

とらいあんぐる

11

2023

Vol.284



特集

迎春早割予約商品

私の推しベスト3!

産地・メーカーをたずねて サトウ食品株式会社

食の安全情報シリーズ 第15回 私たち学んでいます その5

みんなのレシピ 迎春早割商品を使ったレシピ



1. 杵つき工程 2. 洗った白米をタンクの中で浸漬。浸漬する時間をしっかりとること
 とで米の内部まで十分に吸水し、舌触りの良い餅に 3. 浸漬した米を30~40分蒸
 しておこわにする 4. 餅をつく前に軽くおこわを練って、まとまりをもたせる
 5. つき上がった餅を大きな型枠に乗せ、上から板状のシートでプレスし、延ばす
 6. 餅を冷却板の間に挟み急速に冷やす。水分がでんぷんの間にとり込まれ、つ
 きたてのびとコシが保たれる。しっかり固まるまで2~3日冷蔵庫にねかせる
 7. 枠から餅を取り出し、大きな板状となった餅を1個ずつに切る

産地・メーカーをたずねて
サトウ食品
 株式会社
 新潟県

食べたいときに食べたい分 だけ食べられるお餅

外袋を開けても、個包装のまま賞味期間が2年間もある「**co-op** 切り餅シングルパック」。正月だけでなく普段のご飯やおやつ代わりに利用する人も増えています。サトウ食品 経営企画部の浅川さんにおいしさや長持ちのヒミツについて伺いました。

episode 1 カビない、いつでもおいしいお餅を

サトウ食品は1950年に白玉粉を製造する佐藤動作商店として発足。「新潟のお米を使ってお餅を作りたい。しかも、カビなくて、いつでも食べたいときに食べたい分だけ使えるようにしたい」と1958年から餅の製造を始めました。当初は加熱・加圧殺菌をすることで長期保存を可能にしましたが、加熱・加圧するとつきたての餅のおいしさが損なわれてしまいました。研究を重ね1983年、1切れ1切れを無菌化包装する業界初の技術を開発し、つきたてのおいしさをいつでも味わえる「つきたてシングルパック」が生まれました。さらに2016年には個包装の材質を特殊な技術で開発した「ながモチフィルム」を採用し、外袋開封後も2年間保存可能になりました。「お餅の歴史はカビとの闘い。包装の歴史でもあるんですよ」と浅川さん。

episode 2 杵つきから生まれるのびとコシ

餅の原料は国内産の水稻もち米と水だけ。蒸し上げて軽く練ったおこわを大きな臼に入れ、杵でトントンとつきます。ミキサーなどで練り上げれば簡単になめらかになりますが、コシのない餅になってしまいます。「昔から変わらず杵でつくことにこだわりがあります。杵でつくときに臼がクルクルと回転することで、人の手でお餅をつくときの手返しの役割を担っており、つきムラができないように工夫しています。手水を使わない分、水分過多にもなりません。この餅つき工程がのびとコシの絶妙なバランスを生み出し、もちりしたおいしいお餅になります」。

episode 3 画期的「パリッとスリット」

オーブントースターが普及し、餅を焼くといびつにくらんでトースターが汚れるという声が上がるとなりました。そこで2002年に切り込みが入った「パリッとスリット」を発売。表面に十字のスリットが入っていて焼いたときにきれいにふつくと焼き上がります。また手で簡単に割れて料理に使いやすい他、お年寄りや幼児の誤えん防止にもなります。個包装の材質「ながモチフィルム」は、内側の酸素を吸収し、外からの酸素は通さないという特殊なフィルム。「中の水分は保持しながら酸化を防止するので、品質保持剤なしでつきたての風味ともっちり感が長持ちします」。工場では無菌化レベルを保つために衛生管理が徹底されています。「ほとんど手術室レベルです」と浅川さん。「高性能な包装も昔ながらの製法も、全てはつきたてのおいしさをお届けするためなんです」。



サトウ食品株式会社
 経営企画部
 浅川 梨乃さん



co-op 切り餅シングルパック
 1kg(約20個)
 (迎春早割予約カタログ)
 646円(税込)・2袋組 1,274円(税込)

co-op まる餅シングルパック
 1kg(約28個)
 (迎春早割予約カタログ)
 646円(税込)・2袋組 1,274円(税込)

--- Memo ---

個包装の中に水滴が…大丈夫？

外気との温度差で、個包装の内側に水滴が付くことがあります。時間をおくと水滴はお餅の中に吸収されてなくなります。無菌化包装なので品質上、衛生上の問題はありませんよ。

お餅って太るよね？

お餅を食べると太るというイメージがありますが、それは誤解ですよ。お餅はお正月に食べられるイメージがありますが、この時期は他にもごちそうをたくさん食べ、ほとんど運動をしない時期だからです。実はお餅自体のカロリーはそれほど高くありません。消化も良く腹持ちも良い！食べやすいので食べ過ぎには注意してくださいね。

切り餅 1個 50g	120kcal
まる餅 1個 33g	80kcal
ご飯 150g	234 kcal
熟仕込食パン 6枚切り1枚 62g	165kcal
緑豆春雨(乾燥) 40g	140kcal

切り餅シングルパックアレンジレシピ

餅入りごまだれ肉野菜炒め

4分割してオーブントースターで焼き目を付けた切り餅を豚肉入り野菜炒めと合わせ、ごまだれをかける。



豆苗肉巻き餅

縦2等分にした切り餅と豆苗を豚肉で巻き、耐熱皿に並べて焼き肉のたれをかけ、ラップを軽くかけて電子レンジで加熱する(目安は500Wで3分)。



餅のバターステーキ

- フライパンに切り餅(2個)を置いて強火で熱し、温まってきたら水(大さじ1)を入れ、すぐにふたをし、水がなくなってきたら火を止め、約3分間放置して蒸らす。
- ふたを開け、バターを入れたら強火で表面がカリッとなるまで熱する。
- 皿に盛り付け、メープルシロップ、アーモンドスライスをかけ、クリームチーズを添える。



シルク餅

フライパンを高温に熱し、切り餅の側面を押し付けながら動かすと、餅がくるくと薄くのびる。少し加熱するとパリパリに。トッピングや味付けておやつにも。(軍手を使い、やけどに注意しましょう)



私の推しベスト3!

