

はままつ通信

12月号

内野・積志小学区 年末より個配スタートします！

有玉小学区（2025年3月最終判断日）個配エリア拡大へ

現在の個配加入は、内野小学区 **9名**、積志小学区 **3名**
 運営を継続するには、1学区新規加入 28人必要です。

組合員の声掛けが何より力になります!!

マイ 紹介のご協力を続けてよろしくお願いします。
 みんなで個配を成功させましょう!



12/20 (金) エネカフェ 単協主催 Zoom (前日17時×)
 20時半~21時15分 申込みはこちら→



12/21 (土) 私市(キサイチ)醸造「果実酢つくる?ワークショップ」
 10時~12時 場所:笠井協働センター 申込みはこちら→



1/8 (水) きばる(甘夏)オンライン交流学習会 Zoom
 10時半~11時半 ※詳細は後日



申込みは
 ●配布チラシから
 ●Google フォームから
 ●センターへお電話

1/22 (水) 生活クラブ おいしいものフェア 試食会開催 第3弾
 10時~入場 12時半まで 場所:北浜南部協働センター料理教室

※未組合員に食べて聞いて実感してもらう企画です!

- 来場プレゼント●事前申し込みプレゼント
- 即日加入でさらにプレゼント♪

申込みはこちら→



未組合のお友だち・お知り合いと一緒にご来場下さい!
 とび入りも歓迎です

支部大会に出席しましょう

2月19日(水) 10時~12時

場所:Uホール 23 会議室

※30名以上集まらなければ流会となり、別の日を設定しなければなりません。ぜひとも、この一回で成立させましょう!!

※議案書はデータ配信と班に1冊ずつ配布する予定です。

プラスエシカルマルシェ出展

「エシカル」という言葉をご存知ですか? 環境や社会、人などに配慮した考え方や行動を指します。人や社会、環境に配慮した視点で商品やサービスを選び、問題解決に繋げていくのが「エシカル消費」。

モノを選ぶ時、買う時、その商品はどこで誰がつくっているのか気にしてみる。購入するモノによってちょっとだけ未来を変えられることを想像してみる。まさに生活クラブそのもの! 今回、静岡県主催のエシカル消費啓発イベントに出展しました。足を止め、興味を持って消費材の話に耳を傾ける方もあり、生活クラブをたくさんの人に知ってもらいたい機会となりました。トマトケチャップやみかんジュース、歯磨き粉など完売するものもありました。子どもたちのため、地球の未来のために、だれもが「エシカル」の視点をもてるよう、生活クラブを根気強く、楽しく伝えていきたいなあと思いました♪



11/30、12/1、市野イオンにて

お試しセットが変わります

「1000円お試しセット」は 12月で終了となります
 1/6~3/31 まで「500円お試しセット」一つ選べます。ぜひおすすめください♪

- ①豚肉セット
- ②冷凍セット
- ③子育て応援セット

11月の活動状況

加入2人 脱退6人 移動0人
 組合員数 590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

委員決めに
 参加されたみなさん、
 ありがとうございます。
 都合がつかなかった方も
 ぜひ Instagram やチラシ
 で活動を共有して
 いきましょう!



ご入金のお願い

今月の引き落としは26日(木)です
12月25日までに
 入金を済ませておきましょう
 (10月分は8名 141,213円の未払いがありました)



消費だより

2024 12月号

私事ですが、先日家族が体調不良で食べ物に本当に気がつきました。身体に入るものだから安心なものを選びたいですね。色々と流行する季節です。気を付けてお過ごし下さい。

【浜松支部 10月実績】

	目標	10月実績
一人あたり利用金額	25,000円	23,516円
OCR・WEB利用率	90%	78.8%
牛乳	予約率	50%
	利用人員率	33.5%
	利用本数	65%
	前年比102%	1739本(112.3%)
お袋米	125袋	172袋

