

とらいあんぐる

2019

1

Vol.226

特集

楽しいよ!
コープくらぶ

産地・メーカーを訪ねて
株式会社 ぶった農産

くらし@マーク
雪道に備えよう

みんなのレシピ
お正月明けは 胃腸にやさしいメニュー

産地・メーカーを訪ねて

かぶら寿し



株式会社
ぶった農産
(石川県野々市市)



ぶったさんの
かぶら寿し
おいしいヒミツ

かぶら寿しとは酢飯を使った「お寿司」ではなく、「なれずし」(魚を塩と米飯で発酵させたもの)の一種です。「ぶった農産」がめざすかぶら寿しは、酸味や生臭みが少なく、発酵臭がほとんどない「くせがない味」。食べ慣れない人でも食べやすい味となっています。

1 かぶを収穫・洗浄

形の良いものだけを選び
使用します。



2 塩漬け(3日間)

荒切りにし、皮をむき切れ目を入れた後、塩漬けにします。



4 いよいよ、本漬け(約7日間)

本漬けの後、味を落ち着かせるためにさらに1週間寝かせますが、温度は低温に保ち発酵が進まないように調整しています。

3 ぶりを挟む

はみだしたりすき間が空かないようにぶりとかぶの大きさを合わせて挟んでいきます。



ぶった農産
かぶら寿し(1切)
(次回2月1回)じわもーる
864円(税込)
機関紙企画検討委員と佛田専務

大切にしたい思い ～栽培から加工・販売まで～



「ぶった農産」は野々市市上林にあり、お米や野菜の栽培、かぶら寿しなどの加工品を製造・販売しています。また、コープ農園での米作りの指導やかぶら寿し教室の講師など、コープいしかわの取り組みにもご協力いただいています。専務の佛田和弥さんにお話を伺いました。

生産者から加工品製造へ

創業は昭和63年、専務の祖父(会長)孝治さんと父(社長)の利弘さんが有限会社を設立しました。その後、平成13年に農業法人として日本初の株式会社となりました。当初は、特別栽培米^①や野菜などを中心に栽培していましたが、栽培したものを使った加工品の製造・販売をするようになりました。商品化のきっかけは、専務の祖母弘子さんが作ったかぶら寿しやこんか漬けをご近所におすそ分けしたところ、おいしいと評判になったことからだそうです。今でも本漬けやぶりの加工などの味の要となる作業は専務自らが行っています。



専務 佛田 和弥さん

※特別栽培米：農業・化学肥料を当地域比の5割以上削減した米

かぶら寿しの原材料は、すべて自社で栽培・加工

「かぶ」

「百万石青首かぶら」という品種を、自社の畑で栽培。これは、柔らかい白かぶと、固めの青かぶを交配させた品種で肉質が良く、甘味が強いのが特長です。直径10・5cmと大きく、かぶら寿し2つ分を取ることができます。



「甘酒」

本漬けに使用する糀(甘酒)を作るために、酒米である山田錦も栽培しています。酒米で作った糀の甘さは格別で、おいしいかぶら寿し作りには欠かせません。

「ぶり」

中に挟むぶりは、国産のものを使用。脂ののった大きなサイズのものを買って付けています。腹骨を取り、生臭みを残さないために血合いを丁寧に取り除いてから塩漬けにします。期間は1〜2か月。短いと生臭みが残り、長すぎるとパサつきが出てしまうので、絶妙な期間を見極めることが大切です。

その言葉を大切に

おいしいかぶら寿しをめざすことは、自社でそれに適したかぶらやお米を作ることにつながっています。それは「良いものを作っている」という創業者である祖父の言葉を大切にしているからです。また父である社長の利弘さんの日本の農業に対する熱い思いからコープ農園の取り組みに協力をいただくようになりました。

「親子で体験し農業に興味をもってもらいたいです。体験して終わりではなく、そこから何かを学んでいけることを今後考えていきたいなと思っています。それが日本の農業を持続させていくことにもつながっていくと感じています」と専務。

「かぶら寿しや大根寿しなど石川の食文化に子どもたちがふれることや全国に発信していくことも大切だと考えています」と専務は語ってくれました。



コープ農園水田コース
ぶったさんの指導のもと、田植えから稲刈りまでの農作業を体験する食育の取り組み。



楽しいよ! コープくらぶ

「おすすめ情報便」ではいろいろな行事をご案内していますが、その中には
コープくらぶが主催のものもたくさんあります。今回、「このゆびとまれコープ
くらぶ」と「花ふわりコープくらぶ」の活動の様子を取材してきました。

コープくらぶってなに?

