

とらいいんぐる

2021

5

Vol.254

特集

祝!いわもーる10周年

地元の、顔が見える商品をお届けします

産地・メーカーをたずねて

有限会社まるしょう

くらい@マーク

おうちでつくる! おいしいミニトマト

みんなのレシピ

休日のおやつ

みんなのレシピ

休日のおやつ

産地
メーカー
をたずねて

有限会社
まるしょう
(小松市)

小松市



社長の北村庄五さんと専務の眞理子さん

地元食材と「もったいない」に こだわり続けて40年

まるしょうは昭和56年から続く漬物屋さん。近年、ジャムやたい焼きを作り始め、人気が高まっています。なぜたい焼きなのか、社長の北村庄五さんと専務の眞理子さんご夫婦にお話を伺いました。

農家から漬物屋へ

北村家は代々、小松市で米や野菜を作って出荷する農家でした。しかし「丹精込めて作った野菜でも値段は買い手次第。出荷するだけでなく野菜で何かをしなければ」と言った先代の言葉をきっかけに、庄五さんは漬物製造を始めました。素材がおいしいと余計な添加物は不要。できるだけ減農薬・減化学肥料で栽培された新鮮な地域の野菜を使い、天日塩で漬けたこだわりの漬物は旧小松市民生協で取り扱われることになりました。現在もじわもーるに掲載されています。



ぬか漬白菜
(次回5月3回)じわもーる
245円(税込)



漬物を製造

「もったいない」からのジャム作り

ジャム作りのきっかけは、先代が遺した100本のイチジクの木。たくさんの実を収穫して市場に持っていても安い値段でしか買ってもらえません。そのままにしておくのはもったいないと考えた眞理子さんはジャムを作ることに。名付けて「農家まりちゃんの手作りジャム」。ペクチンなどの食品添加物は使わず、オーガニックの砂糖を入れてひたすら煮詰めたイチジクジャムが好評だったので、他の果実や野菜でジャムを作り始めるようになりました。そんなとき、JA小松市から余った特産トマトを使った商品の開発依頼があり

トマトジャムが生まれました。そのトマトジャムがテレビで紹介されると全国から注文が殺到し、漬物メーカーから新たな事業へ広がる転機となりました。

たい焼きのきっかけ

ジャム作りがたい焼きにつながったきっかけは小松市が開催した地元農産物を使った「てくてくフードコンテスト」(平成26年)。歩きながら食べられるものは何かと考えた庄五さんは「たい焼きが好きだ。あんにトマトジャムを使って、生地には小松特産のニンジンを入れてみよう」と。そうしてできあがったたい焼きは、見事「てくてく賞」を受賞。アイデアを出したのは庄五さん、焼くのは眞理子さん。ほんのりすっぱくて甘いトマトのたい焼き。「初恋の味」と言っています。庄五さんは笑います。まさに農業を学んだ大学時代に知り合ったお2人の息がぴったり合った作品です。



畑のたいやき

生地はもちもちとした食感で練り込まれた小松産にんじんペーストの自然の甘みを感じます。ハケで生地を広げて羽根をたっぷり付け、ガス火で焼いています。あんは素材にこだわったまるしょうオリジナル。



トマトジャム+白あん
(白インゲンのあん)



小松産トマトあん
白あんのやさしい味にほんのりトマトの酸味が加わったくせになる不思議な味。



畑のたいやき(小松産トマト餡)
(次回5月3回)じわもーる 270円(税込)

五郎島金時芋あん



芋の風味と甘みが生かされたクリーミーなあん。畑のたいやき(五郎島金時芋餡)
(次回6月3回)じわもーる 270円(税込)



五郎島金時のペースト

北海道大納言小豆の
つぶあん



北海道大納言小豆あん



北海道大納言小豆を100%使っていて、小豆の確かな味がします。畑のたいやき(北海道大納言小豆餡)
(次回8月4回)じわもーる 270円(税込)

おうちで焼きたてを!



表面がサクサクに!

