



福祉クラブ生協機関紙

ウェルビー 6

2024/No.387

JUNE



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 大場英美 <https://www.fukushi-club.net/>

もっとたくさんの人に“生産者”のことを知ってもらいたいから
あなたの身近な地域で「みんなのフェスタ」を開催します！

食べて納得！ 聞いて納得！

「みんなのフェスタ」

福祉クラブの消費材は
市販品と
どこが違うの？

みんなのフェスタの日程・会場は
こちらのQRコードでご確認ください→



生産者に直接会って
聞いてみましょう。



鎌倉市



[833品目] この数字は、日本で使用が認められている食品添加物の数です。
(2024年3月末時点)。そのうち福祉クラブ生協で使用許可をしている食品
添加物は**[93品目]**。その数**およそ10分の1**。疑わしいものは使用しない。
不明なものは使用しない。使用したものは全て公開する。
これらを基本に食材を選定しています。
「みんなのフェスタ」で安心安全な消費材を試食・試飲して、
生産者とお話ししてみましょう。ぜひお友だちを誘っていらしてください！



栄区



神奈川区



藤沢市



宮前区



緑区



幸区



港北区



港南区



戸塚区

みんなのフェスタへみんなで行こう！

あなだちと遊びにきて

各地域で開催

みんなのフェスタ

生産者と会える

試食品用意してお持ちします

生産者と一緒にエシカルな食材、取扱い品目をご紹介

子育て支援サービスや
介護サービスなど、
生活サポートもしています。

福祉クラブ生協は
こだわりの消費材を
お届けします！

配達料
無料

お試しキャンペーンの申込は↓こちらのQRコードから

福祉クラブの宅配サービス
食べてお試し
キャンペーン

人気食材4点セット ¥1,000

いまだけの加入特典

特典01 ウェルカム値引き 4,000円引	特典02 LINE友だち登録 1,000円引	特典03 Web加入限定 さらに 万能つゆ プレゼント!
-----------------------------	------------------------------	--

納得・愛着・こだわりの消費材

作り手の顔が見えるお茶

生産者：(株)新生わたらい茶



二番茶葉の摘み取り後の茶畑

お茶の生産地と言えは京都の宇治や静岡が挙げられますが、福祉クラブのお茶は、三重県の度会町(わたらいちよ)にある「新生わたらい茶」。栽培から1次、2次加工の仕上げ茶の製造、袋詰めまで一貫して行っています。

生産地は三重

県の度会町と大台町です。伊勢神宮のある伊勢市から宮川をさかのぼり、緑豊かな山あ

いの町です。1973年から有機栽培に取り組み、約40haの茶畑があります。日本のお茶で完全に有機栽培しているのは約6%に過ぎません。ほとんどが農薬や化学肥料を使って栽培している茶葉です。わたらい茶は貴重な無農薬・有機栽培で、2000年には有機JAS認定を取得しています。原料も製造工程も明らかなお茶です。

土づくりのこだわり

有機栽培を始めるにあたって、お茶が健康に育つための土づくりに力を注いでいます。堆肥には鶏糞、シメジの残土など、度会町やその周辺地域の産廃物を循環することで環境にも配慮しています。また、福祉クラブの菜種油の生産者である「米澤製油」の油粕、「三重魚連」の魚粕(さかなかす)なども取り入れて、有機肥料づくりに活用しています。化学肥料は一切使っていません。

無農薬へのこだわり

作物を育てる上で生産者が苦勞する一つに除草作業があります。ほとんど手作業か草刈り機で行われます。試験的に蒸気を使った除草も行っていますが、夏場は次々生えてくる雑草に追われています。また、害虫の駆除にクモなどの益虫を活用したり、時には被害にあったお茶の木を刈り落とし、被害が広がるのを防いでいます。

