

どちらいあんぐる

2021

1

Vol.250



特集

コープ商品

あなたはコープ商品通? コープ商品クイズ

産地・メーカーをたずねて

八戸東洋株式会社

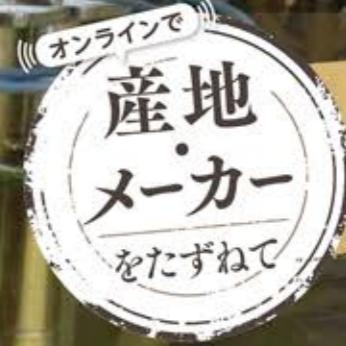
くらし@マーク

わが家のおもちアレンジ

みんなのレシピ

あつあつホカホカ あつたかメニュー

みんなのレシピ
鶏肉の味噌クリーム煮



八戸東洋
株式会社
(青森県八戸市)



たまごスープができるまで

ここがふんわり卵の
ポイント混ぜ方や
時間、温度など、
細かく管理しています。

①仕込み

大きな煮込み釜にスープと液卵を入れてかき混ぜ、加熱。



②充てん

スープと具材をトレイに充てん。



→

具材がトレイから
はみ出していると
製品パック側、包材に
穴を開けてしまうので、
人の目で確認しながら
表面をならします。

→

製品1食ごとに
重量チェックと
異物検査を行い、
製造ごとに
水分・細菌・包材・
官能検査を行います。

③急速凍結

冷凍庫に入れ、急速冷凍し、翌日まで
置く。

④真空乾燥

真空乾燥庫に入れ、一昼夜かけて乾燥。

自動包装したものを1品ごとに状態
を確認しながら箱詰め。

⑤検品・包装・出荷

自動包装したものを1品ごとに状態
を確認しながら箱詰め。

フリーズ
ドライって？



たまごスープの表面をよく見ると小さな穴が空いています。これは水分があったところ。お湯を注ぐと、この中にお湯が入り、素早く元の状態になります。低温で乾燥させるので組織が破壊されにくく、素材の味や食感、香り、栄養成分が保たれています。

こんな使い方! アレンジレシピ



卵とベーコンの
炊き込みチャーハン

材料(2合分)

たまごスープ……3個 ごま油……小さじ1
ベーコン(1cm幅にカット)…2枚分 米……2合分

作り方

- 1合分の水加減にし、たまごスープ、ベーコン、ごま油を入れ、よくほぐして炊飯する。
- 炊き上がったらよくかき混ぜる。

組合員の声に育てられて

「試作の途中ではいろいろな人からアドバイスをもらいました。特に組合員さんには、完成した後も商品の良さをクチコミで広めてくださって、感謝しています。また、いろいろアレンジして食べているという声をお聞きし、すごいなと。本当に家庭の味のベースとして使っていただいていることが嬉しいし、いろいろな味に変化できるスープなのだと改めて思いました。これからも変わらない味で作り続けたいと思っています」と島崎さんは語りました。

「めざしたのは家庭で作るかきたました」と島崎さん。

「100回以上の試作を重ねた末、スープは2種類のチキンエキスをブレンド。コクのあるものとあっさりしたものを組み合わせることで、何度も飽きのこない味にすることができました。



100回超の試作を経て誕生



開発から関わっている島崎さんと伊藤さん

たまごスープの開発スタート

1994年の誕生以来、多くの組合員に愛されているたまごスープ。もともと東洋水産で即席めんを使われるフリーズドライの具材作りを担当していた島崎さんは、この技術を使って、朝昼晩問わず、幅広い世代に喜ばれ、どんな料理にも合うスープが作れないかと思い、挑戦することに。当時、フリーズドライのスープは贈答用などでは見かけましたが、身近なものではなく、伊藤さんが試作品をスーパーのバイヤーに提案してみるものの、どこも乗り気ではありませんでした。ところが生協の担当者に話をすると、「それは良い! コープ商品化しよう」ということになつたのです。



どんな料理にも合うスープ

「**co-op** たまごスープ」はコープ商品総選挙で全国の組合員から第1位に選ばれた商品。作っているのは“マルちゃん”でおなじみの東洋水産の子会社、八戸東洋。開発者で八戸東洋社長の島崎康子さんと、東洋水産広域営業部生協課伊藤宏文さんにお話を伺いました。



あなたはコープ商品通? コープ商品クイズ

2020年に60周年を迎えたコープ商品。あなたはコープ商品について、どれくらい知ってるかな? クイズに挑戦してコープ商品通に!!

