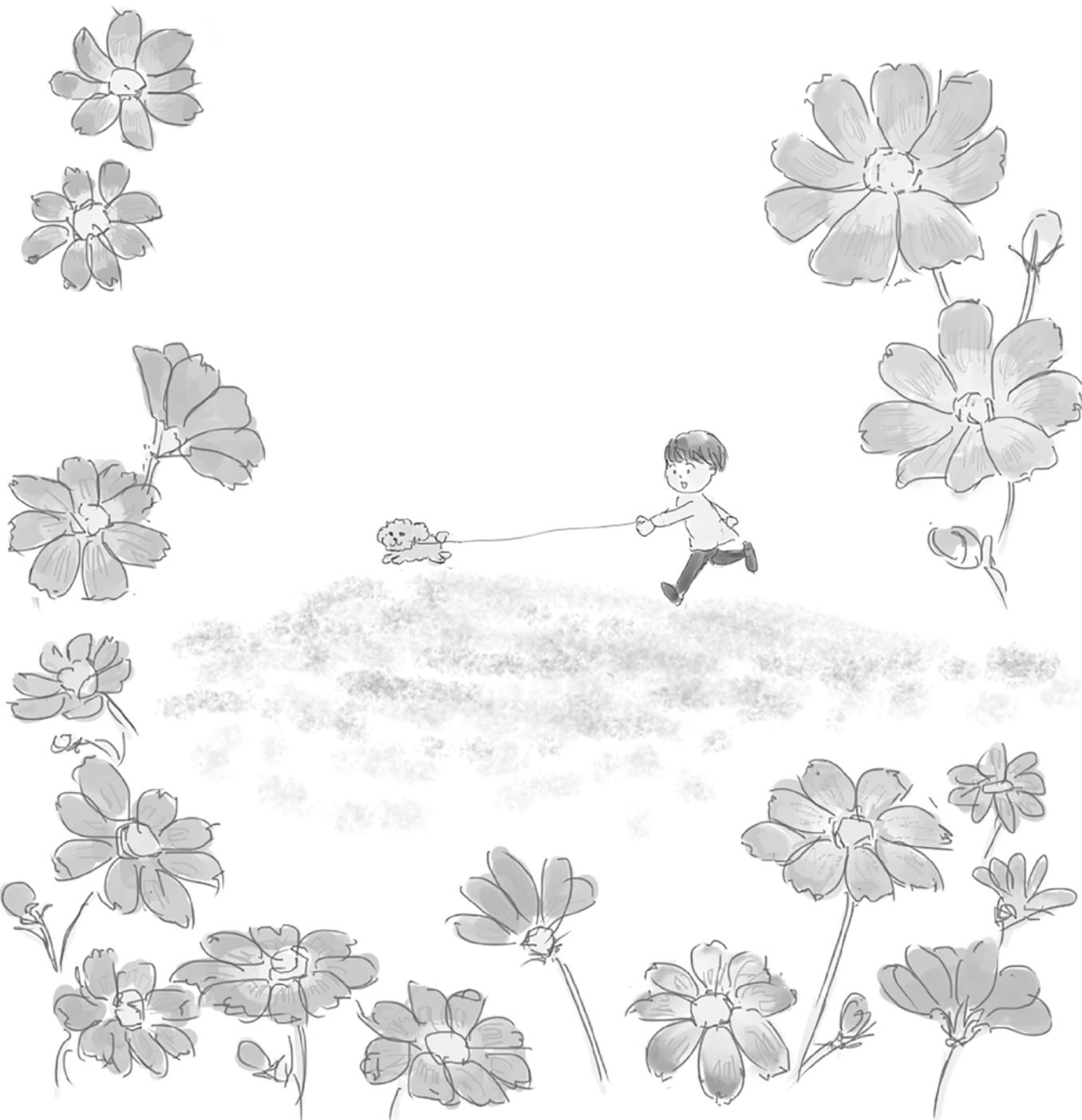


自然派くらぶ

ほらーの11

Nobember
2021
No.443



- 気候変動とたたかう農地より
- CO-OP 火災共済 Q&A
- 自然派オープンカレッジ ごま豆腐作り
- 総代選出についてのお知らせ

今、起きていること

～気候変動とたたかう農地より～



この秋、野菜の高値には驚きました。自然派くらぶの生産者さんもかなり影響を受けています。ただでさえ天気に左右される農業、近ごろは気候が変わってきたため植え付ける作物を変更せざるを得ない産地も出てきています。ぽらーのでは生産現場の現状を折りに触れてお伝えしていくことにしました。

今回は商品部の園部部長に伺いました。

気候変動に合わせることの大変さ

(ぼ) お盆の長雨の影響がだいぶ出たようですね。

(園) 本当にこの夏は大変でした。キュウリなど、雨や曇りが2～3日続いたら収穫は3分の1になってしまふんです。

お盆の長雨の影響を一番受けてしまつたのがキュウリです。トマトは割合に鈍感なので、少しくらい曇つても大丈夫なのですが。あ、ピーマンも実がついても大きくなつてくれないです。



2021/10/06

(ぼ) やはり今年は例年とはだいぶ違つたんですね？

(園) はい、皆さん「今までに無かつたことだ」と言つています。高原野菜も7月に植え付けたものがあまり出てきていない生産者もいます。特に高野菜は苦戦してますね。昔は雨が降るつて言つたつて夕立くらいだつたのが何日も降るようになつたり、気温も高くとも35℃止まりだつたのが冬はトンネルを作つて温度管理できるんですが、夏はどう

ません。作物は人間と一緒に生育期に水・栄養・日光が適切でないとうまく育たないんです。タイミングがずれるとダメ。育つべき時に育たなかつたら収量が落ちてしまいります。

(ぼ) それじゃ、気候変動で気温や雨量がずれたら…？

