

# とらいあんぐる

2021

3

Vol.252



特集

防災・減災

平常時に考える 緊急事態

産地・メーカーをたずねて

有限会社安井ファーム

くらし@マーク

お店の水産バイヤーに聞く!

コープのおさかな調理教室

みんなのレシピ

ブロッコリーを使ったレシピ

産地・メーカーをたずねて

ブロッコリーのブーケサラダ



有限会社  
安井ファーム  
(白山市)



## 安井ファームさんに聞いた ブロッコリーの豆知識

保存はチルド室で | 野菜だけと野菜室じゃない! |

ブロッコリーの適切な保存温度は0℃です。収穫後も呼吸をしているので野菜室(5℃程度)では温度が高く、呼吸量や老化ホルモンが増加します。

すぐに使わないときはゆでて冷蔵または冷凍しよう

畑では出荷に適した株を探し、その場で葉を切り落としながら収穫▶

### ゆでるorレンジ

塩ゆで2分

レンジで600W2分



アントシアニンが水に溶け出し鮮やかな緑色に

ゆでたものに比べて色や栄養素が残りやすい

### 水にさらすのはNG!

ゆでたブロッコリーを水にさらすと、縮んだブロッコリーが水を吸って水っぽくなってしまいます。



冷まし方

早く冷めたい場合は、ポリ袋越しに流水や氷水に当てます

### 茎の皮むきはレンジで! | 茎も食べられる!?

太い茎はポリ袋に入れてレンジ(600W)で1分半かけると、厚い皮がくるとむけます。



スライスして酢じょうゆで食べるとおいしいですよ! 皮やわきの枝も、細かく刻めばぎょうざの具になります

ほわほわしていく感覚... 7セになります!

ブロッコリーは全部食べられて環境にも良いんだ!

安井ファームさんのツイッターやフェイスブックにはブロッコリーの豆知識がいっぱい!

ブロッコリーを使ったレシピは7・8ページにあるよ!



# 若い社員が集まり、 広げるブロッコリー栽培

安井さんのブロッコリー  
(次回3月4回)じわもーる  
225円(税込)

安井ファームは、県産ブロッコリーの約3割を担い、1日約2万株以上を収穫することもある有限会社。世界基準の農業認証「GLOBAL G.A.P.」の取得や内閣総理大臣賞(令和元年度農林水産祭)受賞など注目されています。ブロッコリーの生産と若い社員によって育まれる社風について聞きました。

## 石川県でのブロッコリー栽培

有限会社を設立したのは20年前。米作りからブロッコリー栽培に大きく転換したのがこの頃です。実は、ブロッコリーは地中海原産で雨や雪に弱く、日照時間の短い北陸での栽培は適しているわけではありません。シートを張って寒さを防いだり、水はけを良くするために畝を高くしたり工夫を重ねて栽培しています。

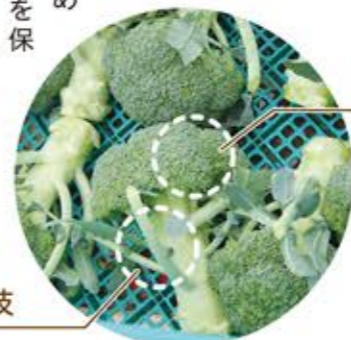
ブロッコリーは種を植えてから約90〜120日で成長します。越冬作、春作、秋冬作の3作を、白山市や河北潟干拓地の水田、大豆や大麦の畑を活用して栽培しています。

