

コルザ

12月号 2023
No. 461

サステイナブルなひと、
生活クラブ



生活クラブ虹の街は生活クラブ千葉の通称です

コルザはフランス語で「菜の花」生活クラブ虹の街の機関紙です



「簡単ローストチキン」のつくり方は3ページ

- 目次 2 活動ファイル：鶏肉学習会
3 活動ファイル：シャボン玉フォーラム in みやぎ 鶏肉レシピ
4 特集：GMO・ゲノム編集
西オーストラリア NON-GM なたね視察報告 ゲノム学習会
6 千葉グループからのお知らせ：風の村 街ねっと くらしと家計の相談室
7 クララブちゃん こんにちは！赤ちゃん♪ セっけんでおそうじ
8 ブロック活動ファイル：柏 千葉 12月のデポー

虹いろフェスタ 2023
食の祭典！販売・試食
12月3日(日) 11:00～15:00
会場：生活クラブ虹の街 本部



理事会だより（10月議事抜粋）

組合員の皆さんに10月理事会の報告をします。

10月理事会は実出席とオンライン出席の併用で開催しました。

① 虹の街が取り組んでいる「旭あいのう米」の生産者を招き、米作りについてお話を聞く交流会を、12月15日（金）に千葉市美浜区の真砂コミュニティセンターで開催します。第1部は生

産者交流会、第2部はまつり寿司をみんなでつくり、生産者と昼食交流をします。

② 2023年度下期電気学習会として、2月2日（金）に習志野市のモリシアホールにおいて、『原発をとめた裁判長そして原発をとめる農家たち』の上映会を開催します。合わせて映画に出演している農家の方を招き講演会も行います。

9月の組織報告 総供給高 703,254,033円

総組合員数 43,908人（班4,192人 個別21,734人 デポー11,821人 その他6,161人）

秋川牧園 鶏肉学習会 2023

10月5日、流山市の南流山センターにて、(株)秋川牧園(本社山口県山口市)の佐藤尚志さんを迎え、「食べれば分かる!けど、知るともっと美味しい!知って美味しく食べよう!」～鶏肉学習会～を開催。当日は23人の組合員が参加し、「丹精國鶏」の特徴や製品化までの流れ・丸鶏の解体方法・部位の偏りなく一羽すべてを食べることの大切さを学びました。

丹精國鶏ってどんな鶏??

生産地や育て方、飼料の中身まですべてが明らかな鶏肉です。

3世代前から国産

国産鶏種は、日本国内で育種改良され、国内で種の維持管理ができる鶏のことです。一方、市販されている「国産鶏肉」は日本で育った鶏肉ですが、その98%が海外から育種輸入されています。国産鶏種なら日本の気候風土に合った病気に強い鶏種を開発することができます。

飼料も育ちも確認できる

穀物飼料は、遺伝子組み換え作物の混入を防ぐ対策済みのトウモロコシや大豆など。トウモロコシは収穫後の農薬不使用。動物性たんぱく質も不使用です。国産の飼料用米も配合し、地域の活性化・食料自給率の向上に貢献しています。

無投薬飼育が原則

一般的な鶏舎では生産効率が優先され、抗菌性物質や合成抗菌剤を飼料に混ぜて使用しています。「丹精國鶏」は鶏の健康を第一に考え鶏舎の環境に配慮して育てているので、病気になりにくく無投薬飼育が実現できています。

※抗生物質などの多用は薬剤耐性菌の危険性があるため使わず、ワクチンを投与することで体内の病原体に対する抗体産生を促し感染症に対する免疫を獲得する(ワクチネーションプログラムによる)疾病予防を実施しています。

おいしさのひみつ

「丹精國鶏」は、健康に育つために必要な時間や人の手をかけて丁寧に育てられています。一日に何度も鶏のようすをチェックして、飼料や水も均等にいきわたるよう常に気を配っています。日光が差し込み風も通る開放型鶏舎・のびのびした環境のなかで育てられた鶏は、しっかりとした弾力のあるおいしい肉質になります。一般的には一坪あたり50～60羽で飼育されているところ、「丹精國鶏」は、冬は一坪40羽・夏は35羽以下にすることで、自由に動け元気に走り回っています。

一般的には生産コストを抑えるため45日程度の短い期間で鶏を大きくしますが、「丹精國鶏」はひなが健康に育つための必要な時間を55日以上(現在60日)としてじっくり育てています。

