

# CO-OP 掲示板

## コープいしかわ Facebookを見てね

商品や宅配のお役立ち情報やお店からのお得な情報、そしてコープいしかわからのお知らせなどをタイムリーにお届けしています。中でも、くみかつレポーター(組合員)が地域協議会行事をレポートする記事が人気です!

コープの宅配やお店のお役立ち情報も満載

コープいしかわ Facebook

### コープいしかわ 公式 Facebook

#### くみかつレポーター イベントレポート発信中!

行事の予告もしています!



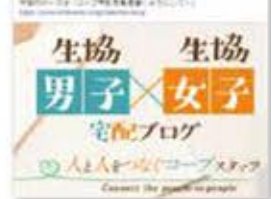
#### とらいあんぐるの「みんなのレシピ」も紹介



コープいしかわ Facebook

#### 職員と組合員のほっこりエピソードブログ 「生協男子×生協女子」の更新をお知らせ

コープいしかわの「今」がわかります!



#### 宅配やお店のお得情報がタイムリーに!



ここをタップするとフォローできます

コープいしかわ ホームページ <https://www.ishikawa.coop/>



### 引越し予定の組合員の方へ

- 県外の場合 コープいしかわの脱退手続きが必要です。出資金をお返しいたします。
- 県内の場合 転居先をお知らせください。新しい配達曜日や時間をお知らせします。

ご連絡はコールセンターまで **0120-759-853**

転動などで引越しされる場合は、お早めに生協までご連絡ください



### 理事会だより

2019年度 第8回 1月29日(水)開催

承認および報告された主な議題は次の通りです。

#### 決まったこと

- 12月度事業・経営報告 承認の件
  - 台風15号および19号緊急支援募金に寄せられた募金を各団体に贈呈しました。12月13日に信州産直組合、12月17日に石川県共同募金会および日本赤十字社石川県支部にて贈呈式が実施され目録をお渡しした他、日本生協連にも送金しました。
  - 「新任総代セミナー」を12月9日～12日に県内4会場で開催し、新しく就任した総代58名が総代の役割や活動内容、生協の歴史について理解を深めました。
- 第21回通常総代会招集に関する理事会決定事項 承認の件
- 第11期役員選挙区および定数 承認の件
- 2019年度(第10回)コープいしかわ地域活動助成金助成団体および助成金額 承認の件

#### 報告されたこと

- 期中監事監査所見の提出について
- 第21回通常総代会運営方針について
- 第21期新任総代セミナーまとめ

### コープいしかわの姿

2019年4月1日～2019年12月31日

- 宅配事業供給高(億円) 予算:104.5/実績:100.4/前年:101.0
- 店舗事業供給高(億円) 予算:22.4/実績:22.8/前年:22.2
- 経常剰余金(億円) 予算:1.8/実績:1.3/前年:1.7
- 出資金:65億3,741万円(UP 3,980万円)
- 組合員数:159,370人(UP 337人) (カッコ内は前月比)

#### 12月度安全確認情報 (11月21日～12月20日 検査結果判明分)

検査名	検査実施数
新商品事前	284品
定例企画商品	336品
残留農薬検査	5品
DNA検査	2品
産地判別検査	7品

- 組合員の環境貢献度(1月度)
  - 商品カタログ回収率 **65.1%**
  - 注文書袋・保冷箱内袋回収率 **24.1%**

こんな声がありました!

### お味噌の色が買った時より濃くなっている! 「熟成を続ける味噌のお話」

今日買ったお味噌と冷蔵庫に入っているお味噌、ちょっと色が違うけど、違うものにしたの?

いいえ、同じお味噌よ。冷蔵庫に入ってた方が濃い色をしているけど、これには理由があるの。

Question. どうしてお味噌の色が濃くなるかわかる?

- 1 味噌が日に焼けるから
- 2 味噌の熟成が進むから
- 3 味噌の中の水分がとぶから

お味噌も日焼けするのかな?

答えは **2** 時間とともに熟成が進み「メイラード反応」が起きているのじゃよ。

味噌は時間経過とともに元の味噌の色が淡色のものは赤みがかって色も濃くなり、赤色のものはさらに濃色となります。これは「メイラード反応」と呼ばれる現象によるものです。品質に問題はありますが、メイラード反応が進むにつれて味や香りには変化が生じます。

時間が経つとこんなに色に違いが出ます!



#### POINT 気になる方は、涼しい場所での保存を

「メイラード反応」の進行具合は、保存環境に大きく影響を受けます。涼しい場所でも徐々に進行していきますが、温度が高いほどより進みます。

#### 豆知識

##### メイラード反応とは アミノ酸と糖が反応して褐色に変わる現象です

同じような現象は味噌の他にしょうゆや切り干し大根などでも起こります。食品の着色(こんがりした焼き面)、香気成分(焼き上がりのパンや焼肉の香ばしさなど)の生成等にも関わります。「ごはんのおこげ」や「お肉の焼き色」、コーヒーやチョコレート、デミグラスソースなども、メイラード反応が関係し、色がついています。



お味噌も絶えず生き続けているんだね!