(園) そうなんです、ちょっと今までの経験だけじゃ先が読めない状況も生まれているんですね。人気が高かつたブルーンも熟す前にシワになつてしまつて……こんなことは本当に初めてで残念です。レタスも生育期に育たなかつたので作れていたものが、気候が合わなくなり作れなくなつている生産者もいます。特に高野菜は苦戦してますね。昔は雨が降るつて言つたつて夕立くらいだつたのが何日も降るようになつたり、気温も高

くとも35℃止まりだつたのが冬はトンネルを作つて温度管理できるんですが、夏はどう

理事会（第5回）	
日時	10月4日 10時より
場所	自然派くらぶ生協会議室
出席	理事7名 監事3名
*総代選挙管理委員会報告	2021年度総代150名が決定
*一般報告・確認事項	地区委員会設置に向けた取り組み報告
二、審議事項	
*食のイベント内容確認	・11月8日(月)八王子労政会館にて講演会『日本はオーガニック後進国⁈ 残念すぎる実情』
三、討議事項	・11月2日(火)オンライン講座『家族の元気は食事が決め手!』
四、9月の組合員活動報告	*秋の地区総代会議の開催内容について
五、業務報告	*8月度決算
*9月度業務報告	*9月末日までの加入513人

しようもなくて。育ててはいるでも安定した出荷が難しくなつてゐるんです。野菜くらぶ（群馬）のブロッコリーの生産者さんは9月下旬に出荷する予定の分の栽培を諦めてしましました。大根も夏に育てることが難しくなっています。

（ぼ）この先どうなるんでしょう？ 野菜が食べられなくなつたら困つちやう…。

（園）結局、暑さに強い品種を作つていくことになると思います。毎年、試験栽培をしてるかつたり食味がイマイチだから農家にとつては良くても食べる側には良くないことがある。考えてみれば人間が好む「柔らかくて美味しい」品種っていうのは弱いわけで、わざわざ弱い品種を作り出してきたという側面もあるんですね。だから昔からの在来種は天候には強くて味も良いけど固いし収量が安定しない。もともと野生つていうのは種を残すことが目的ですかね、販売には向かないとい