### 鮮度を大切に

花蕾の周りの枝を残して収穫することで、茎だけでなく枝からも収穫後の呼吸に使う養分を吸収できま

す。収穫後の代謝を止めてブロッコリーの鮮度を保つには0℃で保管するのが理想。0℃の冷蔵庫で十分温度を下げてから出荷することで新鮮さを保ちます。

市場へは保冷箱に氷詰めで出荷しますが、生協向けのものはお荷から納品まで冷蔵で管理できるため、コンテナを使用します。何度でも使用できるので資



花蕾

枝

枝を残して収穫



市場へは保冷箱で出荷

出荷前に冷蔵庫で温度を下げます。生協への出荷はこのコンテナで



## 対話で育まれる社員を大切に する社風

農業は若い人に敬遠されると思いがちですが、安井ファームの平均年齢は37歳。農家出身でない社員が多いとのこと。若い社員が定着する理由を尋ねると「何でも話し合いながらできる会社だから」と選果営業部の畑中さん。例えば、「日曜日は休日にした」という意見が出たときには、代表からは「では休むためにどうしたら良いのかを考えよう」という対話になっていくそうです。広報担当の土田さんは「私は入社1年目に体を壊してしまい現場に出られなくなったのですが、代表は、退職ではなく何かここでできることがあるのでは、と違ってくださり、農業の魅力に気付いてもらえるような情報発信をやってみたくて考え広報担当になりました。チャンスが与えられ、自分が働く環境があることが魅力です」と話します。発信したSNSが多くの人に目に留まり、いろいろなメディアに取り上げられる中で、情報発信が多くなる人と会話の架け橋になったと言います。



広報担当の土田さん(左)と選果営業部の畑中さん(右)

## ローリングストックの呼びかけ

### ローリングストックとは

ローリングは「回しながら」、ストックは「備蓄」という意味で、普段から食べ慣れているものを多めにストックし、被災時に備えようという考え方です。

災害が発生して避難所に避難しても、十分な非常食が保管されていないか、物資の流通も困難になったりするかもしれません。現在、行政からは1週間分の水と食料を各自で確保することが推奨されています。



## 災害時コープいしかわの宅配はどうなるの？

**コープいしかわの危機管理** 災害の中でも事業を継続して組合員への責任を果たすために、コープいしかわには緊急時に備えた事業継続計画(BCP)があります。風水害、雪害など事業に大きな影響が出る場合は緊急時の対策を判断します。

### 基本的な考え方

できる限りお届けすることを基本としますが、安全面を考慮し、配送を中止・断念する可能性があります。

このような場合  
配送を継続するか  
中止するかを判断します

- 警報の発令があり、運転・荷下ろしに支障がある場合
- 3分の1以上の配送担当者が出勤できない場合
- 幹線道路・生活道路の通行が不可能な場合 ※左記以外にも諸条件があります。

## 緊急時のお知らせ方法

### コープいしかわからの情報発信手段

インターネットや  
電話の通信が  
可能な場合



コープいしかわ  
ホームページ



フェイスブック



インスタグラム

※SNSでは、ホームページに欠品などの  
お知らせがあることを発信する場合もあります。

### お知らせする内容

- 配送ができるか、大幅な遅れが発生しているか
- 配送できない商品が発生しているか
- コールセンターがつながりにくい状況になっている など

状況に応じて、お届けできないカタログを  
ホームページ上で掲載するなど、注文方法のご案内をします。

平時に確認しておこう！

### お問い合わせ手段

■ コールセンター 0120-759-853  
または 076-275-9853

月～金/8:30～20:00 土/8:30～14:00  
※携帯電話からもつながります。

■ Webからのお問い合わせ

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

※メールでのお問い合わせは回答に  
お時間をいただく場合があります。



## 平常時に考える 緊急事態

東日本大震災から10年。これまで経験してきた地震や台風、雪害などの大きな自然災害を教訓として、コープいしかわが取り組んできたことを振り返ります。

特集

防災・減災

### 災害時に助け合うつながり

大規模な自然災害時には、全国の生協から被災地へ職員を派遣し、災害ボランティアセンターの運営支援などにあたります。阪神・淡路大震災や東日本大震災がきっかけでした。

#### 2018年 西日本豪雨災害



全国の生協職員が集まり、力を合わせることで大きな力になれることに気づきました

#### 2016年 熊本地震



#### 2019年 台風19号



長野市に1名を派遣。炊き出しを担うボランティアの受け入れなどを行いました。

益城町へ1名を派遣。コープいしかわからのメッセージも届けました。

### 緊急募金の定着

「被災した人たちや地域のために、できることを」という組合員の思いに応じて、大規模な被害が発生した自然災害の際には、宅配や店舗で緊急募金を実施しています。



大きな被害のあった信州産直組合へお見舞金をお渡し(2018年)