迎春早割予約商品

迎春早割予約商品の注文期間がスタートしました。クリスマスや年末年始を彩る商品、普段の暮らしにも使える商品といろいろ…。迎春早割ヘビーユーザー組合員が選ぶ「推し」商品を発表!

他の人が選んでる商品って気になるー!



Y.Hさん (70代)

大勢が集まるお正月に便利
ベスト3

急なお客様にも簡単につまみができ、さらにおいしくできて大宴会に発展!

いっぱい食べてね~

- 1 国産若鶏ねぎ間焼とり串(増量)
- 2 輪島産無着色酢だこ(真だこ)
- 3 一番搾り

A.Yさん (40代)

子どもが大好きクリスマスはこれでっちょり
ベスト3

とにかくこれだけあればなんとかなる!!これにローストビーフがあれば最高!混んでるスーパーに行かずにクリスマスが迎えられます。

- 1 めっちゃうまいからあげ
- 2 北海道さけ スモークサーモン
- 3 パーティーピッツアセット

M.Hさん (60代)

お正月だけじゃない! 役立つ商品
ベスト3

船凍甘えびは日持ちがするのでお正月に消費できなくても大丈夫。フライにしたり、お好み焼きにも使えます。お餅にはチーズやハムなどを乗せ、海苔で巻いてオーブントースターで焼くとおいしい!

- 1 日本海産船凍子持ち甘えび(大)
- 2 徳用切餅
- 3 味の母

S.Nさん (60代)

(お)袋の味で豪華おせち
ベスト3

祝い肴に欠かせない3品。どれも味も良く盛り付けるだけでOK。特に丹波の黒豆は大粒でつやつやです。

- 1 味付数の子
- 2 丹波黒まめ煮
- 3 たたきごぼうかつお風味

S.Tさん (70代)

赤ワインに合うお肉
ベスト3

赤ワインがおいしくなるぜいたくなお肉達です。時短大好き派の強い味方!

がんば〜い!

- 1 ス페인産生ハム ハモンセラノ
- 2 岩手あい鴨和風ロースト
- 3 神戸三田屋の国産ローストビーフ

Y.Nさん (70代)

年末年始に自分へのごほうび
ベスト3

1年間頑張った自分へのごほうびに。手抜きけど大好きです。

ごほうび

- 1 千枚漬
- 2 百万石の味 棒だらうま煮
- 3 源助大根寿し(にしん)

M.Kさん (40代)

疲れた~みんなの好きな麺だから手抜きさせてー
ベスト3

麺類だったら文句を言わないわが家の必須アイテム。冷凍麺ならすぐに出せます。

- 1 業務用チャーシューメン
- 2 お徳用4種の具のえび天そば
- 3 お徳用鍋焼うどん

A.Tさん (50代)

手作りおせちに欠かせない食材
ベスト3

安心!安定!生協を始めてからわが家のお正月にはこの商品が欠かせません。数少ない手作りおせちの大切な1品です(笑)。

これでっちょり

- 1 有頭天然えび(オーストラリアタイガー)
- 2 松竹梅かまぼこ
- 3 丹波黒黒大豆(L)

T.Iさん (70代)

年末年始が忙しく手作りやめました
ベスト3

家族は私が多忙なことを知ってますので、地元の味の確かな商品でおいしく食べてくれます。

助かるわ!

- 1 源助大根寿し(にしん)
- 2 かぶら寿し(さば)
- 3 味の母 たらの子うま煮

Y.Kさん (60代)

手土産にはこれ!
ベスト3

手土産や自宅でのお茶請けに和洋どちらも準備しています。どれも定評のあるもので安心して、世代を問わず喜ばれています。

- 1 ロイズ バトンクッキー
- 2 六花亭 初詣
- 3 越山甘清堂 金城巻

M.Mさん (60代)

子どもや孫が大好き!
ベスト3

年末のお楽しみ!

