



福祉クラブ生協機関紙

うえるびー 6

2025/No.399

JUNE



国際協同組合年

福祉クラブ生活協同組合 〒223-0057 横浜市港北区新羽町 868 TEL045(547)1400 発行責任者 有賀恵子 <https://www.fukushi-club.net/>

「ほんもの(消費材)」に会いに来てください

みんなのフェスタ

福祉クラブ生協では取り扱う食材や日用品を「商品」ではなく「消費材」と呼び、生産効率や低コストを優先させるのではなく、消費者の視点でこだわりを持って開発しています。

日頃の買い物では、生産者の顔を見ることがや話を聞くことはありませんね。「〇〇無添加」「こだわって作りました」と文字で見ても、どんな風に作ってる？ どうして安心？ 等、分からないままのことが多いのでは？ 福祉クラブ生協で取り扱う食材・日用品類は、すべて素性が明かです。

おいしさや安心には理由があります。それを生産者から直接聞けるのが「みんなのフェスタ」です。

「みんなのフェスタ」を開催する各地域の詳しい情報は、こちらから→



詳細な別チラシも配布します。

食べるものとまじめに向き合う福祉クラブ生協と生産者

生産者



こだわって作っています
食べてほしい



例えば…

- ① unnecessaryな添加物はいらない
例：加工肉、練り物、調味料、お菓子等
- ② 国産を大切に
例：パン、納豆、純国産鶏種のたまご
- ③ 一貫製法、伝統的な作り方を継承
例：わたらい茶、木桶で作る丸大豆醤油
- ④ 環境や体に優しい容器・包材の使用
例：リユースビン、缶詰コーティング

組合員



私たちはこんな
作ってほしい



みんなのフェスタ 青葉区で



生産者：和髙スパイス(株) (カレー作り)

みんなのフェスタ 磯子区で



生産者：(株)泰山食品(ちりめんじゃこ他)

これが福祉クラブ生協の“消費材”です



共同購入で支え合う

共同購入という計画的な申し込みをすることで、生産者は見通しを持って生産できます。保存料などの unnecessaryな食品添加物の使用を少なくでき、また余剰在庫を持つことがなくなり、これらの側面からコストも抑えられます。私たち組合員(消費者)は、より安心して食べたり使ったりできるものを適正価格で手にすることができ、互いに「納得できる品質と価格」を追求しています。

みんなのフェスタ 栄区で



生産者：(株)スリーエイト(はちみつ)



生産者：酒井産業(株) (木のおもちゃ)

※写真は前回「みんなのフェスタ」の様子



子育てや介護も安心 食も暮らしもまるごとサポート



福祉クラブ生協

2025年 オリコン顧客満足度®調査 食材宅配 首都圏 子育て世帯部門 第1位



期間限定
お試し/加入
キャンペーン



納得・愛着・こだわりの消費材

スパイス

生産者: 和高スパイス (株)



安心できる殺菌へのこだわり

スパイスは、植物の種子、果皮が原材料になるため、土壌菌付着や雑菌による汚染が問題です。日本の食品衛生法は食肉・鯨肉・魚肉練り製品の製造基準として使用する香辛料は基準がありますが、スパイスに関する微生物基準は規定されていません。以前はガス殺菌が主流でしたが、発がん性の問題があり現在禁止されています。法基準がないため、殺菌処理をあえてしない業者もあるそうです。

和高スパイスでは、過熱水蒸気による「気流式殺菌処理」を選択。加熱殺菌することでスパイスの香りや色への影響、手間やコストがかり、ロスも発生しますが、安心を届けるため必要最小限の殺菌ができることになりました。

和食に欠かせないわさび。和高スパイスの「冷凍おろしわさび」は、安曇野産と岩泉産のわさび100%を低温管理し、すりおろして急速凍結。使いたい時に使う分だけ流水解凍すれば、わさび本来の鼻に抜ける風味や独特の辛さを味わうことができます。

国産原材料へのこだわり



スパイスカレーとチャイを楽しめるセット

栽培の「沢わさび」。岩泉町は急峻な山の畑で栽培する「畑わさび」。畑わさびは主に練りわさびの原料となり、鮮烈な辛さとほのかな甘みがあります。市販品によく使われる、ソルビット、加工デンプン、トシハロース、増粘剤など添加物を一切排除した、国産のこだわりから生まれた鮮烈な辛さと甘みが味わえます。

