

はままつ通信 9月号

生活クラブ

秋の
パクパクまつり

つくる人に会おう

🍴🐟🍲

●安心安全の食と環境を守る生産者さんがやってくる!お話を聞きながら、「おいしい!」を確かめよう!

10月3日(土)
11:00~15:00

クリエート浜松
4F クッキングルーム
& 特別会議室



生活クラブのお米
いろいろな産地の
お米を試せる
コーナーもあります。



エッコロ ニュース

日常のちょっとした困りごとを、仲間の力でサポートする「エッコロたすけあい制度」。10月から本格的にスタートします。あなたも仲間に入りませんか? 申し込みはセンターまで。



生活クラブの活動は、
Facebook/Instagram
にてご覧になれます。

エスケー石鹼(株)

環境に優しいせっけんは、実はとてもパワフル! 年末の大掃除にも役立つせっけんの利用方法を実演します。ぜひ参考にしてください。

(株)ミサワ食品

かわいい色も天然素材。シンプル材料のお菓子のおいしさを確かめてください。市販のものと食べ比べしてみてください。

こめや食品(株)

魚の旨みと栄養たっぷり。石臼で丁寧にすった無添加の魚のすり身で作られた練り物は絶品。かまぼこの飾り切りも実演します。

コーミ(株)

原料のトマトは国産100%! 一瓶に約1Kgのトマトが入っています。人気のトマトケチャップをぜひ味わってください。

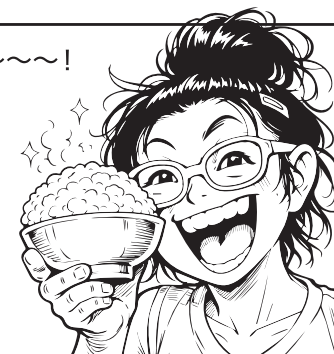
★野菜たっぷり使って!即席キムチ「コッチョリ」で猛暑を乗り切った〜〜!

第8回《即席キムチ・コッチョリ》

きなくさい昨今…やっぱり平和のキーは愛と食欲!アイドルとキムチがあればみんな幸せ!ということで、え〜キムチなんて面倒でしょ〜ってびくびくするみなさんに、おいしいあっぱれはればれ野菜をふんだんに使った、今作って1時間後に食べられる、おいしい即席キムチ「コッチョリ」をご紹介しますわ!

<作り方と材料>

- ① あっぱれはればれ野菜に入ってくる、キムチに合いそうなものならなんでも!ナス、大根、ニンジン、キャベツ、なんでも!(オクラとモロヘイヤはちょっと合わないかな…)ザクザク刻んで大きいボウル一杯分入れて、砂糖大さじ1、塩小さじ2をふりいれてざっくりと混ぜる。
- ② 玉ねぎスライス1個分、おろしにんにく2かけ分、おろししょうが1かけ分を入れ、また手でざっくり混ぜる。
- ③ タイレイの煮干し粉末、みつし昆布の昆布パウダーを大さじ1ずつ入れる。
- ④ 上に重めのお皿を載せて20分くらい置く。
- ⑤ 水気が出てきたら、手でまぜて、ちょっときゅっきゅっと押しったり握ったりして積極的にしんなりさせる。またお皿を載せて20分くらい。
- ⑥ さ〜〜できあがりでした!



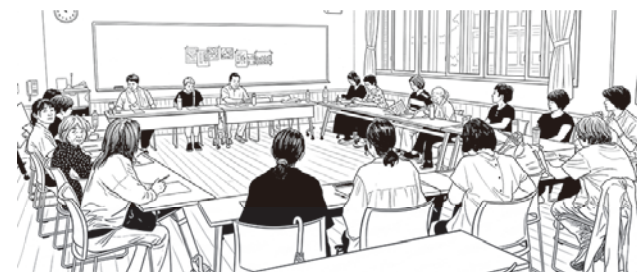
潤子の らっしゃいレシピ

大人見班・鈴木潤子さんの
美味しいレシピを大公開♥



新たな個配地区が決定しました!

