

# デポ一浦和通信 Vol. 3

生活クラブ生活協同組合  
デポ一浦和事業対策会議  
2020年5月28日発行

デポ一浦和(2020年5月24日現在) 組合員数 1,171 世帯 一日平均来所者数 222 人 1回平均利用高 2,271 円

## 「マイボトルの季節です」

マイボトルを愛用していますが、内側のお掃除、  
どうしていますか？

デポ一にある酸素系漂白剤がオススメです。

酸素系漂白剤を小さじ半分\*と 40℃位のお湯を  
注いで放置するだけでピカピカ〜♪ 湯呑みやカッ  
プの茶渋も同じ方法できれいになります。

最後に水ですすいでくださいね。

スッキリしますよ😊

by もっちゃん

※漂白剤の量は加減してくださいね！

## ホンモノの調味料フェア Part1

6/5(金)~7(日)は調味料フェア

生活クラブの基本調味料は、手間ひまかけ  
て大切に作っています。

例えば、丸大豆醤油は…

\*杉の木桶で12か月天然醸造

\*原材料は丸大豆、小麦、食塩のみ

\*遺伝子組み換え材料は使いません

\*繰り返し使うリターナブル瓶入りでエコ♪

今回は、丸大豆醤油をつくる(株)タイヘイさん  
の調味料7品目をお得な価格で！！

5%OFF!!

## ～スタッフ紹介～



担当: 青果リーダー

高野直美

### ★家族構成★

主人と主人を愛する金魚とメダカ達

### ★イチ押し消費材★

無添加赤ワイン(アルプスワイン)♪  
とても美味しい(^^)ちょうどいい量  
のワインで夫婦2人にこやかに酔え  
ます。翌日に響かないのもGOOD。

### ★最近の楽しみ★

主人が作る夕食。舌の肥えた彼がつ  
くる美味しいご飯♪ササッと作って  
くれることに感謝！

毎日がビックリドッキリですが、青果  
担当みんな頑張っています。気づ  
いたこと、至らないことお声かけ  
くださいね。

## 青果物「提携生産者」と「指定生産者」

生活クラブ埼玉は45年の歴史の中で、地場生産  
者との提携関係を大切にしてきました。

しかし、旬の野菜だけが届く仕組みでは料理のバ  
ラエティが乏しいと、年間を通じて必要な野菜が届  
く仕組みに変えてきました。「提携生産者」も全国約  
70団体となり、さらにまかないきれない品目はJAを  
通じて入荷しています(「指定生産者」)。

農法のこだわりを示した、「あっぱれ」(栽培中無  
農薬無化学肥料栽培)、「はればれ」(慣行栽培の1/  
2以下)もあります。提携生産者は自然食のお店に  
も並ぶ実力派ぞろい。ぜひ、食べてみてくださいね！



## 教えて！デポちゃん

### ～簡単便利、安くて…でいいの？～

生活クラブでは、出来る限りごみを出さない暮らしをし  
たいと、リユースびんの仕組みをすすめています。

「R」マークのあるびんは20回、牛乳びんは50回繰り返し  
洗って使えます。重いし、返すの面倒だし、プラスチックの方が  
安いのに…という声は聞こえますが、貴重なガラスを大切  
に使うという仕組みを続けることを選んできました。気候危  
機、海洋プラスチックに対するひとつのアクションです。

消費材利用を広げて望む未来を一步ずつつくりましょう♪

## 掲示板

\*開所時間: 10:30~19:00 に戻りました

\*WCo. 旬のお弁当…販売は 11:15 から  
(月)~(土)※第3土曜はお休み

\*青果物…小玉すいか、モモ、すもも…  
初夏の果物入荷中！！

\*鮮魚の日…月・木・土

朝一番で市場から  
新鮮な魚が入荷♪

定休日: 毎週水曜日



最新情報は Instagram 『depot\_urawa』 をチェック♪  
Q デポ一浦和で検索

## 「生活と自治」をお申し込みの方へ

米7月号は6/18(木)入荷です。

スタッフにお声かけの上、お持ち帰りください。



生産者と組合員のお互いの生活が、  
心も環境も体も健康に豊かであり  
ますように (有) 沃土会 代表 丸山幸生さんのことば

代表 丸山 幸生 さん

家族構成：妻・子ども3人(25歳、21歳、18歳)  
農家に生まれJAに出荷していたが、同級生の矢内克志さんが沃土会を継ぐ際、「沃土会で一緒にやっていたのか」と誘われ、沃土会に加わって20年が経つ。現在は、トマト、ピーマン、カリフラワーを栽培。