「みんなのフェスタ」で好評！インド風の手作りカレーができるスパイスセットです。レシピが同封されているので、カレー好きの方や初めてチャレンジする方も、アレンジも楽しみながら作ることができます。また、ターメリックライス、マサラチャイ（インド風ミルクティー）のスパイスも入っているのもポイントです。マサラとは香料を粉状に混ぜ合わせたもの。作るひと手間を楽しみ、ピリッと甘いチャイを堪能してください。（池田）

品質と安全から生まれる極上のスパイス
コシヨウを始め「スパイス」の大半は日本で生産できません。産地や生産・加工工程として流通過程の確認が非常に難しい食材です。食卓の主役では無いですが、食材を引き立てるスパイスについてご紹介します。

子ども・子育て世代への応援／

「みらい子ども・子育てサポート基金」 寄付へのお礼

2024年度第2期(3月実施)の寄付呼びかけに対して629,817円が集まりました。

ご協力をいただきました皆さまへ御礼申し上げます。地域食堂など子ども・子育て世代を支えるための取り組み、活動団体へのサポートや、子育て世代が利用するサービス料金の補助金への充当など、大切に活用させていただきます。



「みんなのフェスタ」参加者に感想を聞きました

—2月、3月には、20生産者と一緒に17地域で開催しました—



戸塚区 和高スパイス(株) 「大人のレストラン キーマカレー＆マサラチャイ」

- ・60代男性…初めて参加したが来て良かった。普段から料理をしているので参考になった。
- ・60代女性…インスタを見て、スパイスや特にチャイに興味があったので参加して、勉強になりました。

青葉区 和高スパイス(株) 「スパイス屋さんが教える本格カレー こだわりのスパイスで作ろう!」

- ・50代女性…チラシを見て参加。スパイスでの手作りカレーは初めてだったので良かった。

鎌倉市 酒井産業(株) 「木のぬくもりを暮らしの中に 木のおもちゃ・木のボールプールで遊ぼう」

- ・40代女性…改めて、木のあたたかみを感じました。子どもに木のおもちゃで遊ばせたい。
- ・30代女性…シンプルな木の積み木で、子どもが集中して遊んでいたのが新鮮でした

鎌倉市・栄区 (株)スリーエイト 「はちみつのことどこまで知ってる? ミツバチ観察、巣蜜の試食も!」

- ・30代夫婦…初めて見るミツバチの巣にびっくり。いろいろなはちみつを知れて良かった。
- ・60代女性…ミツバチが生涯作るはちみつがティースプーン1杯と知り驚きました。大事にいただきます。

緑区 (株)新生わたらい茶 「茶殻も食べられるの?! アレンジレシピをご紹介」

- ・40代女性…茶殻も食べられるのは、農薬の心配がないから! 毎日飲むお茶だからこそ、改めて安心できました。

生産者のこだわり

提携50年のトマトケチャップ 「コーミ(株)」

一瓶に約1kg分の国産トマト100%。国内各地に契約栽培の産地を広げています。原料にはトマトペーストでなく、トマトピューレを使っているのでトマトのコクと存在感を感じられます。



旬の味を一年中お届け 明治創業 「(有)奥和」

魚種ごとに旬の時期に国内で水揚げ、鮮度を保つために約-35℃で冷凍保管。真塩だけで調味し、天日干しに最良な11月の気候に合わせた冷風除湿乾燥で干物に加工。発色剤や酸化防止剤、化学調味料、油は使用していません。



スマイルひろば

ケアノートから



小規模多機能サービス

～在宅生活を元気で過ごしていただけますように～

メロディ～館逗子葉山



「小規模多機能サービス(小規模多機能型居宅介護)」は、「通い」を中心に「訪問」「宿泊」を組み合わせ、在宅生活を支援する施設です。その特徴は事業の多機能性です。「通い・訪問・宿泊」はもちろん、例えば、一人ひとりに合わせた送迎時間の対応、服薬確認のみの訪問、市内であれば通院や買い物支援など、ニーズに寄り添って対応しています。