募金の送付先は日本生協連だけでなく、2019年度からは日本赤十字社石川県支部や石川県共同募金会へも贈呈しています。

ご協力  
ありがとうございます  
//  
//  
//  
//

### 全自治体との災害時支援協定

コープいしかわは石川県および全19市町と「災害時支援協定」を締結しています。

県内で避難所が開設されたときに行政の要請に応じて、おにぎりやパンなどを供給しています。また自治体の避難訓練にも参加しています。



避難所へおにぎりをお届け(2017年)

石川県防災総合訓練(2017年)

### 大雪を教訓に

2018年2月に発生した大雪では、配達できない商品の発生や配送の遅れ、一部地域で配送の断念など多くの組合員にご不便をおかけする状況となりました。

2018年の雪害を教訓に、自宅前の除雪状況を報告するモニターの実験導入、配送職員の安全を考えた危機管理マニュアル改定、WebやSNSを運用した情報発信・通信手段の周知などに努めてきました。



2018年の大雪

**スゴ技 2**

**皮に小さな穴や飾り包丁を入れる**

魚を焼くときに、皮が割れたり膨れて破けたりするのを防ぎます。

**皮目に小さな穴を開ける**

つまようじで、魚の皮目に10か所くらい穴を開ける。

**飾り包丁を入れる**

包丁を真っすぐに入れて押すような感じで均等に切れ目を入れる。カレイなどの場合は「×」の形に入れる。骨まで達しないように切り過ぎに注意。



飾り包丁は見た目が美しくなるだけでなく切り込みを入れることで中まで火が通りやすくなるという利点もあります。

**スゴ技 3**

**ヒレを焦げから守る**

焼く前にヒレ(背ヒレ・尾ヒレ)に塩をつける、またはある程度焼けたらアルミホイルで包み焦げがさないようにする。



焼いたらヒレが焦げて無くなっていったという残念な経験はありませんか？見た目がきれいに焼けるように、ひと手間かけてくださいね。



お店の水産バイヤーに聞く！  
コープのおさかな調理教室

3月は海の中ではもう春。貝類や海藻類が育ち、冬の終わりから春にかけて魚の種類も豊富になります。コープのお店の水産部門バイヤー伊藤正一さんにおいしくてきれいに焼ける塩焼きのコツを教えてくださいました。



コープのお店の水産部門バイヤー  
伊藤 正一さん  
コープたまぼこ・おおぬか両店の魚介類の仕入れを担当。魚ばなれを止めたい！魚に興味を持ってもらいたい！という思いで店頭に立つ。



**コープのお店**

**毎週木曜日はおさかなの日**

毎朝セリに参加し、実際に自分の目で見て新鮮なものだけを買付けしています。コープのお店では、毎日生の魚を売り切っているのが新鮮なものだけが並んでいます。魚はもちろん、人の活気も含めて売り場のすべてが鮮度。組合員さんに情報を発信し、その鮮度を伝えていきたいです。

**コープのお店の公開調理教室から人気レシピを紹介！**  
※調理教室は現在感染防止のため休止中

伊藤さんのオススメレシピ

**まぐろとアボカドのタルタル風**

**材料/1個分** まぐろスライス…50g アボカド…1/4個 レモン汁…適量  
オリーブオイル…適量 クレイジーソルト…適量

**作り方**

- 1 まぐろスライスと熟したアボカドは細かくサイコロ状に切る。
- 2 まぐろにオリーブオイルとクレイジーソルト(または塩少々)をまぶし、アボカドはレモン汁とオリーブオイルをかけておく。
- 3 アルミホイルを三つ折りにし、輪のように丸めて軽くテープで止めておく。
- 4 アルミホイルにアボカド、まぐろの順に詰め、細かく砕いた和風ジュレのをせ、そっとアルミホイルをはがす。

**和風ジュレの作り方** めんつゆ(ストレート)50mlを電子レンジで加熱し、ゼラチン1gを入れて溶かし冷蔵庫で冷やし固める。使用前に混ぜてクラッシュする。

食べるときは全体を崩し、混ぜ合わせてから。まぐろの新鮮なおいしさとアボカドのコク、それに和風ジュレが加わったハーモニーを味わって！サーモンやカツオのたたきなども代用できます。