【グリーンシステム回収率(静岡単協)】

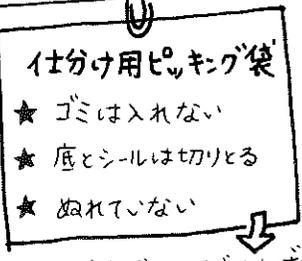
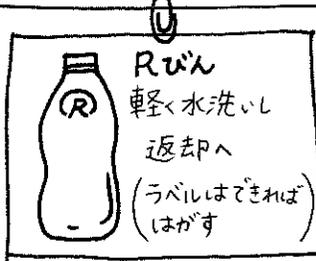
	目標	9月実績
Rびん全体	90%	79.0%
牛乳900mlびん	98%	103.8%
牛乳キャップ	85%	86.2%
ピッキング袋	60%	49.9%

西に運んで回収します



グリーンシステム回収品について

ひとりひとりの心掛けて、回収後の分別などの手間が助かります!



3Rでゴミ削減へ
(CO₂排出量も!!)
Reduce (ゴミを減らす)
Reuse (再使用する)
Recycle (再生利用する)



使い捨てるのではなく、資源を循環させて使うことがサステナブル

車輪ゴムなどではしぼらず、コンパートにまとめて返却へ
紙ラベルやラベルの「のり」などの異物があると、再生利用できません...。ラベルははがさず切り取って下さい。

ミニ学習会報告

とみりょうしょくひん

糸内豆は平安時代の初期頃から日本人が食べている、1000年以上続く日本独特の伝統食です。

富良食品

注文は静岡単協オリジナル品カタログで



50年ほど前、県内の糸内豆生産者は33件ありました。それが今残っているのは富良食品を含む2件のみ。



Q. どうしてそんなに糸内豆屋さんが減ってしまったの?

→A. ふんわりとした柔らかさ、値段の安さ、タレやカラシで美味しいと感じる糸内豆を求める消費者が増えたため。昔ながらの作り方や交差率的に利益の上がる方法を考える大手メーカーが生き残り、大規模化している状況です。

Q. どんな糸内豆が心配なの?

重合リン酸塩

大豆を柔らかくするが、同時に吸水量も増えて2割位かさ増しできる。リンは骨のカルシウムと結びついて骨を弱くするので、女性は特に気をつけたい添加物。

※表示義務なし(加工助剤表示免除)

アミノ酸

水っぽくなった大豆を味付けする。重合リン酸塩と併用することで、本来なら糸を引かない古い大豆も、糸内豆菌がアミノ酸をエサにして増えるので糸を引くようになる。質が悪くても美味しい国産大豆の味があがり!

自然界にない糸内豆菌

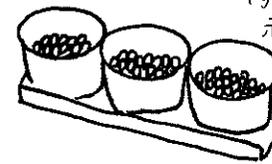
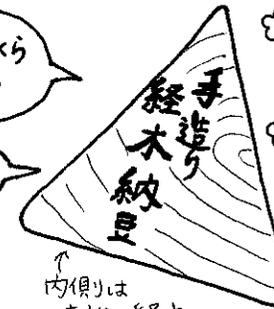
糸内豆菌もX線や奇性ソーダなど強力な薬品で突然変異させたものを使用。骨が元気になる、匂いがないなどは特許だが安全性は不明。

富良食品の糸内豆は... 新鮮な国産大豆が原料(古い大豆は使用しません)。

- 大豆だけでなく、糸内豆菌の培養培地の栄養分まで、遺伝子組み換えを使用していないことを確認している。
- 豆そのものの味や食感が味わえます。

大粒でふっくらおいしい♡

たっぷり100g ※おおよそ2人分です



お好みで薬味や白だし、万能つゆをかけて♪
※糸内豆菌は強いので、家庭用冷凍庫(-20℃)だったら、1~2か月保存できます!
食べる時は、水分が少ない状態でしっかり混ぜると空気を含みやすく、味がまろやかに。味付けは最後にするのがおいしいのコツ!!