

とらいいんぐる

2018

11

Vol.224

産地・メーカーを訪ねて
大山乳業
農業協同組合

特集

共に生きる
社会をめざして

くらし@マーク

おせちのキャンタン!
きれいな盛り付け方

みんなのレシピ

チーズを使ったレシピ

産地・メーカーを訪ねて

サンタのキラキラケーキ



産地
メーカー
を訪ねて

大山乳業
農業協同組合
(鳥取県東伯郡琴浦町)



工場外観

酪農家の心を 鳥取から全国へ

大山乳業農業協同組合の工場は鳥取県中部の琴浦町にあり、牛乳、ヨーグルトやアイスクリーム、ケーキなどを製造しています。「白バラコーヒー」などで知られ、地域協議会主催の商品学習会でも人気が高く、昔から全国の生協組合員の声に応じて様々な乳製品を製造してきました。

全国でも例のない、酪農専門農協

大山乳業農業協同組合(以下、大山乳業)は、鳥取県内すべての酪農家を組合員とし、生乳の生産(酪農家・処理・販売をすべて行っている全国でも例のない酪農専門の農協です。一般的には酪農家で搾られた生乳は集乳車で集められ乳業メーカーに運ばれますが、大山乳業では、県内で搾られた生乳はすべて大山乳業の工場に製品化されます。

搾乳から工場までの輸送距離が短く、製品化までの時間が早ければ早いほど、生乳の鮮度が保たれ、牛乳や乳製品のおいしさにつながります。

健康な牛を育てるために

大山乳業には獣医を含む専門の職員が生産の指導をする酪農指導部があります。牛の餌の安全性はもちろんのこと、健康管理から搾乳衛生まで酪農家をサポートする体制を整え、酪農家と一緒に作りおいしい牛乳のために日夜努力をしています。「自分たちの搾った、安全で本当においしい牛乳を飲んでいただきたい」という酪農家の思いが詰まったおいしい牛乳です。



生産者と一緒に

体細胞数は おいしさのバロメーター

鳥取県は牛群検定(牛の健康診断)実施率が全国

1位。牛乳の品質の指標である「体細胞数」にこだわり、乳質改善を行っています。乳に含まれる「体細胞」は牛乳の甘みや旨味を減少させてしまうため、少ないほどおいしく良質な生乳と言えます。体細胞数の全国平均は23・1万個。それに対して鳥取県は14・8万個と日本で一番少なく、全国トップクラスの乳質を誇ります。

生協の組合員の声と共に

大山乳業は生協や大学生協と40年以上前から関わりを持っています。脱脂粉乳や成分調整乳が一般的だった70、80年代、「子どもには本物の牛乳を飲ませたい」というお母さんの願いを受けて、関西の生協と一緒に商品を開発してきました。今では日本生協連開発のコープ商品も多く製造しており、全国の生協組合員の食卓へ届けられています。



石川西地域協議会主催の学習会(大山乳業の美味しさの秘密は?)

組合員がデザイン選考したクリスマスケーキができました。名前はおすすめ情報便で公募し、応募総数98点の中から決まりました。

サンタのキラキラケーキ



5号(直径15cm) 2,138円(税込)
クリスマスケーキカタログ
(11月2~4回配布)に掲載

生協オリジナルケーキ初! 苺のホイップクリーム使用

牛乳メーカーならではの新鮮なクリームを使用。苺と白のホイップクリームのバランスにこだわり、口溶けの良いクリームに仕上げました。苺のホイップクリームでクリスマスツリーを表現。スポンジは国産小麦粉を使用。カットした断面には黄桃がのぞきます。オーナメントはすべて食べられます。



生クリームが
雪みたいにキラキラ
して、とても
おいしいケーキに
みえました



すてきな名前を付けてくれた
小松市にお住まいの
もも ゆい
本 結衣さん(12歳)

良質な生乳から おいしいデザートを

大山乳業では、バターやヨーグルトなどの乳製品のほかシュークリームやロールケーキなどの洋生菓子を製造しています。新商品の開発やリニューアルは、製品開発センターと営業課で構成される開発チームで取り組み、生産者が丹精込めてつくった生乳のおいしさを活かした製品づくりをめざしています。



私たちが
製造しています!