私たちがずっと食べ続けられるように

そうなるために、組合員ができることは? 食べる部位に偏りが出ないよう、一羽すべてを食べることがとても大切です。もも肉やむね肉はもちろんのこと、内臓系の部位も



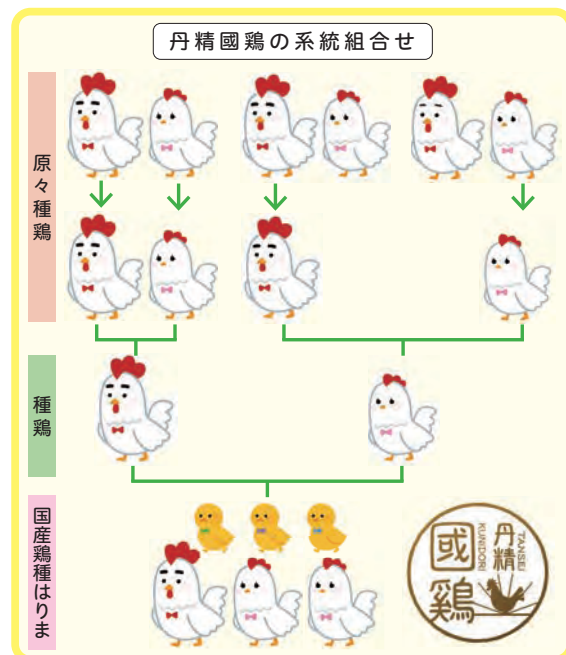
写真上: 熱心にメモをとる参加者
写真中: 緑のエプロンが秋川牧園の佐藤さん
写真下: 試食のスープと鶏肉のレシピから3種

食べきりたい。何よりも、無投薬で育てた鶏の内臓は安心です。

『鶏肉レシピ』からレバーのレシピ・鶏肉の甘酢煮などを試食しました。丹精國鶏のレバーは臭みもなく、とても調理しやすく、おいしかったです。

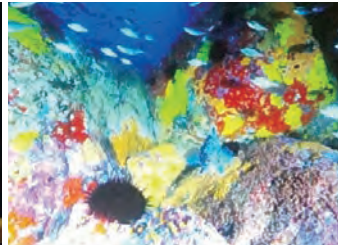
学びを通して、改めて命をいただいていることに感謝しました。一羽をバランスよく食べることがとても大切です。大切に育てられたおいしい「丹精國鶏」をみんなで食べ続けましょう!!

消費委員 宮内京子



2023 シャボン玉フォーラム in みやぎ

「好きだっちゃせっけん！のぞいてみっぺ東北の海」～ 3.11 震災後の海からのメッセージ～



次世代にきれいな水と豊かな自然を残していくため、せっけんの使い手を増やしていくために、せっけん運動ネットワークに加入する各地の団体が毎年持ち回りで、全国集会「シャボン玉フォーラム」を主催しています。

今年は、生活協同組合あいコープみやぎが受入れ団体となり9月30日、仙台市福祉プラザにて、実参加300人・オンライン200人の全国の仲間が参加しました。

基調講演『青い地球の生命の物語』は、水中写真家の鍵井靖章さんにより、消費材のわかめも育つ三陸の海中が映し出されました。

カラフルでアートのような光景に魅了された一方、ほかの海ではごみがからまったアザラシ・口にゴムの輪がはまってエサが食べられないサメの映像を見て、改めて一人ひとりがごみをきちんと処分することが大切だと感じました。

重茂漁協の活動報告では、合成洗剤追放運動が47年間継続され、せっ

けんを使用。天恵戒驕*の思いを強く持ち漁業に取り組んでいることを多くの組合員に知ってもらい、わかめやめかぶのファンになってほしいと思いました。

私たちも合成洗剤からせっけんに切り替えましょう。

家庭の排水口は海への入り口！

環境・平和委員 深町知子

*天恵戒驕：重茂漁協初代組合長の西館善平氏が生み出した言葉で、「天の恵みに感謝し、驕ることを戒め不慮に備えよ」という意味の教訓。今でも組合員・職員に受け継がれている。

