

CO-OP 掲示板



画面はイメージです



ホームページ・Facebookで発信中!

コープいしかわホームページや公式Facebookでは、コープいしかわのトピックやお得な情報を発信しています。遊びに来てね。



コープいしかわ 検索

田植えから稲刈りまでを体験! コープ農園水田コース 2019年度登録者募集

申込締切 4月13日(土) 案内発送 4月18日(木)

昨年参加者の感想

田んぼに足を取られた田植えや鎌での稲刈り、どれもよい体験となりました。来年も参加したいです。



コープ農園水田コースは、登録した組合員やその家族が田植えから稲刈りまでの農作業を体験し、地元の食や農に親しむ食育のとらえです。農産物の日常的な管理は生産者が担うため、農業の知識がなくても米作りや栽培の要所となる作業を体験できます。小さなお子さまから高齢の方まで、自然と触れあい、できる範囲の農作業を生産者と一緒に体験し、季節を感じながら旬を知り、食べ物を育てることの大切さを学びます。

登録料 1口 3,000円(税別) 企画コード: 34-K
 ※1 1口あたり5kgのゆめみずほを自宅にお届けします(9~10月)
 ※2 2口目以降は1口あたり2,800円(税別)となります。

農園場所 野々市市上林町内 ※ぶった農産園地内

行事予定 4月27日(土) 6月1日(土) 8月24日(土)
 田植え 草取り 稲刈り

作柄や天候の影響により開催日を変更する場合があります。

定員 30家族(最少催行家族数10家族)

申し込み お申し込み時に希望口数をお伝えください。口数の変更、追加は田植え後まで可能です。

田植え体験お試しコース 企画コード: 34-L
 田植え体験に参加してから、コープ農園水田コースに登録できるお試しコースです。

日時 4月27日(土)9:30~11:30頃
 (少雨決行。荒天時4月28日(日)同時刻)

内容 コープ農園の説明、田植えの説明と田植え体験

場所 (株)ぶった農産 野々市市上林町内

駐車場 あり(無料) **定員** 40家族

持ち物 長靴、着替え、タオル、飲み物

参加費 無料

備考 当選案内にて地図、詳細をお送りします。

※応募多数の場合は抽選となります。

電話でのお申し込みは
コープいしかわコールセンターへ **0120-759-853**

PC・スマートフォンでのお申し込みはこちらへ
コープいしかわホームページアドレス
www.ishikawa.coop/

いしかわフードバンク・ネット主催 フードドライブを実施します

フードドライブとは…
家庭で余っている食品を寄贈していただき、フードバンクを通じて福祉団体や食料を必要としている方、子ども食堂などに提供する活動です。

こんな食品を募ります

賞味期限が1カ月以上残っている常温食品
缶、ビン、ペットボトル、袋・箱入りのお菓子、飲料、乾麺、乾物、調味料、インスタントみそ汁など。未開封でお願いします。ぜひ、1点からでもお待ちしております。
※アルコール類、自家製品(漬物など)、冷凍・冷蔵品、野菜は受け付けておりません。

日時 4月26日(金)・4月27日(土)・4月28日(日)
会場 県内7会場の「第90回石川統一メーデー会場」にて

詳細はいしかわフードバンク・ホームページでご確認ください。
<http://isikawafb.net/>

理事会だより

2018年度 第10回 2月28日(木)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. 1月度事業・経営報告承認の件
 - 1月26日(土)に職員方針検討会を開催し参加した205名の役員は一人ひとりが「大切にしたい事」を自らの仕事に置き換え、どのように1年間仕事をすすめていくのか考える機会となりました。
2. 日本生協連第69回通常総会及びコープ共済連第11回通常総会代議員選出の件

報告されたこと

1. 2019年度コープいしかわ業務機構及び管理職・エキスパート職人事について
2. 2018年度分野別活動のまとめと2019年度方針について
3. 「2030年ビジョン」策定のすすめ方について
4. 所在不明組合員の整理に関する取組み状況について
5. 第20期春の総代会議開催要項及び欠席総代対応について

コープいしかわの姿

2018年4月1日~2019年1月31日

- 宅配事業供給高(億円)
予算:114.6/実績:111.5/前年:111.1
- 店舗事業供給高(億円)
予算:23.6/実績:24.5/前年:23.6
- 経常剰余金(億円)
予算:1.53/実績:1.60/前年:1.55
- 出資金:65億1,178万円(UP 1億7,001万円)
- 組合員数:157,565人(UP 346人)
(カッコ内は前月比)

1月度安全確認情報 (12月21日~1月20日 検査結果判明分)

検査名	検査実施数
新商品事前	205品
定例企画商品	259品
残留農薬検査	4品
DNA検査	2品
産地判別検査	2品
放射能検査	11品

- 組合員の環境貢献度(2月度)
 商品カタログ回収率 **84.0%**
 注文書袋・保冷箱内袋回収率 **25.0%**

おしえて! 気になる!! スッキリ解決! Q & A

組合員の声

Q 冷凍しじみを調理しましたが、殻が開かないものがたくさんありました。何が原因でしょうか?

A しじみはボイルすると殻を内側から引っ張っている貝柱が縮み、殻から離れじん帯が反り返ることで殻が開く仕組みになっています。しじみの殻が開かなかった原因は次のことが考えられます。

- ① 湖底から水揚げする際に、殻のじん帯にキズ、ズレが生じたことで殻が開かなかった。
- ② 真空包装工程の際に空気を抜く圧力の影響で、殻のじん帯にキズ、ズレが生じたことで殻が開かなかった。
- ③ 調理の際に加熱温度が低かった(冷凍しじみは加熱温度が低い場合に殻が開かないことがあるため、沸騰したお湯から調理することをお勧めしています)。

殻にキズが多いしじみについては、砂吐きが弱いと想定されるため入荷を行っておりませんが、外観検査においてのチェック、真空包装工程後の商品チェックの際に検品を徹底いたします。

Q 新たまねぎの芽が出ていました。古いものですか?

A 古いからではなく、新たまねぎは生命力が強いため、切り口から芽が出てくるものがあります。〈新たまねぎの保存方法〉春収穫して乾燥させてから貯蔵する「たまねぎ」とは違い、新たまねぎは密封された場所と水分に弱い野菜です。湿気があり、空気の逃げ場が無く、密集した場所だとすぐに傷みが発生します。冷蔵庫は温度は低ですが湿度が高く、空気の逃げ場がありません。できれば風通りがよい場所で保存し、できるだけ早く食すことをおすすめします。