おばあちゃん大好き~

- 1 ロイズ ポテトチップチョコレート 3種詰合せ
- 2 神戸シェフクラブ ロイヤルカスタードプリン
- 3 チーズおかし大袋

Refresh Time

リフレッシュタイム



石原 千春さん

おうちでできるワンポイント体操

寒くなるとリンパの流れや血流が悪くなり、下半身がむくみやすくなります。足が冷えてなかなか眠れないこと、ありませんか？眠る前のストレッチで身体を温め、血流を良くすると心地良く眠りにつくことができるそうです。コープいしかわ教養会講師でアロマセラピストの石原千春さんに教えていただきました。

快眠のための寝たままストレッチ

日中、座り仕事や立ち仕事が多い方は足がむくみやすくなっているため、むくみ解消にもおすすめのポーズです。翌朝、足がすっきりして軽く感じられますよ。



- STEP 1** 仰向けに寝て両足を上に上げる（膝は曲がっていても大丈夫）。両手で両足の指先をつかみ、かかとを上に押し出すように天井に向けて足を伸ばす。
- STEP 2** STEP1のポーズから、両足を開きユラユラと左右に揺らす。
- STEP 3** 両足を床に下ろし、膝を立てた状態から左足を外側に倒す。左足のくるぶしを右膝の上に寄せ、両手で右足の太ももの裏を抱え胸の方に引き寄せる。反対の足も同様に行う。

先生から 頑張り過ぎないこと
自分が気持ち良い、今ここが伸びているな...と感じられればOKです。痛みを我慢してやりすぎると、かえって目が覚めてしまうので気を付けてくださいね。

眠る前が効果的
ストレッチで体温を上げておき、その後体温が下がったときに眠りに入りやすくなります。すぐ眠れるように布団の上で行いましょう。

今月の花

November



みんなの画像投稿コーナー

ヒイラギ

—— 羽咋市 ヒイラギさん ——

クリスマスケーキの飾りのように、ヒイラギの実が今年初めて赤く色づきました。

あなたの写したお花の画像募集中！
1・2月に咲く花の画像を募集します。掲載された方には500ポイント進呈。

生協 男子 × 女子 宅配ブログ

地域担当者と組合員の会話をもとにつづるほっこりエピソード

アプリ教えてほしいんやけど...

80代の組合員さんから「生協の宅配アプリの使い方を教えてほしいんやけど...」と言われました。時間はかかりましたが、アプリの利便性など含め順番に説明し、一緒に登録までしました。「スマホのことは1人やとできんなあと思ってたから手伝ってくれてありがとうね。わからなかったらまた聞かもしれんし、よろしくね」と言っていたので、「何を聞かれてもいいように、資料などを見て勉強しよう！」と思いました。



のとセンター 中能登地域担当 川岸さん

『生協男子×生協女子 宅配ブログ』はコープいしかわホームページ・SNSで連載しています。

食の安全情報シリーズ

第15回

食品安全コミュニケーター育成講座 私たち学んでいます

その5



コープ北陸主催、消費者庁共催、石川県・石川県立大学後援のもと開催している食品安全コミュニケーター育成講座。第2期が始まりました。参加しているコープいしかわの組合員理事が隔月でレポートします。今回は第1回の講座で行われた内容について報告します。

1 私は、安全のために野菜やお米は産地はここ、品種はこれって決めるの

2 偏った食品だけを取り続けるのはリスクがあるかもだよ!

え? どういうこと?

同じ産地... 同じ種類...

3 いろいろな食品で作る食生活は、栄養面だけでなく食品リスクを考える上でも大事だよ

そうなのね!

レポートする人



コープいしかわ組合員理事 田中 やす子さん

今回の講義
食品中化学物質のリスク評価
講師：国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部 畷山 智香子氏

より私が伝えたいこと

講義のポイント 多様な食品を取ってリスクを分散

食品そのもののリスクは決して低いものではない。未知のリスクを分散するためにも、特定の産地、栽培方法に偏った食品ではなく、多様な食品からなるバランスの取れた食生活を。

食品には評価・管理が難しい非意図的に含まれてしまうものがある

意図的に使われるもの

食品添加物や残留農薬 動物用医薬品など

実質的ゼロリスクで管理されている。

非意図的に含まれてしまうもの

食品成分(緑化したじゃがいもや芽、毒キノコなどの自然毒)、病原性微生物(サルモネラ菌など)、汚染物質(重金属や環境汚染物質、カビ毒、容器や調理器具からの移行など)

現実的な管理目標を設定して管理している。意図しないので評価や管理が難しい。

食品リスクを分散するには特定の食品に偏らないこと

私たちが気にしているのは食品添加物や残留農薬と聞いていたのですが、これらの物質は評価と管理がされています。むしろ評価や管理が難しいのは意図せず含まれるものだと分かりました。全ての食品には何らかのリスクがあり、リスクの正確な中身は分からないものだから特定の食品(種類、産地、栽培方法など)に偏らないことがリスク分散になることを学びました。

今後に活かしたいこと

バランスの取れた食生活を!

全くリスクのない安全な食品はない中で、リスクを少しでも小さくするためには、衛生管理と特定の食品に偏らないでバランスの取れた食生活をするを心がけたいと思いました。

組合員から寄せられました

みんなの
レシピ

迎春早割商品を使ったレシピ



れんこんとサーモンのマリネ

20分 216kcal(1人分)

レシピ投稿者 羽中市 メーコさん

- 【材料(2人分)】
- | | | | | | | | | |
|--------------|------|----------|----|---|---------|------|-----|------|
| れんこん | 200g | 白煎りごま | 適量 | A | 米酢 | 大さじ2 | 砂糖 | 小さじ1 |
| サーモン刺身用切り落とし | 100g | ブラックペッパー | 適量 | | しょうゆ | 小さじ1 | みりん | 小さじ1 |
| | | | | | オリーブオイル | | | 大さじ1 |

- 【作り方】
- れんこんは薄切りにしてサッと湯通しする。
 - Aを混ぜ合わせ、れんこんとサーモンを入れて和える。
 - 器に盛り付け、お好みで薄切りした紫玉ねぎをのせてブラックペッパーと白煎りごまを振りかける。



15分 479kcal(1人分)