製造工場のみなさん

どうして「白バラ」?

白バラの花ことばは「正直」、「純粋」、そして「あなたにふさわしい」という意味が、白バラのように純粋で純良な牛乳の生産を原点として、人と心のふれあいを大切に作る大山乳業がめざす製品づくりの志を表しています。

機関紙企画
検討委員が

エコセンターを見学しました!

2

大型プレス機械で塊に圧縮



約1トンの製品に!
これが1日に8~9個
作られます!

1

圧縮梱包機へ投入



3

県外の製紙会社へ



製品は静岡など他県の製紙会社へ売却。
新聞紙やボール紙に再生されます。



ベルトコンベア上で異物を
発見した場合は、コンベアを
止めマジックハンドを使って
取り出します。

各配送センターで回収したカタログを計量の後、圧縮梱包機のベルトコンベアに投入。紙以外の異物が入っていないか、確認しながら入れます。誤って人が落ちたりしても、作業員が身につけているタグにセンサーが反応して自動的に止まる安全装置がついています。

カタログと袋の回収にご協力をお願いします

不要なカタログと
注文書は必ず分けてね。

不要のカタログ

ひもなどで
くくらないで
出してね。

注文書

カタログ

混ぜないでね! X

◀回収したカタログに
混ぜていた、新聞紙、ビニール袋に入っ
たサンプルセット

圧縮した塊に紙以外の物が混ざっていると、
リサイクルできなくなる場合もあるそうです。
生協から配布しているカタログ以外のもの
が混ざらないようにお願いします。

通い箱内袋・注文書袋

①通い箱の内袋に
ついているシールは、
はがすか切り取ってね。
袋は破れてもいいよ。
②小さくたたむか、
結んでから出そう。



回収率

(2017年度)

商品カタログ: 72.1%

通い箱内袋・注文書袋: 29.6%

新藤 ハートコープいしかわのお仕事も増えるしね。



加賀理事

加賀 カタログを回収していることを知らない組合員さんもあるの

で、みんなに知ってもらって、少しでも回収率を上げたいです。



吉田理事

吉田 それを障がいのある人たちが担っていることは、みんなで生きている社会という感じがして嬉しいこと



新藤理事

新藤 エコセンターがあるからカタログや注文書袋も再生されるし、エコな取り組みが進むんやね。

見学して
思ったこと



吉田 みなさんとってもまじめにやっておいで、感心したわ。

ハートコープのみんなが エコセンターで奮闘中!

組合員のみさんから回収したカタログなどの資源は、以前は他県の処理施設へ依頼していましたが、コープいしかわエコセンターが今年6月から稼働し、コープいしかわの子会社株ハートコープいしかわがその作業を担っています。

宅配のカタログは
回収しているんだよ!



ハートコープいしかわって

ハートコープいしかわは、コープいしかわが2016年9月に障がいの者の雇用促進と就労支援を進めることをめざして設立した会社で、現在13名のうち10名が障がいのある社員です。エコセンターでの仕事のほか、ジャガイモやタマネギの袋詰めなどの農産品加工、宅配に使用する蓄冷剤の洗浄などを担っています。社会保険や有給休暇もあり、1日6時間、週5日の勤務によって自立の手助けとなる雇用となっています。2016年11月には県内2例目の特例子会社として認定され、子会社を含めたコープいしかわの障がい者雇用率は6.16%(2018年9月現在)です。

※特例子会社:障がい者雇用に特別の配慮をし、一定要件を満たした子会社



ジャガイモの袋詰め作業

全員がいきいきと働ける職場に

社員には津幡や宇ノ気から白山市の職場まで毎日電車とバスを乗り継いで来ている人もいます。今年の大雪の時にも2時間バスを待って通勤してきました。

私は、全員が少しずつでもいいので、どの作業でもできるようになってほしいので、「一番手際の良い人と同じようなペースでできるようにしましょう」ということを目標にし、皆に伝えています。仕事でも黙々と作業を進める姿が見られますが、自然と協力合って進んでいきます。ハートコープは株式会社として、健全な経営をめざしています。組合員のみさんからもっともっと回収資源を出してもらい、働く人の雇用を確保していきたいと考えていますので、ご協力をお願いします。