コープくらぶは、組合員が「産地・工場見学」や「学習会」など自分たちのしたいことを企画し、自分たちで準備や運営をする自主的な活動です。コープいしかわの組合員3名以上で結成して、生協や生協商品の学習、暮らしに関わるテーマ(食や環境、平和、子育てなど)で活動しています。



花ふわりコープくらぶ

「水引のポチ袋作りと迎春試食会」に密着! 11月13日(火) 14時~15時30分
コープおおぬか



ポチ袋作り後は迎春試食会に。コープの紅茶とケーキ、おせちセットをテーブルに出し、百成さんが中身の説明。「早割で注文してね!」とちょっぴりPRし、試食が始まりました。

終了時には参加者から温かい拍手がおりました。

花ふわりコープくらぶは結成して2年目。フットセラピーを習っている仲間の中で手作りが好きな人が集まって結成しました。これまで、小川珈琲のコーヒー学習会や教え合い講師による紅茶の入れ方教室を開催しました。1月29日には喜作園を招いてお茶の入れ方教室を計画しています。5人それぞれが本当に楽しそうに活動していました。

(下段左から百成さん、西野さん、上段左から南さん、中川さん、渡瀬さん)



行事を終えて

いつも集まっている仲間だから、行事のための話し合いもついでにちょこちょこつとやってしまうのよ

こうしてみんなが楽しんでくれるのを見るのは楽しいですね

はじめてみよう! コープくらぶ Q&A

Q 何を企画してもいいの?

A 取引先を講師に招いての生協商品の学習会、生協商品の産地工場見学の他に、事前に特技を登録している組合員から手芸や体操、料理などを学ぶ講習会なども可能です。

Q 自分たちだけで行事を開催するというのはハードルが高いように思うのですが

A 計画の立て方から、行事開催まで詳しく説明しているガイドブックがありますので、安心して進めることができます。また、組合員活動部職員が相談にのります。

Q 平日に仕事をしている人でもできますか?

A コープくらぶはメンバーの自主的な活動ですので、メンバーの都合のよい日、時間に活動が可能です。平日夜や、休日に開催しているくらぶもあります。

Q 小さい子どもがいますが、活動できますか?

A 行事開催のときには、生協の助成で託児を設けることができます。

まずは資料請求を

コールセンター
0120-759-853
(企画コード 123-J)

webからは
資料請求締切
2月1日(金)



やってみようと思ったきっかけは?

みなさん、いろいろな行事に参加することが多かったのですが、「自分たちで好きなことを企画してやれる」というところに魅力を感じたこと。
そして、自分たちだけが楽しむのではなく、他の多くの人にいろいろなことを知ってもらい、それをまた知らない人に広めてほしいと思って活動しているそうです。「このゆびとまれ」という名前も、「やりたい人、この指とまれ」という気持ちで付けられました。

「このゆびとまれ」コープいしかわ



下段左から、南出さん、堀浦さん、河端さん、上段左から浅井さん、西出さん、梶さん、他メンバー2名がいます。

やってみてどうでしたか?

「私たちの企画を気に入ってもらって加えてくれる常連の人がいて、その人からまた他の人に広がっていくこと」「よかったよ」と言ってもらえることが何よりうれしいんです。今年は今迄収穫体験と東茶屋街散策、ゆがみ体操などを企画しました。このゆびとまれの活動に参加して、自分たちもやってみようと思えるようコープくらぶを結成した人たちがいるそうです。

これからやってみようと思ったきっかけは?

「富山のバスタ工場を見学しよう」、「富山に行ったら近くの県立美術館にも寄りたいたい」など次々に意見が出てきます。「女性だから、やっぱり食べることに興味があるかな。それに生協の商品を絡めていろいろ企画をする」と代表の西出さん。また、浅井さんは「ただ参加するんじゃなくて、参加するのが楽しいのよね。それが元気の素かも」と、はじける笑顔で語ってくれました。





雪道に備えよう

昨年2月、17年ぶりの大雪となり、雪道にはまって立ち往生した方、凍結した路面で怖い思いをした方もいらっしゃるのではないのでしょうか。雪道での危険箇所を知り事前に準備することで防げる事故もあります。そこで、JAF石川支部推進課事業係の元谷公一さんに機関紙企画検討委員の加賀さんと丸川さんが雪道への備えを教えてくださいました。