**プロ直伝! 塩焼きのコツ**

**スゴ技 1**

**均等な塩加減にするために塩水につける**

下処理した魚を海水よりやや薄めの濃度3%弱の塩水に入れ、冷蔵庫で約40分つけておく。塩水から取り出した後は、キッチンペーパーで水気を取る。

**塩水を作る目安**



塩焼きというと魚に振り塩をする方が多いと思いますが、均等に振り塩するのは非常に難しく塩加減にムラができてしまいます。塩水につけることで魚全体に塩がまわるので、どこを食べても安定した塩加減になりますよ。



塩焼きには脂ののった太った魚を選びましょう。見た目を選ぶのは難しいかもしれませんが、背の部分に厚みがあるというのも一つの目安です。アジやサンマ、イワシなどがオススメです。

## みんなのレシピ大募集

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。

募集テーマ 「母から受け継いだレシピ」  
上記以外いつもの、「おすすめのレシピ」も募集します！

ホームページからは



クックパッドに掲載中  
「コボ丸キッチン」

「みんなのレシピ」がクックパッド内にある「コボ丸キッチン」に掲載されています。過去のレシピも季節にあわせて少しずつ紹介していきます。



国産パプリカ(120g・1個)  
(次回3月4回) 214円(税込)

レシピ提供:金沢市 らっきいーさん

## オイルサーディンと ブロッコリーの スパゲッティ

15分 503kcal(1人分)

材料/1人分

早ゆでミニスパゲッティ……………100g  
ブロッコリー …… 100g 鷹の爪 …… 1/2本  
赤パプリカ …… 1/8個 ニンニク(スライス)……1/2片  
黄パプリカ …… 1/8個 塩・こしょう …… 少々  
オイルサーディン …… 1/4缶

作り方

- 1 ブロッコリーは小房に分ける。赤・黄パプリカは食べやすい大きさに切る。
- 2 鍋に水(分量外)を入れ、火にかける。沸騰したら塩(分量外)を加え、スパゲッティを入れる。2分後、ブロッコリーを加えてさらに1分ゆで、ザルに上げる。
- 3 フライパンにオイルサーディン、鷹の爪、ニンニクを入れ、オイルサーディンの油で炒める。香りが立ったら赤・黄パプリカを加え炒める。
- 4 2を加えて混ぜ合わせ、塩・こしょうで味を調える。



オリーブオイル(400g)  
(次回3月4回) 570円(税込)

材料/2人分

じゃがいも …… 1個 エリンギ …… 1本  
にんじん …… 1/2本 ミニトマト …… 3個  
レンコン …… 100g 塩 …… ふたつまみ  
長芋 …… 100g 粗挽き黒こしょう …… 少々  
かぼちゃ …… 100g ニンニク(スライス) …… 1片  
ブロッコリー …… 100g オリーブオイル …… 大さじ2  
椎茸 …… 1~2個 ローズマリー …… 2枝

組合員から  
寄せられました

みんなの  
レシピ

## たっぷり野菜の オープン

レシピ提供:小松市 ミニマルさん

35分 324kcal(1人分)

作り方

- 1 Aは皮をむき、大きめの一口大に切り、それぞれを硬めにゆでておく。
- 2 かぼちゃは種を取り除き、大きめの一口大に切る。耐熱皿に並べ、ラップをして600Wの電子レンジで1分程硬めに加熱する。
- 3 ブロッコリーは小房に分けて600Wの電子レンジで40秒程硬めに加熱する。
- 4 椎茸、エリンギは石づきを取り除き、大きめに切る。ミニトマトはヘタを取る。
- 5 耐熱器に1~4、ニンニクを並べる。塩、粗挽き黒こしょう、オリーブオイルを全体に回しかけ、ローズマリーをのせる。
- 6 アルミホイルでふたをして、200℃に予熱したオーブンで12分焼く。



むきえび(170g)  
(次回4月1回) 410円(税込)

レシピ提供:金沢市 細野 久子さん

## むきえびと ブロッコリーの オイスターソース煮

10分 75kcal(1人分)

材料/2人分

むきえび……………100g  
ブロッコリー……………1/2房  
オイスターソース……………大さじ1/2  
鶏がらスープの素……………小さじ1/3  
水……………大さじ2