うわけです。

（ぼ）なるほど。天候や流通を優先すると美味しさが遠のいてしまう…うん、ジレンマですね。

美味しさも栄養も 安定供給も

（園）神奈川の生産者は露地栽培で、有機でも作りやすいものを選んで作つています。千葉の葉物の生産者はハウス栽培ですので安定的に出荷できています。美味しくて良いものも安定して提供するつて、工夫が必要なんですよ。

（ぼ）最近は野菜工場なんていうのもテレビで取り上げられたりしていますが。

（園）はい、増えてきますね。でも水耕栽培はやっぱり本來の食感や香り、うまみが少ないと思います。野菜の美味しいところは足りないんじゃないかな。

（ぼ）お米はどうですか？

（園）お米に関しては受粉期の天候がとても大事なんです。今年は良く育つて美味しいお米がとれました。品種に関しては、「つや姫」や「雪若丸」など、耐暑性が高いものが開発されて、全体としてうまくいっています。

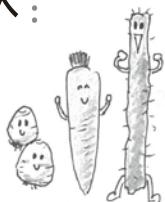
（ぼ）今年は北海道も暑かったですね。今年は北海道も暑かった道は干ばつぎみでジャガイモが小ぶりになつています。

（ぼ）そういえばウチの近所の柿の木が今年はスカスカなんですね。

（園）去年はニンジンがひどかつた。8月上旬に40℃が2週間ほど続いたせいでせつかく発芽したのに焼けてしまつたんです。慌てて播き直しましたが、生长期が過ぎてしまつていたので細身のまま終わつてしまつた…。本当に極端な気候に悩まされています。でも今年のニンジンは丈夫、豊作のようです。ゴボウは強いので大丈夫。サトイモも雨が好きなので順調です。サツマイモは九州の天気が悪く、雨のせいで病気も出てる。このところ収量が減つてしまつていますが、これから出てくるものは大丈夫だろうと思いません。

（ぼ）暖冬すぎるのも良くないですね。虫の発生が多くなりますからね。

（園）はい。天候がピッタリ合つた時の野菜の美味しさは格別です。でも、なかなか難しい状況も生まれています。今後も良い時も悪い時もあると思うますが、その時のベストの状態の野菜をお届けしたいと思います。現場の状況にも興味を持つていただけたら嬉しいです。



秋から冬へ



参加者は15名。小さなお子さんがいらっしゃる方も自分のペースでご参加いただきました。

山田社長は、大学卒業後は大手冷凍食品会社に勤めるも、添加物を使っていることに疑問を持ち5年で離職。「人に誇れるものを」という思いから家業を受け継ぎました。

最高のごま、搾るのは1回。職人魂。この3つが揃つて風味のよい美味しいごま油が出来上がっているのですね。

へんこ（頑固）ものが守り続ける伝統のごま油作りとは、どのようなものなのでしょうか？

創始者である先々代社長の山田豊氏は、体が弱くマクロビオティックの玄米正食の指導を受け健康を取り戻すことができたとのこと。その時、師から勧められたのが「世のため人のための食品作り」、一番絞りのごま油作りでした。

山田社長は、自分のペースでご参加いただきました。

自然派オープンカレッジ

9/21 (火)

第3回「ごま豆腐を作つてみよう！」

今回は京都の桂離宮近くにある山田製油さんとリモートでつながりました。油作りのこだわりを伺い、実際に商品を使ったごま豆腐作りと利き油を体験しました。資料や材料は事前に手元に届き、講座への期待が高まった中での開催となりました。