Q1 コープ商品の開発第1号は?

- A みかん缶
- B 生協バター
- C コアノンロール



Q2 コープいしかわで人気No.1コープ商品は?

- A ミックスキャロット
- B 骨取りさばのみぞれ煮
- C コープヌードル



Q3 子育てファミリーを応援する離乳食や幼児食商品のシリーズ名はなーんだ?

- A はじめてごはん
- B ステップごはん
- C きらきらステップ



Q4 おいしさにこだわった商品シリーズ「コープクオリティ」のマークが付けられるのは、組合員モニターの「おいしい」という評価が○割以上必要です。何割以上?

- A 6割
- B 7割
- C 8割



Q5 コープ商品がつくられた目的はどれ?

- A メーカーの管理価格に対抗してより安く供給するため
- B 有害食品の不安の中で不必要的添加物の排除をめざして
- C 組合員の暮らしに寄り添い声をしっかり受け止めるため



答えは左ページ!

Q1 答え B 生協バター

コープ商品第1号は生協バター。当時、商品の価格を決める主導権はメーカーにありました。これに対抗し安価的に商品の提供をめざす中、全国酪農業協同組合連合会がバターの共同仕入れに協力してくれることとなり、1960年「CO-OP生協バター」が誕生しました。ちなみにAのみかん缶は翌年の1961年、Cのコアノンロールは1983年だよ。



Q3 答え C きらきらステップ

きらきらステップは子育て中のママ、パパからの「下ごしらえは楽な方が良い」、「安全な素材を使ってほしい」などの声から生まれた商品です。他では見かけない冷凍タイプが中心で、使いたい分だけ解凍して使える、冷凍なので保存料不使用、余計な食品添加物は使用しないなどのコープならではの離乳食です。3歳前後のおやつや食事をカバーするきらきらキッズもあるよ。

1月3回から「きらきらシリーズ」が保存版カタログ「いつでも注文」に仲間入り!
3ヶ月に1回配布。インターネット注文「eフレンズ」でいつでも見られます。



Q5 答え A B C 全部正解

コープ商品は組合員のために生まれ、商品開発や改善には多くの組合員が関わってきた歴史があります。

- A メーカーの管理価格に対抗してより安く供給するため
- B 有害食品の不安の中で不必要的添加物の排除をめざして
- C 組合員の暮らしに寄り添い声をしっかり受け止めるため

1960年代の高度経済成長にはインフレや公害、メーカーによる販売価格の不正な管理などが消費者を悩ませていました。これらは課題を受けて生まれたのがコープ商品です。

利用しやすい価格だから好きだから

- A メーカーの管理価格に対抗してより安く供給するため
- B 有害食品の不安の中で不必要的添加物の排除をめざして
- C 組合員の暮らしに寄り添い声をしっかり受け止めるため

1970年代の加工食品が大量に流通し始めたこの時代、安全性が疑われる食品添加物が使用され消費者を不安に陥れました。不必要的食品添加物を使用しない安全な商品を求める組合員の声に応えて不必要的添加物を除いた商品の開発を進めました。

- A メーカーの管理価格に対抗してより安く供給するため
- B 有害食品の不安の中で不必要的添加物の排除をめざして
- C 組合員の暮らしに寄り添い声をしっかり受け止めるため

「多少高くておいしいものを」「やっぱり安いものを」「健康に配慮したものを」「産地にこだわりたい」「環境に配慮したものを」など商品へのニーズが多様化する中、組合員の声に応えて新たなコープ商品が生まれています。

『7品目を使わない』シリーズ

食物アレルギーがある人もない人も一緒に食べられる商品

小麦を保やすお半で作っためん類
7品目を使わない 発芽玄米スパゲティタイプ

おやつにも! ごはんにも! おもちの 大変身



フルーツもち
レンチンしたお餅に砂糖を加えてこ
ね、みかんを包む [中能登町 Hさん]