作り方

- 1 フライパンに小房に分けたブロッコリーとA、解凍したむきえびを入れて中火にかけ、ふたをして1分程蒸し煮にする。
- 2 沸騰したらふたを取り、焦げないように混ぜながら炒め、オイスターソースで味付けする。



えびのチリソース煮(徳用)(130g×3袋)  
(次回3月3回) 754円(税込)

レシピ提供:野々市市 H・Mさん

## えびチリソースの オープンオムレツ

15分 482kcal(1人分)

材料/2人分

ブロッコリー……………50g  
えびのチリソース煮(徳用) …… 小袋1袋  
卵……………4個 牛乳……………50ml  
塩・こしょう……………少々  
とろけるチーズ……………2枚  
オリーブオイル……………大さじ1

作り方

- 1 ブロッコリーは小房に分けて耐熱皿に並べ、ラップをして600Wの電子レンジで1分程加熱する。
- 2 ボウルにAを混ぜ合わせ、1を加える。
- 3 スキレットか、小さめのフライパンにオリーブオイルを熱し、2を流し入れる。とろけるチーズをのせたら、アルミホイルでふんわりとふたをして弱火で5分程、半熟になるよう火を通す。
- 4 表示通りに温めたえびのチリソース煮(徳用)をかける。

# 普段の食事でADIを超えないのか!?

「ADI」とは意図的に食品に使用される物質について、一生毎日摂取しても健康への悪影響がないとされる一日あたりの摂取量の事です。食品添加物はADIに基づき食品ごとに使用量を定めることで安全性を確保しています。もしも食品添加物をADIまで摂取した場合どのくらいの量の食品を食べることになるのかみてみましょう。

**例** 体重50kgの人が使用基準上限までソルビン酸(\*)を添加したハムを食べた場合…

※細菌の増殖を抑制する保存料

## ① 体重50kgの人のADIを求める

•ソルビン酸のADI…25mg/kg(体重)/日

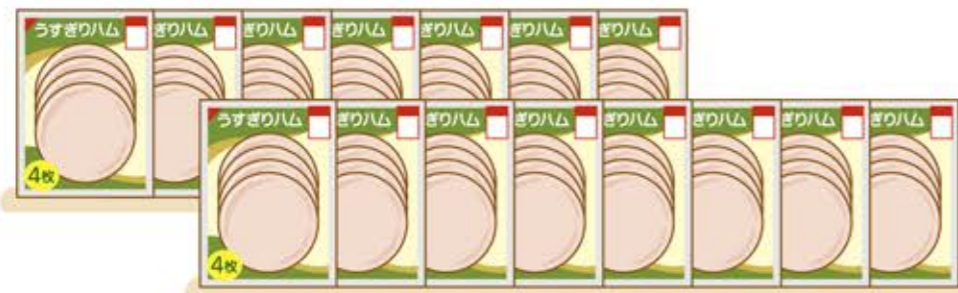
$$25(\text{mg}) \times 50(\text{kg}) = 1250(\text{mg})$$

## ② ①のADIをハムの量に置き換える

•ハムへの使用基準…1gあたり2.0mg以下

$$1250(\text{mg}) \div 2.0(\text{mg}) = 625(\text{g})$$

毎日625gのハム(スライスハム約60枚分)を食べても健康に影響が出ない計算になります。



**結論!**

普段の食事から、様々な食品をバランス良く摂取していればADIを超える心配はありません。

# 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** ふじりんごの果肉が茶色く溶けたようになっていました。どうして?

**A** 蜜腐れによるものです。ふじりんごの蜜は、収穫から時間の経過とともに果肉の中に吸収され散っていきませんが、蜜が多いと全て吸収されず残った蜜は茶色く変色し、傷んでしまいます。産地では、出荷の際に光センサーでチェックし変色などがあるものは除去していますが、変色がごくわずかだとセンサーが感知しないことがあるため、出荷後に蜜腐れが進んだものと思われる。交換などの対応をさせていただきますのでお申し出ください。



## あんあんくん 第70話 正しいマスクの外し方





「身近な出来事やイラスト」「テーマトーク」募集中!

