



はままつ通信

10月号

内野小学区 個配開始予定！ 加入予定者7名(10/8現在)

積志小学区、有玉小学区へと個配エリア拡大へ!!

28人達成まで、あと21人!!

まだまだ人数が足りません!

じつは組合員の声掛けが一番効果的なんです~♪
お友だちを誘ってイベントに参加したり、内野小学区にお住まいのお友だちに「生活クラブって知ってる?」とまずは声をかけてみてください! みんなで個配を成功させましょう!



10/19 (土) 遠州海岸クリーンアップ大作戦第2弾&えこはま講座付き

- ・海岸清掃 12時半~13時半 場所:舞阪海岸 表浜東駐車場集合
- ・えこはま講座14時半~15時半 場所:西部清掃工場

※雨天の場合は、えこはま講座のみ
(雨天:西部清掃工場に14時15分集合) 申込みはこちら→

10/28 (月) お試しワゴン(展示説明会)予定 ※申込み不要

10時~14時 場所:積志郵便局内ブース

こちらも申請中! **11/1 (金)**

11/3 (日) お袋米&王隠堂農園コラボ企画/「新米に合う一番うめえ梅はどれだ!」

10時~12時 場所:蒲協働センター

11/16 (土) 暮らしの見直し講演会「家族のためにこれだけは残しておきたい情報」
~エンディングノート+デジタル遺品~

10時~12時 場所:浜松市福祉交流センター大会議室
定員60名(未就学児の託児あり 先着5名)
※申込み〆切11/8(金)

申込みはこちら

イベントチラシ

申込みは

- 配布チラシから
- センターへお電話
- Googleフォームから

申込みフォーム

イベントカレンダー

みんなで 秋のお茶会~委員決め~

- ✓ 11/17(日) 10時~12時 アイミティ浜松 和室
- ✓ 11/20(水) 10時~12時 Uホール 和室

1人1票になって **初**開催
今年2月の支部大会で、「班1票から1人1票への転換」が決議されました。これからは班・個配に関係なくすべての組合員から委員を選出することになります。人が繋がるコミュニティ機能をもつ班のよさと利便性や生活スタイルに添った個配のよさと、様々な立場から活動を支えていくようになるのですね。みんなで美味しいものを食べながら、委員活動のこと、聞いて・話して・一緒に考えてみましょう! きっと素敵な出会いがありますよ♪

17日か20日、都合のよい方に参加してください



秋の班会をひらきましょう! 10/15 ~ 11/30

班のメリットはいろいろありますが、わたしたちは日常的に、人と人の関係性をつくり、助け合いや情報交換が行われていることもあるでしょう。班の良さを継続・発展させるために班会の開催をおすすめします。ぜひ、「わたし」の言葉を伝えてみましょう!

◆開催の仕方はいろいろ...

- 荷受け時に井戸端会議
- LINE通話やZoomなどで
- 未組さんも誘ってアドバイザーの学習会を企画
- お店でランチしながら...
- ※ピオサポ&せっけんアドバイザーの申込みはセンターまで

◆テーマ

- ・個配が始まるためにわたしたちにできること
- ・どんなイベントに参加してみたいか
- ・全員参加の個配説明会に参加して思ったこと

※報告書は全班の提出をお願いします。
※今回から単協からの補助はなくなりました。

秋の仲間づくりキャンペーンも継続中!!

9月の活動状況

加入 2人 脱退 3人 移動 0人
組合員数 594人 班数 87班

単協-生活クラブ静岡の Instagram も見てね!

イベントの様子や情報などアップ 人気上昇中♪ 浜松支部 Instagram

ご入金お願い

今月の引き落としは28日(月)です

10月25日までに
入金を済ませておきましょう
(8月分は名 131,121円の未払いがありました)

消費だより

2024年 10月号



気がつけば10月... 年々、1年が矢短くなっているような気がしてくるほど、日々過ぎていきます。暑さもおさまり 過ごしやす季節になりました。なんといっても食欲の秋! 楽しみたいですね♡

【浜松支部 8月実績】

	目標	8月実績
一人あたり利用金額	25,000	14,372円
OCR・WEB利用率	90%	76.3%
牛乳	予約率	50%
	利用員率	33.9%
	利用本数	65%
前年比102%	1074本 (66.4%)	
お袋米	125袋	47袋

【グリーンシステム回収率(静岡単協)】

	目標	7月実績
Rびん全体	90%	75.1%
牛乳900mlびん	98%	91.4%
牛乳キャップ	85%	0%
ピッキング袋	60%	49.6%

注文した? / 個人消費材申し込み

ランキング (8月合計数量順)