ハートコープいしかわ
マネジャー 横倉 外志生さん



ハートコープいしかわ入社式 先輩社員(後列)といっしょに



手際よく作業が進みます



おせちの **カンタン!** きれいな盛り付け方

11月に入ると迎春早割カタログも配布され、もうこんな時期かと1年の早さを痛感します。毎年おなじみの迎春商品も、器や盛り付け方を変えるだけでいつもと違った雰囲気になります。素敵な盛り付けで食卓を華やかに、2019年のお正月を迎えましょう。

POINT! エビなど魚の頭は左向きに。日本では左を「善」とする思想が古来からあるため。

POINT! ナンテン、千両、松などの葉を使い、彩りを添える。

POINT! メインになるものを真ん中に高くするように入れる。(器などを使うと高さを出しやすい)

POINT! お煮しめは里芋などの崩れにくいものから入れる。

お重を使った 華やかな盛り付け (1段)

- POINT!** 盛り付ける順番も大事!
メインを中央においてからお重の四隅(内側)が見えないように四隅から詰める
- POINT!** 小さな器使いが便利!
なますなど汁気の多いものは、仕切りにおちょこなど小さな器を使うと便利
田作りもショットグラスなどに向きをそろえて入れるとおしゃれに

教えてくれた人!

お重に詰める品数は、5、7、9など、縁起の良い数にしましょう。

荒能 里美さん
コープいしかわ 教え合い講師



ワンプレートで洋風アレンジ (1人分)

和風のおせちも盛り付けが変わると気分も変わります。子どもも喜びそう! 大人もお屠蘇が進みます。おせちが残り少なくなったときにも◎。

- カラフルさを出して華やかに**
パプリカを細かく刻んで散らす。ピーラーで薄切りにしたキュウリの上に盛り付ける。
- グラス使いがきれいのコツ!**
黒豆+ダイスカットしたクリームチーズをのせる。グラスに入れることで黒白のコントラストも映え、おしゃれさUP。

- なますにオリーブオイルをかけるとマリネに
- 刺し身にオリーブオイルと塩少々でカルパッチョに変身!

大皿でオーdbl感 (3人分)

大皿に並べる感覚で気軽におせちを楽しめます。好きなものを少しずつ並べるだけで華やかに。ガラスのお皿の下に紙ナプキンを敷くことでお皿を重ねたような豪華さに。

- 小さな器やグラス、れんげ、おちょこなどを組み合わせて立体的に。
- 真ん中を決めてから周囲に配置するとバランスよくなります。



機関紙企画検討委員の丸川理事と加賀理事が教えていただきました。

◆ スモークサーモンのクリームチーズ巻き

◆ ホタテのカルパッチョ

◆ わっかキュウリ
5mmの輪切りを2個作り、ストローで中央に穴を開ける。1つに切れ目を入れて、もう1つに通す。

◆ タコのカルパッチョ

◆ ローストビーフで薔薇風アレンジ

[使用した迎春商品]

全て迎春早割カタログ(11月2~4回)に掲載されています

味付数の子	いくら醤油漬	北海道産無着色酢だこ(水だこ)	有頭ブラックタイガー特大
はたて貝柱(刺身用)	北海道さけスモークサーモン	ローストビーフブロック	お煮しめ
たたきごぼうかつお風味	迎春おせちセット7品詰め合わせ		

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 「冬のホットメニュー」「お鍋料理」
上記以外のも、「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・みんなのレシピなど 記入欄」にご記入いただき、宅配担当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次元コードからも応募いただけます。



お好みで
ケチャップや
ソースをつけても
おいしいよ!