雪道ドライブのきほんの「き」



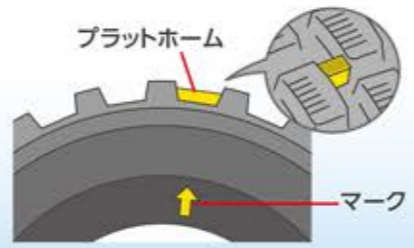
降雪前だけでなく、凍結しそうなきにもワイパーは立てておきましょう。フロントガラスが凍るとワイパーが窓に張りつくのでゴム部分の劣化が進みますよ。フロントガラスに積もった雪を無理やりワイパーで取り除こうとしないでください。負荷がかかりすぎてワイパーが壊れることも。

準備しておく安心な雪道ドライブグッズ

- [軍手]** (Gloves)
- [長靴]** (Tall boots)
- [懐中電灯]** (Flashlight): 雪道のトラブルは、昼間だけでは限りません。
- [スコップ]** (Shovel): 軽くて硬いアルミ製のものがおすすめ。
- [車用屋根雪下ろし&スクレーパー]** (Car roof snow remover & scraper)
- [解氷]** (De-icing): タンク内の液が半分以下であれば補充。容器に記載の希釈目安を参考に濃度を高めて冬対策。水だと余計に凍ってしまうので危険。
- [解氷スプレー]** (De-icing spray): 鍵穴やフロントガラスの凍結に利用できます。外出先や忙しい朝の短時にも。
- [砂]** (Sand): 雪にはまってタイヤが空転したときに、滑り止めの砂を使うと脱出できることも。
- [防寒着]** (Winter clothing): 立ち往生など万が一に備えてブランケットなど暖を取れるものがあると安心。車移動の多い北陸では防寒着を持たずに外出する人も！

スタッドレスタイヤの状態を確認

スタッドレスタイヤは低温でも固くなりにくいゴムで作られていて、雪上や氷上でも摩擦力を生み出すよう設計されています。経年劣化しやすいのでゴムの状態を確認することが大切です。タイヤの溝の半分位置に「プラットフォーム」と言われる突起があり、これが出てくると交換のサインです。雪がない路面では、スタッドレスタイヤではノーマルタイヤと比較して停止までの距離が長くなるので注意しましょう。



雪道以外ではスタッドレスタイヤの方が止まりにくいことに驚きました。車間距離を取り、早めのブレーキを心がけます！



雪道にはまったときどうすればいいの？ (基本編)



- ①ハザードランプを出し三角表示板を置き、周囲に知らせることで自身の安全を確保する。車の状況を確認し、どこがはまっているのか確かめる。(一般的に駆動輪がはまることが多いので自分の車の駆動輪を知っておきましょう。)
 - ②スコップで周囲の雪を除け、路面を踏み固める。
 - ③じんわり、ゆっくりとアクセルを踏み、緩やかに加速する。状況により砂をまくか、駆動輪に脱出プレート(市販品)をかませる。
 - ④それでも脱出できない場合は、JAFなどのロードサービスに連絡し救助を待つ(無理は禁物です)。
- 車によってはトラクションコントロール(空転防止)装置のスイッチを切る必要がある場合もあります。



雪道で事故を起こさないために

雪道は滑りやすいとは分かっているけど、ついついいつもどおりに運転してしまいがちです。発進、加速、停止、すべての段階で「急」のつく運転は禁物です。急発進、急加速、急ハンドル、急停止は、車両の姿勢を崩すきっかけになってしまいます。気持ちと時間に余裕を持ち、速度を抑え十分な車間距離を取り、常に危険を予測するように心がけましょう。



冬の道、ここが危険!!



路面は黒いけど止まらない! ブラックアイスバーンとは?



ブラックアイスバーンとは一見濡れた路面に見えるのですが、実際は薄い氷が張っている凍結路面です。Aがブラックアイスバーンの路面です。路面が黒光りして見えたら要注意。冷え込む夜間や朝方、日陰などは特に注意。ブラックアイスバーンに気付いた時は落ち着いてゆっくり速度を落とすようにしましょう。

みんなのレシピ大募集

お好きなコープ商品を使ったおすすめレシピを教えてください。採用された方には薄謝(500円分のポイント)をプレゼント!お寄せいただいたレシピは一部変更させていただきます。ご了承ください。予めご了承ください。

応募要項 ●料理名 ●作り方 ●使用するコープ商品 ●使用するコープ商品、またはレシピについてのコメント

募集テーマ 「お弁当にも使えるレシピ」
上記以外いつもの、「おすすめのレシピ」も募集します!