さつまいももち
さつまいもとお餅を別々にレンチンし
て混ぜる [金沢市 Nさん]



inたまごスープ
~具だくさんの洋風お雑煮~
[小松市 Hさん]



サンドイッチ風
切り込みを入れて焼いたお餅にお好
みの具材をはさむ [野々市市 Nさん]



炊き込みご飯(おこわ風)
角切りにしたお餅を米と一緒に炊飯
(2合につき切り餅1個) [白山市 Iさん]



ココナッツ汁粉風
温めたココナッツミルクに粒あんと
焼いたお餅を入れる [金沢市 Yさん]

アイデアいろいろ! おいしさ新発見

つきたてお餅

- 深めの皿にお湯とお餅を入れてレンチンすると、つきたてのお餅みたいに [志賀町 Dさん]

大根おろし

- 大根おろしの中にトロトロにしたお餅を入れて納豆も混ぜる [羽咋市 Yさん]
- 大根おろしにお酢としょうゆを加え、焼いたお餅を一口大にちぎって入れる [金沢市 Iさん]

ちょい足し

- お餅×のりの佃煮 [白山市 Iさん]
- 柔らかくしたお餅×のりたまふりかけ [小松市 Yさん]

おつまみ&おかず

- お餅を細く切ってコチュジャンをつけてトッポッキ風に [かほく市 Yさん]
- 柔らかくしたお餅にお好み焼きソースを塗り、干しあじと青のりをふりかける [小松市 Yさん]
- レトルトカレーにお餅を入れ、チーズをのせてトースターで焼く [金沢市 Yさん]
- お餅を焼いてからフライパンでバター炒め [珠洲市 Mさん]
- ベーコンで巻いてトースターで焼く [金沢市 Sさん]

おやつ

- 焼いてお湯につけ、きなこ・砂糖を混ぜ合わせた中でお餅を転がして、あべかわ餅に [金沢市 Sさん]
- 除湿機の上でパリパリになるまで乾燥させる。一口大に割り、油で揚げてからもちに [金沢市 Cさん]
- ホットケーキミックスに混ぜて焼くと、もちもち食感に [金沢市 Mさん]
- 油で揚げて、きなこと砂糖をかける [羽咋市 Kさん]
- お餅を焼いてからフライパンでバター炒め [珠洲市 Mさん]
- ベーコンで巻いてトースターで焼く [金沢市 Sさん]

わが家の おもちアレンジ

くらし
@
アットマーク

おもちは、もともとはお米。白いご飯と同じように、いろいろな食材と相性が良く、おやつから夕食の一品まで幅広くアレンジできます。

機関紙モニターのみなさんに教えていただいたアレンジメニューを紹介します!



小松市
Yさん

おもちde和風ピザ

甘辛がおいしい!
照り焼きチキン味



材料/1枚分

切り餅	3個	きざみのり	2g
鶏肉	100g	しいたけ	1枚
ねぎ(白・青)	各10cm	サラダ油	大さじ2
ピザ用チーズ	10g	「白みそ・みりん」	各大さじ1
A 砂糖	大さじ1/2	「しょうゆ・砂糖・みりん」	各大さじ2
B 砂糖	大さじ1/2	だし	適宜

作り方

- ① フライパンにサラダ油を熱し、約2cmに角切りにした鶏肉を焼く。Bを加え水分が無くなるまで照り焼きにする。
- ② 洗ったフライパンにクッキングシートを敷き、半分にスライスした切り餅を敷き詰め火にかけて餅がくっつくのを待つ。
- ③ 混ぜ合わせたAを②に塗る。
- ④ ③と薄くスライスしたしいたけ、白髪ねぎを③にのせ、ピザ用チーズをかける。
- ⑤ ④にふたをして弱火でじっくり火が通るまで焼き、途中で小口切りにしたねぎの青い部分をのせ、ふたをして1~2分程焼く。
- ⑥ 仕上げにきざみのりを振りかける。

加賀市
Tさん

じゅわーっと! もち巾着

だし汁しみしみ、
中はトロトロ



白菜や大根などの冬野菜と一緒におでんや寄せ鍋などの鍋料理、もち巾着自体をメインに夕食の一品に!