## おいしいものを豊かに食べたい

年を取ることに味覚が変わってくる。懐かしい味が恋しくなる。たくさんガッツグッツ食べるより、普段食べられない貴重な食べ物を一口食べ、生きていることの尊さを感じていきたい。いつまでもおいしいものを食べ、健康に過ごしていきたい。

白山市すぶちゃん

## 8匹の神猫

私が帰ってくるどこからともなく集まってくる猫たち。エンジンの音や車の形で私と分かるようでそれが何とも愛おしい。先日の大雪でもいつもと同じ

お出迎え。体の高さ以上に積もった雪をかき分けて私に会いに寄ってくる姿に1日の疲れが癒やされ寒くても心は温かくなったよ。ありがとう!!

穴水町 おは



金沢市 かぶ

## 雪の中温まる

久しぶりの大雪で雪かきをしていると、公園で左義長をやっているように近所の方たちが雪の中、お飾りを手にかけ合い互いに身体をいたわり合ううちに心が温まった瞬間でした。新型コロナウイルスで暗い1年のスタートですが、周りの人と声を掛け合い協力しながら少しでも明るく過ごしたいものです。

内灘町 パーバラ

## 家族でチャレンジ

新型コロナウイルスのせいも、もともとの食の意地のせいもかかかってしまったコロナ口体型に磨きがかかってしまったわが家。慌てて、なんちゃって糖質オフにチャレンジ!旦那と子どもはめきめき効果が出てるのに、私だけワガママボディーをキープ...悲しい。早く効果が出ますように。

能美市 たゆま

## おふくろの味?

フルタイムで働いているため、時間のないときにレンチンのフライがとも助かっています。小さい頃から生協で育ってきた旦那は「〇〇ないん。昔からよく食べとってんて」と、まるでおふくろの味のような存在になっているようです。

白山市 A o i t s u k i

## ありがとう

子どもが生まれ子育てをしていると、親のありがたみをひしひしと感じる毎日です。結婚式のときに両親に宛てた手紙で感謝の言葉を伝えましたが、それから全然気持ちがこもっていません。思えるくらい今は感謝の気持ちでいっぱいです。育ててくれてありがとう、孫も私もかわいがってくれてありがとう、



## 四コマ漫画

小学6年生のときの担任の先生は自由学習で私が先生のことを四コマ漫画にしたものを描いて提出したところ上手と褒めてくださいました。前年度の先生に学習帳には勉強をしてきてくださいと注意されていたので褒めてくれたことにビックリ。個性を大切にしてくれた素敵なお先生だったなと感謝です。

金沢市 ももんが

## 先生の励まし

自動車学校に通っていた頃、あまりにも運動神経が悪く、覚えも悪い女子高生でした。補習ばかり受けていて先に進めず大金を補習にあてていました。そのとき先生が「親のこと考えてもう少し真剣に頑張らないとダメやぞ」と言ってくださいました。その励ましのおかげで運転免許がとれました。心にしみる言葉でした。

白山市 さちべい



七尾市 ふうばあちゃん

## 草笛

小学5・6年生のときの担任の先生。男の先生で、色黒のやさしい先生でした。ときどき、近くの山に連れて行ってくれ、そのときそばの葉っぱをとると唇に当て草笛を吹いてくれました。今ならギターとかでしようか。

加賀市 いっちゃん

## 冷飯と数学

高校時代の数学教師の謎の言葉「数学の成績の良い奴は冷飯を食わない」。保温機能のある炊飯器が少ない時代。私の数学の成績が今一つなのは冷飯のせいと思っていましたが、ある

## 先生の言葉通りに

日謎の言葉の意味を理解しました。物事は決して後回しにせず、そのときに解決する行動が成果を上げる。数学だけでなくすべての物事に通ずるのだと気づいた高校時代。50余年経た今でも心に残っています。

小松市 でんちゃん

小学4年生のときの担任だった素敵な女の先生。3月のお別れのときに「河原で拾った石」にメッセージを書いて渡してくださいました。「いつまでも素敵な笑顔を忘れないで。」先生の言葉通り、私は笑顔いっぱい保育士になりました。

