

# デポー浦和通信

Vol. 1

生活クラブ生活協同組合  
デポー浦和事業対策会議  
2020年4月30日発行

デポー浦和(2020年4月度) 組合員数 1110名 一日平均来所者数●人 1回平均利用高●円

## デポー浦和によろこそ♪

生活クラブ生協のお店「デポー浦和」が開店して約1カ月たちました。ここには、一般的なお店とは違う点がいくつかあります。

店内に並んだ消費材には、「私達の消費行動で社会を変えたい」という想いが込められています。その想いを少しずつ、このデポー通信でお知らせできたら、と思っています。

担当理事:望月亜紀子(もっちゃん)

## ～スタッフ紹介～



WCo. つきうさぎ代表  
担当:鮮魚

谷中照枝

### ★家族構成★

今は夫と二人暮らし。子ども二人はそれぞれ家族を持ち独立しました。

### ★イチ押し消費材★

イチ押しとして一つを挙げられません。一つひとつの消費材に生活クラブと生産者の物語があります。どこかの誰かがつくったものではなく、あの生産者がつくった消費材です。全て大好きです。

### ★最近の楽しみ★

雨戸をあけた時に庭を眺めるのが癒しになっています。  
身体にいいお魚を手軽に美味しく食べられる技をお伝えできるようにがんばります!!

## 大切なひとに贈りたい♡

～5/9(土)夏のギフト全国宅配

注文スタート!!～

遠方の友人や親戚、お世話になったあの人に…  
生活クラブのオリジナル食材を贈りしよう♪  
カタログをみて注文書に記入して  
デポーにお持ちくださいね(^~)

\*提出〆切 5/30(土)

\*全国宅配 7/1～13



## 鮮魚の基準

毎週月、木、土に大宮市場の山本水産(株)から入荷したものを店頭でさばいているから新鮮!!

### 気になる基準は…?

\*国内産を第一優先し、鮮度重視!

\*天然の魚が中心

\*養殖魚(天然魚の補完)は

産地や育て方を確認

(給餌、投薬方法に関する情報開示、採算基準が明らかで管理や点検が可能であること)

海の恵みを美味しく分けたいいただきます♡



## 教えて! デポちゃん

～どうして消費材って呼ぶの?～

生活クラブでは、取り扱う食品や生活用品を『消費材』と呼びます。利潤追求が目的の「商品」ではなく、実際に使う人の立場にたった材であるという思いを込めています。

国産自給を追求する、食品添加物基準は国の1/10、農薬の残留基準は国の1/10、遺伝子組み換え対策を徹底する…利用する私たちと想いを同じくする生産者が一緒に作った消費材が望む未来をつくります。消費材を利用していきましょう♪

## 掲示板

\*GWのお休みは…5/4(月)～6(水)です

\*WCo. 旬のお弁当…通常は(月)～(土)

※GW4/29(水)～5/6(水)はお休み

\*青果物…レジ横に注目!

\*鮮魚の日…月・木・土入荷

定休日:毎週水曜日

開所時間:10:30～18:00



最新情報は Instagram 『depot urawa』 をチェック♪  
Q デポー浦和で検索

「生活と自治」をお申し込みの方へ

4月号が到着しています。まだお受け取りでない方はスタッフにお声かけ下さいね。

# ～ (有)山田屋 ～



(有)山田屋 代表取締役  
山田成元(なりもと)さん

生活クラブと出会って、産地に出向いて大豆の栽培も勉強するようになりました。いつかは埼玉県産の大豆だけで、豆腐を作りたいですね



## 基本データ

所在地：さいたま市浦和区岸町  
社員数：7名  
主な提携先：生活クラブ  
生活クラブとの提携：2003年  
さいたま市の公立小中学校  
生活クラブ取り扱い品目：  
味噌、パン、アイホールディングス、豆腐類、油揚げ等

## 生活クラブとの出会い

旧浦和市高砂で創業して107年。生活クラブとの出会いは今から17年前の2003年にさかのぼります。当時新しい生産者を探していた生活クラブ。山田さんの叔母が所沢の組合員というご縁から、2004年に工場を移転し豆腐を作る機械も一新して、国産大豆100%、にがり使用、消泡剤を使わない豆腐作りが始まりました。

4年前に小学校で食育の授業を行った際には、視察していただいたさいたま市職員の「自校式給食にきちんとした食材を出したい」との言葉がきっかけとなり、今では市内の22の小中学校の給食に豆腐や油揚げなどを納めています。

生活クラブ埼玉の豆腐類の生産者は3生産者。山田屋は川口ブロックと、寄せ豆腐やおからっこがんも等を全体供給しています。デポー浦和では、山田屋の豆腐類を取り扱います。

## 2種の大豆の特徴を生かした豆腐

「生活クラブとの出会いは、新しい豆腐作りへの挑戦でもあった」と山田さん。「消泡剤を使わない豆腐は非常識」と言われていた時代です。山田屋がそれまで作っていた豆腐と、生活クラブが求める豆腐は違うものでした。消泡剤を使わないと大豆がうまく煮えず、青くさい豆腐になります。大豆の浸水時間や挽き具合、加熱時間を何度も調整して今の豆腐が完成しました。

国産の原料にもこだわってきました。豆腐は2種類の大豆を組み合わせています。たんぱく質が多く甘味のある「佐賀県産・フクユタカ」と豆腐がやわらか



油揚げは、フライヤーで順番に温度を  
変えながら揚げられています。

く仕上がる「栃木県産・里のほほえみ」。揚げ油は、米澤製油の国産100%のなたね油です。

国産大豆は、年々入手が難しくなっています。豊作の年は、たんぱく質が多く豆腐を作りやすいのですが、不作の年はたんぱく質が少なく価格も高騰します。近年の異常気象は、豆腐作りにも大きく影響しています。

## 組合員と共に開発したおからっこがんも

生活クラブ埼玉40周年を記念して、川口ブロックの組合員と開発した消費材がおからっこがんもです。

「貴重な国産大豆なのに廃棄されているおからをなんとかしたい」という思いが形になりました。シソやカレー粉など、従来のがんもどきには入っていない食材をいろいろ試すなか、削り節が風味も良くおいしさの決め手になりました。食べたときの満足感、煮たときの味しみがよくなるよう、おからの量も試作を繰り返して決定しました。

おからっこがんもは、生活クラブの消費材で作られています。枝豆はひとつひとつさやから出して刻みます。成形も手作業です。1回の取り組みで1日平均80袋分、約640個を揚げるフライヤーは1台増やして3台にしました。コーンと枝豆の2種類。万能つゆで甘辛く煮ると、お弁当のおかずにもぴったりです。



2019年11月取材 理事 望月 亜紀子

おからっこがんも

# 2020年5月

## デポー浦和カレンダー

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
4 お休み	5 お休み	6 定休日	7 鮮魚の日 黒豚入荷 旬のお弁当	8 旬のお弁当	9 夏ギフト全国宅配注文スタート 鮮魚の日 旬のお弁当	10
11 鮮魚の日 旬のお弁当	12 旬のお弁当	13 定休日	14 鮮魚の日 旬のお弁当	15 旬のお弁当	16 鮮魚の日 ほうきね牛入荷	17