応募方法

- 1 本誌裏表紙について「お便り・わたしのお気に入り・みんなのレシピ・イラストなど記入欄」にご記入いただき、宅配担当者または店舗までお渡しください。
- 2 コープいしかわホームページからもご応募いただけます。
- 3 携帯電話・スマートフォンをご利用の方はこちらの2次元コードからもご応募いただけます。



とろ〜りあんかけ 里芋団子

材料/2人前

冷凍里芋……………250g
万能ねぎ(カット)……………適量
乾燥ひじき……………5g
鶏ひき肉……………100g
えのき……………100g
柚子皮……………適量
水溶き片栗粉……………大さじ2

作り方 25分 233kcal (1人分)

- 1 ひじきは水で戻し、えのきは半分に切る。
- 2 冷凍里芋をラップをして500Wの電子レンジで4〜5分程加熱する。
- 3 2をボウルに入れて、熱いうちに潰す。
- 4 3に1のひじきを加えて混ぜ合わせ、丸く形成して里芋団子を作る。
- 5 鶏ひき肉と1のえのきを炒め、Aを入れて煮て、水溶き片栗粉を加えとろみをつける。
- 6 器に、4を盛り付け5をかけて、万能ねぎと柚子皮をのせる。

豚汁・みそ汁・煮物用里芋(250g)
(次回1月4回) 430円(税込)

レシピ提供:金沢市スノウさん
「もっちりとろ〜り。寒い日にほっこります」

胃腸にやさしい メニュー

お正月明けは!

組合員から
寄せられました

みんなの
レシピ



白菜とツナの クリーム煮

15分 373kcal (1人分)

作り方

- 1 フライパンに水200ml(分量外)と白菜を入れ加熱。沸騰後、返して3分程蒸し焼きにする。
- 2 1をざるに上げ、塩(分量外)を振り、冷まして3〜4cmに切り水気を絞る。
- 3 しめじは石づきを取り除き手でほぐし、ニンジン半月切りにする。
- 4 フライパンに2・3・ツナ缶を汁ごと入れて塩を加え軽く炒める。
- 5 4に生クリーム・水を加え煮込む。
- 6 弱火にして、水溶き片栗粉を加えとろみをつける。

レシピ提供:
白山市 たあちゃんママさん
「冬の寒い日にあたたまる
ツナのうまみたっぷりの
ラクチンレシピです」



美味しいツナ
(70g×4缶)
(次回2月3回) 505円(税込)

材料/2〜3人前

白菜……………1/4株 しめじ……………1/2株
ツナ缶……………1缶 ニンジン……………1/4本
生クリーム……………200ml 水溶き片栗粉……………大さじ1
水……………100ml 塩……………小さじ1/2

すりおろしリンゴの ゼリー

材料/2人前

りんご……………1/2個
粉ゼラチン……………2.5g
砂糖……………大さじ1/2
水……………150ml
ミント(トッピング用)……………適量
りんご(トッピング用)……………適量

20分 34kcal (1人分)
※冷やす時間は除く

作り方

- 1 粉ゼラチンを水10ml(分量外)でふやかしておく。
- 2 りんごの皮をむき、すりおろす。
- 3 鍋に、2・水・砂糖を入れて沸騰させ、火を止める。
- 4 3に1を加えてよく混ぜ、粗熱を取り器に入れて冷やし固める。
- 5 お好みで、ミント・りんごをトッピングする。

津軽のふじりんご(900g)
(次回1月4回) 603円(税込)

レシピ提供:機関紙企画検討委員会
「風邪をひいたときにも食べやすいですよ」



キャベツといっしょに
食べると消化が
よくなります

健康鶏ムネ肉(500g・2枚)
(次回2月2回)じわもーる
360円(税込)

レシピ提供:金沢市 チャコちゃんさん
「私は一年中ですが、お正月太りした人にも
おすすめです」

ヘルシー鶏

材料/2人前

鶏ムネ肉……………1枚
塩麹……………大さじ1
万能ねぎ(カット)……………適量
ばん酢……………適量
キャベツ……………適量

40分 281kcal (1人分)

作り方

- 1 鶏肉にフォークで穴をあけて、塩麹でもみ込み10分程おく。
- 2 蒸し器に大きめにちぎったキャベツを敷き1をのせ中火で15〜20分蒸す。
- 3 2を食べやすい大きさに切り、お皿に盛り付け万能ねぎとばん酢をかける。