今月の消費材

鶏肉レシピ …ビオサボマイスター提案のレシピ集から…

鶏肉の甘酢煮

材料 鶏肉(どの部位でもOK!写真は手羽中) 250g 調理用合わせ酢 200g

- 1 鶏肉モモ・ムネの場合は、1口大に切る。
- 2 ホーローかステンレスの鍋に鶏肉と調理用合わせ酢を入れ、火にかけ、煮立ってきたら火を弱め、アクを取りながらコトコト煮つめる。
- 3 煮つまり、肉が柔らかくなったらできあがり。

*調理用合わせ酢1本で約1kgの肉を煮ることができます。



レパールの塩茹で

材料 鶏肉きも 200g A:真塩大さじ1・長ねぎ(青い部分) 10cm・根生姜の皮1片分 薬味用細ねぎしょうが適量 B:ごま油・真塩・食酢など

- 1 きもは水の中で洗い、血の塊を取り除く。
- 2 水1リットルにAを入れて火にかけ、沸騰し

たらきもを入れる。

- 3 再沸騰したらすぐに火を止め、蓋をして15分ほど置き、茹で汁ごと冷まし、一口大に切る。薬味をのせ、Bをかける。



ヤンニョムレパー

材料 鶏肉きも 200g 片栗粉適量 なたね油 A:トマトケチャップ・コチュジャン各大さじ1 調理用合わせ酢小さじ1 皮むきいりごま適量

- 1 きもはよく洗い、食べやすい大きさに切る。
- 2 しっかり水を拭き取り、片栗粉をまぶしてカリッとさせるまで揚げる。

- 3 Aを②にからめ、ごまをふる。



簡単ローストチキン

材料 丸鶏1羽 真塩適量 A:ミックスハーブ(タイム・セージ・ローズマリーなど) 適量 にんにく(つぶす) 3片・レモン汁1個分 オリーブオイル

- 1 丸鶏を骨に沿って縦半分に切り、押して平らにして多めに真塩をすり込む。
- 2 耐熱皿に鶏肉を向き合うように入れ、Aを振りかけ、オリーブオイルをたっぷり注いで焼く。200℃のオーブンで30～40分。
*丸鶏のままより早く焼ける。半身だけでもOK。



おまけ// まだまだ使えます!

ローストチキンの鶏がらでスープ

- 1 鍋に鶏がらを入れ、ひたひたの水・根生姜のスライス3～4枚・長ねぎの青いところ3本を加え、中火弱でじっくり煮る。途中アクをすくい、冷めたら濾す。

*カレー・シチュー・鶏鍋・鶏飯などに好みの濃さで。



西オーストラリア NON-GM なたね視察報告

生活クラブのなたね油は、米澤製油(株)のつくる「国産ブレンド」です。日本のなたねの自給率は0.03%という低さのなか、とても貴重な油です(缶の底にブレンド比率が記載されています)。生活クラブでは、カナダ産に国産を5%ブレンドしたなたね油の取り組みを行っていましたが、1998年にGM(遺伝子組み換え)なたねの広がりを受け、カナダ産から西オーストラリア産に切り替えました。西オーストラリアのなたね視察はその年から開始され、ほぼ毎年行われていましたが、コロナ禍の影響もあり今回は7年ぶりの視察となりました。メンバーは組合員2人・連合会4人・米澤製油3人・全農2人。

ナラカイン社

1959年設立。西オーストラリア州に5,000haの農地を持つ経営者のサイモン・ハーディングさんは、家族経営の3代目です。2023年度の作付けはNON-GM(非遺伝子組み換え)なたね1,000ha・オーツ麦800ha・飼料用豆などで、NON-GMなたねの集荷・施設敷地内でコンテナパッキングも行っています。

生活クラブとは2010年にNON-GMなたね提携の覚書を交わしており、2023年度は1,200t出荷予定です。

ハーディング社長の「2010年以降の生活クラブとの関係性を嬉しく思っている。後継者もいるので、今後もNON-GMなたねをつくり続けていきます」という言葉に、「私たちも利用し続けるのでぜひ、つくり続けてください」と伝えました。



CBHグループ Co-operative Bulk Handling

1933年設立。穀物生産者約3,600人からなる全豪最大の穀物取扱量を誇る協同組合で、西オーストラリア州パースに本拠地があります。生産者への肥料供給・集荷・保管・輸出港までの物流、輸出販売を行っており西オーストラリア州におけるシェアは約50%。生活クラブ向けのなたねの出荷は2,500t/年。小麦の集荷・出荷施設であるメトロ・グレインセンター(写真右下)では、GMとNON-GMなたねの徹底した区分管理のもと0.9%のコンタミ基準でNON-GMの分別を行っています。