材料/4個分

油揚げ(長方形)	2枚	戻したひじき・かぼちゃ・乾燥わかめ・しめじ
切り餅	1個	各適量
だし	適宜	

作り方

- ① 油揚げは半分にし、まな板の上に置いて、箸を強く押し当てながらゴロゴロと転がし、袋の口となる部分をやさしく手で広げ、奥の方まで袋状に開く。
- ② 切り餅は約1cmの角切りにし、お好みの材料と一緒に油揚げの袋の中に入れ、袋の口をつまようじでとめる。

戻したひじき・かぼちゃ・乾燥わかめ・しめじ
つまようじの(やわらか)にピタをはうと
そのまま食べられます。



- ③ ②をだして煮る。

みんなのレシピ大募集

お好きなコープ商品を使ったレシピを教えてください。採用された方には500ポイントを進呈!レシピは一部変更することがございます。予めご了承ください。採用されたレシピの著作権はコープいしかわに帰属します。

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

応募方法 本誌裏表紙の「お便り記入欄」に記入し、
宅配担当者または店舗までお渡しください。



あつあつホカホカ あったかメニュー

組合員から
寄せられました



かきときのこのアヒージョ

●20分 786kcal (1人分)
※オリーブオイルを全量摂取した場合

材料 / 2人分

● 広島県産冷凍かき(大粒) 200g
しめじ 40g ブロッコリー 40g
エリンギ 1本 ミニトマト 3個
「オリーブオイル」 150ml 塩 小さじ1/4
A ニンニク 1片 鷹の爪 1本

作り方

- 1 冷凍かきに流水を当て、表面の氷を取り除いたら、ザルに上げてキッチンペーパーで水分を拭き取る。(半解凍ぐらいがベスト)
- 2 ブロッコリーは小房に分け、600Wの電子レンジで50秒程加熱する。ミニトマトはヘタを取る。しめじとエリンギは石づきを取り除き、しめじは小房に分け、エリンギは食べやすい大きさに切る。
- 3 鍋にA(ニンニクは皮をむいて潰す)を入れ弱火で熱し、香りが立ったら①と②を加える。
- 4 かきに火が通るまで中火で3~4分程煮る。



● 広島県産冷凍かき
(大粒)(200g・約6~9粒)
(次回1月3回) 698円(税抜)

レシピ提供:金沢市 まさまさん
「冷凍エビでもおいしいですよ」

大根のベーコン煮

●60分 190kcal (1人分)

材料 / 2人分

大根 1/2本 ベーコン 3枚
「和風だし汁」 300ml 砂糖 大さじ1
A 酒 大さじ1 しょうゆ 大さじ1

〈準備する物〉米のとぎ汁 適量

作り方

- 1 大根は皮をむき、2~3cmの厚さに切り面取りする。
- 2 ①を米のとぎ汁に入れ、竹串がスッと刺さるまで20分程下ゆです。
- 3 ベーコンを熱湯にサッとくぐらせて取り出し、1cm幅に切る。
- 4 鍋にAと②、③を入れてコトコトと20~30分程煮含める。



● ベーコンスライス2個組
(80g×2)
(次回1月4回) 398円(税抜)

レシピ提供:金沢市 夕雲さん
「冬は大根が柔らかく、ストーブにのせておけば知らぬ間にできあがります。
コンソメ味でもおいしいのでよく作ります。」



豆腐チゲ

レシピ提供:能美市 中村 恵美子さん

●30分 409kcal (1人分)

作り方

- 1 たら切身、ニラは食べやすい大きさに切る。えのきは石づきを取り除き、半分に切ってほぐす。長ねぎは斜め薄切りにする。
- 2 鍋にAを入れ、弱火で炒める。香りが立ったらキムチを加えてさらに炒める。
- 3 ②に酒を加えて強火にし、アルコールを飛ばしたらBを加える。
- 4 ③に食べやすい大きさに切った絹ごし豆腐、豆もやし、①のニラ以外の材料を入れて火を通す。アクを取りニラを加える。