家庭で気をつけたい 細菌性食中毒の原因菌

細菌名	原因	特徴	症状	予防
カンピロバクター 	<ul style="list-style-type: none"> 食肉やその加工品(特に鶏肉) 井戸水などの飲用水 	<ul style="list-style-type: none"> 少量の菌で発症 熱に弱い ペットから感染する可能性もある 	下痢・発熱・吐き気・腹痛・筋肉痛 潜伏期間は1~7日 ギラン・バレー症候群(※)を発症することもある	<ul style="list-style-type: none"> 加熱調理(75℃以上、1分以上) 他の食材や調理器具などへの付着による二次汚染の防止
ウェルシュ菌 	<ul style="list-style-type: none"> 汚染された肉類や魚介類を使った煮込み料理、カレー、スープ、シチューなど 	<ul style="list-style-type: none"> 酸素(空気)がないところでも増殖する 熱に強い「芽胞」を形成する 	下痢・腹痛 潜伏期間は6~18時間	<ul style="list-style-type: none"> 前日調理は避け、なるべく早く食べる 保存するときは浅い容器に小分けし素早く確実に冷やす
黄色ブドウ球菌 	<ul style="list-style-type: none"> さまざまな食品が原因食となる可能性がある特に素手で扱う手作り食品 	<ul style="list-style-type: none"> 食品中で増殖するとき、熱、乾燥、消化酵素に強い「エンテロトキシン」という毒素を作る 	吐き気・嘔吐・腹痛 潜伏期間は30分~6時間	<ul style="list-style-type: none"> おにぎりやサンドイッチなどを作るときはラップなどを使い直接手で触れない

(※) 下肢の脱力感・筋力低下・感覚鈍麻・歩行困難などの症状を呈する病氣。

コープ北陸より **安全・安心** 情報をお届け

あんあんニュース

ANAN NEWS
vol.59 後編

制作:食品安全推進委員会 監修:コープ北陸事業連合

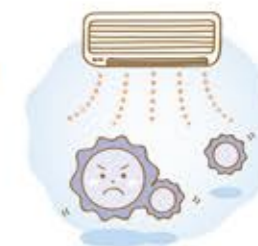
コープ北陸は、富山・石川・福井の3生協で取扱う商品を企画する事業連合です。商品の仕入れや仕分けなどの事業機能を協働し3生協の力を結集することで、より安全・安心で、より安い商品の供給をめざしています。取扱い商品の安全確認業務も担っています。

食品安全推進委員会とは
組合員、字種者、役員からなる委員会です。コープ北陸の安全確認業務がしっかり行われているか、対応が適切かなどの監査を行っています。



冬の食中毒は
ノロウイルス...
だけじゃない!!

細菌性食中毒にも 気をつけて!!



細菌はそれぞれ増殖に適した温度があり、一般的に20~40℃が適温帯で35℃くらいが最も増えやすいといわれています。冬の暖房が効いている室内では細菌性食中毒の原因菌が好む温度帯となっているため、冬だからといって安心してはいけません。

組合員さんの声



Q1 白菜に黒い斑点がある。食べて大丈夫?

A1 「ゴマ症」と呼ばれるものです。

「ゴマ症」とは、土壌に微量に含まれているチッ素が多かったりホウ素が欠乏するなど、栽培環境や方法によって白菜にストレスがかかり、細胞内でポリフェノールが蓄積され黒い斑点として現れる生理現象です。味や品質には問題ありませんので安心してお召し上がりください。

Q2 お寿司のご飯がパサパサしていて美味しくなかったけれど、どうして?

A2 温度の影響を受けたのではないかと考えられます。

ご飯は、低温下(目安として10℃以下)に長時間置かれると、米のでん粉質が破壊されパサパサになってしまいます。一度このような状態になってしまうと元に戻りません。製造メーカーや生協では製造時やお届け時の温度が低くならないように注意をしておりますが、いずれかの段階で低温の影響を受けた可能性があります。なお、保存温度が低いほど早くパサパサになってしまいますので、お届け後は冷蔵ではなく常温で保管いただき、お早めにお召し上がりいただきますようお願いいたします。

食中毒を防ぐ3つのキホン

食中毒の原因となる細菌を...

- ① につけない 手洗い、調理器具などの洗浄、肉や魚は分けて保存
- ② ふやさない 長時間放置しない、低温(冷蔵・冷凍)での保存
- ③ やっつける 加熱調理(十分な加熱)、除菌・消毒

食中毒かな?と思ったら

- 下痢や嘔吐をしたら、しっかり水分をとみましょう
 - お医者さんに診てもらいましょう
- 勝手な判断で薬を飲まないようにしましょう。
下痢止め薬の服用は回復を遅らせることがあります。

食品を正しく扱って食中毒を未然に防ごう!



