

はままつ通信 5月号



●内野・積志小学校区の方を募集中です

お近くにお知り合いが
住んでいたら是非お声をかけて
みてください

6/3(火)開催! ライフプラン講座 『活動に役立つ話し方講座』

■会場: 東部協働センター (浜松市中央区相生町23-1)

■時間: ライフプラン講座ー 10時~12時
らっしゃいサロンー 12時15分~(予定)

「生活クラブのライフプラン講座」はとても多彩!
今回の開催講座は『活動に役立つ話し方講座』。

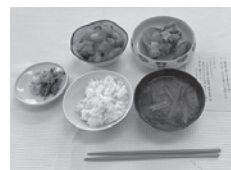
- 時間を意識して自己紹介をする
 - わかりやすい話し方「PREP法」を身につける
 - 人をひきつける話し方とは
- 等を中心にメウロコの技術が学べます!

そして……学んだあとはみんなで「らっしゃいサロン」!

そのまま帰るなんてもったいない! 講座で考えたことを、らっしゃいランチを作りながら、食べながら語り合しましょう!

(*参加費“材料費”500円 調理スタートは11時から)

新しい生産者のお豆腐を使った納得のおいしさのメニュー、デザートにはきばるママレードシフォンです! お楽しみに♪



▼ 前回の様子

組合員 1枚 2025.5月 浜松支部発行

遠州海岸クリーンアップ大作戦

浜松の長〜い海岸線、出来る事から少しずつ行動していきましょう。

日時: 5月31日(土) 10:00~11:30 雨天中止
場所: 風場公園南海岸
★入口に「白羽保全林 遠州灘海浜公園」の看板あり

集合: 風場公園駐車場に10:00
(浜松市中央区白羽町2834-1)

参加者20名程度募集!

申込〆切: 5/25(日)
申込フォーム → seikatsuhamamatsu@gmail.com
またはメールで【氏名・班コード・参加人数(未組合員さん参加のある場合は未組合員さんの人数をお知らせください)※組合員家族は組合員となります】

☆持ち物 トングがあると便利です。
※ゴミ袋と軍手(大人用・こども用)はこちらで用意します。

☆服装 長袖・長ズボン・運動靴

☆水分補給など、体調管理にお気を付けてください。
〜当日の体調がすぐれない場合は参加をお控えください〜

※風場公園球技場の西側にある駐車場です。中田島砂丘入口の駐車場ではありません。
駐車場にて生活クラブの旗が目印!

2025年度第38回通常総代会に向け、浜松支部は役員(理事)定数2名の補充選挙区となっていました。公募期間内での立候補が1名ありましたので報告します。

●役員候補201414班(フローラ蛸塚) 中嶋摩理枝さん

《4月の活動状況》

加入/班10人、個人0人 脱退/班5人、個人1人
移動/班0人、個人0人 組合員数/602人、
班数/85 未払い金/11人 未払い金203,367円

おいしいものフェア開催!

5月24日(土)

6月12日(木)

積志協働センター料理教室

時間: 10時~12時半

12時までに来てね
食べる時間が
無くなっちゃうから♡

フェアトレードマーケット
多くの方にお会いできました!



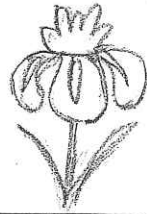
アンケートにご協力いただきました
皆さん、ありがとうございました。

ベジションフォードの未来をまもろう!
みんなで
パクパクACTION



今月の引落は
5月26日(火)です。

忘れずに入金
すませておいてください。



消費だより



2025年 5月号

風香る5月...とても過ごしやすい季節になりましたね。

ドライブやピクニック、ちょっとしたお散歩など、どこかへお出かけしたいですねー。

〈浜松支部 3月実績〉

	目標	3月実績
一人あたり利用金額	25,000円	19,936円
OCR・WEB利用率	90%	77.9%
牛乳	予約率	50%
	利用人員率	31.3%
	利用本数	前年比 102% 1,347本 (94.9%)
お袋米	125袋	112袋
鶏卵利用人員率	60%	50%
牛肉利用人員率	20%	11%
豚肉利用人員率	50%	38%
鶏肉利用人員率	35%	29%
あつぱれはれはれ 野菜4品セット 予約数	49名	43名

〈グリーンシステム回収率 静岡単協〉

	目標	2月実績
Rびん全体	90%	65.1%
牛乳900mlびん	98%	97%
牛乳キャップ	85%	118.7%
ビッキング袋	60%	39.9%

eくらぶ登録率	70%	73.2%
---------	-----	-------

(浜松支部 4/3時点)



生活クラブの牛乳は、

生乳の風味やおいしさ、
栄養をいかした72度15秒間の
パステライズド殺菌の牛乳です乳牛の健康を第1に育てています
エサは、牧草や干草を基本に、
遺伝子組み換えの混入を
防ぐために分別した穀物も
与えています

飲んで支えましょう!!

牛乳便(裏便)を利用しましょう!

- ・班で3本からの利用も可能
- ・荷受け場所は、混載便と牛乳便
で別の場所に設定も可能
- ・よやくらぶを使うと11円おとく

"㊦"

③ 学習会報告

JAふい伊豆 柑橘農法部会

環境にやさしく安心して食べられるみかん作りを行っています!

温州みかん(青島)
= 1月ごろからのお届け =
しなびているように見える果実は、
長くおいしく食べられるように
果皮の水分を減らして旨味を
閉じ込めた証拠!

夏みかん
= 4月上旬ごろのお届け =
ジュースやマーマレードなど
加工品にも大活躍
昔ながらの夏みかん

ニューサマーオレンジ
= 4月下旬ごろからのお届け =
さわやかな香りと酸味、ほのかな甘み
リンゴのようにカットすることで、白い部分の
甘みを感じられる...

いすのはる
= 2月ごろからのお届け =
伊豆からハジマリ全国に
広がる柑橘になってほしいという
願いを込めてハジマリのカンキツ
いすのはると名づけられました

《安心して食べて
いただくために》

- ・要改善農薬を削減
- ・除草剤の使用禁止
- ・有機質肥料中心の
肥培管理
- ・部会員が
エコファーマーに認定



豆腐再開します。

6月1回配達(22週)より

株式会社
マルツネ

① 豆腐に通じた国産大豆使用

マルツネの豆腐は全て100%
国産大豆のみを使用しています。
(富山産8割と北海道産2割)

② 遺伝子組換え大豆は不使用

万が一でも遺伝子組換え大豆が
混入しない様、独自の検査体制のもと
徹底管理しています。

③ 地下水で大豆を浸漬し摩砕

かきつばたが群生するほど、良質で
豊富な地下水を使っています。

原材料名	大豆(国産)(遺伝子組換えでない) / 凝固剤[塩化マグネシウム(にがり)]
------	--

④ 生しぼり製法で豆乳を抽出

大豆の苦みと渋みが少なく、甘み、
まろやかさを活かすために、
「生しぼり製法」をとっています。
(一般的には、大豆を煮沸してから
搾っています。)

⑤ 消泡剤を使わず真空脱気

豆乳を煮るとびっくりするくらいの泡が
立ちますが、消泡剤ではなく、豆乳に
含まれる泡を真空にする「真空脱気装置」
を使って消しています。

⑥ 昔ながらの「にがり」を使用

昔ながらの「にがり」(塩化マグネシウム)
を使用しています。(瀬戸内海のにがり)

⑦ 衛生的に充填しパッケージ化

極力人の手に触れないような製造方法で
微生物の汚染を避け、衛生的な豆腐に
仕上げます。多くの検査を行い、衛生状態を
常に監視しています。