ぎょうざの変わり揚げ

材料/2人前
じゃがいも……1個
ミックスベジタブル……50g
枝豆……40g
餃子の皮……8枚
ウインナー……4本
粉チーズ……適量
塩・こしょう……少々

30分 302kcal (1人分)

作り方

- 1 ジャがいもは皮をむいて蒸し、マッシャーでつぶし、粉チーズを混ぜる。
- 2 ウインナーは薄く輪切りにしてミックスベジタブル(半量)と一緒に炒め塩・こしょうする。
- 3 枝豆とミックスベジタブル(半量)を炒め塩・こしょうする。
- 4 ①の半量と②、①の半量と③をそれぞれ混ぜて餃子の皮で包み揚げる。



北海道産ミックスベジタブル(いんげん入り)(200g)
(次回11月3日) 203円(税込)

レシピ提供: 小松市 領のおかんさん
「いろいろ包むとカラフルで楽しいですよ」

チーズを使ったレシピ

cheese★recipe

組合員から
寄せられました

みんなの
レシピ



レシピ提供:
金沢市 ワチさん
「もう一品!!って時に
冷蔵庫の残りものや野菜を
代用してパッと作れます」

ナスときのこの チーズ焼き

25分 310kcal (1人分)

作り方

- 1 ナスは縦半分にして2~3mm幅の斜め切り、赤パプリカは細切りにする。
- 2 しめじとまいたけは石づきを取り、食べやすい大きさに手でさいておく。
- 3 スライスチーズは2cm角に切る。
- 4 熱したフライパンに油を入れ、ベーコンと①②を炒め、塩・こしょうをする。
- 5 ④に③を加えて全体にからめ、粗挽きこしょうをかける。

材料/2人前
カットベーコン……50g
赤パプリカ……1/2本
まいたけ……1株
粗挽きこしょう……適量
スライスチーズ……2枚
ナス……2本
しめじ……1株
塩・こしょう……適量
油……適量



料理用カットベーコン(200g)
(次回12月1日) 387円(税込)



ブルーベリー チーズケーキ

材料/4個分
クリームチーズ……150g
生クリーム……200ml
ブルーベリーソース
(またはブルーベリージャム)……適量
フレッシュブルーベリー……適量
グラニュー糖……50g
ミント……適量

20分 381kcal (1個分)
※冷やす時間は除く

作り方

- 1 ボウルにクリームチーズを入れ柔らかくなるまで混ぜ、グラニュー糖を加えてよく混ぜる。
- 2 ①に生クリームを3回に分け入れ全体をよく混ぜ、器に入れる。
- 3 ラップをかけて冷蔵庫で2時間程冷やす。
- 4 食べる直前にブルーベリーソースをかけ、お好みでフレッシュブルーベリーとミントをのせる。



フレッシュブルーベリー(80g)
(次回11月3日) 495円(税込)

レシピ提供: 白山市 ラビさん
「酸味と濃厚クリーミーなバランスが絶妙。冷凍もできますよ」



チーズと辛子明太子入り はんぺんフライ

材料/2人前
はんぺん……1枚
辛子明太子……1腹
とろけるチーズ……適量
パン粉……40g
小麦粉……大さじ4
A 水……大さじ2
卵……1個

30分 301kcal (1人分)

作り方

- 1 辛子明太子は皮を取りのぞく。
- 2 はんぺんを三角に4等分に切る。
- 3 ②をそれぞれ真ん中ぐらいいまで切り込みを入れ、とろけるチーズと①を挟む。
- 4 Aをよく混ぜ合わせ、バター液を作り③をくぐらせパン粉をつけて揚げる。



辛子明太子(50g)
(次回11月4日) 307円(税込)

レシピ提供: 志賀町 ちび丸子さん
「ふわふわサクサクのボリューム満点おかずです」

あんあん 第56話 原料原産地と原産国

1. 夕飯のおかず、どれにしようかしら。食品表示も参考にしてみよう！

2. 原材料名「アズキ」... 製造元「〇〇株式会社」... 原材料名「たらこ」... 製造元「〇〇株式会社」... 輸入者「〇〇株式会社」... これも覚えておこう！

3. 言葉は何を指しているけれど、意味は異なるんだよ。すべての加工食品において、最も割合が一番大きい原料の産地・製造地。輸入品において、その食品を製造したところ。