青果

- 1 人参 500g
- 2 きゅうり 3本
- 3 予約・あっぱれはればれ野菜 おまかせ4点セット

水産物

- 1 真あじ開き 4枚
- 2 (特別) 雄武産塩さけ切り身 3切
- 3 (特別) あさり(冷凍) 北海道産

加工食品

- 1 (特別) まぐろ油漬缶 4缶組 (ライトツナ)
- 2 トマトケチャップ
- 3 丸大豆しょうゆ 900ml

畜肉

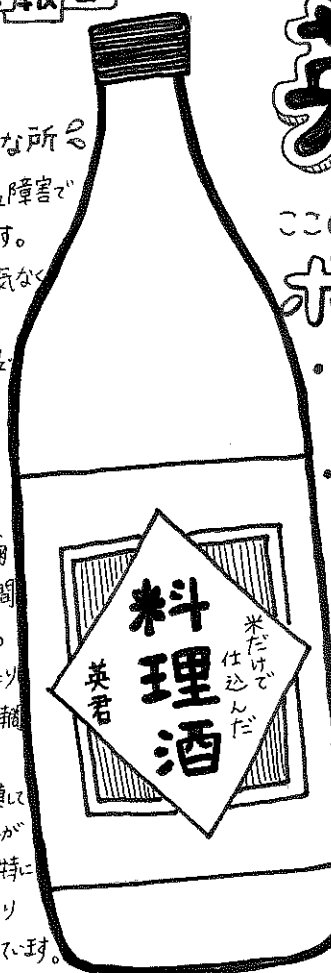
- 1 豚肉ひき肉 480g
- 2 (増量) 予約・豚肉切り落とし 330g
- 3 (増量) 豚肉切り落とし 330g

三二学習会報告

聞きました

お酒造りの大変な所を

近年の酷暑による高温障害で、お米が溶けづらくなっています。お米が溶けないと味が素気なく、おいしいお酒になりません。精米機のカモ借りながら、気温・水温・白米水分・浸漬率など、蔵人の知識と経験をもとに米粒が吸い込む水分量をコントロールしています。蒸した米に麹菌をつける製麹工程では、寝泊まりして3時間おきに様子を見て手入れします。室温と品温を上げたり下げたりしながら、30度以上で約48時間かけて発酵させます。乳酸菌などの他の菌が繁殖してしまうと、麹菌は健全な発酵ができません。中でも糸状菌は特に繁殖力が高いため、混入したりしないよう細心の注意を払っています。



英君酒造



ここに注目ポイント

余計なものは加えません! お米のおいしさにこだわりました。

- 原材料は米と米麹のみ。糖類や酸味料、醸造アルコールなど不使用。
- 原料米は国内各地のお酒に適したお米。(粒が大きくて、表面のタンパク質が少なめの品種)(無農薬や減農薬の契約栽培農家から仕入れ)
- 静岡県で開発された酵母のみを使用。
- 蔵内から湧き出す井戸水でじっくり醸している。

ワケコミ

- ▷ 食材のもっているおいさを邪魔しない
- ▷ 本当の味を引き立てくれる
- ▷ 料理上手になるアイテム

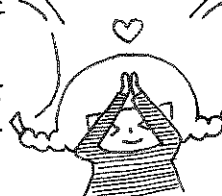
お酒の保存について

- ◎ 冷暗所に保存。明るい所では着色します
- ◎ こまめにキャップを閉める。乳酸菌が入ってしまうと、白濁して酸味がでてしまいます

豚肉

いつもの注文にプラス1品、おねがいします

ご協力おねがいします



豚肉を食べるといいこと

- ⊗ 血液や筋肉のもとになるタンパク質
- ⊗ 他の肉類に比べてビタミンB1がたっぷり。疲労回復やストレス軽減に

生活クラブの豚肉は!

- ⊗ 豚の健康を第一に考え、自然の光や風が入る豚舎でのびのびと飼育
- ⊗ 飼料は遺伝子組み換えの混入を防ぐため、分別したトウモロコシや大豆かす、国産の飼料用米

お米

お袋米なら予約できます



現在、よやくらぶの新規登録の受付を休止しておりますが近々再開予定です。

- ♡ 組合員である私達は、私達のお米を登録して食べることで、予約量が決まり、それに合わせて作ってくださる生産者がいます。
- ♡ 見通しの立てやすい、継続的な利用が、安定的な消費材の生産につながります。
- ♡ お米の取組みが再開したら、ぜひ「よやくらぶ」 お願いします!!