**はじまりは
「世のため人のために」**

美味しさのわけ

お待ちかね、「ごま豆腐作り！」

原料のごまは、海外産の無農薬栽培された最高のものを使用。現地港の出荷時には、数百種の農薬の残留検査をするなどを購入しています。海外

お話の後は、いよいよ実習。

農薬栽培された最高のものを使用。現地港の出荷時には、数

画面で社長の手元を見ながら作業開始です。

など、厳しくチェックされた

まず、鍋に本くず粉、水、塩を入れて混ぜ、弱火にかけて

産のものは、粒が大きいので油を搾るのに向いているとの

練ります。最初はゆっくり、へ

うまいもんつくる」

「ええもんつこうて

人柄がうかがえます。」

産のものは、粒が大きいので油を搾るのに向いているとの

らが重くなつてきてからは焦げないよう、ダメにならない

特に美味しいそうです。

それを鉄釜で、焙煎します。

焙煎職人はごまの状態を見極め、その日の天候や湿度に応じて調節します。開業以来マ

は、ずっと山田社長がお話を

ニユアルはなく、すべて勘に頼る作業だそうです。

して下さったので楽しく作業

ができたとのこと。その時、師

ができました。くず粉が透明になつたら「ごまねりねり」

から勧められたのが「世のため人のための食品作り」、一

をよく混ぜ、器に移して冷や

番絞りのごま油作りでした。

せば出来上がりです。

そして、油にするのは一番絞りのものだけ。1kgのごまから

驚いたのは「ごまねりねり」

2~3回搾ると、通常500g

が容器からとろとろと流れ

550gの油が搾れます。一

出てきたこと。とてもきめが

番絞りはたつたの270gほど。

利き酒ならぬ、利き油

利き油体験では、「一番絞りごま油」をお猪口について、

じっくり味わいました。参加者は、「家にある他のごま油と全然違う!」「さらっとしてく

どくなく、ごまの香りのよいところだけが出ている」と大絶賛!こうして油を飲むこ

とができるのは、山田製油さんのごま油が出来立て、詰め

たてで、新鮮だからです。

細かくクリーミーで、練つたくず粉にもあつという間に馴染みました!

出来立ては、ブルブルでなめらかな食感、ごまの香りが口に広がりました。自家製の本格ごま豆腐に大感激!



材料は、ごまねりねり、本くず粉、水、塩少々



15分ほど、手を休めず練り続けました。



美味しく出来ました!!

誠実、丁寧を貫く会社です。



参加者の感想から

- 実際に香りを感じながらの講座は、とても楽しかったです。 (Mさん)
- ちょっと高いなあ…と思っていたけど、山田製油のごま油の良さが社長さんのお話で伝わり、ぜひ買ってみようと思いました。 (Kさん)
- 画面を見ながらの調理は不安感も少なく、葛を練る時のとろみや粘りの加減も分かりやすかったです。美味しく出来上がってとても満足です！ (Sさん)
- オンラインでリアルタイムに一緒に作れるのがとても楽しかったです。知らなかつた事が沢山あり、調味料の選択肢が一つ広がりました。 (Mさん)
- とても簡単に作れたので、また作ってお友達にもプレゼントしようと思いました。 (Tさん)
- とても嬉しい講座でした。リモートを使い気軽に出来るなんて素晴らしいです。山田社長に生き方含めて惚れ込んでしまった。京都に行ったら必ず立ち寄ろうと決めました。材料から製造まで、そして次の世代に込める想いを知り、使い切り方も教えてもらい、良い事づくめの2時間でした。 (Hさん)
- こだわりの商品についてのお話に加えて、ごま豆腐作りの実習も受けることができて有意義でした。美味しさを実感できましたので、今後また是非購入したいと思いました。オンラインでの商品紹介と試食を今後も増やしてください。新たな商品との出会いが楽しみです。 (Oさん)

ごまは焙煎されることで香りが引き出されます。焙煎職人の嗅覚、味覚が味の決め手となるので、焙煎職人は日頃から病気や怪我をしないよう気をつけ、規則正しい生活をしているそうです。コーヒー、タバコはご法度。焙煎時に味見をするごまの量は、なんと一日にどんぶり一杯にもなるんだとか！