土日のイベント出店時に、移動販売車で作る焼きたいのたい焼きは行列ができる大人気でした。「でも日によっては売れ残りが出てしまい、もったいないと思って冷凍保管したのが冷凍たい焼きの始まり」と眞理子さん。いつでも買いたいとの要望が増え、昨年、漬物工場前にオープンした直売店でも販売しています。生協へ出荷する冷凍たい焼きは工場焼いて急速冷凍したものをお届けしています。地元の農家や食材を大切に、出荷が困難な野菜や果実を最後まで利用する。まるしょうにはそんな精神が根付いているようです。

3 コープいしかわならではの!のこってある?

組合員との会話も生産者・メーカーに

組合員から寄せられる「ひとことめも」の他にも、「あれおいしかったよ」といった配送中の職員と組合員の会話も組合員の声として、じわもーるの生産者やメーカーに届けています。



地元の、顔が見える商品をお届けします

コープファミリーには全国の商品が載っていますが、2010年、海外製品への不安から「もっと地元の商品を増やして!」という組合員の声に応じてコープいしかわだけの商品カタログ「じわもーる」が誕生しました。



じわもーるとは?

石川県産を中心に北陸3県の農・畜・水産物やそれを使った加工品、北陸3県のメーカーの商品、コープいしかわオリジナル商品や産直品など毎週150~160品掲載。



じわもーる商品担当に質問!

1 じわもーるで大事にしていることは?

石川の食文化を詰め込んで

加賀、能登、金沢でも食文化の違いがあり、それぞれの和菓子を紹介しています。また同じかぶら寿司でも富山では白かぶらを使いますが、石川の主流である百万石青首かぶらを使ったかぶら寿司はじわもーるだけで掲載しています。



コープいしかわの組合員の声から

じわもーる10周年を記念して6月3回登場予定のポロニャのデニッシュ食パンは50人の組合員モニターと組合員が参加する宅配事業委員会®の声から完成しました。宅配事業委員会では、商品を試食して意見を出したり、メーカーと一緒に商品を開発したりすることもあります。

※現在は新型コロナウイルス感染拡大防止のため休止中。



商品名を組合員がつけた
JA小松市の
まるごとまとジュース

宅配事業部
小川 郁美さん
食品・菓子・酒担当
じわもーる歴2年



10周年を記念して
6月3回登場予定!

クルミと
レーズンの
デニッシュ



お楽しみに!
メープル&
シナモンシュガー

2 じわもーるに掲載する商品は どうやって選んでいるの?

地元のめずらしいものを届けます

農産物は地元石川の野菜や果物を中心に、旬のものやJA直売所で見かけるようなものも探しています。押水町のいちじくやかほく市の紋平柿は収穫量の関係でJA直売所や限られたスーパーなどでしか手に入りません。

富山・福井の生協のオリジナルカタログから

“石川の組合員さんにも好まれそう”と思ったものを選ぶことも。福井で人気のホルモンや富山のチュールリップは大好評で驚きました。



宅配事業部 橋本 信一さん
農産・畜産・水産担当
じわもーる歴10年

石川県は比較的規模が小さい農家が多いことから天候の影響で不作となったときや新型コロナウイルスの影響を受けて、利用が大きく伸びたときなどは調達に苦労することがあります。

6月3回登場予定!



クリーム小玉(すいか)
五郎庵で生産したこだわりの
すいかをお届け予定



5月3回のじわもーるができるまで

1月 取引先と商談



企画する商品を探します

2月 企画会議



3ヵ月先の企画を作ります

3月 企画準備



ウフフーナちゃん
紙面に掲載するため訪問取材

4月 カタログ校正



商品の情報や画像を確認

5月3回の
じわもーる
完成!



6月は
じわもーる10周年
記念感謝企画!
(6月1回~4回)

- 表紙全品 **ポイント10倍!**
- 裏表紙ではじわもーる誕生から10年間、支えてくださった **メーカーさんと商品を紹介!**
- 6月3回にはオリジナルパンが登場! 食べた感想を投稿すると **もれなく10ポイント進呈!**