4. 表示されている情報を正しく理解し、食生活に役立てよう。クイズで確かめてみよう！

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.58 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、字讀者、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。

組合員さんの声 Q & A 農産編

実際に安全政策部に寄せられた質問にお答えします！

Q1 りんごの表面に油のようなものがついてベタベタしているけれどどうして？



A1 ベタつきの原因は「ロウ物質」によるものです。

りんごは熟してくると、リノール酸やオレイン酸（大豆、ゴマに含まれているものと同じもの）などの脂肪酸が増えていきます。これが皮に含まれるロウ物質を溶かし、表面に現れることでベタついた状態になります。りんごが作り出す天然のもので、皮ごとお召上がりいただいても問題ありません。なお、品種によってロウ物質の分泌量は異なり、特にジョナゴールド、つがる、千秋などでよく見られます。

Q2 形の悪いふじりんごが届いた。味に影響はあるの？



A2 味に違いはありません。

ふじりんごの形は、元々やや斜めになっているのが特徴です。出荷の際は味や形などにおいて一定の基準を設け、選別したものをお届けしており、画像のような形であれば基準内です。極端に形の悪いものが届きましたら、お手数ですがお召し上がりにならずに、ご加入の生協に現品を添えてお申し出ください。

Q3 届いたみかんから汁が出て、傷んでいたけれどどうして？



A3 「水腐り」による傷みと考えられます。

みかんは熟して糖度が高くなると果皮が水分を吸収しやすくなる特徴があり、降雨によって水分を多く含むことで果皮の細胞が壊され、1日も経たないうちに全体にカビが広がり、傷んでしまうことがあります。生協ではお届けする前に産地および生協の物流センターにおいて傷みなどがいないか検品を行っておりますが、検品時に外観で問題なかったものがお届けまでに傷みが進行したものと考えられます。お手数ですがお召し上がりにならずに、ご加入の生協に現品を添えてお申し出ください。

2018年度

コープ北陸品質管理研究会を開催しました

とき：2018年7月27日（金） ところ：ホテル日航金沢 共催：NPO法人 北陸HACCPシステム研究会

毎年夏の時期に、お取引先、食品メーカーへの啓発活動の一環として、品質管理研究会を開催しています。今年は334名にご参加いただき、『食品表示』をテーマに2022年3月末に迫っている「加工食品の原料原産地表示」の義務化と、2020年3月末までに急務な対応が必要な「食品表示法」について2本の講演を行いました。



適切な表示を行うことで、組合員をはじめ、消費者に正しい情報を伝える『食品表示』に対する理解が深まったとりくみとなり、参加されたお取引先から高い評価をいただきました。



講演 加工食品の原料原産地表示

農林水産省 消費・安全局 消費者行政・食育課 課長補佐 大久保 豊 氏

加工食品の原料原産地表示について、参加者の事前質問に回答する形で一つ一つ丁寧にご説明いただきました。また、農林水産省が作成した事業者向けのマニュアル、行政機関への相談窓口の活用についてもご紹介いただきました。



実践報告 食品表示基準による表示の見直しの手順

株式会社生活品質科学研究所 商品開発サポート本部 コーディネーター 藤平 幸男 氏

猶予期限が迫っている食品表示法への対応について、大手流通のとりくみ事例をご紹介いただきました。注意点やチェック手順の流れなど、食品表示担当者目線での実態に則した説明が実践向きであると参加者からご好評をいただきました。



「身近な出来事やイラスト」「テーマトーク」募集中!

生きがい

先日手芸屋さんで、とってもかわいい生地を見つけ、友人のお孫さんにとエプロンを作ってみました。私の孫はもう高校生。友人のお孫さんに生きがいを見つけている私です。次は何を作ろうかしら?

金沢市のつこ

時は金なり

あの暑さはどこ行ったあ。涼しくなりホッとしている反面、早くに暗くなり1日がとても短く感じます。「時は金なり」と大切に過ごそう!!