今回使用した“ごまねりねり”は山田社長のおばあ様が昔、石臼で少しずつ丁寧に挽いていた評判の手間暇を惜しまない、真面目なものづくりの姿勢が、オンラインでも皆に伝わった2時間でした。

(株)山田製油
代表取締役
山田康一氏

“ごまバター”を改良したもの。特製の石臼で1時間に挽けるのは、わずか1.2kgです。ここでも、作り手の思いが受け継がれ、生きています。



今回、講座で使った商品はこちら！
&
社長おすすめの食べ方

ご飯、納豆、バニラアイスクリームにも！
みてください。（+わさびも美味しいです）

「一番絞りごま油」
140g 税込540円



白ごまの一番絞りだけを詰めました。生協では、1週間以内に製造したものを出荷しています。

「京都へんじごまねりねり白」
150g 税込648円



特注の石臼で風味を損なわないよう、熱の伝わらない速度でじっくりと挽いています。

ねりねりは魔法の調味料！料理のコクが欲しいときに。味噌汁や鍋料理、和え物にはちみつとトーストに塗つても美味しいですよ。



ご応募
お待ちしています！

第4回 2021.11/16(火) リアル
第5回 2022.1/18(火) オンライン
第6回 2022.3/15(火) オンライン

八王子ファームの「地元・八王子の畑を見に行こう！」
サンコー食品の「子どもに食べさせたいお菓子」
高橋徳治商店の「練り物にかける情熱」



●卵について。私は某生協から自然派くらぶに切り換えました。理由は紙パック仕様になつたからです。色々大変とは思いますが、生産者・組合員そして生協の職員でがんばりましょう。

(多摩市 田島 薫さん)

●卵について。私は某生協から自然派くらぶに切り換えました。理由は紙パック仕様になつたからです。色々大変とは思いますが、生産者・組合員そして生協の職員でがんばりましょう。

訂正とお詫び

10月号P.4「秋のおススメ商品」で鎌倉ハムクラウン商会のバラベーコンスライスの原材料に「香料」とあるのは「香辛料」の誤りです。申し訳ありませんでした。9月号でもお伝えしたように、鎌倉ハムクラウン商会の商品は無塩せき・無添加です。

●スーパーに売っている鎌倉ハムと、自然派くらぶの鎌倉ハムは同じ会社と完全に思いこんでいました。別物と知つて、びっくりです。まぎらわしいですね。誤解している人が多いのではないか? (笑)

(相模原市 千葉 真理さん)

寄せられた
お便り

●今週から加入させて頂きました。“5G便利さのウラにある危険”の記事が一番印象的でした。自然界の電磁波である太陽光でさえ安全と言えないのに、人工の電磁波に囲まれて暮らすのは歴史上初めてである、という事実は初耳でした。どんどん便利になっていくテクノロジー。危険を伴うことを考えしながら、上手に向き合つていきたいと思います。

(昭島市 梅地 直美さん)

●吉池農園さんの黄金桃、今年もとてもおいしかったです。吉池さんのお手紙を毎回楽しみにしているのですが、今年のお手紙は読んでいて涙が出そうになりました。子供にも読んで聞かせ、感謝して頂きました。

(日野市 澤田 早苗さん)

●規格外の梨は、みずみずしく、おいしい梨でした。ナスもよく使いました。私は規格外の愛用者です。棄てられてしまうのはとてもかわいそうです。いろいろな食品、野菜たちを救つて台所でおいしい料理にしてあげたいです。トマトの料理用、とてもおいしい料理になりました。使つても、使つても、まだある! (笑)

(多摩市 田中 敦子さん)

年末年始の休業日
12/31(金)~1/4(火)