※詳しくは、6月1回のじわもーるとおすすめ情報便をご覧ください。

じわもーる大好き!メッセージ

じわもーるファンより

地元で栽培・加工したものは安心感があります。また、地産地消となるので輸送コストが低くCO2の削減にもなるので気持ちが良いです。

白山市 M.Iさん

地元の商品でも知らないものもあるので、おいしいものを探すのも楽しいです。

白山市 M.Kさん

お取引先より

私どもは、日ごろ「コープこしひかり」の製造を任せていただいている他、コープいしかわレインボー会(業者会)を通じて地元メーカーの方々と意見交換を行い、新たな消費ニーズに即したより良い商品を提供できるよう取り組んでおります。またコープいしかわ様との災害時支援協定に基づき、要請があった際、避難所へおにぎりなどを提供しており、今後とも共に地域貢献に努めてまいります。

株式会社米心石川
代表取締役社長 柳生 利裕さん
(レインボー会会長)



植え付け



二本の指でミニトマトの苗を挟み、そのままそとひっくり返します。

根っこの土は崩さずに、そのまま浅植えに。風で苗が倒れないように支柱(1m×1本)で固定します。

POINT 根っこの土を崩さない!
崩すと水を吸収するための目に見えない程の細い根が切れて、根の再生がストレスとなって花が咲かない原因にも。

POINT 苗を埋め過ぎない!
苗の生え際に土を盛り深植えにすると、茎が腐ったり、水が根に届かない原因に。地表から1~2cm上に生え際があるくらいの浅植えが適しています。



置き場所

日当たりが良く、風通しが良い場所で。午後から陰になる程度なら大丈夫。雨が直接当たらない軒下で育てるのがベスト。ベランダなどでは最低1m×1mの成長するスペースを確保しましょう。

めざせ! 甘くておいしいミニトマト!

肥料

花が咲くまでは与えません。花が咲き始めた頃から少量の化成肥料を。有機肥料はなるべく避けます。花が咲く前の成長期に肥料を与えると葉ばかりが大きくなり、花が咲かず実をつけなくなります。

水やり

乾燥気味に育てることで甘い、味の濃いトマトができます。水が多く、葉が元気に生育する状態だと実は大きくなりますが水っぽくなってしまいます。

植え付けから1週間は根が乾かないように毎日。それ以降は土が乾いたら鉢底から流れ出すまでたっぷりと与えましょう。水を与えすぎて土が常にジメジメした状態では根が育ちません。



NG やりがちな間違い

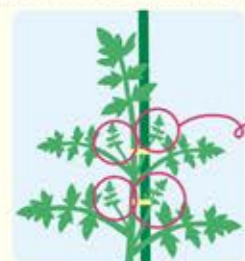
葉や茎にかける…水を吸うのは根っこです。

毎日水やり…トマトの原産地は南米アンデス地方の高原地帯。乾燥にはとっても強い!

昼に水やり…暑い時期でも基本は1日に1回早朝に。気温が上がってからの水やりはお湯をかけているのと同じ状態です。

POINT 葉がお辞儀するくらいまで待って!

水を極度に少なくして茎葉がだらんと下がっているのが水やりのタイミング!



芽摘み

生育力の強いミニトマトは葉の付け根に脇芽が出て、四方八方に枝が張ってしまいます。脇芽を摘み取ると、実が大きく育ち、日当たりや風通しが良くなり、病害虫の発生も予防できます。主枝(中央の一番太い茎)から側枝を1本ずつ伸ばします。主枝と側枝の間にあるのが脇芽です。

病害虫対策

アブラムシなどが発生したら、直ちに消毒を。その樹だけでなく周囲の植物全てに行います。

おうちでつくる! おいしいミニトマト



家庭菜園で人気のミニトマト。初心者向けと言われるミニトマト栽培にも少々コツが必要です。初めてでも失敗しない基本的な育て方と甘くておいしいミニトマトにするコツを紹介しします。成長から収穫までを楽しめるのはおうち農園ならではの。小さな自然とふれ合うおうち農園にチャレンジしてみませんか。

教えてくれた人



(株)サン・グリーン企画
清水 史仁さん

くらしのパートナー掲載の苗などのメーカー
関西の生協で寄せ植え教室なども開催



準備するもの



プランター・植木鉢

幅、奥行き、深さともに30cm以上のもの。

POINT たくさん収穫するために、深さは最低30cm以上!

鉢の大きさ、土の量でミニトマトの樹の成長や収穫量が変わります。深さが無いと根を張るスペースが少なく、成長したときに樹が倒れてしまうことも!



