の塊である「糠玉(ぬかだま)」であることが判明いたしました。「糠玉」は、米糠が製造ライン中で少しずつ堆積して固まったものです。今回はその「糠玉」が製造ラインの振動により剥がれ落ち、製品に混入したものと考えられます。今後は米糠がライン上に堆積しないように丁寧な清掃を徹底するよう指導を行いました。
※糠のかたまりであるためお体を害するものではありませんのでご安心ください。

～大豆ミートを扱って～

大豆ミートをスーパーで買って食べました。食感、味のしみ具合も良くおいしいです。今は、牛を大量に飼育し、環境に与える影響が大きいので、牛肉を培養したり、大豆ミートを利用したりするのが未来のためだと思います。生協でも、大豆ミート扱ってほしいです。

サンタママ

～カタログは紙派です～

(老)夫婦2人暮らしで野菜も作っているのになかなか量を購入することは出来ませんが、カタログを見ているだけで楽しんでます。紙のカタログの方が楽なのでなかなかネットに切り換えられません。

ばたはは

～副反応ドキドキ～

ワクチン接種2回目まで翌日に38℃越えの発熱がありました。久しく熱など出したことがなかったので、びっくり。一日寝て回復しましたがこれが副反応なんですね。(夫も同様でした。ちなみに私65才、夫は69才です)

ベコ



～「発見」楽しい注文～

「こんな物があるじゃん」と目を引き楽しく注文してます。

あーちゃん

～家族から好評!～

あなたのクチコミわたしのレシピ、毎回とても楽しみにしています。生おからとポテトのサラダ早速作りました。自分なりにアレンジしてみました。おいしかったです。家族にも好評でした!!

みー子



～がんばってね～

なれた頃ドライバーさんが新顔さんになりました。大変なんだろう～と思いました。

さんご

～まちがいさがし、簡単!?～

あれれ?今日のまちがいさがし簡単じゃね?かなり、鍛えられた感じがします。ありがとうございます。

すーさん

～難しい問題にもチャレンジしたい!!～

いつも弟と一緒にまちがいさがしをしています。どんどんむずかしい問題を出して下さい。(8才かのより)

マドンナさん

～大切な思い出～

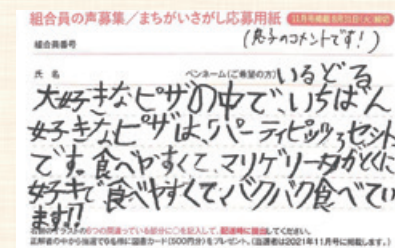
写真を表紙に掲載していただきましてありがとうございます。息子がとても喜んでいました。切り取って大事にとっておきます。

成田 薫

おすすめ!パーティーピッツァセット

大好きなピザの中で、一番好きなピザは「パーティーピッツァセット」です。食べやすくてマルゲリータが特に好きで食べやすくて、パクパク食べています!

いるどる



11月4回アイチョイス
カタログ掲載予定
パーティー
ピッツァセット
440g(3種)

おすすめ!味付け豚レバー(九州産)

ある週のおすすめ品で載っていた味付け豚レバーを購入。レバー独特の臭いもなく、いつも食べない子供達も美味しいってよく食べてました。リピ買い決定です!!

キヨママ



11月3回アイチョイス
カタログ掲載予定
味付け豚レバー
(九州産)
250g

Click!

※お便りやクイズ、取材による写真撮影など、「飲むの木」の編集・発行のために収集した個人情報、「飲むの木」に関わる目的以外には使用いたしません。

【2021年度 第4回】理事会報告 9月22日(水) 13:30/ワークライブラザ れある会議室/理事15名(15名中)・監事3名(3名中)

活動報告

- あいち生協カフェ
10月18日(月)～23日(土)に、全15会場にて開催予定。
- おしゃべりひろば 新グループ立ち上げ
名称…「みんなのはら鶴舞」
会場…吹上コミュニティセンター(昭和区)
第1回開催…10月17日(日)9:30～11:30
- おしゃべりひろば体験会の開催
2022年1月～3月に岡崎市、北名古屋市、名古屋市東区で開催予定。

協議・承認事項

- 連合会への増資について
- アルプス処理水海洋放出に反対する署名及び汚染水処理の海洋放出に反対する要請文について
- 環境安全基本法の制定及びバイオモニタリング制度導入を求める署名について
- アイチョイス・コープ自然派 産直委員会合流について

業務報告

- 組合員拡大…8月・目標734件、加入582件、8月末の組合員数は77,703名
- 共済…8月・目標59件、実績70件、8月末の加入実績は318件

CO・OP共済

(2021年8月末)

保有件数…13,914件、前年比…+68件

飲むの木とは?

「飲むの木」は、あいち生協のロゴマークからネーミングしました(1989年8月創刊)。このシンボルマークには、次のような意味が込められています。

- ・愛知のAI(愛)を幹にして、限りなく成長する、樹木を表わしています。
- ・緑の広葉樹は、菩提樹にも見られるように、人々に安らぎの場所を提供してくれるものです。
- ・樹木に実果を実らせ、やがて種子となって、地球上に緑を広げることも意味しています。

組合員の声募集!!

飲むの木の読んだ感想をお寄せください!

普段生協を利用して思うこと、飲むの木の読んだ感想、おすすめの商品などどんなことでも構いませんので下記用紙にご記入ください。
右のQRコードからも応募できます。まちがいさがしのみの応募も大歓迎!!
たくさんのお声をお待ちしています!