生産者：マオさん

4,000haの農地でGMとNON-GM両方のなたねを栽培。農地を3つに分け交雑を防ぐために1.5km離して栽培。なぜ両方つくっているのかと聞くと、「GMは雑草の管理が楽だから。NON-GMはプレミアムがつくから」。



生産者：ウェインさん親子

2,400haの農地で家族経営。GMなたねのみを栽培。GMを選ぶ理由は「雑草の問題が一番重要で、収量が良いから」とウェインさん(父)。息子のコリンさんから「なぜNON-GMにこだわるのか?」と質問され「GMが健康や環境に及ぼす影響が安全であ



健康や環境に及ぼす影響が安全である」とウェインさん(父)。息子のコリンさんから「なぜNON-GMにこだわるのか?」と質問され「GMが健康や環境に及ぼす影響が安全であ

*コンタミネーションの略で、異物混入や汚染の意味。



ると確認できないから」と答えると「なるほど。そういうことなら理解できる。消費者が求める限りNON-GMはなくなる」という言葉が返ってきました。

西オーストラリア州は、GM作物のモラトリアム(期限付き栽培禁止)の解除によって2010年からGMなたねの商業栽培が開始されました。その後GM栽培は広がり、2023年はGMなたねの比率が65%になると予測されています。日本列島が7つも入ってしまうほどの広大な州の農地では、除草剤耐性のGMなたねの栽培が広がってしまうのは致し方ないのかと思う一方、「求められればつくっていく」という生産者の話も聞くことができ、私たちの活動が生産に関わっているのだと実感しました。

これからも「生産する消費者」として声を挙げ続け、持続可能な生産と消費を実現すること。それは、「消費材という材を守り続けていくために、私たち一人ひとりが利用していくことなのだ」と多くの組合員に伝えていきたいと思います。 副理事長 並木道代

GMOフリーゾーンサポーターに登録しましょう!

「GMOやゲノム編集食品を食べたくない!」と思ったら、GMOフリーゾーンサポーターになって意思表示をしませんか。GMOフリーゾーン登録している生産者を支持することにもつながります。誰でも登録できます。千葉県内のサポーターは3,147人です(2023年2月末現在)。

登録はこちらから→



教えて八田さん!ゲノム編集作物ってどんなもの?

生活クラブでは「疑わしいものは使用しない」という考えから、遺伝子操作した作物・食品は取り扱わないことを基本に提携生産者と協力し、食品の原材料・畜産物の飼料対策をすすめてきました。

9月29日、講師に(一社)農民連食品分析センター所長の八田純人さんを招き、学習会を実参加とオンラインで開催しました。会場の虹の街本部に11人・オンライン92人が参加しました。



GMOとゲノム編集は何が違うの?

八田: 遺伝子組み換え (GM) とは、ある特定の性質をつくるために、他の生物 (O) の遺伝子の一部を切り取って、自身の遺伝子に組み込む操作のことで、人為的で自然界ではありえないことです。

日本で輸入が許可されているGM作物は、トウモロコシ・ダイズ・ナタネ・ワタ・ジャガイモなど9種類です。27年前から開発が続くGMは、効率や認可・普及の遅さに加え、カルタヘナ法・食品表示法 (表示義務) などが歯止めにもなっています。

ゲノム編集とは、特定の遺伝子を切断し、その生物の特徴を変化させる技術で、切断された遺伝子は修復しようとして稀にうまくいかず変化 (変異) する性質を利用しています。編集技法はいくつかあり、食品に応用されているのは「CRISPR/Cas9」*が中心です。簡単で高効率。2020年のノーベル化学賞の受賞で広がりを見せています。

日本でもゲノム編集食品が流通してる?

八田: 2020年10月から流通が可能になり、20年にトマト、21年に真鯛・フグなどが開発され流通 (販売中)。これから商用生産されそうな、小麦・鯖などもあります。

食糧危機対策という名目で開発されていますが、この方法に私たちの未来

を委ねてしまっているのか疑問です。

どうやって見分けるの?