年末年始の注文スケジュール



企画回	主な内容	注文提出日	配達日（定番品）
★12月1回 35号	組合員さんへ感謝 全品セール・正月乾物・調味料	11/22~11/26	11/29~12/3
12月2回 36号	自然派style特集・あつたかシチュー・油特集	11/29~12/3	12/6~12/10
12月3回 37号	年末徳用企画・すき焼き・クリスマス	12/6~12/10	12/13~12/17
☆12月4回 38号	年末ポイントセール・クリスマス特集・お餅	12/13~12/17	12/20~12/24
12月5回	(カタログはありません)		
★12月6回 39号 (お正月特別号)	おせちなどのお正月品と通常品の合併号	11/22~12/3	12/27(月)~30(木)
☆1月1回 40号	新年お年玉ポイントセール・手作り味噌	12/13~12/17	2022年1/5(水)~8(土)
1月2回 41号	新年お年玉ポイントセール・やまと豚米らぶフェア	12/20~12/24	2022年1/10~1/14
1月3回 42号	枕崎牛フェア・アイグランのパン特集	2022年1/10~1/14	2022年1/17~1/21

★ 12月1回と12月6回のカタログは同時配布です。

☆ 12月4回と1月1回のカタログは同時配布です。

12月6回・1月1回の配達は4日間の変則日程となります。個別の配達日は、別途配布されますのでご確認下さい。

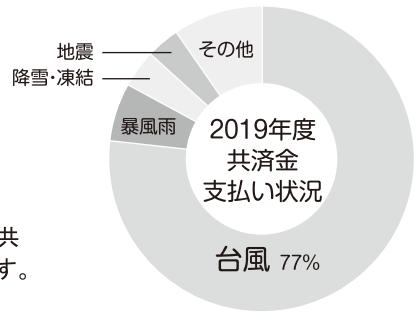


おしえて Q&A

CO・OP 火災共済 + 自然災害 共済

プラスして付けられます!

組合員の声で誕生したコープ共済。その中でもCO・OP火災共済+自然災害共済は災害が多い日本の暮らしに直結しています。今回、住宅保障について共済スタッフに教えてもらいました。



Q 「CO・OP火災共済」は自然災害の場合でも保障があるの?

A 火災共済にも台風・落雷・洪水などの保障は含まれていますが、地震は対象外。また、保障金額も充分ではありません。「火災共済」に「自然災害共済」をプラスするをお勧めしたいです。

Q 自然災害だと、どんな災害での支払いが多いの?

A 台風被害でのお支払いが最も多く、続いて暴風雨・降雪・凍結・地震となっています。(右上円グラフ)過去3年間で自然災害の被害件数はおよそ2.5倍にも増えています。

Q 災害時によく耳にする住宅の一部損壊とか半壊つてどの程度?

A 一部損壊は住宅の外壁・内壁・天井・柱等への亀裂・屋根瓦の損傷・落下など。半壊は玄関の扉・建物内の扉の開閉がしづらくなる・建物内に入ると傾きを感じるなどです。台風や豪雨などでお支払いした共済金の96%は「一部損壊」によるものでした。

Q 近所から飛んできた物で自宅に被害が出ても保障はしてくれるの?

A 台風や強風などの飛来物(樹木・

看板・自転車・園芸具など)も保障対象です。家の窓ガラスが割れた、ベランダ屋根の破壊、雨どいの破壊などの被害があります。

Q うちには賃貸住宅だから必要ないかじる?

A 建物はオーナーさんが保険に加入している場合がほとんどですが、個人の持ち物(家財)の損壊に備えておきたいですね。

Q 自宅に大した家財はないけれど…

A 一般的に4人家族の場合、家財の金額は1000万円を超えると言っています。歯ブラシ一本から衣類・食器・家具・家電など家の中で目にするほとんどが家財です。全て買い揃えると、とても大きな負担に。備えは大事ですね。