大阪鶴橋こく旨キムチ
(450g)
(次回2月1回) 298円(税抜)

材料 / 2人分

たら切身 2切 長ねぎ 1本 白菜キムチ 200g
えのき 130g 豆もやし 1袋 絹ごし豆腐 1丁
ニラ 1/2束 酒 100ml
「ニンニク(みじん切り) 小さじ2 ごま油 大さじ1
A しょうが(みじん切り) 大さじ1
「煮干しだし 400ml コチュジャン 30g
B 赤味噌 大さじ1 しょうゆ 大さじ2



鶏肉の味噌クリーム煮

●20分 338kcal (1人分)

材料 / 1人分

鶏もも肉 70g ねぎ(小口切り) 少々
白菜 100g 水 50ml
にんじん 30g バター 5g
しめじ 40g 小麦粉 10g
「赤味噌 10g 牛乳 100ml
A しょうがチューブ(またはおろしうが) 5g

作り方

- 1 鶏もも肉は食べやすい大きさに切る。白菜は一口大にそぎ切りに、にんじんは短冊切りにする。しめじは石づきを取り除き、小房に分ける。
- 2 大きめのフライパンにバターを入れ、①の鶏もも肉の両面をこんがりと焼き、白菜、にんじん、しめじを加えて炒める。
- 3 ②に小麦粉を加え、全体に粉をなじませたら水を加え、弱火で3~4分程煮た後、Aを加えてとろみがつくまで煮る。
- 4 器に盛り、小口切りにしたねぎを散らす。

● マルイ元気鶏もも切身
(300g)

レシピ提供:金沢市 マッサーさん
「白菜を小松菜に替えたり、他の食材に替えたりして作っても良いですよ。」



ノロウイルスによる二次感染

二次感染を防ぐには、嘔吐物などが付着した箇所を「適切にすばやく処理」、「乾燥させない」、「消毒する」ことが大切です。

準備 塩素濃度0.1%の消毒液を作る

水500mlに市販の塩素系漂白剤

(塩素濃度5%の次亜塩素酸ナトリウム)10mlを入れる。

- ・漂白剤を使用する際は「使用上の注意」をご確認ください。
- ・消毒液を入れる容器などはよく洗ってください。
- ・消毒液は時間とともに効果が軽減します。都度使い切るようにしてください。



処理の手順

最初に

使い捨てのマスクやエプロン、手袋などを着用する
(エプロンはゴミ袋で代用可)。

床など

- ①ペーパータオルなどで汚物をそっと拭きとる(飛散防止)
- ②消毒液を浸すように拭く
- ③水拭きする



衣類など

- ①ペーパータオルなどで付着物をそっと拭きとる(飛散防止)
- ②洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗い
- ③消毒液での消毒後他の衣類と分けて洗濯



最後に

使用したものは全てビニール袋に入れ、密閉し捨てる。
また、すぐに衣類を着替え、着ていた服は洗濯する。

- ・衣類などへの消毒にはスチームアイロンも効果的です(浮かせて2分以上)。
- ・消毒液による色落ちにご注意ください。



ノロウイルスに関する情報や正しい手洗いの仕方、嘔吐物などの処理について詳しくは「金沢市公式YouTubeチャンネル」の「家庭でできるノロウイルス食中毒対策」をご覧ください。



コープ北陸より安全・安心情報を届け

vol.71

後編

あんあんニュース

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、学識者、コープ北陸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と行われているか、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

実際に
安全政策部に
寄せられた質問に
お答えします!

Q れんこんの切り口の色が悪く、切ってみたら斑点があった。
A 食べても大丈夫?

A れんこんにはポリフェノールの一種である「タンニン」という成分が含まれており、空気に触れることで酸化するため、切り口の色が悪くなります。変色した部分は取り除いてお使いください。斑点は、タンニンが土の中で鉄分と結合してタンニン鉄となつたためです。味や品質に問題ありませんのでそのままお使いください。



あんあんくん 第69話 アルコール消毒の過信は禁物



みんなの広場

「身近な出来事やイラスト」「テーマトーク」募集中!