「身近な出来事やイラスト」「テーマトーク」募集中!

ドキドキ楽しみ

娘の2人目出産が近づき、毎日ドキドキしながら楽しみにしています。早く「はじめてばこ」を見てみたいと、そちらも待ち遠しいです。

金沢市 ぴかけんママ

大山乳業の牛乳

コープマルシェに参加し、大山乳業さんの牛乳を試飲しました。低脂肪なのに飲みやすく、とてもおいしかったです。11月号のとらいあんぐるを読んで、その理由がよくわかりました。

羽咋市 いっち

新たな友

膝の具合が悪くなり手術をした。孤独かと思ったら同室の人たち、同じ手術をした人たち、ロビーで話す人たちと仲良くなった。退院後はお茶会やランチ会でおしゃべりがはずみ、話は尽きなかった。「また会いましょう」と次回の会も楽しみにしている。不思議な縁ね。

加賀市 谷ちゃん

かわいいうさぎさん

昔の子どもはよく外で遊んでいました。30年ほど前うちの子どもたちも例外ではありませんでした。ある日仕事から帰ってくると家の外で4、5人の子どもたちがうさぎさん「こっこ」をしていました。「あら、かわいい」とよく見ると、かぶっていたのは私のパン・ツ!でした。

金沢市 もりりん



しょうが湯

私のお気に入りのはしょうが湯!それもスーパード安いで日に5個くらい買って、1日1かけ(3cm径)飲みたくなるときにマグカップの上ですりおろして熱湯とハチミツをたらしたものを混ぜて熱々のうちに飲むだけ!これだけで汗をかき、血行もよくなり体調不良もない。体は温めてあげれば元気です。

金沢市 よくき子



小松市 おしゃんてい

主人

いつも主人と一緒にクロスワードパズルをしています。時々意見が食い違い2人で頭の悪さを言い合っています。その主人が先日、山へ行ったときに天然なめこを取ってきてくれ、わが家ではたっぷり鍋に入れて食べました。

2・3日夕食にはなめこの料理が続き、助かりました。

能美市 みーちゃん

うどん

うどんの大好きな娘。「何食べた?」と聞くといつも「うどん♡」のリップキムドです。寒くなったこの時期はあつたまるし、つるつると食べられる麺類はいいですね。

加賀市 YJ

大学受験

長男が大学受験を控えて家の中がピリピリムードです。せめて大好物のコープの商品でおいしい食事を作り栄養をつけてあげたいです!

七尾市 ユカタン

昭和から80年

あと数カ月で平成も終わろうとしています。昭和と平成を80年も長生きしたのがウソのように思えるこの頃です。老老介護の暮らしがいつまで続くか明日のことは不明ですが、これからもコープのお世話になります。

七尾市 雪割草

北陸新幹線

北陸新幹線が開通して母のお供で3回東京へ行ってきた。まだ乗る機会がない夫と来春は長野へお花見に行こうかな?「2人で新幹線に乗るぞ!!」

金沢市 ハムちゃん

断捨離と運動を

①片付け、断捨離。見渡せば家の中は物だらけ。昔から整理整頓が苦手な私は、中年になっても変わることもなく進行中。希望は、急な来客にも「どうぞ」と言える部屋にしたい。②運動。車ばかりの移動手段で、仕事は事務職。歩くことが極端に減っています。寝たきりにならないためにも、強制的に運動したい。

七尾市 世渡りあんこ

次回のテーマトークのお題は「〇〇からの卒業」



組合員活動アルバム Palette ぱれっと

クリスマス&迎春試食学習会
日程 11月8日(木)
場所 金沢勤労者プラザ
主催 石川西地域協議会
参加者 51名



産地見学バスツアー

日程 11月21日(水)
場所 (株)セイアグリーシステム、(株)北陸ココ・コーラボトリング
主催 南加賀地域協議会 参加者 38名



機関紙モニターによるエッセイ

新元号楽しみ

書き人 べんちゃん

平成最後のお正月。新元号元年のスタートです。秋には、消費税アップの事態に、家計のやりくりに大打撃です。節約&自助努力にも限界があり、困惑状態です。

長寿国日本! 人生100年時代!...人生の折り返し地点を通過して、肩腰膝の身体への痛みを負い、治療・手術・リハビリ後...回復せずに絶望! 右往左往しながら、たどり着いた先は、「加齢&老化」の現実を受け入れて、今後は諦める方向へとかじ取りを変更です。

厳しい世界情勢の中、2020年の東京五輪はロマンです。地球温暖化の影響で多発する災害は、恐怖です。「備えあれば憂いなし!」平穩無事に、新元号の発表を迎えたいです。

生きていれば満点! 輝かしい未来に☆キラキラ☆パンザイ!