培養土

花・野菜用の元肥入りの新しいもの。量はプランターの大きさに合わせて準備します。

POINT ナス科の後はNG!
古い土で、トマト、ナス、ジャガイモ、ペチュニアなどナス科の植物を植えた後の土は3~5年経過しないとうまく育ちません。



鉢底石

水はけを良くするために必要。鉢底の水が抜ける穴の周辺にあればOK。発泡スチロールをゴルフボール状にしたものでも代用でき、鉢が軽くなります。

支柱

約1m×1本
苗を定植した後に使用します。
約1.5m×3本
実がついて枝が重くなったらやぐらのように組みます。



苗

元気で病気がない苗を選びます。5月の連休頃から気温が上昇するので購入後はできるだけ早く植えましょう。

機関紙モニターさんがおうちでやってる



水菜とリーフレタス

種から栽培しています。ちょっと欲しいときに収穫します。以前、容器に藻が生えて失敗したので、アルミホイルで光を水に当てないのがコツです。

[加賀市 Y・Tさん]

バジル・シソ

畑で育て、ある程度大きくなったら切り、コップに水をたっぷり入れてさしておくと根が出てきます(水も替えます)。いつでも、ちょっと使いたいときに便利です、香りでも癒されます。

[志賀町 K・Kさん]

窓辺でできる! プチ菜園

ブロッコリースプラウトの種

窓辺で水耕栽培して、サラダにのせて食べています。

[白山市 M・Iさん]

豆苗

2回目を栽培するときは、脇芽の上を切らないと次の豆苗が育ちません。最初はただ切っていたので、育たないこともありました。日の当たる所で根っこだけが水に浸かるようにしないと、腐ってしまうことも! 簡単なようで、奥深いです(笑)。

[金沢市 C・Nさん]

ネギ・カイワレ大根

根を水につけておくと、伸びて何回か食べられます。みそ汁やうどんなど、少しだけ緑が欲しいときに便利。

[金沢市 A・Nさん]

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。

募集テーマ 「そうめんアレンジレシピ」
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。



めざませ おうちカフェ!!

休日のおやつ

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 キルトさん

ミルクレープケーキ

60分 2438kcal (1ホール分)

作り方

- 1 ボウルに卵、砂糖を入れ泡立て器で混ぜてから薄力粉をふるい入れ混ぜ合わせる。
- 2 牛乳を2回に分けて加え、そのつどよく混ぜる。溶かしバターも加え混ぜ合わせたらザルでこし、冷蔵庫で20~30分程寝かせる。
- 3 中火で熱したフライパンにサラダ油を薄く引き、お玉1杯分の生地を流し広げ、ふちが乾いてきたら裏返してサッと焼く。一番上に被せる1枚は二回り程大きめに焼く。
- 4 全量焼いて粗熱が取れたら、ラップをして冷蔵庫で30分程冷やす。
- 5 氷水を当てたボウルにAを入れ、泡立て器で八分立てにする。
- 6 いちご、キウイを薄くスライスする。
- 7 生地→クリーム→フルーツ→クリームの順に重ねていく作業を繰り返す(いちごとキウイは1種類ずつ交互に挟むと断面が綺麗に見える)。
- 8 最後に大きめに焼いた1枚を被せたら、上から軽く押さえて形を整え、冷蔵庫で冷やす。

材料/1ホール分

- 薄力小麦粉... 100g 牛乳... 300ml
砂糖... 大さじ1 いちご... 2パック
溶かしバター... 20g キウイ... 5個
卵... 2個 サラダ油... 適量
A 生クリーム... 200ml
砂糖... 大さじ1



薄力小麦粉 (1kg)
〈次回5月3回〉246円(税込)

ヘルシー豆腐白玉

30分 315kcal (1人分)

材料/2人分

- 絹豆腐... 100g
白玉粉... 100g
水... 100ml みりん... 大さじ1
A 砂糖... 大さじ3 片栗粉... 大さじ1
しょうゆ... 大さじ1・1/2