金沢市民なら

曲ではないかもしれないけど、金沢市民が踊る「若い力」。私も主人も



金沢市 かぶ(8歳)



大恋愛を
思い出す

福山雅治さ

人の歌う「最
愛」が忘れられ
ない。曲 자체に思
い出があるわけでは
ないのですが、一世一代の大恋愛
だつたといつても過言ではない相
手を思い出し、歌詞と私の思いを
リンクさせながら、しんみり独りで
聴いてます。ちなみにその大恋愛
相手は旦那ではありません(笑)。

金沢市 はな

平和でありますように
古い歌ですが私にとって忘れられない「異国の丘」。亡くなつた母がよく歌つていました。引揚者にとって忘れられない曲。小さい頃は何気なく歌つていましたが、大きくなつて戦争は嫌だと思いました。私は76歳。孫たちには私のような生活はしてほしくありません。ずつとずつと平和であつてほしいと思います。父母を知らない生活はしてほしくありません。

能美市 チャコ



\コボ丸ギャラリーできました/
お便りに寄せられたコボ丸イラストをホームページ「コボ丸の部屋」に、毎月掲載しているよ♪

金沢市 ももちひ

恋に憧れたあの頃
広瀬香美さんの「ロマンスの神様」。子どもの頃、冬になれば父親がスキー場に連れて行ってくれました。その頃ゲレンデでかかってたのがこの曲。子ども心に、恋を想像しながらリフトで聞いたことを思い出します。



白山市 チングルマ

かきくけこ

まど

機関紙
モニターによる
エッセイ

書き人 みゆま

かきくけこ

まど

機関紙
モニターによる
エッセイ

書き人 みゆま

貴重な体験
思い出す
福山雅治さん
の歌う「最
愛」が忘れられ
ない。曲 자체に思
い出があるわけでは
ないのですが、一世一代の大恋愛
だつたといつても過言ではない相
手を思い出し、歌詞と私の思いを
リンクさせながら、しんみり独りで
聴いてます。ちなみにその大恋愛
相手は旦那ではありません(笑)。

金沢市 はな

男子高校生の優しさ
混み合つたバスに乗ったときのことです。荷物をいくつか持つて立つていたのを見ていたのか、ある男子高校生が「どうぞ…」と席を譲ってくれようとした。いよいよ席を譲られる年になったと複雑な気持ちになりましたが、その男子高校生の優しさが嬉しく、荷物だけ横に置かせてもらいました。

金沢市 ゆきばあ

クは延期になつてしましましたが、なかなか見ることのできない聖火を見ることができ、感動！聖火ランナーが持つトーチを触る体験もでき、気分は聖火ランナーに！オリンピックを見に行くことは難しいけれど、オリンピックを体感でき、とても嬉しい1日になりました。

加賀市 はっちママ

本当に助かっています。母の味は実は生協さんと言つても過言ではない：(笑)。

小松市 おりてん

時間でおいしいおかずを用意できて本当に助かっています。母の味は実は生協さんと言つても過言ではない：(笑)。

楽しそうな姿

5歳と6歳の孫2人が久しぶりに会つて、2人並んで携帯電話で話して大笑いしていました。隣なので電話じゃなくても聞こえるのにとっても楽しそうでした。何を話していたのかな？

七尾市 お恵ちゃん



中能登町 michi²

懐かしい味と父母

私が懐かしくて恋しくなるお正月料理の一つはスルメ。それもお雑煮の鍋の底に一面に敷いてあつた出汁用のスルメです。少し柔らかくなつておもちの味もついていて、子どもの私も食べやすくて。父母に「そんなものをたくさん食べてー」と叱られたのも懐かしい。

金沢市 ももたろう

娘夫婦と同居して早7ヶ月、孫も1歳を過ぎてますます目が離せなくなつきました。娘夫婦は共働きなので、私はパートの傍ら、孫の幼稚園の送迎や家事と朝から晩までフル回転状態。でも生協さんのおかげで短

金沢市 まうう

大切に思われて いることに感謝

健診で思いがけない病気が見つかり手術を受けました。無事退院できたのも主治医の先生や医療従事者の方々のおかげですが、家族や友人に心配をかけてしまい、自分がいかに大切に思われているかを改めて感じ、感謝の気持ちを忘れずまだ元気でいなければと思いました。