八田: 「ゲノム編集は、遺伝子を切ただけで組み換えはしていないので、従来の品種改良と変わらない」ということで、環境省も厚生労働省も規制の必要性がないとしました。消費者庁は、「現在の技術では、一般的な品種改良とゲノム編集で作られたものを見分ける検出技術がないので、表示違反かどうか確認できないから表示は不要です」とのこと。食品表示も必要がなく、販売会社が届けを出すだけで、流通が可能のため、知らないうちにまわってしまいます。

※生活クラブでは、種苗法に「育種における遺伝子操作の有無」を表示義務項目に追加するよう国に求める署名活動に取り組みました。

ゲノム編集食品などをどう思いますか?

八田: 遺伝子操作の高額なライセンス料は、生命をつかさどる食料の生産のもとを経済の道具としてしまいます。この仕組みは結局はお金なのでNOです。3人の子どもの親として、こうしてできた食品を将来に残すのは嫌です。



信頼関係を築いてきた生産者と共に食を守るのは、私たち組合員です! 子どもたちが大きくなっても消費材が利用できるように、今が大切! 注文を1つ増やすことでも生産の安定につな

がります。

遺伝子操作された食品を食べたくないと思ったら、GMOフリーゾーンサポーターに登録しましょう。

環境・平和委員 深町知子

CRISPR/Cas9: クリスピーカスナイン



①「GGG」のRNAを用意する。

CとGは対になるという法則により、RNAはDNAの「CCC」を探し結びつく作用を利用する。



②「CCC」の場所を見つけたら...



③ハサミで切断する。

DNAを切断することで、遺伝子が働かないようにしたり、そこに別の遺伝子を挿入して機能を変化させたりする。



①

2020年
10月 Go



②

2021年
9月 Go



③

2021年
10月 Go



④



⑤

- ①血圧を下げる成分 (GABA) を増やしたトマト ②食べるところが大きい肉厚マダイ ③同じ生育期間で1.5倍に大きくなるフグ
④糖発芽しにくい小麦 ⑤養殖しても共食いしないサバ

イラスト: 八田さん



生活クラブ風の村

事業本部：佐倉市山崎 529-1



tel: 043-312-0833 fax: 043-312-0208
https://kazenomura.jp/
e-mail: info@kazenomura.jp



美浜区に 10 年ぶりに風の村の介護ステーションが戻ってきました！

こんにちは！ 風の村介護ステーション磯辺です。11 月 1 日、美浜区磯辺にオープンしました。



この 10 年間で、大きな自然災害・コロナ感染症の流行など大変な時代になり、私たちの生活も大きく変わってきました。

風の村介護ステーション磯辺は、高齢・障がいのある方を対象に『生活クラブ 10 の基本ケア』を基本姿勢とし「最後まで自宅で過ごしたい」「自宅でこんな生活をしたい」「もっと在宅生活をしてみたい」という一

人ひとりの思いに寄り添い実現できるようお手伝いしています。また自宅での生活だけでなく、趣味活動・お出かけ・人との交流で得られる楽しさ・生きがいと一緒に見つけていきたいと思います。

現在ヘルパーは 30 人。「やっぱりこの仕事が好き」という思いで、毎日奮闘し頑張っています。明るく優しい雰囲気介護ステーションです。千葉市内（稲毛区・美浜区中心）で利用をお考えの方は、どうぞお問い合わせください。利用される方との出会い・ご縁を大切に育てていきたいと思っています。

介護ステーション磯辺 和田寛子
tel: 043-216-4202

生活クラブ 10 の基本ケア

高齢者ケアでの質の高い支援を行うための取り組み

1. 換気を行う
2. 床に足をつけて正しい座位をとる
3. できるだけトイレで用をたす
4. あたたかい食事をする
5. できるだけ普通のお風呂に入る
6. 質の高い認知症ケアを行う
7. お出かけを楽しむ
8. やりたいことを見つけ、実現できる手助けをする
9. 本人・家族が参加してケアプラン作りをする
10. ターミナルケアをする

コミュニティケア街ねっと 事業本部：千葉市稲毛区園生町 1107-7



tel: 043-290-8015 fax: 043-290-8016
https://www.ccmachinet.com/
e-mail: info@ccmachinet.jp

くらしと家計の相談室 住所：千葉市中央区中央 3-9-9



tel: 043-202-1471 fax: 043-202-1474
https://kurashitokakei.jp
*ホームページに書き込みシートがあります。