金沢市 みよちゃん

今月は勘違いしていたこと

青函 トンネル
青函トンネルは自動車通行不可だということ、知りませんでした。トンネルという名称なので(自動車も)通行可だと思いついていました。今更ながらお恥ずかしい...

七尾市 光の子

魚がイルカと似てました!?

娘が幼稚園児だったとき、「雨ふりくまの子」の歌が大好きでよく歌っていました。くまの子が水たまりを「魚がいるか」と見てました。この歌詞を「魚がイルカと似てました」と歌っていたことが数年後に判明。確かに似ていますが...

金沢市 りずぼん

どら焼きって

以前どら焼きを作りました。いびつな形のどら焼きを見て娘

子育て

臨月に入り、いつ産気づくかとドキドキの毎日。予想しなかった3人目の妊娠に長女は「立ち会おう」、次女は「オムツかえる」と張り切っています。はてさてどうなることやら。これからも生協さん頼りに子育て頑張ります。

金沢市 3人目ママ



小松市 トトロ

保育園の子どもたち

保育園に勤めています。保育園のご近所の方が組合員さんで、コープのトラックが来るたびに「コープすけきた!!」と保育室の窓に子どもたちが集まります。荷物を降ろしている姿をジーツと見つめ、再びトラックが発車すると「コーすけバイバイ!!」と手を振っているかわいい子どもたちです。

白山市 みわ

断捨離

今年70歳になったので、そろそろ断捨離を思っているのですが、なかなか思い切りよく物を捨てるのができません。私がいなくなれば困るのは残された家族だと思っっているのですが、何か良い方法があれば誰か教えてください!

加賀市 中出美代子



能美市 マロン

固定電話

1年前まで固定電話があったのですが、度重なる無言電話。それは「オレオレ詐欺」の電話と思われるような感じだったので、思い切って電話を外してしまいました。今は携帯電話という便利なものがあり、格別不便を感じず、何より精神的に楽になりました。

金沢市 ばばちゃん

近所のおじいちゃん

引越してきて7年。近所のよく見かけるおじいちゃん。挨拶すれば会釈してくれるくらい顔見知りでした。ところが先日、名前を知る機会があり、おばあちゃんだったことを知りました!

金沢市 匿名

あら素敵!

ランチのため友人が私を迎えに来てくれたときのこと。私は、その日美容院でカットしてきました。玄関に入ってきた友人が「あら素敵、きれい」と言ったので、私は「少し短すぎたかな」と頭に手をやったところ「この桜の絵、素敵ね」と玄関に飾ってある絵を指さして言いました。勘違いした私はこのときほど穴があったら入りたいたいと思っただけではありません。

白山市 ニヤン

次回のテーマトークのお題は「来年こそやりたいこと」



おいしいものは世界を救う!?

書き人 M・K

年末早割のチラシが届くと、年末年始モードのスイッチが入って、一気にテンションが上がる。ケーキにお肉、おせちなどのごちそうの数々。おいしいそうな写真を見ているだけで、口の中の湿度が3割増しになる。

ウキウキしながらページをめくっていると、ふと自分のムチムチした指が目に入った。むむ、いつの間にかまたポリウムアップしているような気が。ふと左手を見る。自力では決して外すことができない。なっている結婚指輪がキラリ。試しに回してみると、意外に回る。お?ならばと上へ引っ張り上げようとしたら、薬指の関節が悲鳴を上げた。痛さと恥ずかしさで気分が沈んだその時、たくさんのクリスマスケーキたちと目が合った。そうよ、今すぐ離婚して指輪外す訳じゃないし、抜けないくらいの方がなく心配ないもんね。あー良かった、安心安心!

おいしいものは、私をポジティブにしてくれる。



機関紙モニターによるエッセイ



スギヨづくりで旅を満喫ツアー

日程 9月12日(水) 主催 能登地域協議会 参加者 27名
場所 (株)スギヨ、スギヨファーム志賀農場、(株)能登半島

カルピス! 飲むだけじゃない!?

日程 9月20日(木)
場所 石川県勤労者プラザ
主催 石川西地域協議会
参加者 27名



組合員活動アルバム



CO-OP 掲示板

おしゃべりコープ 2018年度開催受付中!