作り方

- 1 ボウルに絹豆腐を入れ、泡立て器で混ぜてクリーム状にしたら、白玉粉を加えて混ぜ合わせる。水(分量外)を少しずつ加え耳たぶの柔らかさになるようにこねる。
- 2 団子状に丸めたら、沸騰したお湯でゆでる。浮き上がってきたらさらに1~2分程ゆで、冷水に取る。
- 3 小鍋にAを入れて火にかける。とろみが付いたら火を止め、白玉にかける。

赤ぶどうのゼリー

20分 108kcal (1人分)

※冷やす時間は除く

材料/3人分

- ゼラチン... 10g
赤ぶどうジュース... 400ml
ヨーグルト... 大さじ6
冷凍ブルーベリー... 15~20粒

作り方

- 1 ゼラチンを60mlの水(分量外)でふやかしておく。
- 2 赤ぶどうジュースを鍋に入れて70°Cに温めたら火を止め、1を加えよく混ぜ溶かす。
- 3 トッピング用に2を100ml程度バットに流し込む。残った2と冷凍ブルーベリーをグラスに分け入れる。
- 4 冷蔵庫で1~2時間程冷やし固め、固まったらトッピング用のゼリーをフォークでクラッシュする。仕上げにヨーグルト、クラッシュしたゼリー、冷凍ブルーベリー(分量外)をトッピングする。



こだわりきぬとうふ(300g)
〈次回5月3回〉じわもーる
138円(税込)

レシピ提供: 加賀市 リカゴンさん



冷凍ブルーベリー (200g)
〈次回6月4回〉300円(税込)

冷凍ブルーベリーを
使うと早く固まります

レシピ提供: 金沢市 H・Iさん



ホットケーキミックス (200g×3袋)
〈次回5月4回〉238円(税込)

レシピ提供: かほく市 高井 美紀子さん
「簡単でもちモチ!カロリーオフです」

豆腐のガトーショコラ

35分 1551kcal (パウンド型1本分)

材料/パウンド型1本分

- 絹豆腐... 300g
ホットケーキミックス... 200g
ココアパウダー... 100g
砂糖... 60g
牛乳... 200ml

作り方

- 1 オーブンを180°Cに予熱する。
- 2 ボウルに絹豆腐を入れ、泡立て器でトロトロになるまで混ぜる。
- 3 2に全ての材料を加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- 4 クッキングシートを敷いたパウンド型に流し込みオーブンで25分焼く。

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。

生協から組合員さんへお願い

農産物が届いたら

- ① 袋に入っているものは袋から出しましょう
- ② 傷みや変色しているところなどがなければ確認しましょう

もしも「おかしいなあ…」と思ったら 加入先の生協にご連絡ください

配送担当者へもお気軽にお声かけください。

各生協のお問い合わせ先はこちら



例えば…



連絡後は

商品の回収

商品は捨てずにすべてお渡してください。

商品の交換や部分返金・全額返金など

状況に応じて調査・報告

調査には2週間程度かかります。

あなたの一言が改善のきっかけになることも!

事例 大袋規格のみかんがつぶれていた…

原因

お届け箱内で重みがかかりつぶれたことが一因。

改善

包材を「袋」から「箱」に変更。



みなさまのご協力をお願いします

あんあんくん 第71話 動画を公開中!





「身近な出来事やイラスト」「テーマトーク」募集中!

よーい!アクション!

縄跳びが跳べない長女。毎日のように真面目に頑張って練習しているのになかなかできない。そこへお気楽な妹がトコトコ来て、「よーい!アクション!」とかけ声をかけるので長女も私も笑っちゃいました。どこで覚えたのかなあ。絶妙なかけ声のおかげか、その後すぐ少し跳べるようになりました!

輪島市さっちゃん

子どもの成長

春を迎え、上の子が小学1年生になりました。1年生になったらこんなことできるだろうな、といういろいろ話していると、いきなり「今日から1人で寝る!」と言いました。そこまで



テーマトーク 今月は 私・わが家の ルール

障子戸

子どもたちが小さいとき、障子紙は破った人が貼り替えるというルールを作りました。おかげで毎年貼り替えるまで破ることなく助かりました。先日、孫が泊まりに来て、障子戸を触って破ってしまいました。お嫁さんがパパに帰るまでに貼らせました。障子戸のルールを聞いたことがあったらしく30年経ってもこのルール健在だったわ。