「通い」では一人ひとり新しい湯でゆっくり入浴をしていただきます。「とても気持ちが良いわ」と感謝の言葉に、やりがいを感じます。またフロアでは歌や体操、工作のレクリエーションなどを行います。個々の傾聴にも意識して取り組んでいます。昔の生活の知恵や懐かしい苦労話も、笑顔で話してくださいます。中にはお話を聞くため横に座ると「話に来てくれてうれしいわ」と、とても喜ばれます。このような触れ合いの中で感謝の言葉をいただくと、この仕事をしていて良かったと思います。

他業種W.Coと連携して

小規模多機能サービス池子事業所を開設し、丸7年が経過しました。私たちの拠点「メロディ～館」には他業種のW.Coも同居しています。特に密接に連携しているのが、食事サービスW.Co「ぽか

ぽか」です。施設内の厨房で作る安心・安全で出来立ての昼食の提供はもちろん、苦手料理を避けたり、歯の悪い方にはお粥にしたり、



昼食



団欒



理美容

り、細かなオーダーにも対応してくれます。また、出張理・美容W.Co「かがやき」の協力で整髪やパーマなどに対応しています。市外の病院へ通院希望の方には、移動サービスW.Co「らら・むーぶ・逗子葉山」を紹介します。他W.Coの協力でニーズへの対応の幅が広がり、組合員としての加入にもつながっています。

高齢者が在宅生活を続けていくには、ますます難しい社会にな

りつつあり、私たちのたすけあい活動の重要性が増しています。今後も他業種のW.Co仲間と連携して、長く元気で在宅生活を送っていただけるように支援していきたいと思います。

(小規模多機能サービスW.Co「フムフム」 辻)

今日の
W.Co

街の技術サービス 庭木の手入れW.co「みどり屋」

～皆さんのお庭の手入れをしています～



みどり屋

「みどり屋・湘南」が2004年に、「みどり屋日吉・初山」は2005年に発足。今では湘南23人、日吉・初山32人のメンバーが活動しています。

内容は草取り、草刈り、樹木の剪定等、庭に関する作業です。この仕事で楽しいのは、自然相手に作業すること。樹木1本1本違う姿を見せてくれ、対応も異なります。それが醍醐味でもあり、樹木に教えられるところでもあります。



生い茂った緑もスッキリと

そして何よりもうれしいのは、手入れが終わった時に、組合員さんから「綺麗になって本当に良かった」と言ってもらった時です。少し残念なことは、親の代から引継ぎ「樹木は必要ないから伐採を」と頼まれた時です。生活に潤いを与えてきた緑が失われていく様は、悲しいものがあります。これからも、樹木を大切にされる組合員さんに応えるべく奮闘していきます。

(佐藤)

福祉クラブの消費材で作る

おやつレシピ



白桃と牛乳のケーキ

20cmタルト皿の分量
白桃缶1缶(250g)
卵3個 素製糖50g
牛乳40cc
生クリーム80cc
薄力粉140g



- 作り方
- ①卵と素製糖を湯せんしながら、少しずつ角が立つまで泡立てる。
 - ②①に牛乳、生クリームを加え、薄力粉を2～3回に分けて、泡を消さないようにもったりと混ぜる。
 - ③型に生地を流し、汁気を切り適度にカットした白桃を載せ、干しぶどう、アーモンドを削り散らす。
 - ④170度のオーブンで40分焼く。竹串に生地が付かなくなったら焼き上がり。

日吉センター

横浜市港北区日吉5-21-31
TEL045-561-3030(代表)
FAX 045-564-9858(代表)

横浜市	港北区・鶴見区・南区・ 神奈川区・保土ヶ谷区
川崎市	幸区・中原区・川崎区(一部)

鎌倉センター

鎌倉市台5-2-22
TEL0467-48-3955(代表)
FAX0467-48-3136(代表)

横浜市	栄区・金沢区・磯子区・港南区
鎌倉市	全地域
逗子市	全地域
三浦郡	葉山町 横須賀市 一部

初山センター

川崎市宮前区初山2-1-7
TEL044-977-0705(代表)
FAX044-977-2556(代表)

横浜市	緑区・青葉区・都筑区
川崎市	高津区・宮前区・多摩区・麻生区

藤沢センター

藤沢市善行6-19-51
TEL0466-80-5710(代表)
FAX 0466-82-6975(代表)

横浜市	戸塚区・旭区
藤沢市	全地域
厚木市	全地域
相模原市	南区 茅ヶ崎市 一部