親しい仲間と
年に1回のお楽しみ!

おしゃべりする「きっかけ」や人と人とのつながりを応援します。
寄せられた「声」から、毎年、くらしの関心事を集計しています。

開催条件 組合員1名(あなた)を中心に開催し、交流(おしゃべり)すればOK!
※なお、開催メンバーはどのような関係でも構いません。組合員でない方もお誘いください。

受付締切 12月21日(金)まで

補助内容 年1回、組合員1人あたり500円の補助
※①値引き、②クーポン券のいずれかを受けられます。



▲おしゃべりコープ申込書
はこちらの二次元コードからダウンロードできます。
コープいしかわホームページアドレス
WWW.ishikawa.coop/

①値引き希望の場合

おしゃべりコープを
開催する

2週間以内に
報告書を提出する

提出の2週間後、
宅配の利用代金から
値引き表示されます

お届け表
-500円

②クーポン券希望の場合

おしゃべりコープを
開催する

2週間以内に
報告書を提出する

提出の2週間後、クーポン券
(使用期限あり)が届きます
班(グループ)・個人宅配または
店舗で期限内にご使用ください

500円クーポン
※使用期限あり

コープのお店で使える 電子マネー機能付コープカード コポカ誕生!

電子マネーってなあに?

あらかじめお金を「コポカ」にチャージ(入金)し、お会計時に支払いができるサービスです。

※現金でのお買い物もこれまで通り可能です。
※家族カード発行も可。(手数料150円)

いいことあるの?

- 小銭いらすずで支払いがスムーズに!
- チャージ(入金)1,000円ごとに5円電子マネー進呈(キャンペーン時は除く)



切り替え手数料
無料
即日発行

電子マネーサービス開始日

コープおおぬか 11月19日(月)より

コープたまぼこ 11月26日(月)より

お得! 事前カード交換キャンペーンのお知らせ

コープおおぬか…11月5日(月)~18日(日)
コープたまぼこ…11月12日(月)~25日(日)

キャンペーン特典 1万円チャージごとに200円電子マネー進呈!

キャンペーン後でも、随時カードの切り替えは可能です。

現在のコープカードと交換になります。コープカードをご持参ください。
電子マネーを使用しなくてもコープカードとして使用できます。ポイントは「コポカ」へ移行します。
今までの「コープカード」もご使用いただけます。

理事会だより

2018年度 第5回

9月26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. 8月度事業・経営報告承認の件

- 8月8日(水)~9日(木)に、「平和の旅ナガサキ2018」を開催し、13名が参加しました。現地の平和案内人ガイドによる碑めぐりや浦上天主堂の見学などを通じ被爆の実相を学びました。
- コープいしかわの方針及び取り組みや労働条件などについて職員の理解を深めることを目的に、全11事業所で懇談会を開催し、210名の職員が参加しました。

2. 2018年度第2四半期活動のまとめと第3四半期方針承認の件

報告されたこと

1. 給与規定等の一部改定について

コープいしかわの姿

2018年4月1日~2018年8月31日

- 宅配事業供給高(億円)
予算:55.2/実績:53.5/前年:52.9
- 店舗事業供給高(億円)
予算:11.6/実績:12.0/前年:11.6
- 経常剰余金(万円)
予算:2,894/実績:1,463/前年:774
- 出資金:61億5,868万円(UP 6,126万円)
- 組合員数:155,103人(UP 355人)
(カッコ内は前月比)

8月度安全確認情報

(7月21日~8月20日 検査結果判明分)

検査名	検査実施数
微生物検査	572品
残留農薬検査	8品
ヒスタミン検査	2品
産地判別検査	5品
放射能検査	10品

組合員の環境貢献度(9月度)

商品カタログ回収率 **84.2%**
注文書袋・保冷箱内袋回収率 **44.7%**

おしえて!
気になる!!

スッキリ
解決!