キリトリ線から切って提出してください

組合員の声募集/まちがいさがし応募用紙 2月号掲載 11月30日(火)締切

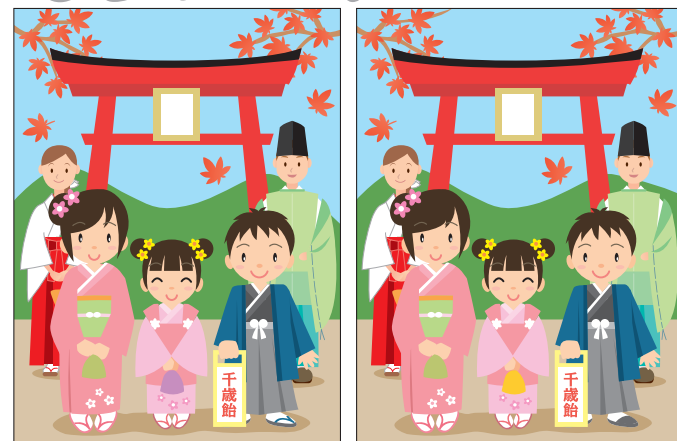
組合員番号 _____

氏名 _____ ペンネーム(ご希望の方) _____

右側のイラストの6つの間違っている部分に○を記入して、配達時に提出してください。
正解者の中から抽選で6名様に図書カード(500円分)をプレゼント。(当選者は2022年2月号に掲載します。)

まちがいさがし

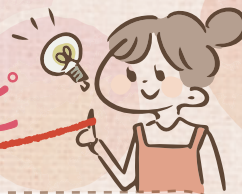
左右のイラストに6つの間違いがあります。見つけられるかな?





あなたのクチコミ

わたしのレシピ



クチコミ

「デザートにぴったりな一品!」

ミルクプリンを作って、冷凍マンゴーを刻んで飾りにのせました。彩りもいいし、子供たち大喜びでした。凍ったまま刻めて便利です。

(ゆうやまあ)

フィリピン産の完熟マンゴーを一口サイズにカットし冷凍しました。

アイチョイス 11月5回
i-choice 掲載予定

冷凍カットマンゴー 200g



他にも

「贅沢気分を味わえます♪」

朝食のヨーグルトにたまに混ぜて食べています!朝からとても贅沢な気分になります☆冷凍マンゴーって水っぽくならないの?って、心配でしたが、全然そんなことなくってジューシーで食感も味も大好きです!

(ふうちゃん)

「いつでもおいしい」

いままで、はずれなし。いつでもとろける甘さ。安定した品質のヨーグルトに入れて食べたり、そのまま食べます。

(ちいみみ)

「我が家の隠し味☆」

カレーに甘味が欲しいときにチャツネ代わりに鍋に投入、とけて柔らかくなったら潰してます。おいしいですよーでも、ちょっともったいない笑

(なまこち)

「この食感がいいんです!」

子供が大好きです!!半解凍の外はネットリ、中はサクサク食感がたまりません。

(SUI)



塩谷 明代
組員歴 11年
(知多市)

クチコミレシピを参考にさせていただいた、卵、乳製品不使用の簡単な豆乳甘酒プリン(マンゴーソース)です。



豆乳甘酒プリン (マンゴーソース)

材料 (作りやすい分量)

水…………… 100cc
粉寒天…………… 2g
甘酒(濃縮タイプ) …… 30g

無調整豆乳…………… 120cc
粗糖…………… 50g
ココナッツミルク …… 80cc

<マンゴーソース> 冷凍カットマンゴー …… 100g
水…………… 100cc
有機レモン汁…………… 小さじ1

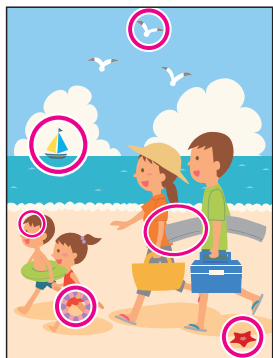
作り方

- 鍋に水、粉寒天、甘酒を入れてよく混ぜ、Aを加え混ぜる。
- 中火にかけて木べらでかき混ぜながら、ひと煮立ちさせ、火を止める。
- 器に注ぎ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- 小鍋にカットマンゴーと水を入れ、柔らかくなるまで火にかける。レモン汁を加えブレンダーでペースト状にする。粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。
- 両方冷めたら、④のマンゴーソースをかける。

冬でも
南国気分



まちがいさがし8月号の答え



当選者

名古屋市天白区 藤原 裕子
大府市 千野 佳代子
豊橋市 櫻井 真理
名古屋市瑞穂区 奥田 淳子
名古屋市緑区 永井 紀子
豊橋市長浜 美香

編集後記

コロナでの外出自粛、天候不順でのおこもりも重なり、家で過ごすことが多かった今年の夏。我が家の食品ストックに増えたものがあります。それは「粉」と「豆」です。手打ちうどんやお菓子、パンを作るために薄力粉、強力粉をストック。これまで薄力粉でさえ、開封後1年過ぎても残るくらい持て余していたのですが、あれこれ手作りにいるとあっという間に減るものですね。そして豆。乾燥の大豆や小豆を煮ています。初めて大豆をゆでた時、香ばしい風味に感動しました。簡単、時短に目が行きがちですが、たまにはプロセスを楽しむのもいいなと思います。組員編集委員 遠藤 紀子



Click!

Click!

募集!

あなたが撮った写真が、「喜びの木の表紙」に掲載されるかも!

あいち生協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→