金沢市 ゆきん子

今回のテーマトークのお題は「私・わが家のルール」



何より産んでくれてありがとう。直接伝えるのは恥ずかしいのでコープさんを通して伝えます。ありがとう。

金沢市 ちゅっこ

## 感謝

2021年3月、職人一筋の夫が現役を退きます。結婚当初は毎日のお弁当が悩みの種でしたが、生協さんと出会ってからは楽に、しかもおいしく(と、私は思っている)作り続けることができました。次々とお弁当に使える商品をそろえてくださり感謝しています。そして不平不満を言わず食べ続けしてくれた夫にも感謝です。お疲れさま!次のステージと一緒に楽しみながら進みたいね。

加賀市 陽子



金沢市 kikko

## 楽しみな春

書き人らびつと

毎年、春にチューリップが咲くのが楽しみなので、秋に球根を買い求め植えます。こだわりはなく、そんなに高くないものを20〜30球程度適当に。

でも、この春咲く予定の球根は娘がこだわって購入し、一緒に昨秋に植えたものです。常日頃私の適当な性格を反面教師に、娘はきちんとした性格です。植え始める前に、まず添付されていた説明書を読み始めました。「球根3個分の深さに植えます」えっ、知らなかった。そういうえば、毎回球根の頭が見えるものが出てきてたっけ。「球根は大水飲みです。雪が降り始めるまで土が乾いたら水をたっぷりあげましょう」えっ、水あげたことなかった。年齢にして初めて知ることがありました。

品種名もいろいろ。プリンセスクラウス、黄小町、ミスティックファンアイク...色の配置も考えて植えたので、花開く頃がだんだん近づいてきて、とても楽しみです。



機関紙モニターによるエッセイ

# CO-OP 掲示板

## 2022年春新卒者対象 就活イベント・採用説明会情報

コープいしかわは、下記のイベントへの出展や採用説明会の開催を予定しています。組合員のくらしに寄り添う、生協ならではの仕事内容や働きがいについて、たっぷりお話しします。

### いしかわ就職フェア

3月14日(日)13:00~16:30  
石川県産業展示館4号館

### 白山市合同就職説明会

3月21日(日)10:30~15:30  
白山市民交流センター



イベント情報の  
詳細はこちら



イベント情報の  
詳細はこちら



### コープいしかわ 新卒採用説明会「コープセミナー」

3月 8日(月)	14:00~15:30	地場産業振興センター
3月12日(金)	10:00~11:00	Webにて開催
3月15日(月)	10:00~11:30	金沢勤労者プラザ
3月19日(金)	10:00~11:30	地場産業振興センター
3月25日(木)	14:00~15:00	Webにて開催

人と接することが  
好きな方、  
お待ちしております!



マイナビ2022のコープいしかわのページ、  
コープいしかわホームページにて採用情報を  
随時公開していますので、ご覧ください。

マイナビ  
2022



コープ  
いしかわ  
採用情報



## 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。

転勤などで  
引越しされる場合は、  
お早めに生協まで  
ご連絡ください



ご連絡はコールセンターまで **0120-759-853**

## 理事会だより

2020年度 第7回 1月27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
  - 新型コロナウイルス感染症の対応では情勢や各事業などの状況確認を進めました。事業継続計画の対応フェーズを11月に「小康期」に移りましたが「県内集団発生」に移行する基準を満たしたことから、「小康期」から「県内集団発生」への移行を確認しました。
  - 12月7日~10日に新型コロナウイルス感染防止対策を行った上で「新任総代セミナー」を県内4会場で開催しました。情勢も踏まえて自宅での動画視聴による参加方法も新たに追加し、合計35名の総代が参加しました。参加した総代はクイズを通して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22回通常総代会招集に関する理事会決定事項 承認の件
- コープ共済連 臨時総会議案に対する組織判断 承認の件
- 2020年度(第11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
- 2021年度生協役員賠償責任保険加入申込 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22回通常総代会運営方針について
- 第22期新任総代セミナーまとめ

## コープいしかわの姿

2020年4月1日~2020年12月31日

- 宅配事業供給高(億円)  
予算:102.4/実績:116.3/前年:100.4
- 店舗事業供給高(億円)  
予算:22.8/実績:23.8/前年:22.8
- 経常剰余金(億円)  
予算:1.2/実績:4.1/前年:1.3
- 出資金:67億6,353万円(UP 5,167万円)
- 組合員数:160,461人(UP 282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	261品
定例企画商品	297品
残留農薬検査	5品
ヒスタミン検査	2品
産地判別検査	1品
アレルギー検査	1品

- 組合員の環境貢献度(1月度)  
商品カタログ回収率 **63.5%**  
注文書袋・保冷箱内袋回収率 **16.7%**

こんな声  
がありました!