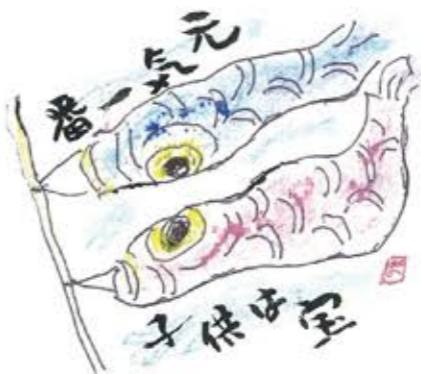
白山市へびさんママ

寝る前の絵本読み

ルールという程ではないけれど、2人の子どもがそれぞれ選んだ絵本を寝る前に読むのがお約束になっていてわが家。以前はメインが絵で文はちよっぴりな本ばかりだったので楽しかったけど、8歳と5歳ともなると、なかなかのボリュームの本をリクエストされるようになった。これも成長の現れ!と喜べれば良いけど、こっち

は求めていなかったもので、逆に我々親の方がついていけずにオロオロになり、寂しい夜を過ごすことになりました。しばらくして、親の気持ちを察したのか、また一緒に寝てくれるようになって、ほっとしている私たちです。娘の成長を喜べるよう、限りある今の幸せをかみしめたいと思いました。

小松市おちよぼんび



金沢市 堀 政尋

初めての子育て

もうすぐ息子が1歳を迎えます。初めての子育て、楽しさよりも苦労が多かったけどあつという間の1年でした。最近では食べかけのクッキーを私の口にあーんして入れてくれるようになりました。ありがとうございました。お母さん、そっちの新しいのもほしいなあ。

金沢市さつまいも

も眠い身。読みながらうとうとしてると、「どこ読んでいるの?」「何て言ったの?」と突っ込まれて目覚める始末。うーん...そろそろ自分で読んでもらって、読み聞かせは卒業かな。

能美市たゆま

家族は好き嫌いゼロ!

わが家は、栄養バランスを考えた献立。子どもたちが小さいときから、嫌いなものが入っていても、どの料理も必ず一口は食べるというルールを徹底してきました。おかげで子どもたちは好き嫌いゼロ。ただぎつとみんなが付いていないのです。私の嫌いなものは食卓に上らないことを...フフフ。

かほく市しーもん

お小遣いの借金返済

わが家のルールは、使ったお小遣いの自己申告制です。家計簿をつけていないわが家は、無駄遣いを減らすために1人1万円のお小遣いとしていました。主に自分の服を買ったときや、友だちとのランチなどでお小遣いを使うのですが、以前習い事を始めたり、高い化粧品を買ったりしたことであれよあれよと借金が10万円まで膨ら

最後の卒業式

ようやく3番目の娘が小学校を卒業します。中学校へ行くことと保護者が関わる行事が減っていくので、お別れ会で子どもたちが歌ったり、演技をしたりする姿を見ていると大きくなったんだなと嬉しい気持ちと寂しい気持ちで涙が出そうになりました。子どもは少しずつ親離れしていきますが、まだ子離れには時間がかかりそうです。

津幡町とれり

ダンスダンス!

今年に入ってコロナ太りもヒートアップ!昨年11月から始めた、iPad片手に夜な夜なエアロビダイエット。2カ月遅れでお嫁ちゃんも産後太りの改善にと私と一緒にダンスダンス!!結果、歳には勝てません。お嫁ちゃん5kgのダイエットに成功。マジか!!私はどうと...涙!!生協のおやつにつられ

小松市トキトキ

家族で力を合わせて乗り切ります

新型コロナウイルスの影響で里帰りせず出産予定です。第二子のときは両親にお世話になってなんとか乗り切りましたが、今回は夫と第一子と一緒にな

みました。何回かお小遣いを使ったことを黙っていようかと迷いましたが、そこはグツと堪えて正直に申告。新型コロナウイルスがはやり出してからは友だちとランチに行くことも減り、少しずつ返済できています。借金はあと3万円!このまま借金完済まで頑張ります!