新年のご挨拶

新年、あけましておめでとうございます。

組合員の皆様には日ごろからの商品の利用や活動への熱心な参加に深く感謝申し上げます。コープいしかわは昨年、障がい者と健常者がともに手を取り合っ一緒に働くエコセンターを開設し、更なる地域貢献の取り組みのほか、子育て層世帯の支援や見守り活動など地域や暮らしの困りごと解決に向けた取り組みをすすめることができました。

本年は、組合員と役員が知恵を寄せあい2030年にありたい姿「2030年ビジョン」の作成をすすめて参ります。

コープいしかわはこれからも互いに「たすけあい」「ささえあい」「つながりあい」「みとめあい」組合員と役員が一緒になって笑顔があふれ、誰もが安心して利用できる事業や活動を育てていきます。

皆様のご多幸とご繁栄を祈念申し上げますとともに、引き続き事業のご利用と活動への参加をお願い申し上げます。



理事長
大谷 学

CO-OP 掲示板

2019年度とらいあんぐる モニター募集

1. 機関紙「とらいあんぐる」への感想をアンケート方式で毎月お答えいただけます。編集にあたり調査するアンケートにもお答えいただけます。

2. 「みんなの広場」のエッセイなどの記事を執筆していただくことがあります。

期 間	「とらいあんぐる」4月号から1年間
謝 礼	アンケートを8割以上提出して下さった方には、2000ポイント進呈
応募方法	裏表紙の編集室行お便り用紙の「モニター応募欄」に○を付け、提出していただくか、 右の2次元コードからお申し込みください。
締め切り	2月23日(土)
募集人数	50名(応募多数の場合は抽選とします)
お問い合わせ	機関紙編集室(竹内・坂本) 電話 076-275-9854

こちらからも
申し込みます



とらいあんぐる レシピ、おたより、イラスト大募集

みんなのレシピ

日ごろ利用しているおすすめ商品を使ったレシピをお寄せください。採用された方には500円分の宅配ポイントを進呈。

応募要項

- 使用する商品名
- 料理名・作り方(分量などは正確でなくても可)
- 使用する商品やレシピについてのコメント

みんなの広場へのお便り・イラスト

読者のみなさんから寄せられたお便りやイラストを掲載する「みんなの広場」。身近な出来事や毎月お題の変わる「テーマトーク」へのお便りをお待ちしております。お便りやイラストなどが掲載された方へはコープの商品をプレゼント。裏表紙の編集室行お便り欄の空白スペースにご記入ください。

みなさんの投稿をお待ちしております。裏表紙の編集室行お便り欄の空白スペースに記入し、宅配の担当者やコープのお店のサービスカウンターへお渡しください。ハガキやWebからの投稿もできます。

Webからも投稿できます。



みんなの
レシピ



クロスワード
パズル
・お便り



わたしの
お気に入り
・テーマトーク

今月の募集テーマ「〇〇からの卒業」

理事会だより

2018年度 第7回 11月28日(水)開催

承認及び報告された主な議題は次の通りです。

決まったこと

1. 10月度事業・経営報告承認の件

- 秋の総代会議を10月9日(火)から10月23日(火)にかけて県内10会場にて開催し、247名の総代が参加しました。会議では6月の総代会の振り返りいただいた声の受けとめについて、2018年度の上期に取り組んだこと、下期に進めること、2月に発生した大雪のまとめと今後の対策について説明を行いました。
- 買い物にお困りの高齢者の買い物環境の充実を図ることを目的とした「高齢者買物環境向上モデル事業」を金沢市と取り組んでいます。その一環として、新たに高齢者福祉施設で班をつくり、利用者の買い物を支援する取り組みがスタートしました。

2. 軽減税率対応の店舗システム投資承認の件

報告されたこと

1. 諸規定等の一部改定について
2. 第19期秋の総代会議のまとめ
3. 第20期総代選挙のまとめ

コープいしかわの姿

2018年4月1日～2018年10月31日

■宅配事業供給高(億円)
予算:76.6/実績:74.2/前年:73.4

■店舗事業供給高(億円)
予算:16.2/実績:16.9/前年:16.1

■経常剰余金(万円)
予算:2,735/実績:1,887/前年:3,942

■出資金:62億4,787万円(UP 4,509万円)

■組合員数:156,382人(UP 632人)

(カッコ内は前月比)

■10月度安全確認情報
(9月21日～10月20日 検査結果判明分)

検査名	検査実施数
新商品事前	399品
定例企画商品	341品
残留農業検査	7品
産地判別検査	4品

■組合員の環境貢献度(11月度)

商品カタログ回収率 **82.4%**
注文書袋・保冷箱内袋回収率 **35.7%**

おしえて!
気になる!!