募集

生活支援 ケア者・事務員

自宅でのその人らしい暮らしを支えるために、介護保険制度ではまかなえない生活支援サービスを提供しています。

“暮らしの中の困った！”をサポートします。
感謝され、元気をもらえるお仕事です。

- 家事、育児のスキルが生かれます！
- お子さんが登園・登校中の空いた時間など短時間で働けて、融通が利きます！



…… 仕事内容 ……

- ・掃除や食事作りなど家事一般・買い物代行見守り・話し相手
- ・病院の付添い・子どもの送迎などの育児支援 他
- ★事務員（千葉）はパソコン作業（Word、Excel）

勤務地 千葉市全域、柏市全域
松戸・流山隣接地域
★直行直帰 OK！

時給 平日 1,030 円
休日 1,288 円

詳しくは↓



問合わせ 千葉センター 043-290-8017（実川）
柏センター 04-7170-0939（小口）

生活のたて直しを応援します！

ご相談からご融資まで
あなたに最適なサポート！

ローン・生活資金不足・
家計のやりくり・借金など

誰にでも起こることです。

病気で働けなくなった。収入が増えずローンが返せない。今の時代、多くの人がトラブルを抱えています。

ひとりで悩まないで、

困ったなと思ったら、思い悩む前にお電話ください。お金の悩みが日常化・深刻化する前に早めの対策が効果的です。

一緒に考えましょう。

誰かに話すことで、気が楽になり現状や気持ちの整理ができます。プライバシーに配慮した相談室でいてほしいとお話しをうかがいます。

まずは相談室にお電話を、043-202-1471

受付時間：9:00～18:00（日曜・祝日を除く。不定休あり）

やりくりの改善点や資金調達の最善策など、経験と知識をもった相談員が対応します。一緒に解決の方法を考えましょう。





※半身についてはデポーにお問い合わせください。

デポーは、デポー組合員でなくても組合員の方ならどなたでもご利用いただけます。組合員証をお忘れなく!

つくってみよう!
3つのアイテムでピッカピカ!
...使いきれぬ分ずつくりましょう。

**たまった汚れに
せっけんでシンプルおそうじ!**

泡の力で落として、中和と除菌
冷蔵庫

- 庫内...汚れの部分に重曹をふりかけ、水をスプレーして湿らせ、汚れが泡と一緒に浮きあがってきたらぼろ布などでふき取る。
- クをスプレーし、乾いた布でふき取る。
- 外側...重をスポンジにつけてこすり、クをスプレーし、乾いた布でふき取る。

クエン酸とクレンザーで
隅々まできれいに
トイレ

- 電源を切り、便座にクをスプレーし、柔らかい布でふく。
- 便器のなかの汚れは、ブをブラシにつけてこすり落とす。
- 1カップのお湯で溶かした濃いめのクエン酸液を便器に回しかけ一晩放置し、翌朝ブラシでこすりながら水で流す。
- 細かい溝などの手の届きにくい部分は、クリームクレンザーをハブラシにつけてこすり取る。

こんにちは!赤ちゃん♪
せっけんプレゼント
お誕生おめでとう!

せっけんを使うことで環境問題を考えるきっかけにしたいと、お母さんと赤ちゃんに、生活クラブのせっけんを贈ります。

大平 璃宝 (りほ) ちゃん	2023.03
星野 一花 (いちか) ちゃん	2023.05
金永 棕来 (なこ) ちゃん	2023.05
清原 雫葉 (しずは) ちゃん	2023.06
槌山 翔太 (しょうた) ちゃん	2023.07
今井 あやめ ちゃん	2023.07

(ブ) プリプリせっけん	(ク) クエン酸水	(重) 重曹ペースト
せっけん 大きじ2 + ぬるま湯 180ml ・ブラインド・レンジフード ・風呂・トイレ	クエン酸 小さじ1 + 水 200ml ・電子レンジ・オーブトースター ・冷蔵庫・風呂・トイレ・洗面所	重曹 1カップ + 水 1/3 カップ ・パソコン・電子レンジ ・オーブトースター・冷蔵庫