- 【材料(1人分)】
- | | |
|-----------------|----|
| 紅白かもめの玉子ミニ | 2個 |
| アイスクリーム | 適量 |
| コーンフレーク(orカステラ) | 適量 |
| 生クリーム | 適量 |
| いちごソース | 適量 |



- 【作り方】
- かもめの玉子は半分にカットする。
 - 器にコーンフレーク(orカステラ)、アイスクリーム、かもめの玉子をのせる。
 - 生クリームといちごソースを添えて、お好みでシルク餅やミントを飾る。(シルク餅の作り方は2ページ)

レシピ投稿者 金沢市 くるみさん



かもめの玉子の紅白パフェ



トマトのすき焼き

レシピ投稿者 津幡町 N・Eさん

30分 955kcal(1人分)

- 【材料(3人分)】
- | | |
|-----------|----------------|
| 国産牛すき焼き用肉 | 500g |
| エリンギ | 100g |
| トマト | 3~4個 |
| 玉ねぎ | 2~3個 |
| 春菊 | 適量 |
| A | 砂糖 大さじ3 酒 50ml |
| | しょうゆ 50ml 水 適量 |
| | みりん 50ml |



- 【作り方】
- エリンギは縦薄切りに、玉ねぎはくし切りにする。
 - トマトは湯剥きをし、半分に切る。
 - 国産牛すき焼き用肉、①、②、春菊、Aを鍋に入れて具材に火を通す。

25分 288kcal(1人分)

- 【材料(1人分)】
- | | |
|-----------|------------|
| 切り餅 | シングルパック 1個 |
| なす | 1本 |
| ピーマン | 1個 |
| パプリカ(赤・黄) | 各1/4個 |
| 麻婆豆腐の素 | 1人分 |
| サラダ油 | 大さじ1 |



今月の表紙

野菜入り麻婆餅

- 【作り方】
- なす、パプリカ、ピーマンは一口大に切る。
 - フライパンにサラダ油を熱し、①を炒めて火が通ったら麻婆豆腐の素を入れる。
 - 切り餅を4分割し、オーブントースターで4~5分程焼く。
 - ②に③を入れて、よく和える。

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。

募集テーマ 「ほっとくだけレシピ」
上記以外の、「おすすめレシピ」も募集します!

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ください。 ホームページからは▶



掲載レシピを実際に作ってみた人のコメント「つくれほ」も見られるよ!

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。

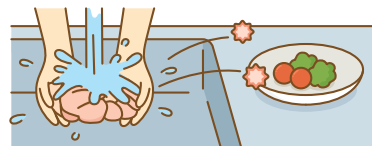
食中毒を引き起こす! 食事作りでのNG例



意外と見落としがちな食中毒につながりやすい行動をチェックしてみましょう!

生肉を洗う

肉に付着している細菌が水滴とともに飛び散る恐れがある。



肉汁などが気になる場合はキッチンペーパーで拭きとる

室温での自然解凍

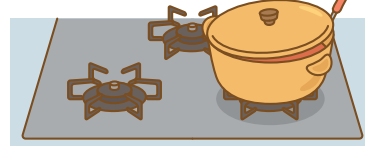
細菌の多くは約20℃から増殖しやすい。



パッケージに記載の方法で解凍する

料理を室温で放置

室温や料理が冷めてきた温度で細菌が増殖する。



すぐに食べない場合は冷蔵庫で保存する

生肉や生魚を扱った調理器具で野菜を扱う

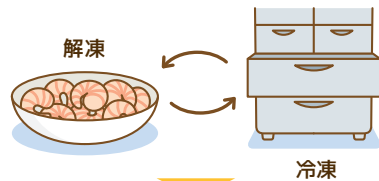
肉や魚に付着している細菌が調理器具を介して広がる。



調理器具は使い分けがよく洗ってから野菜を扱う

解凍→冷凍を繰り返す

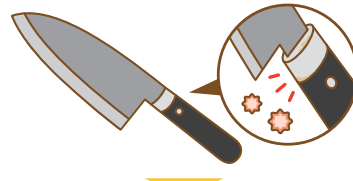
解凍するたびに細菌が増殖し食中毒のリスクが高くなる。



解凍した分は使い切るまたは必要な分だけ解凍する

食器や調理器具の洗浄・消毒が不十分

細菌は洗い残しの食品や汚れを栄養源に増殖する。



使用後はよく洗い熱湯などで消毒後しっかり乾燥させる

コープ北陸では上記の他にも食品の二次汚染を引き起こす原因と対策やキッチンのお掃除方法など食中毒予防に役立つ動画を紹介しています。ぜひご覧ください。



消費者庁共催、石川県・石川県立大学後援

2023年度 食品安全コミュニケーター育成講座を開講しました!