スッキリ
解決!

組合員の声



Q 同じ商品で「年間最安値」「見逃せない値」「年間家計応援」「初回お試し価格」の割引率が高い順番を教えてください。

A



「年間最安値」は「特売価格(通常価格より安い価格)」の中でも過去1年間のうち一番安いものと位置付けています。「見逃せない値」は通常の特売価格以下で「年間最安値」に近い価格という位置付けです。「年間家計応援」は通常価格と特売価格を繰り返すのではなく、年間を通じて一定した安い価格に設定するものです。「年間最安値」や「見逃せない値」ほどの割引率にはならないことを基本としています。

「初回お試し価格」についてはその商品を企画する際の交渉によって割引率もまちまちとなっているため、「見逃せない値」や「年間家計応援」との比較が難しいので、順番としては明示できないことをご容赦ください。

Q 玉ねぎの皮の下に黒い点々がついていますが何ですか?

A 玉ねぎによくみられる黒カビです。黒カビは、主に収穫後の乾燥時に高温多湿の条件で発生することが多く、カビ菌自体は畑や種子にも存在しています。黒く見えるのは胞子で、玉ねぎのリン片(果肉)には入り込まないため、洗っていただければすぐに落ちます。



CROSS WORD PUZZLE

□の中の文字をA~F順に並べて言葉を作ってください



たてのたがひ

1. ひと月おき ○○○○
2. 寒 ○○○○ 大根、○○おこし
3. 親しく交際して、仲のよい間柄であること
4. 共同住宅
5. 最後。終わり
8. 雪の積もっている道路 ○○○○
11. ○○○には○○がある
13. 駅でばったり知人に○○
14. 牛乳、卵、砂糖の液を蒸したお菓子
15. 産地見学○○ツアー
17. ほしく思う。食○、○望
18. 交通○○に注意

よこのたがひ

1. 冬の郷土料理、○○○ずし
3. オーストラリアのかわいい動物
6. ○○きんとん、○○ぜんざい
7. 自由に開閉できる二本足の製図用具
9. 「テイクアウト」の反対、○○○イン
10. 勤め先に通うこと
12. 笑顔。○○を浮かべる
16. 帳簿の記載の終わりの所。○○○○○が合わない
19. おでんに入れる牛○○
20. 青と紫の間の色。ネイビーブルー



A	B	C	D	E	F
---	---	---	---	---	---

正解者の中から抽選で30名の方にコープの商品を差し上げます。
【締め切り】1月19日(土)

応募総数：662通
正解：661通

11月号(10月29日発行)の答えは「エコセンター」でした。正解者の中から30名の方にコープの商品をお送りします。

※当選者の発表は、景品の発送をもって代えさせていただきます。



パズルの応募は下の編集室総合企画部行き用紙に答えを記入し生協店舗、宅配の担当者へお渡しください。ハガキやホームページ、下記の2次元コードからも応募できます。個人情報、景品発送、紙面編集に使用します。



【宛先】
〒920-2148 白山市行町西1
コープいしかわ機関紙編集室

機関紙とらいあんぐる編集室 総合企画部

【第226号】 パズルの答



ふりがな _____ ペンネーム _____
氏名 ()

※紙面に紹介する場合がありますので、匿名希望の方はペンネームを。小学生以下の場合は年齢も記入。

在住市町 _____ 電話 _____

お便り・わたしのお気に入り・みんなのレシピ・イラストなど 記入欄

ミニアンケート

とらいあんぐるを読んで、よかったもの・面白かったものに3つまで○をつけてください。

- | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 産地・メーカーを訪ねて | <input type="checkbox"/> みんなのレシピ | <input type="checkbox"/> 組合員の声Q&A |
| <input type="checkbox"/> 特集～楽しいよ！コープくらぶ～ | <input type="checkbox"/> あんあんニュース | |
| <input type="checkbox"/> くらし@マーク | <input type="checkbox"/> みんなの広場 | |