小松市 M.K

長生きしてね

今年はどんな年になるのかなあー。私どもの両親は私の実母ただ1人となり、日々物忘れが進み、それでも笑顔の母。1日1日長生きしてほしいと願います。そんな母に少しでも5人の孫たちの幸せな姿を見せてあげられたらと思います。

中能登町 メイブルちゃん

せん。そして、祖父母も現役で働いていたら…。眠ることもままならない子育てに奮闘する遠く離れた子どもたちに、なんの手助けもできない現実がとてもどかしかつたです。やつと3歳。親も寝れるようにはなつたでしよう。

金沢市 まうう

楽しい姿

5歳と6歳の孫2人が久しぶりに会つて、2人並んで携帯電話で話して大笑いしていました。隣なので電話じゃなくても聞こえるのにとっても楽しでした。何を話していたのかな？

時間でおいしいおかずを用意できて本当に助かっています。母の味は実は生協さんと言つても過言ではない：(笑)。

時間でおいしいおかずを用意できて本当に助かっています。母の味は実は生協さんと言つても過言ではない：(笑)。

新年のご挨拶

新年あけましておめでとうございます。

組合員の皆さまには日ごろから商品のご利用や取り組みへの熱心な参加に深く感謝申し上げます。

昨年は新型コロナウイルス感染症の流行により、組合員をはじめ私たちに大きな影響を及ぼす中、組合員と役職員の安全を最優先に掲げ組合員や利用者の暮らしのお役立ちに向けて一つ一つ取り組みをすすめました。

本年もコープいしかわに関わる全ての皆さまのご協力を賜りながら、組合員の皆さまの期待に応えていく所存です。また、昨年予定していたコープいしかわ20周年記念事業に感染状況を見ながら取り組んで参ります。

安心してマスクを外して笑顔で暮らせる日が一日も早く訪れることを心より願い、組合員の暮らしの変化に寄り添いながら、互いに「たすけあい」「さえあい」「つながりあい」「みとめあい」組合員と共に協同のある暮らしを育んでいきます。

皆さまのご多幸とご繁栄を祈念申し上げますとともに、本年も事業のご利用と取り組みへの参加をお願い申し上げます。

CO・OP 掲示板

2021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Webアンケートに毎号入力いただけます。編集にあたりさまざまなアンケートにお答えいただけます。

紙での回答もOK!

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。

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ポイントを進呈。

応募要項 詳しくは8ページをご参照ください

- 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に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。

Web からも投稿できます。



今月の募集テーマ「思い出の先生」



理事長
大谷 学

理事会だより

2020年度 第5回 11月25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

1. 9月度事業・経営報告 承認の件

- 「2020年7月豪雨災害支援募金」は、200万円を超える募金が寄せられ、石川県共同募金会および日本生活協同組合連合会に送金しました。
- 配布を中止していた「ゆとろぎぶらす」の10月1回からの配布再開に向け、組合員広報を行いました。

2. 10月度事業・経営報告 承認の件

- 秋の総代会議は会場での開催を中止し、全総代に資料とDVDを配布し理解を深めました。
- 対面を避ける配送を継続している中、組合員への迎春商品の普及や職員学習を目的に、迎春商品おすすめ動画を13本制作しホームページに掲載を始めました。
- 「生協と我が家」をテーマにした川柳を募集し、1,368名から応募がありました。

報告されたこと

1. 2020年度損益見通しについて
2. 渡航応援募金の今後の取り扱いについて最終案
3. 第21期秋の総代会議のまとめ
4. 第22期総代選挙のまとめ
5. 本部委員会および組合員理事協議会の役割と運営方法の変更について

コープいしかわの姿

2020年4月1日～2020年10月31日

- 宅配事業供給高(億円)
予算:75.8 / 実績:86.9 / 前年:74.3
- 店舗事業供給高(億円)
予算:17.4 / 実績:18.4 / 前年:17.3
- 経常剩余金(万円)
予算:-549 / 実績:26,765 / 前年:-1,137
- 出資金:66億6,319万円(UP 4,938万円)
- 組合員数:159,877人(UP 396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	293品
定期企画商品	339品
残留農薬検査	7品
DNA検査	2品
産地判別検査	1品

■組合員の環境貢献度(11月度)

- | | |
|---------------|-------|
| 商品カタログ回収率 | 79.1% |
| 注文書袋・保冷箱内袋回収率 | 18.4% |

こんな声が
ありました!