2023 年度の
プレゼントは、

- ・固型せっけん1個
- ・台所用液体せっけん おれんじミニ 200ml
- ・絵本『せっけん生活 はじめませんか?』 などです。

配達時またはデポーフロアに提出してください。

組合員氏名	組合員番号			申込 締切
こんにちは!赤ちゃん♪せっけんプレゼント 申請書 (太枠の組合員氏名と番号を記入してください)				
赤ちゃんの なまえ	ふりがな	赤ちゃんの生年月	20 年 月生まれ	1歳の誕生日の前日までに申請してください。
	『コルザ』に掲載してもよろしいですか。 (はい・いいえ)			



↑ WEB からの
申請は
こちらから

ブロック活動ファイル

柏

ちいさなマルシェ in 大津ケ丘

9月23日、デポー大津ケ丘がある大津ケ丘商店会を盛り上げようと「ちいさなマルシェ」を開催しました。日東珈琲（株）の鶴見亮さんがいれる珈琲の良い香り、その隣では玉ねぎ詰め放題に夢中のお子さんの姿。詰め放題の袋は環境のことを考えカタログで手作り。SNSで人気の「小さな焼き菓子専門店 Ri+ru」さんも出店。可愛い焼き菓子が2時間で完売。スワンベーカリーのパンは150円均一で100個完売。印鑑ケース作りも大盛況。「こんなに賑わっている商店街、久々に見たわね」と嬉しそうなワーカーズの言葉を胸に、より多くの人にデポーを知ってもらえるよう、隔月開催を予定しています。

運営委員 愛澤光紗



千葉

薬に頼らない子育て



10月23日、真砂コミュニティセンターにて「自然派小児科医高野弘之先生お話し会～薬に頼らない子育て～」を開催しました。組合員41人と14人の一般の参加がありました。

薬や予防注射・ワクチンについての考え方・けがや病気の時の対処法及びそれらが治る仕組みなどの分かりやすい説明に、映像を撮影したり、真剣にメモを取る参加者の姿が印象的でした。質疑応答では、時間が足りなくなるほどたくさんの質問の一つひとつにとっても丁寧な回答がありました。アンケートには「日頃の不安や心配が解消されました」「高野先生のお話をまた聞きたい」という声が多く寄せられました。

運営委員 大木裕美子・藤田陽子

10:00 オープン!

お休み

12月3・10・17日
●24・31日はオープン
2024・1月1～5日
14・21・28日
●6・7日はオープン

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

* 閉所時間：12/24 平日と同じ。12/31 は 15:00 まで

今月のトピックス

予約受付中! ご予約はお早目に
クリスマス用冷蔵鶏肉 (丸体・骨付きも)
NEW! 冷凍タラバガニ



調理例

ほうきね牛 12/24 年内最終入荷!
クリスマスにステーキ♡

黒毛和種の特長を持つので、赤身に程よい霜降りが入り、口どけが良く甘く柔らかい! デポーだけのお肉。この機会にぜひ!



↑デポー情報



12月のデポー

イベント・入荷案内

黒豚入荷 12/7
平牧金華豚入荷 12/14
ほうきね牛入荷 12/2・16・24

コーヒー・はちみつウィーク 11/27～12/2
日東珈琲 (株) と (株) スリーエイトを紹介
森のコーヒー・パプアニューギニア

青果物キャンペーン 11/27～12/16
デポー毎に週替わりで提携産地やその品目を紹介

年末調味料&乾物の日 12/1・2 おすすめ品
せっけんの街の日 12/4 せっけんの街の品目
*大津ヶ丘・園生は 12/5

イタリアンウィーク 12/4～9
生パスタ4種・バルサミコ (サポローネ)

チョコレートの日 12/6・7 人気品目

おうちで忘年会 12/8・9
シチューや鍋用に牛肉リブロース薄切り
すき焼きのたれなど

アイスクリームフェア 12/13・14 アイス全品
プレクリスマス 12/15・16
おすすめの Pasta やお菓子

クリスマスフェア 12/19～24 おすすめワイン
クリスマス用品入荷

年末フェア 12/26～31 正月用品入荷

10% off

5% off

5% off

5% off

5% off

5% off

生活クラブ千葉の SNS



Facebook



Instagram



スマホで簡単に注文
できます! 注文用紙
提出翌日の AM11:30
まで注文ができます。

上映会
&
講演会

原発をとめた裁判長
そして原発をとめる農家たち

2024年2月2日 (金) 9:45～12:10
会場: モリシアホール (津田沼)

参加費
無料

詳細・申込はこちらから↑