お茶あれこれ

煎茶やほうじ茶の他に、「有機和紅茶ティーバッグ」もあります。緑茶用の品種で、有機

2月末実施

「フードドライブ」のご報告



数量224点、重量96kg(米、主食、副食、菓子、その他)が集まりました。ご協力いただいた組合員の皆さん、ありがとうございました。

「フードバンクかながわ」と連携し、自治体、子ども/地域食堂、福祉施設等の団体を通して、必要な方へお届けしています。フードドライブは、組合員のご家庭の余剰食品などの寄付から食品の分かち合いと食品ロス削減を行うために、福祉クラブでは2019年より年2回、実施しています。



ている場合もあるそうです。もし、市販のお茶を手にした時はパッケージの裏をよく確認してください。常に自然と対面している生産者の苦勞に思いをはせて、一杯のお茶をいただいでみませんか。(高橋)



お手軽なティーバッグもあります



ます。

お茶に添加物なんてありえない、と思いがちですが、市販のお茶の中にはまるやかさを増すためにアミノ酸を添加したり、風味を増すために青のりの粉を添加

栽培の茶葉を発酵させて作った洗みの少ない飲みやすい紅茶です。

また、お出かけには、缶の「歌茶もどうぞ。この茶葉は、山口県の茶葉と有機わたらい茶の番茶をブレンドしています。



消費材紹介↑

「みんなのフェスタ」で聞きました！ 生産者のこだわり

(株)カジノヤ「国産大豆使用 経木入りの昔ながらの納豆」

1946年(昭和21年)より神奈川県川崎市にて納豆造りを開始。ヒノキの木箱に経木入り納豆を並べ、大豆を発酵させます。赤松の木を薄く削って、薬剤を使わず乾燥させた経木の香りがほのかに納豆に移り、よりおいしさが引き立ちます。



経木で包まれた納豆 手軽なカップ入りもあります



(株)ニッコー「冷凍食品は手抜きじゃない」

家庭でつくるように、自分の子どもに安心して食べさせられる冷凍食品を作ることを中心に、自社農場もあり、原材料の農作物を育てているほど、心を込めて消費材を作っています。

福祉クラブ開発品「サクサク俵カツ」「豆菜はんぺん」やお馴染みの「北京餃子」は、冷凍庫にあると重宝します。



おいしい餃子の試食販売

共生食品(株)「国産にこだわり 使わなくても済む添加物は使用しない」

焼きそばは、国産小麦100%、かんすい・着色料不使用。もちもちの麺は、油でコーティングしていないため、ソースが麺になじみやすいことが特徴です。

《生産者直伝、おいしい焼きそばの作り方》

最初に具(野菜・肉)を炒めてから、具の上に麺をのせ、その上からソース(中濃・ウスター)、そして隠し味に牡蠣味調味料を少し加え、全体を混ぜ炒めて出来上がり。焼くときに水分を加えなくても、ソースの味がしみ込み、しっかり味がつきます。



おいしい焼きそばを試食

日東珈琲(株)「無農薬・化学肥料不使用の『森のコーヒー』」

一般的にコーヒーの樹は、実を収穫しやすいように人の手が届く高さに栽培されますが、森のように密植した樹を自然の成長に任せて高く伸ばします。樹冠は、太陽の光をたっぷり浴び、実の発育を促し、そして日陰を作ります。地温が上がらず雑草も生えにくくなり、除草剤を散布が必要なく、大量の落葉が微生物の棲み家となり、土壌改良も進む理想的な循環になるのです。生産・流通経路が明確なコーヒーです。おいしいコーヒーの淹れ方のコツは、ぜひ会場でお聞きください！



コーヒーの淹れ方をレクチャー

施設探訪

～笑いが健康の源です!～

福祉クラブ生協「Dayふかや」



Dayふかや外観

「Dayふかや」の昼食は食事サービスW・Co「キッチンかまくら」に委託しています。施設内で作っています。時には利用者の方望で、カレーライスや焼きそばが出たり、ちよこ



おいしいものを食べるんですよ。

「Dayふかや」は、横浜市戸塚区深谷町にある「Dayふかや」は、JR戸塚駅や大船駅よりバスに乗り、のんびりとした住宅街にあり、移動サービスW・Co「らむーぶ戸塚」の事務所も入っています。庭にはさまざまな木があり、2月には梅の花が咲き、秋には柿が実るなど、季節ごとに楽しみが溢れます。