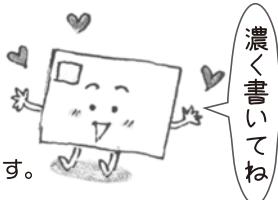
「うちの場合は、家財はいくらくな」「火災保険には入っているけど、地震・台風の保障はついているの?」などまだまだ聞きたいことがある方、ぜひ共済スタッフまでお問い合わせ下さい。この機会に保障の見直しをしてみませんか。

自然派ぐらぶ生協 共済担当

お問い合わせは
☎ 042・644・1811

*きりとりせん

ぼらーのレター



「ぼらーの」へのご意見・ご感想、ご提案、オススメ料理など、お寄せください。
なお、お便りは、本誌の他、ホームページ・商品カタログ等に掲載させていただく場合があります。
紛失防止のためにクリップで注文用紙にとめてご提出をお願いします。

クイズの答え

名前

組合員
コード (6ケタ)

住 所 () 市区 () 町

10月の日録

14	12	8	5	4
日	日	日	日	日
(木)	(火)	(金)	(火)	(月)
虹の会	自然派ママくらぶ	自然派ママくらぶ	食と農をつなぐ会	理事会
食と農をつなぐ会	自然派ママくらぶ	自然派ママくらぶ	食と農をつなぐ会	
シャープラニール活動報告会	染物講座	畠活動	大麦脱穀	

26	22	21	19	日
(火)	(金)	(木)	(火)	(火)
食と農をつなぐ会	地区委員会	地区委員会	食と農をつなぐ会	
食と農をつなぐ会	お茶会	お茶会	さつま芋収穫	
畠活動	(町田)	(町田)	さつま芋収穫	

総代選出についてのお知らせ

9月16日、選挙管理委員会が開かれ、提出された総代立候補届をもとに資格審査を行い、2021年度の総代150名が決定しました。

1年間どうぞよろしくお願ひします。(任期10月1日～2022年9月30日)

2021年度総代 秋のスケジュール

※ 11月1回(11/1～5) モニター商品が配布されます。

・試食しての評価などアンケートに答えます

※ 秋の地区総代会議が開かれます

《内容》 ·2021年度上半期の事業報告

·食のイベントで学んだ内容についての報告

·食育に関するグループワーク

《日程》

リアル会議 会場:アミダステーション(八王子駅近く)

① 11/26(金) 午前10時～12時

② 12/3(金) 午後1時～3時

オンライン会議

① 11/25(木) 午前10時～11時30分

② 同日 午後1時～2時30分

③ 11/30(火) 午前10時～11時30分

④ 同日 午後1時～2時30分



✿ 総代の方には別途お知らせが配布され、参加する方は都合の良い日を選んで申し込んでいただきます。

きりとりせん

当選者の発表

応募総数 21通	応募総数 32通
田井佐 制上川 聰陽靖 子子子 様様様 (三小鷹平市) (国分寺市)	10月号のクイズ ⑤ 唐辛子 肺を乾燥させる食材は? ● ● ● 井 清曳 出水地 桂好直 子 子 美 様 様 様 (八王子市) (昭島市)
答 え	9月号のクイズ ④ 二シユタカ 自然派ママくらぶが植えたジャガ芋は? ● ● ● 唐辛子 肺を乾燥させる食材は?
● ● ● 唐辛子 肺を乾燥させる食材は?	● ● ● 井 清曳 出水地 桂好直 子 子 美 様 様 様 (八王子市) (昭島市)

毎年11月に解禁されるボジョレーヌーボー。

「ボジョレー」とはフランスにある地区的名前ですが、「ヌーボー」とはフランス語で何を意味するでしょうか?

- ① 新しい
- ② 祝い
- ③ ぶどう
- ④ ワイン
- ⑤ 高級



ぽらーの

クイズ



応募要領

この裏面(7面下段)にクイズの答えと必要事項を記載の上、注文用紙と一緒に配送便にのせていただきか封書にてご郵送ください。
〆切は11月21日(日)必着

プレゼント

正解者の中から抽選で3名様に商品利用券(500円)。