缶詰がベタベタしていました。  
「イージーオープン缶(EO缶)のお話」



今日はツナの  
サンドイッチにしようね。  
ツナの缶詰あけてくれるかな?

はい!あれ?  
なんか缶がベタベタしてるみたい!



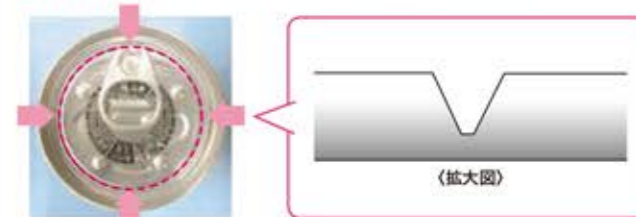
中身がもれてるのかな?  
でもふたがあいてないのに変ね?

穴もあいてないな...  
なんでか教えて、はかせ!

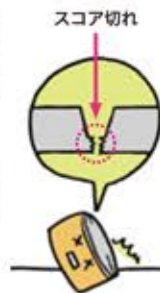


「イージーオープン缶  
(EO缶)の仕組み」について  
説明しようかな。

多くの缶詰が缶きりを使用せずに手軽にあげられるEO缶となっています。EO缶のふたには開封のための溝(スコア部)が設けてあり、リング(プルタブ)を引き上げると、リングの先端が溝にあたって、溝が切れることでふたがあげられる仕組みになっています。



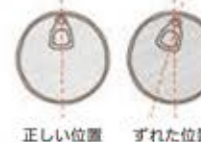
このような手軽さがある一方、EO缶は衝撃を受けたり、リングがわずかに持ち上がったりと、溝が切れる(スコア切れ)ことがあります。このため製造工場では、ふたがきちんと密封されているかを検査して出荷しています。スコア切れが発生した商品は、外観上に不具合がないように見えても、中身がもれ出たり、条件によっては中身がいたんでしまうことがあります。EO缶の取扱いは注意が必要です。



### 豆知識

#### リングがとれちゃう!?

ふたをあげようとしたとき、リングがとれてしまうことがあります。リングの先端が溝からずれた位置にある状態でリングを引き上げると、リング先端がふたの表面にあたってしまいます。このとき、この原理でリングのつけ根に負荷が加わってしまい、つけ根部分からとれることがあります。また、リングを左右にねじるようにあげると、リングがとれることがあります。



便利だけど、  
ていねいに扱わないといけ  
ないのね。



# 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



- たての力ギ**
1. ○○○○に寄せ書きをする
  2. 契約書に○○○をする
  3. 能登町小木の○○○の駅
  4. 熱。○○○アップする
  5. 人の○○○は地球より重い
  6. にこにここと笑った顔
  7. 一身上の○○○により：
  8. 衣服の、首に当たる部分
  9. ニックネーム
  10. お祝いなどで添えられる飾り。漢字は「熨斗」
  11. 町。ニュー○○○
  12. 所得○○○、消費○○○

- よこの力ギ**
1. 東日本大○○○○から10年
  2. 災害時○○○協定
  3. 良いことと悪いこと。○○を問う
  4. 船などの速さを表す単位。1○○○は1時間1海里の速さ
  5. 佐渡島を除いた新潟県の旧国名
  6. この世とは別の不思議な世界
  7. お好み焼きにかける海藻
  8. ソング
  9. ○○県東大寺のお水取り
  10. 秋冬の○○○○で育てたブロッコリー

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】3月27日(土)

応募総数：1078通  
正解：1062通

1月号(1月4日発行)の答えは「セイキョウバター」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部

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、コボ丸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 Instagram

## 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)
- 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  
**0120-50-9431** (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)  
※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

【第252号】機関紙とらいあんぐる編集部 総合企画部行

## 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 \_\_\_\_\_ 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 みんなのレシピ こんな声がありました!  
特集～防災・減災～ あんあんニュース  
くらし@マーク 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 (5月号掲載)