基本データ

所在地：埼玉県深谷市  
主な提携先：生活クラブ生協、  
ジーピーエス(パルシステム)、  
オイシックス・ラ・大地  
会員数：30名  
会員の年齢：40代～70代

生活クラブとの提携：1982年より  
生活クラブ取り扱い品目：  
ねぎ、にんじん、トマト類、  
小松菜、きゅうり、など  
約30品目



生活クラブと沃土会の出会い

40年ほど前、野菜の取り組みを生活クラブ埼玉でも始めようというなか、ヤマキ醸造(株)(神川町)を通じて4～5人で野菜生産を始めていた矢内(やない)さんのグループ(沃土会の前身)と出会いました。当時、農協のすすめる農薬や化学肥料を使った栽培方法は自分たちには合わないとい微生物農法を始めていた矢内グループの野菜を、生活クラブのイベント等で販売することから提携が始まりました。

トラブルを乗り越えて

生活クラブ組合員に配達するようになってからも、大根は10本、ナスは5kgなど、大きな単位で班にまとめておろし、そこから組合員が分けるという取り組み。

トラブルもいろいろありました。ほうれん草がみかん箱に3kg。とうが立ち始めたほうれん草に組合員がクレームをだすと、「とうが立つのは自然のパワーがある証拠。立ち始めがうまいんだ」との答えがあったそう。丸山さんは、「私の若いころから知る組合員の皆さんが、トマトの畑に来ては、『この品種がおいしいから植えなさい』など、熱量が高くいろいろ教わりました」と話しています。畑で育った小松菜をトラックの荷台一杯に載せて組合員宅を回りひき売りをしていたことも、沃土会と生活クラブの関係を今につないでいます。

共に豊かな未来をつくる同志

沃土会では土作りに力を注いでいます。また、黒田五寸(にんじん)、あじパワー(長ねぎ)、新黒水菜小松菜(小松菜)など、たぐいまれ野菜※を作ったり、ちぐさ(ピーマン)や、はくれい(かぶ)など品種へのこだわりも大きな特徴です。

関東ブロックの提携生産者でつくる「提携生産者限定野菜セット」(WEB限定品)や2～3か月に一度の産地限定セット、そしてさいたま産地限定野菜セット(11月から3月)で、沃土会の野菜をたっぷり味わえます。心も体も環境も健康に豊かにする野菜を沃土会が作り、私たちがそれを食べて未来につないでいく。沃土会と生活クラブは共に豊かな未来をつくる同志です。これまでも、これからも。

2019年3月取材 理事：木下美由紀



沃土会のにんじんの品種は「黒田五寸」。にんじん本来の味や香りがあり、柔らかいのが特徴

たぐいまれ野菜※  
生活クラブが扱う野菜のなかでも「独自性の高い野菜」や「地域特有の野菜」のことをいいます。

2020年6月 デポー浦和カレンダー

【集金はがきについて】

\*6月分(6/26引落)はデポーにて6/18(木)からお渡しします。スタッフにお声かけくださいね。

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
1 鮮魚の日 旬のお弁当	2 旬のお弁当	3 定休日	4 鮮魚の日 旬のお弁当	5 旬のお弁当	6 鮮魚の日 旬のお弁当 ほうきね牛入荷	7 調味料フェア part 1
8 鮮魚の日 旬のお弁当	9 旬のお弁当	10 定休日	11 鮮魚の日 旬のお弁当 黒豚入荷	12 旬のお弁当	13 鮮魚の日 旬のお弁当	14 イチ押し 冷蔵フェア