金沢市ちゅっこ



内灘町 ひまごちゃん(2年生)

今回のテーマトークのお題は「朝の日課」



て第二子を育てます。家事が苦手な夫を少しずつ持ち上げてほしい料理や洗濯、掃除などできるようになってくれました。仕事もあるのに気にかけてくれて大変だったと思いますが、これからは男性でも育休が一般化してくる時代。収入はかなりダウンしますが感謝を忘れず家族で力を合わせて乗り切りたいです。

金沢市ビックベビーのママ

フライング防止

うちの旦那さん、毎食私が席に着く前に食べ始め、私が席に着く頃には2杯目のおかわりです。そこで著だけは最後に置くようにして「合掌、いただきます」と私が号令をかけるようになりました。それからはフライングが直りました。

能美市パルム



七尾市 むっちゃん

母を偲んで



機関紙モニターによるエッセイ

書き人 てんちゃん

5月8日は亡き母の誕生日である。母は東日本大震災の翌年の1月8日に82歳で生涯を閉じた。「3・11」あの日は病床にいた。翌日のテレビで私とともに大惨事を目にし、2人で絶句したことを覚えている。震災から10年を迎えた今年3月の新聞の一面に、仙台市のコンビニで震災直後、代金を後払いで客の名前と住所をノートにメモし、800人弱に商品を渡したという記事があった。その後、約半数の人が代金を支払い、感謝の手紙も届いたとのこと。2018年に83歳で亡くなった当時のオーナーは「人間捨てたもんじゃないね」と語っていらしたとも記されていた。母は儉約家であったが、情に厚く、懐が深い人でもあった。被災された方々には思い出さくない過去があるのだけれど、なぜか私は3月11日近くになると母を偲んでしまうのである。

CO-OP 掲示板

コープいしかわ インスタグラムの活用法!

発信してます!コープいしかわの今!

宅配のお得情報



#コープいしかわ宅配情報

お店の本日のおすすめ



#コープたまぼこ #コープおおぬか #コープいしかわ店舗情報

福祉事業のほっこり報告



#コープいしかわ福祉事業

毎週配信!みんなのレシピ



#コボ丸キッチン

イベント情報・開催報告



#コープいしかわ組合員活動

Webだからできる!旬なコープいしかわ情報



#コープいしかわ

※画像は過去の投稿です

活用法

例えば...

コープのお店の情報をキャッチしたい!

「#コープたまぼこ」をフォローすると、「#コープたまぼこ」のついた投稿が表示されます。

フォローの仕方



1「Q」検索画面の「タグ」で「コープたまぼこ」を入力。
2「フォローする」をタップします。

「#コープいしかわ店舗情報」もおすすめです。
※コープいしかわが発信した投稿に限らず、他の利用者が「#コープたまぼこ」をつけて投稿した場合も同様に表示されます。

コープいしかわインスタグラムはこちらから
アカウント名 @coop_ishikawa_official

例えば...

今日の献立のヒントないかな...?

毎週投稿している「コボ丸キッチン」のレシピから探せます!

これまでのレシピの見方



1プロフィールの下にあるハイライトをタップします。
2画面の右側タップで先に進みます。見たいレシピの所で画面をタップすると投稿を見るアイコンが出てきます。

これまで投稿されたレシピが順に出てきます

タップするとそのレシピの投稿が見られます



理事会だより

2020年度 第9回 3月25日(木)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

- 2月度事業・経営報告 承認の件
 - 店舗では来店者に安心してご利用いただけるように買い物カゴやカートに抗菌加工を実施しました。
 - 全国大学生生活協同組合連合会からコープいしかわホームページに大学生協の新入生応援サイトへリンクするバナーの設置依頼があり、2月15日より設置しました。
 - コープいしかわ創立20周年感謝企画として「コープファミリー・じわもーる表紙ポイント20倍」「コボ丸を探せ」「コープ商品と我が家(フォト企画)」の募集を行いました。
- 第4四半期活動のまとめと第1四半期方針 承認の件
- 2021年度事業予算 承認の件
- 第22回通常総代会議案の追加および議案書(第8号議案)承認の件
- 所在不明組合員の「みなし自由脱退処理」承認の件