生活相談員の加藤さんは開口一番「笑うことを大切にしている」と話されました。利用者は気楽な感じで話したり冗談を言ったり、メンバーも笑わせたりと、息が合っていました。また、通所当初は薬の量が多かった方が「Dayふかや」に通うようになって薬が減り、担当医も驚いたそうです。「笑いが一役買っているんですね。」

笑うこと

利用者の皆さんは顔なじみで気心知れた方々ばかり。取材日も穏やかな笑顔でお過ごしました。



冗談を交えながら穏やかな笑顔で

2009年10月開所の10人規模のデイサービス福祉クラブ生協「Dayふかや」。「笑いが健康の源」がモットーです。笑うことで心が健康に、見て楽しんで、口から食べることで身体が健康になるデイサービスです。

した一品が足されることもあるそうです。庭にフキノトウが芽を出すと、採りたての天ぷらが好評です。汁物は消費材で作ったこだわりの出汁です。味付けはもちろんなこと見たい目も大切に、食事は目と口から食べることで身体が元気になります。

行事を大切に

季節感を大切にするためにも行事を大切にしています。節分には本気の豆まき、お盆には盆踊りや特別な食事等、行事にも全力で取り組んでいます。

梅干しの話



昨年の梅仕事とできた梅干し



今年も梅の花が咲き、その後の実の収穫も見込めるそう。赤じそで漬けるので、赤じその種まきもしました。こだわりの塩分20%の梅干し作りを行います。利用者の熟練の梅仕事とスタッフの愛情で今年もおいしい梅干しができること間違いなしです。

「Dayふかや」は民家を使用しているので、ホッとする空気感と親しみやすさと、誰もが思いやれる関係があり、笑顔が溢れています。笑っていつまでもお元気で！
(取材:田中)

「Dayふかや」

横浜市戸塚区深谷町556-2
電話 045-1399-0105 62
JR戸塚駅からハイツ行きバス、三叉路下車10分
または
JR大船駅から立場行きバス、クラブ前下車2分

LOVE PET ♡ LOVE PET ♡ LOVE PET ♡

うちの紹介 ペット

誕生日にお祝いました。真ん中のチェリオ君11歳の誕生日!ケーキ、お預けなのでよい子にしています。左はヴァニラ13歳・右はピーチ12歳です。(緑区N)

※あなたのペットをご紹介ください。ご連絡は編集室まで。

ひとりごと
編集室から

100円ライターを使い終わり、いつも通り「不燃ごみ」の箱へ捨てる直前。このライターの部品を分別しようと、思い立ち、分解してみました。するとプラ、金属、ゴム、発火石など20個近い部品に分かれました。ライター回収箱があるとは聞きますが、見かけないし、毎回分解するのも手間。以来我が家ではマッチが主役となりました。(八十川)

わたしのうた

五月雨が降ればおちる雨雫
これから開く夏への扉
梅雨の終わり、降っていた雨の雫が落ちれば夏が始まる。

紫陽花や濡れて輝く明月院
何度も訪れている明月院。四季折々のお花も楽しめます。参道の石段が続く側のブルーの紫陽花は、美しく、心身の疲れを解きほぐしてくれます。

※短歌、俳句、川柳、詩等の投稿をお待ちしています。創作の思いを六十字程度添えて、うるびー編集室まで送付してください。配達W・Co、職員に預けていただきます。

川上久美子

洋子
A・N(15歳)

スマイルひろば

ケアノートから



「行きたいときに行きたいところへ」 外出のお手伝い



福祉クラブの移動サービスは、高齢になつたり障がいがあるために外出することが困難な方が、通院、通学、通所、レジャーなど安心してお出かけができるよう、送迎や付き添いを行う福祉有償運送のサービスです。国土交通省の登録を受け、17の移動サービスW.Coが300名近いメンバーで190台の登録車を使って活動しています。

「らら・むーぶ宮前」は、市民の移動の自由を保障したいと2012年11月に川崎市宮前区で設立しました。現在メンバーは20人。地域にニーズはありますが、運送業界同様ドライバー不足からすべての依頼に対応しきれないことが課題です。