開けていないのにお餅にカビが。

「袋に入っていてもお餅がカビる?」

あら!
お餅
が
カビてる!



ほんとだ! 開けちゃったんじゃない?



そんなことないわよ!
ほら、開けてないでしょ?

ほんとだ! ジャ作ったときに
カビてるお餅を
入れちゃったのかな~。



袋に傷ができるないかのう?
そこから空気が入り込み
カビが発生したのじゃろう。

お餅は栄養素が豊富で水分が多く、カビが発生しやすい食品です。そのため工場ではカビを発生させないように、製造区間を清潔に保っています。またカビの生育に重要な酸素を除去する対策として、商品により方法は異なりますが脱酸素剤を投入したり、酸素を吸い込む機能を個包装に持たせたりしています。

POINT 空気に触れさせないために



豆知識

カビの生えたお餅は そこだけ削って食べれば大丈夫?

お餅の表面だけがカビているよう見えても、そこからかなり深い場所までカビの菌糸が根を張っていることがあります。表面だけ削って食べることは、おすすめしません。



袋に傷がついたら
ダメなんだ~。
丁寧に取り扱おう。



CROSS WORD PUZZLE

□の中の文字をA~H順に並べて言葉を作ってください



左ての力ギ

1. 野菜を入れ、塩で味付けした中華そば
2. 一定の条件や資格にかなうこと
3. ○○姑、○○入り道具
4. 一、十、百、○○、万
5. 大学入学共通○○○
6. 砂漠中で水が沸き、树木の生えている綠地
7. 長く続くボールの打ち合い
8. ラブ
9. 丸くて大きな口の動物。
10. 樹木の生えている綠地
11. 明智光秀の出身地、○○県
12. いしかわ動物園にいるのはコビト○○
13. 食べ物がなくて飢えること
14. ハゲ
15. ラブ
16. ラブ
17. ラブ
18. ラブ

よこの力ギ

1. ふんわりと花が開いたような「**cope**○○○スープ」
2. 正月料理のこと
3. 今年の干支
4. 水槽でも飼える小さな淡水魚
5. おいしさにこだわった自信作
6. 新潟県の県鳥、石川県輪島市の市鳥
7. 感電防止の○○○線
8. 夜遅くまで起きていること
9. 「cope○○○○○」
10. 胸団

A	B	C	D	E	F	G	H
---	---	---	---	---	---	---	---

コープいしかわの「今」がわかる
コープいしかわ
フェイスブック・
インスタグラム
フォローしてね!



毎週、コボれの
おすすめレシピも投稿!
フォロー>いいね、大歓迎です



フェイスブック インスタグラム

応募総数: 735 通
正解: 713 通

11月号(11月2日発行)の答は「ゲイシュンハヤワリ」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頂きます。



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。個人情報は、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

【第250号】機関紙とらいあんぐる編集室 総合企画部行

パズルの答

機関紙
モニターに⇒
応募する

ぶりがな

ベンネーム

氏名

()

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

在住市町

組合員コード
または電話番号

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・メーカーをたずねて
 特集～コープ商品～
 くらし@マーク
- みんなのレシピ
 あんあんニュース
 みんなの広場

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
(3月号掲載)

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 8:30~20:00/土 8:30~14:00)



コープいしかわ 検索

<https://www.ishikawa.coop/contact/form/>
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

(配達曜日当日 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

0120-50-9431 (月~土 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ィサービスこーぶあいあい

076-292-3390 (月~金 8:30~17:30)

●コープたまぼこ

076-292-3338 (9:30~21:30)
※現在は21:00閉店

●コープおおぬか

076-220-6688 (9:30~21:30)
※現在は21:00閉店

きりとり