報告されたこと

- 第8次中期計画策定の進め方
- 2020年度内部統制振り返りと2021年度の取り組み計画などについて

コープいしかわの姿

2020年4月1日~2021年2月28日

- 宅配事業供給高(億円)
予算:124.0/実績:140.0/前年:121.6
- 店舗事業供給高(億円)
予算:27.4/実績:28.6/前年:27.5
- 経常剰余金(億円)
予算:0.8/実績:4.0/前年:1.1
- 出資金:69億8,886万円(UP 6,004万円)
- 組合員数:161,195人(UP 415人) (カッコ内は前月比)

2月度安全確認情報 (1月21日~2月20日 検査結果判明分)

検査名	検査実施数
新商品事前	245品
定例企画商品	349品
残留農薬検査	10品
DNA検査	1品
産地判別検査	2品

- 組合員の環境貢献度(3月度)
商品カタログ回収率 59.9%
注文書袋・保冷箱内袋回収率 20.5%

こんな声がありました!

「除湿剤に水がたまる訳」

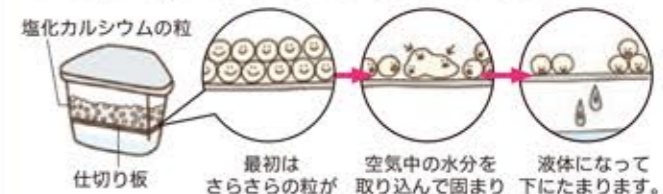
この除湿剤、なかなか水がたまらないわ。固まっちはいるけど...。ちゃんと湿気を吸ってるのかしら。わっ、誰?

ボクはみんなにおなじみの除湿剤、静かな働き者さ。でも、ボクについては案外知られていないんだ...

確かにそうね。除湿剤が湿気をとるしくみって、どうなっているのかしら?

除湿剤が湿気をとるしくみを説明しよう!

除湿剤は、塩化カルシウムが周囲の水分を取り込んで液体(水溶液)になる性質を利用しています。除湿剤を開封すると、粒状の塩化カルシウムが吸湿してだんだん固まり、それから液体になっていくので、外から見てもすぐに分かるようになっていきます。



POINT なかなか水がたまらないのですが...

中の粒が固まり始めていたら吸湿している証拠です。水がたまるまでの時間は、周りの湿度や温度、風通しによっても変わります。また除湿剤のサイズ(容量)が大きいほど時間もかかります。

豆知識

注意!! たまった液体は水ではありません

除湿剤の中の液体は、塩化カルシウムが溶けた弱アルカリ性の水溶液です。だから...

- 植物にやらない!!
枯れてしまいます。
- 床にこぼさない!!
床などに染みこむと、湿気を吸い続けるため、ベタツキが残ります。
※こぼれた場合には、水拭きと乾拭きをベタツキがなくなるまで繰り返してください。
- 大量の水と一緒に排水口に流しましょう!

ボクの頑張り、分かってくれた? サボっているわけではないので、温かい目で見守ってね!

CROSS WORD PUZZLE

□の中の文字をA~I順に並べて言葉を作ってください



たてのカタギ

1. 地元。○○商品
2. 役に立たないこと
3. 能登半島の先端に位置する○○市
4. 主に野菜を漬けたもの
5. ドッグ
6. 屋敷内の空地。○○の手入れ
7. ○○○のち晴れ
8. 化学実験に使う、広口の円筒形のガラス容器
9. コープのトイレトベーパー「○○ンロール」
10. 普通の考え方は、理解できない
11. 不思議な出来事
12. 釣りの擬餌(ぎじ)針の一種
13. トマトの入った○○焼き

よこのカタギ

1. 果実に砂糖を加えて煮詰めた保存食品
2. 同じ生地で作った衣服の上下ひとそろい
3. 豆腐の原料
4. 芥川龍之介の「○○の糸」
5. 日本一大きな湖
6. 和服
7. 酸と中和する物質
8. マネー
9. 「青は○○より出でて○○より青し」
10. じゃんけんではチョキに勝ち、パーに負ける
11. 出し抜け。突然。○○に現れる

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

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】5月29日(土)

応募総数：905 通
正解：892 通

3月号(3月1日発行)の答えは「オサカナノヒ」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室

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



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)

●ウェブ検索
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254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

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～祝!いわもーる10周年～ 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 (7月号掲載)

とらいいんぐる