組合員の声



Q 本みりんとみりん風調味料と味の母の区別がよくわかりません。教えてください。

A [本みりん]

もち米、米麴、醸造アルコール(焼酎)から作られた醸造調味料。アルコール分が13.5~14.4%含まれているため、酒類に属し、酒税が課せられています。糖分は40%程度。

- 特** ①アルコールが食材にしみこむときに、他の調味料もしみこみやすくします。
微 ②アミノ酸と糖の働きで、生臭さなどの嫌な臭いを消します。
③糖とアルコールの働きで、素材の煮くずれを防ぎます。

[みりん風調味料]

糖類を主原料とするアルコール分1%未満の甘味調味料。糖分は55%以上。

- 特** ①お手頃価格でお買い求めいただけます。
微 ②アルコール分は1%未満ですので、煮る必要がありません。
③糖分が多く含まれているので「てり・つや」の調味効果が優れています。

[味の母]

米・米麴を原料に、日本酒の基となる「もろみ」を醸造して塩を加えた醗酵調味料で、酒税法でも酒類扱いとなりません。アルコール分は10%。

- 特** ①みりんのうま味と酒の風味を併せ持ちます。熱に強い主成分を多く含むので、料理酒を使わなくても素材の味を十分に引き出すことができ、みりと料理酒の2つの役割をこの1本でまかなうことができます。
微 ②ほかの調味料とよく調和し、味をまろやかにします。
③煮くずれを防ぎ、てり・つやを出し、旨みを逃がしません。
④和食、洋食、中華、菓子など幅広く使用できます。



Q バナナの皮に黒い(茶色)粘着物が付着しています。なんですか。

A 皮に付いた黒いタール状のネバネバした物質は、バナナの房をカットしたときに出る樹液です。品質上は問題ありませんので安心して召し上がりください。



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



たてのカギ

1. 大山乳業の「白バラ○○○○」
2. 印刷(物)
3. 試合の一時中止
4. 一から九までの掛け算表。またその覚え方
5. 東ヨーロッパと西アジアにまたがる国。首都はアンカラ
9. 辛さがたまらない、中国の○○○○料理
10. 芸道で、その流派の名家として正統を伝える地位
11. ロースト○○○○、○○○○シチュー
13. セキセイ○○○○を飼う
15. タイルの○○○○のカビを取る



よこのカギ

1. ハート○○○、おしゃべり○○○
3. 指揮棒
6. 不用品・廃物を再生して利用すること
7. 特定の人にしか伝授しない奥義。○○○のタレ
8. 都会。○○伝説
12. 勢いが強くて鋭い力を持っている。少数○○○○主義
14. インスタント○○○○の生みの親、安藤百福
16. 家などのしるしとして定まっている図柄。○○つき羽織
17. リンゴの代表的品種
18. 父母の兄弟姉妹の子ども

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】11月17日(土)

応募総数：614 通
正 解：611 通

9月号(9月3日発行)の答えは「ハジメテバコ」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、下記の二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部

機関紙とらいいんぐる編集部 総合企画部

【第224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・みんなのレシピなど 記入欄

ミニアンケート

- とらいいんぐるを読んで、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。
- 産地・メーカーを訪ねて
 - みんなのレシピ
 - 組合員の声Q&A
 - 特集〜共に生きる社会をめざして〜
 - あんあんニュース
 - くらし@マーク
 - みんなの広場

コープいしかわ連絡先一覧

●お問い合わせは、コールセンター
0120-759-853 携帯電話からもつながります
(月～金 8:30～21:00/土 8:30～17:30)



<https://www.ishikawa.coop/contact/contact.html>
メールからもお問い合わせいただけます

●電話でのご注文は、注文受付専用ダイヤル
0120-502-882
(配送曜日当日 12:00～21:00/翌日 8:00～11:00)
※土曜日11:00～翌週月曜日12:00までは注文の受付ができません。

●コープ共済センター
0120-44-9431 (月～金 9:00～18:00)

●やすらかコール(24時間葬儀受付)
0120-275-580

●ケアセンター金沢デイサービスコープあいあい
076-292-3390 (月～金 8:30～17:30)

●コープたまぼこ
076-292-3338 (9:30～21:30)

●コープおおぬか
076-220-6688 (9:30～21:30)