※本講座は「食の安全について正確な知識を修得し、情報を発信できる人材の育成」を目的に会員生協組合員理事・生協職員が全6回受講します。

開講式と第1回講座 7月28日(金)

講義 「食品中化学物質のリスク評価」

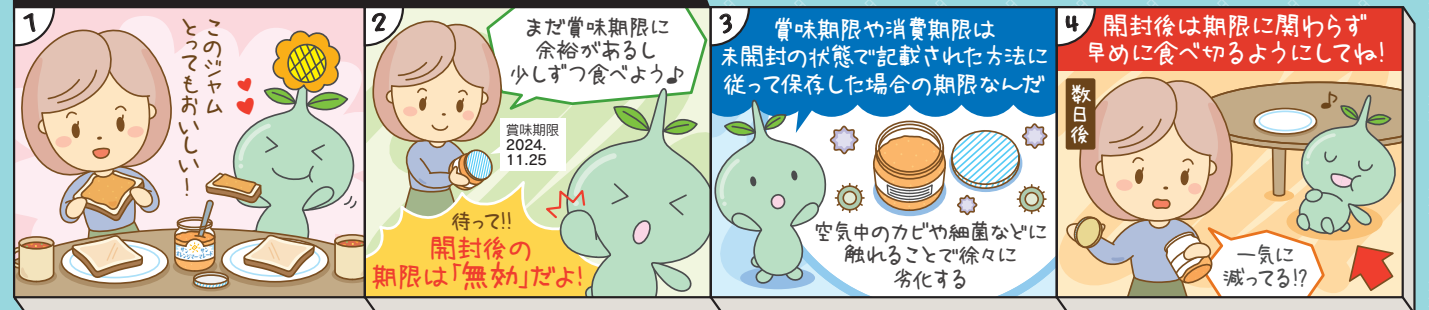
講師 国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部 部長 畝山 智香子氏

講義後のグループワークでは、昨年度の修了生に学んだことを活かして盛り上げていただきました

講座の感想はWebサイトで!



あんあんくん 第86話 正しく知ろう! 期限表示



答えてポイントもりおう!!

あんあんクイズ

冷蔵庫への収納について「冷蔵室は〇割まで、冷凍室は□□に」正しい内容はどれでしょう?

- ① 冷蔵室は5割まで、冷凍室はほどほどに
- ② 冷蔵室は10割まで、冷凍室はほぼ満杯に
- ③ 冷蔵室は7割まで、冷凍室はほぼ満杯に

正解者の中から抽選で20名様に500ポイントを進呈します。当選の有無につきましては、ご利用明細の「ポイントのご案内」欄をお確かめください。

応募方法 注文用紙もしくはパソコン、携帯電話、はがきから応募できます(何回でも応募可能)。
応募締切 2023年11月24日(金) (注文用紙は11月5日まで)

はがきでの応募の場合 ①クイズの答え ②郵便番号 ③住所 ④氏名 ⑤電話番号 ⑥ご所属の生協(コープいしかわ)を明記して下記の宛て先までお送りください(当日消印有効)。
宛て先 〒920-0362 金沢市古府2丁目188番地
コープ北陸事業連合 安全政策部「あんあんクイズ」係

パソコンや携帯電話からのご応募の場合 ホームページの応募フォームから必要事項を入力してご応募ください。
ホームページ [あんあんクイズ](#) 検索
携帯電話からの応募はこちら

注文用紙での応募の場合 6桁注文番号欄に応募番号【370200】を、注文数欄にクイズの答え(番号)をご記入ください。

前回(9月号)のクイズ

Q.「高温多湿を避け、冷暗所で保存」①~③の中で適しているのはどこでしょう?
① シンクの下 ② 日光が当たる窓辺 ③ 食品庫

正解は「③ 食品庫」

※ポイントの進呈は、コープいしかわの組合員が対象です。※お預かりした組合員個人情報は、あんあんクイズ、その他ご本人への通知で利用させていただきます。

読者のみなさんでつくる

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!

玉ねぎ

今年の夏はとて暑くて、いつもなら秋まで食べられる玉ねぎが次々と腐り始め、腐る前に食べるぞーっと、玉ねぎ料理が増えました。軒下も暑かったんですね。例年通りではなく、何事にも多様に柔軟に対応していく生活の知恵が必要になりますね!皆さんの声にもアンテナを張ってまいります。

七尾市 能登さかな

柿の種

小学4年生になる孫が8年前に、食べた柿の種を庭に埋めました。9月に見たら、なってる? 「栗栗三年柿八年」は本当やと驚いていました。種から育ったリンゴもビワも大きくなりましたが、ビワは25年以上かかると近所のお年寄りが教えてくれました。

金沢市 チッチ

イヤイヤ期

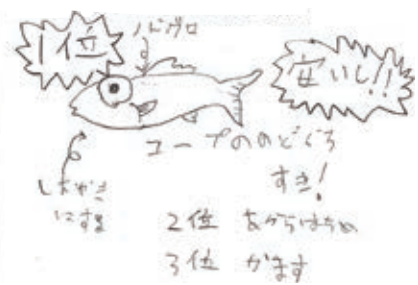
先日3歳になったばかりの息子。イヤイヤ期が少しおさまったかなと思っていたのに、パワーアップして復活…。しかもオムツが嫌で、強制トイトレも合わさって、ヒヤヒヤも足されています。毎日、泣いたり怒ったり笑ったり、ジェットコースターのように起伏が激しく、振り回されヘトヘトです。「今だけで、すぐに離れて寂しくなるよ」とよく言われますが、「今」が大変すぎるんです…。イヤイヤ期仲間の皆さま、お疲れさまです。

羽咋市 とまと

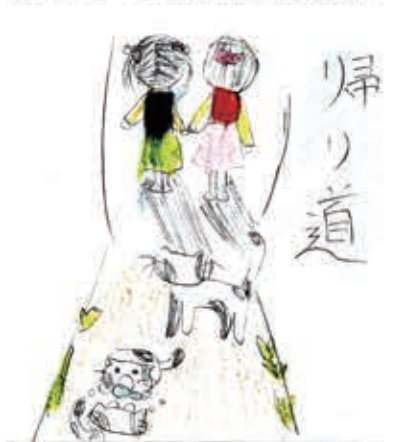
スターリンク

最近話題のスターリンク!夜空を見上げる日が多くなりました。何日も何日も夜空を見上げてスターリンクに出会った日はすごく感動して、この感動をみんなに届けたいとスマホで写真を撮ったけれど、真っ暗な写真ばかり…。心に焼き付けました。