●8月29日(土)、アイミティ浜松にて、個配導入スタートアップ集会が開かれました。当日は新たな個配地区についての説明後、規定数の合意を得ることができました。この秋より「追分・中部小学校区」と「城北・萩丘小学校区」で個配導入に向け活動がスタートします。ご協力をお願いします。



加入/班0人、個配0人 脱退/班4人、個配0人
移動/班-1人、個配0人 組合員数/601人
班数/84 未払い金/7人 未払い金/140,466円

**今月の引落は
9月28日(月)です。**

忘れずに入金を
すませておいてください。

生活クラブ静岡 浜松支部



消費だより 2026 9月号

朝夕と少しづつ涼しくなってきました。お米や果物、魚など今年も実りの秋がやって来ます。暑さも乗り越えた食物たち。食卓に届くまで色々な人たちの現いながら美味しく頂きたいです。

【浜松支部 7月実績】

	目標	月実績
1人あたり利用金額	25,000円	23,592円
OCR・WEB利用率	90%	78.2%
牛乳利用人員率	50%	38%
鶏卵利用人員率	60%	49%
牛肉利用人員率	20%	17%
豚肉利用人員率	50%	38%
鶏肉利用人員率	35%	28%
おはね、はね、お肉、お魚、お野菜、お果物、おパン、お菓子、お飲み物、お日用品、お掃除用品、お洗濯用品、おトイレ用品、お風呂用品、お布団用品、お寝具用品、お衣類用品、お靴用品、お小物用品、お美容用品、お健康用品、おペット用品、おその他用品	50名	37名

【グリーンシステム回収率 静岡単協6月実績】

Rびん全体	90%	69.9%
牛乳 900mlびん	98%	104.8%
ビンキング袋	60%	42.1%
牛乳チャップ	85%	61.2%

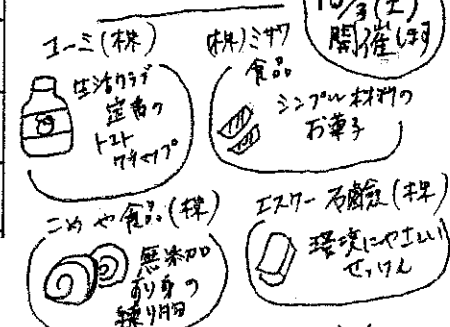
eくらぶ登録率	75%	76.4%
---------	-----	-------

8/11 協賛イベント

「やうまい給食」とは何なんリット 2026年 開催します。小学校の給食をテーマに、食・教育・農業・環境など、視点から、50年計画で浜松市の未来に希望を与える給食を見出すことを目標として活動の交流会。当日はごじとろ含め78の参加があり、生活クラブ組合員の参加も多かったです。ごじとろ、次世代にできる事を形にしたい。仲間、輪が広がっていくといいです!

秋の パクパク

つくる人会おう! まっす 10/3(土) 開催します



安全、安全の食と環境を守る生産者のお話しと交流の機会です!!

【ミニ学習会報告】「英君酒造(株)」

望月裕祐さん (五代目)



英君酒造とは 明治14年(1881年) 静岡市由比1丁目創業

由来 この年、日英通商条約締結の年であり、この年から徳川の英い(英君)にあやかり「英君」と名付けられた。

製造内訳

純米酒 8割以上

吟醸酒 8% 本醸造酒 10%

普通酒(添加物入り)は製造していない

使用原料

お米

「山田錦」や「五百万石」など酒造好適米を使用。全国から取り寄せている。

酒造りに対して非常に重要

仕込み水

蔵元は水道水ではなく、水道水(上)基準の厳しい取扱いの水を使用するの一般的な。かつては山の湧き水を引き使用していたが平成30年の台風により取水のことが出来ず、現在は...。その蔵内に湧いていた井戸水を使用している。

酵母 味を決定づける最も重要な要素 静岡県で開発した「静岡酵母」(4-5種類ある)を使用。

英君酒造の酒造りの特徴

- ★静岡で開発した酵母のみを使用。★蔵内の井戸水でじっくりと醸している。
- ★高い香りに対し甘辛苦酸を誤魔化さない自然な味わい。且つ爽やかな香りの優しい酒を目指している。
- ★食事との相性を重視して「食卓酒」としての酒造りを理想としている。

消費材の1つである「米」について仕込んだ料理酒「英君」の紹介

- ★「米」だけではない純米の料理酒を消費材に。
- ★通常の純米酒と同じ製法で造られており、手配が簡単。
- ★その純米酒として販売しているレベルの手間をかけている!

お酒の保存方法

- ① 瓶入りの日本酒はできるだけ冷暗所に。→ 酒の劣化や味の变化、風味が落ちやすいため。
- ② チャップを開けたら早めに開け、なるべく早く飲ませる。→ 空気に浮遊している乳酸菌が繁殖して風味が損なわれる。

ちなみに

市販の料理酒には風味付けのために糖や香料などが添加され、添加物が多く含まれているものもある。

人にも環境にも優しいお酒づくり

- 3年前にSDGs宣言
- ① 安全・安心な製品の提供
- ② 環境保全への配慮
- ③ 働きがいのある職場づくり
- ④ 地域貢献・社会貢献