—昨年、障がいのある未就学児Mさんを療育センターに送迎してほしいという依頼を受けました。センターの看護師が同乗し、必要に応じて吸引などに対応します。今年小学校一年生になるMさん。入学予定の小学校の近くに転居も決まり、この春か

らは、母親が送迎します。何かの時にはいつでも力になりたい、と私たちも心づもりにしています。

また、県立支援学校への送りの依頼もあります。日ごろの親による送迎の負担を減らし、親支援にもなります。時間が固定する毎日の送り迎えは親にとっても大変です。このような支援の一端をこれからも担っていきます。

また、利用者の皆さんでお出かけするリフレッシュツアーを定期的に企画し、多くの方に参加いただいています。3月27日には、総勢



お出かけや送迎に使われる「らら・車」は、190台が国土交通省の登録を受けています



リフレッシュツアーで三ツ池公園へ

16人が4台に分乗して、賑やかに三ツ池公園へ「お花見ツアー」を行いました。久しぶりの晴天に恵まれ、早咲きの桜を見つけては歓声を上げ、お花見弁当に舌鼓を打ちました。1月の「初もうで」ツアーには直前に転倒して参加できなかったHさんも、今回は参加。施設入所されていてなかなかお出かけできないYさんも親子で参加され、皆さんに満足していただけたようです。

これからもお出かけを通して、行きたいところいつでも行ける移動サービスの活動を続けます。 (渡辺)

今月のW.Co

福祉クラブ生協の食事サービス

鎌倉食事サービスW.Co「キッチンがまくら」

鎌倉市台にある、複合施設「コア北鎌倉」内の厨房で入居者の食事、保育室の給食、配食サービスとしてお届けする



共同購入のワークス惣菜を作っています。食材、調味料などは全て福祉クラブの消費材を使用しています。食事作りが大変な方・健康に自信のない方・リフレッシュしたい日etc、配食サービスはどなたでも利用できます。

「おかずとご飯」「おかずと汁物」は、現在、神奈川区、緑区、青葉区、鎌倉市で対応しています

お一人おひとりへの対応がこの4月からいっそうきめ細やかになりました。配食の形態として「おかず3品・ご飯・汁物」「おかずのみ」に加え、「おかずとご飯」「おかずと汁物」が始まりました。急な困ったにも対応しています。ぜひお試しください。

(桜井)



福祉クラブの消費材で作る

おやつレシピ



牛乳屋さんで作る アイスクリーム

- 材料
- ボウルを2つ用意。
 - 生クリーム100cc
 - 生乳100%ヨーグルト または牛乳100cc
 - ビートグラニュー糖30g
 - 氷1キロ・塩300g



- 作り方
- ① 塩をまぶした氷を入れたボウルに、材料全て入れたもう一つのボウルを重ね、ゴムベラで材料をボウルにこすりつけるように混ぜていく。
 - ② 氷に塩をまぶすことで冷え、15分ほど混ぜていると、どんどん固まっていく。

※牛乳で作るとミルクアイス、ヨーグルトで作るとヨーグルトアイス。お好みでアレンジも。



日吉センター		鎌倉センター		初山センター		藤沢センター	
横浜市 港北区・鶴見区・南区・神奈川区・保土ヶ谷区		横浜市 栄区・金沢区・磯子区・港南区		横浜市 緑区・青葉区・都筑区		横浜市 戸塚区・旭区 (一部)	
TEL045-561-3030(代表)		TEL0467-48-3955(代表)		TEL044-977-0705(代表)		TEL0466-80-5710(代表)	
FAX045-564-9858(代表)		FAX0467-48-3136(代表)		FAX044-977-2556(代表)		FAX0466-82-6975(代表)	
川崎市	幸区・中原区・川崎区 (一部)	鎌倉市	全地域	川崎市	高津区・宮前区・多摩区・麻生区	厚木市	全地域
		逗子市	全地域			相模原市	南区 茅ヶ崎市 一部
		三浦郡	葉山町 横須賀市 一部				