加賀市 ちょこひ



金沢市 ひで(9歳)



輪島市 チップ(11歳)

おやつはなし

先日、6歳の息子に「今日の保育園のおやつはなんだった?」と質問しました。息子はすかさず、「なし!」と。「えっ? そんな~ おやつないなんて~ そんなことないやろう~?」と私。何度聞いても、息子は「なし!」しか言いません。息子の「お母さん、梨、今度買って~」の言葉に、私の勘違いだったことに気が付き、2人で笑い合いました。今年は特に残暑が厳しく、なかなか秋の気配を感じられない9月でしたが、保育園のおやつで秋の訪れを知ることができた日でした。

金沢市 じゃがいも君のママ

懐かしい味

母の味を思い出し、いなりずしを作りました。関西出身の母の味で、すしめに細かく刻んだ紅しょうがを混ぜ作るのです。懐かしい味でした。

小松市 ヨウちゃん

テーマトーク

今月は

縁

クワちゃん

ある日、娘の住むアパートのドアの前に黒いモノ発見!ゴキブリ!?よく見ると小さめのクワガタムシ。山も近くないのになぜここに?死んでる!?そとつかむとわずかに動いた。飼い始めて3ヵ月。段ボール箱から始まった飼育も今では自宅に持ち帰り「クワちゃん」と名前も付けて大切に育てています。夫婦2人暮らしに張り合いが出ました。ご縁でわが家にやってきてくれたと思っています。めざせ越冬!

金沢市 そわか



加賀市 丸秘 幽霊那

在りし日

「縁」という目に見えないつながり。驚くほどつながっているんです。昨年、大切な家族を亡くしました。突然の別れでした。でもその後、私の周

りのたくさんのご縁によって故人を知る機会をいただきました。私の知らなかった在りし日の様子。ありがたく嬉しく感謝の気持ちであふれました。自分だけでは得ることのできないつながり、「縁」。今日一日を大切に意味ある時間にしましょう。

加賀市 さかま

お互いの出身地

もう40年以上前になりますが、私たち夫婦は高校の修学旅行でお互いの出身地を訪れていました。私は北陸金沢などを、夫は南九州宮崎県などを!不思議な縁です。

加賀市 ぎんにゃんこ

担当者

3年前に出産し、車で40分ほど離れた実家へ里帰り中のこと。この期間に生協の申し込みをしておこうと、実家の地域の生協担当者へ、実母と一緒に加入の申し込みをしました。とても優しい担当者さんでした。2ヵ月後、わが家に戻り生協を使い始めました。すると担当者が交代することになり、新しく配達に来られたのが、実家で申し込みのときにお会いした担当の方!不思議なご縁を感じ、毎週配達を楽しみにしていました。今はまた新しい担当者に代わりましたが、今も陰ながら応援しています。

七尾市 やまちゃん

ママ友

子どものPTA活動で親しくなったママ友がいます。その後、町内会でも偶然役員になり、くじを引くと同じ係の担当になりました。縁のある方とは、いつでもまた再会し、つながるものですね。今では、子ども抜きでも親しくしている友人になりました。

野々田市 やわらか



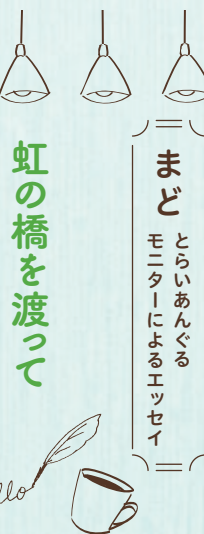
加賀市 あれれ

次回のテーマトークのお題は

初詣



とらいあんぐるの8月号の「まど」に原稿を書いたときには、さすがと元気でいつまでも一緒にいてほしいという思いを犬に託したが、それは叶わない願いだ。まさかその思いがこんなにも早く絶たれるとは夢にも思っておらず、文章を綴っていたのだ。あれは小松市の最高気温が40度に達した日の前日。暑さのせいで体調が悪いのだと飼い主は思っていた。しかしやはりおかしいので病院で診てもらった。レントゲンを撮ってもらったと血の塊が体のあちこちに見られるとのこと。血の塊を除去してもらうため即入院。帰りに様子を見に行くと、犬は帰れると思ったのか抱っこしてもらおうように飼い主の肩に伸ばしてきた。それを医師に引き留められたのが、犬が動いていた最後の姿だった。次の日、病院から連絡があった。面会の許可が出たのだと喜んで電話に出たら「容態が急変しました。今から病院に来ることはできませんか?」。急いで病院に行くと、医療機器ばかりの部屋に通された。犬は台の上で横たわっていた。全く動かない。医師が心臓マッサージを施していた。飼い主には、もう虹の橋を渡っている最中だとわかった。暑いこの世にはもう戻って来ないのだと。飼い主のそばにはもう帰ってきてくれない。犬はこの現実の暑さから逃れるように虹の橋を渡って行ってしまった。この暑い夏から、多分1年中快適な天国へ。永遠の別れだ。



虹の橋を渡って

書き人 飼い主の一人

まど とらいあんぐる
モニターによるエッセイ

くみかつレポーターによる活動報告



能登地域協議会

「のまりんの紙芝居劇場」



くみかつレポーターのヒラギです。親子で平和について考えるきっかけになればと企画しました。のまりんこと野間成之さんは元小学校の先生。「かわいそうなぞう」などの戦争や平和を考える作品、「でんしゃがくるよ!」などの大人も子どもも楽しめる作品をおりませ82歳とは思えない元気で、楽しませていただきました。帰りには、手作りの紙ヒコーキやブンブンゴマ、生協の折り紙や風船をプレゼント。すぐに遊び出した子どもたちを見て、戦争など絶対やってはダメと強く思いました。

開催日 7月22日(土)
場所 ふるさと創修館
講師 野間 成之氏

参加者 大人11名 子ども8名

石川東地域協議会

地域協議会行事の報告
「くみかつブログ」はコチラ

「フードドライブ」



くみかつレポーターのばいんです。来店された皆さんの行動力のおかげで、合計13名の方より157点、44,660gの食品の寄付をいただき、いしかわフードバンク・ネットを通して、社会福祉協議会にお渡ししました。ご協力いただきありがとうございます。次回のコープたまぼこでのフードドライブは12月8日(金)を予定しています。皆さまのご協力をお願いいたします。

開催日 9月8日(金)
場所 コープたまぼこ

こんな声がありました!

袋を開けたら虫がいました。

「食べ物につく虫のお話」



お昼はなににしよう? そうだ、この前買ったスパゲッティがあったわね。

なにか手伝おうか?

きゃあ! スパゲッティの袋の中に虫がいる!

ほんとうだ! どこでいったんだろう?



食品を食べてしまう困った虫がおるんじや。

昆虫の中には、小麦粉などの穀物類を原材料とした食品や菓子、お米やペットフードなどを好んで食べる虫がいます。このような虫は、食品のにおいにひきよせられ、商品の中に入り込んでしまうことがあります。

カツオブシムシ

コクソウムシ

メイガ



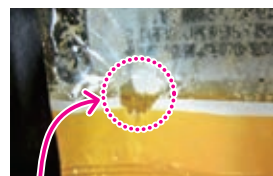
POINT 密閉容器での保存がおすすめ!

食品やお米は、虫が入り込めない丈夫な密閉容器での保存をおすすめします。また、虫は卵が残っているとくり返し繁殖するので、保存容器や保管場所はいつも清潔にしておくことが大切です。

豆知識

袋に入っていれば大丈夫!?

お申し出の事例として多いのはメイガ類です。メイガ類の幼虫は商品の袋を簡単に食い破る強いアゴを持っています。



丈夫そうな袋でもこの通り!

私たちの食べ物は虫にとってもごちそうなんだね。出しっぱなしはダメなのね、気をつけなくちゃ。



コープいしかわの姿

2023年4月1日~2023年8月31日

	予算	実績	前年
宅配事業供給高(億円)	60.4	57.7	58.6
店舗事業供給高(億円)	1.7	1.7	1.5
経常剰余金(万円)	-3,282	-667	345

出資金: 73億5,966万円 (UP 4,728万円)

組合員数: 166,449人 (UP 154人)

(カッコ内は前月比)

8月度安全確認情報

(7月21日~8月20日 検査結果判明分)

検査名	検査実施数
新商品事前	272品
定例企画商品	272品
残留農薬検査	12品
ヒスタミン検査	1品

組合員の環境貢献度(9月度)

商品カタログ回収率

75.2%

注文書袋・保冷箱内袋回収率

25.6%

理事会だより

2023年度 第4回 9月27日(水)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

1.8月度事業・経営報告 承認の件

- 8月5日(土)に「サタデーとうもろこし」を4年ぶりに開催し、組合員とその家族1,170名が中本農園でとうもろこしの収穫体験や生産者と交流をしました。
- 8月23日(水)に「ひろみちお兄さんとおやこdeたいそう!」を開催し、親子121名が親子で体を動かすことの楽しさを実感しました。
- 8月18日(金)に「親子で聴こう ピースコンサート」を開催し、親子84名が78年前に広島で実際に被爆したピアノに接し、その音色による音楽を親子で楽しむことで、平和について考える機会となりました。
- 8月20日(日)にフードドライブを南加賀地域協議会で開催し6名から90点、14kgの食品が提供され、いしかわフードバンク・ネットを通して地域の社会福祉協議会に寄贈しました。
- 8月24日(木)に石川県庁にて執り行われた「令和5年奥能登地震の災害義援金」の贈呈式で、大谷理事長より馳知事へ目録を贈呈しました。
- 7月の大雨災害により被災した方々を支援するため、石川県が進める「令和5年7月大雨災害義援金」の呼びかけを宅配事業、店舗事業で開始しました。

2.第2四半期活動のまとめと第3四半期方針 承認の件

報告されたこと

- 1.第24期秋の総代会議の参加状況と当日の運営について
- 2.第13期役員選任の進め方について

レシピ、お便り・イラスト、今月の花画像大募集

CO-OP 掲示板

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。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

- 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

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。裏表紙の総合企画部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



みんなのレシピ



クロスワードパズル・お便り



今月の花画像

今月の花画像

あなたが写したお花の画像を募集。奇数月号掲載の『今月の花』コーナーに採用された方には500ポイントを進呈。

テーマトーク 今月の募集テーマ 「初詣」

一緒にとらいあんぐるをつくりませんかライター兼編集スタッフ募集

ライター未経験でもOK!

とらいあんぐるの企画を一緒に考え、取材・執筆するスタッフを募集します。

仕事概要

- コープいしかわ機関紙とらいあんぐるの企画検討、取材、原稿執筆、校正などの編集業務。
- モニター集計や景品発送作業などの編集業務補助。
- 月4回の定例の会議の参加に加え、取材・編集業務をしていただきます。
- 会議・取材は月~金にオンライン(Zoom)または参集開催で実施します。

応募資格 対象となる方

- コープいしかわ組合員。
- 正しい日本語で分かりやすい文章が書ける。
- 自宅でワード・エクセル、メールができる環境があり、簡単なパソコン操作ができる。
- 自家用車での移動ができる(会議・取材のための主な移動範囲は県内です)。

処遇・報酬

業務委託契約に基づいて定額報酬を毎月お支払いします。

お申込み・お問い合わせ

まずはお電話ください。

コープいしかわ総合企画部 担当:坂本 **076-275-9854** (月~金 9:00~17:00)

!! こんな方におすすめです !!

食品や商品、暮らしの中のテーマに関心がある! 文章を考えたり、書くのが好き!

地域とともに ~コープいしかわ地域活動助成金採択団体紹介~

コープいしかわでは、地域に貢献する活動をしている団体を応援しています。

「金沢星稜大学学生団体『食☆活』」(金沢市)

「こども食堂」や「学習支援」の開催、学内でのフードライブの他、外部のボランティア活動にも参加しています。子どもの居場所を創出し、子どもと大学生がふれ合うことによって双方が学びを得られる場所としたいと考えています。イベント型の「こども食堂」として、食事の提供と併せて、しおり作りなどのワークショップや本の読み聞かせを通して親子のふれ合いや交流の場を提供しています。また、親子参加型のイベントなどを企画し、親子のふれ合いの時間や子どもどうし、親どうしの交流の場を創出するなど、地域住民全体に貢献できる活動をめざしています。

金沢星稜大学学生団体「食☆活」
代表:中尾 真和(金沢星稜大学教員)
連絡先:@kanazawaseiryu_syoku_katsu
Instagram ▶



▲学生と子どもたちで毛糸のクリスマスツリーを一緒に作る

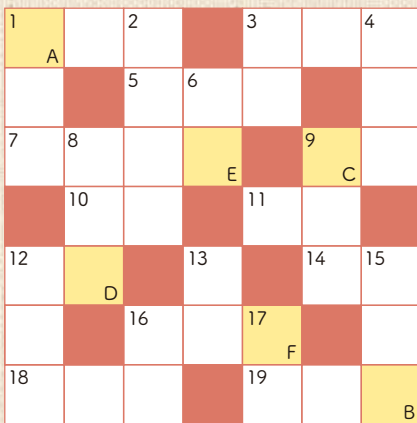


▲食☆活メンバー

CROSS WORD PUZZLE

A	B	C	D	E	F
---	---	---	---	---	---

□の中の文字をA～F順に並べて言葉を作ってください



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 **11月26日(日)**

たてのカギ

1. ウクライナの首都
2. 表向きの理由。
○○○○だけの社長
3. 鍋に入れるとおいしい白身の魚
4. きんぴら○○○
6. ○○をつかむような話
8. コープいしかわ
○○○活動助成金
9. 「右」「左」など対になっている言葉
12. 「知る方へ」という意味。道○○○
13. アルファベットの7番目
15. れんこんとサーモンの○○○
16. 松尾芭蕉の俳句
「夏草や兵どもが夢の○○」
17. ○○にシェルターを作る

よこのカギ

1. スリット
3. かもめの○○○の紅白パフェ
5. 海鮮丼に○○○のしょうゆ漬けのをせる
7. 太ももの内側
9. 筋肉○○。頭○○。歯○○
10. 食品安全コミュニケーター
○○成講座
11. 「陸稲」は畑、「○○稲」は水田で栽培される稲
12. 4つの季節
14. **CO-OP** 深煎り○○ドレッシング
16. 黒部ダムは○○○式のダム
18. 迎春早割商品 私の○○○3
19. 敷地の周りを区切るもの

応募総数 **744 通**

正解 **738 通**

9月号(9月4日発行)の答は「ボウハンタイサク」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。



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、右記の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番地
コープいしかわ総合企画部

※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。

《Vol.284》機関紙とらいあんぐる 総合企画部行

パズルの答

ふりがな ペンネーム
氏名 ()

※紙面に掲載する場合はペンネームまたはイニシャルで掲載。※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。

- | | | |
|--|--------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 産地・メーカーをたずねて | <input type="checkbox"/> 今月の花・生協男子女子 | <input type="checkbox"/> あんあんニュース |
| <input type="checkbox"/> 特集 迎春早割予約商品 私の推しベスト3! | <input type="checkbox"/> 食の安全情報シリーズ | <input type="checkbox"/> みんなの広場 |
| <input type="checkbox"/> リフレッシュタイム | <input type="checkbox"/> みんなのレシピ | <input type="checkbox"/> こんな声がありました! |

※記載された個人情報は、景品発送、紙面編集に使用します。

お便り・みんなのレシピ・イラスト(1月号掲載)など 記入欄

コープいしかわの「今」がわかる

コープいしかわ インスタグラム・フェイスブック



毎月不定期で
プレゼント
キャンペーン
実施中♪



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 (9:30～21:00)

●コープおおぬか

076-220-6688 (9:30～21:00)

●コープこまつ

0761-46-5750 (9:30～20:30)