

とらいあんぐる

12

2023

Vol.285



特集

まずは何から？ 介護の入口

産地・メーカーをたずねて

IHミートソリューション株式会社

くらしぶらす

プロに教わる！ 昆布締め の 作り方

みんなのレシピ

家族で囲むクリスマスレシピ



産地・メーカーをたずねて
IH
ミートソリューション
株式会社
東京都

肉汁と旨味を閉じ込めました

「簡単においしいハンバーグができる」「家族に手作りと思われている」など好評な「**co-op** ふっくらジューシー生ハンバーグ」。伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 食肉事業本部の福田浩之さん、子会社のIHミートソリューション株式会社の品質管理部の佐藤誠さんにおいしさの秘密を伺いました。

episode 1 家庭でも専門店の味を

IHミートソリューション株式会社は全国に8カ所の工場を持ち、食肉の加工や食肉加工品の製造をしています。「ふっくらジューシー生ハンバーグ」は発売から30年のロングセラー商品です。「家庭でも専門店のようなふっくらした食感で、箸を入れるとジュワーツと肉汁が流れ出る、そんなハンバーグを作りたいと考えました」と話すのは、日本生協連とともに開発に取り組んだ福田さん。「牛豚は7:3の黄金比率。ミンチは3mm。4mm以上だとジューシーさが落ちてしまい、細かすぎると肉の食感が損なわれます。そこに70%までソテーして甘みを出した国産玉ねぎを加えます。この仕様は30年間ほぼ変わっていません。よりおいしくしようと何度かリニューアルをしたこともありますが、結局組合員さんの声で最初の仕様に戻っているんですよ」。

episode 2 肉汁と旨味を閉じ込める「おまんじゅう製法」

ふっくら、そしてジューシーの秘密は、おまんじゅうの中に餡を包み込むようにハンバーグのタネが外側と内側の2層構造になるように作る「おまんじゅう製法」。包餡機には2つの投入口があり、外側用と内側用のタネを入れます。しっかりと練られた外側になるタネが、ふんわりした食感が残るよう練られた内側になるタネを包みます。「外側と内側の間に薄い層ができ、生ハンバーグを焼いたときに、そこに内側のタネからあふれる肉汁が留まり、口に入れた途端にジュワーツと広がります」と佐藤さん。



1.原料肉は牛肉と豚肉を使用 2.ふっくらやわらかい食感に仕上がる3mmのミンチに 3.北海道産を中心にした国産玉ねぎをじっくりソテー 4.玉ねぎをメッシュに通して検品。その他の副原料もそれぞれ適したメッシュで検品して異物混入を防ぐ 5.型には入れず、上からやさしくおさえるように平らにすることで家庭で焼いたときにふっくら焼き上がる 6.成型後は急速冷凍機で凍結し、包装ラインへ 7.1枚ずつ真空パック



IHミートソリューション株式会社 品質管理部 佐藤 誠さん
伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 食肉事業本部 福田 浩之さん



co-op ふっくらジューシー生ハンバーグ 400g(4個)
(次回12月3回)592円(税込)

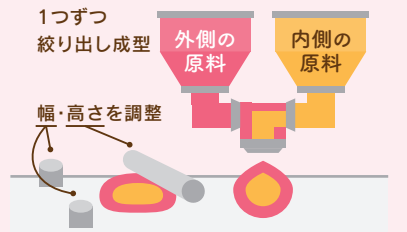
episode 3 食べたことがない方にも、一度は食べてもらいたい

包餡機でハンバーグを作る方法は現在ではいろいろなメーカーで使われていますが、業界に先駆けて開発したのは伊藤ハムでした。「最初はチーズやゆで卵を肉で包んでいましたが、肉を肉で包んでみるとふっくらした食感が実現しました」と福田さん。当時、工場で作るハンバーグは型に入れて焼いた固めの食感のものが中心だったそうです。「おまんじゅう製法」によって、専門店のシェフが手でこねて作ったような生ハンバーグが完成しました。

「『10年間家族に手作りハンバーグとして出している』という組合員さんもうらっしゃいます(笑)。保存や結着のための添加物も使わず、家庭にあるものと同じシンプルな原材料ですから」と佐藤さん。「食感とジューシーさ、また調理の手軽さが売りです。一度食べた方がまた購入してくださっているという報告を聞くと、とても励みになっています。まだ食べたことがないという方も、一度だまされたと思って(笑)、食べてみてください」。

— Memo —

包餡機でハンバーグを作る「おまんじゅう製法」



生ハンバーグの2層構造

外側 しっかり火を通し、こんがり焼いても中の肉汁と旨味が逃がしません。
内側 低温でじっくり火を通すことで、ふっくらジューシーな仕上がりに。

おいしく焼くコツはパッケージ裏面にある調理方法の通りに焼くこと！

ポイント① まずは解凍

凍ったままでも調理できますが、解凍した方が焼き上がりの膨らみ方が違います！
冷蔵庫で4～8時間でゆっくり解凍、または流水で10～20分間解凍を。

ポイント② 開封はコの字で

ハンバーグの周りをハサミでコの字に切ると崩さずにきれいに取り出せます。



ポイント③ むやみにフタは開けない！

蒸気熱でハンバーグ全体をふっくらと焼き上げるので必ずフタを。

☆パッケージ裏面に記載してあるタイミング以外でフタは開けない！



ポイント④ 串は何度も刺さない

一度串で中央部分を軽く刺してみます。赤い肉汁が出てきたらもう少し加熱。透明の肉汁が出たら中まで火が入っています。

☆何度も串を刺すとせっかくの肉汁が逃げてしまうので注意！！



まずは何から？介護の入口 ～知っておくとちょっと安心～

3人に1人が65歳以上と言われる高齢化社会。家族に介護が必要になったとき「まず何から？どこに相談？」介護になじみのない世代には知らないことからくる不安があります。

もしかして認知症の始まり？

離れて暮らす一人暮らしの母が心配です。

コープいしかわ
福祉事業の
職員に教えて
もらいました。

最近、忘れることが
多くて…。外に出て
人に会うのも面倒。
好きだった庭いじりも
やる気が出ないの

このまま
引きこもって
しまうのが
心配

気軽に相談できる場所がありますよ

一人暮らしの親が心配、または自分の老後が心配…高齢者に関する心配事は何でも地域包括支援センターで相談することができます。本人でも家族でも無料で利用できます。家族だけ、自分だけで抱え込まないことが大切です。親の住む地域の地域包括支援センターへ相談しましょう。

ケアセンター戸板 施設長
町出 須美子さん

【地域包括支援センター（通称「ホーカツ」）とは】

高齢者の暮らしを支援する地域の総合相談機関で県内には56か所あります。センターへつなぐ役割のある窓口や支所は38か所あり、身近なところで介護、生活支援、医療、介護予防など各分野の専門員が対応します。

例えば
こんな相談も

パートナーと
死別。これから
一人暮らしが不安

介護予防の
ために
何かしたい

親が認知症
かも？まずは
どうしたら？

まずは相談！一人ひとりに合ったサービスが利用できます

2000年に介護保険制度ができ、一人ひとりに合った介護サービスが受けられるようになりました。それまでは介護は家族がするものと思われていましたが、介護は介護のプロに支援を受け、家族は家族だからこそできることを！という考え方に変わってきました。どんな介護の仕組みやサービスがあるかを知らなくても私たちケアマネジャーに「在宅がいい」、「施設に入りたい」などの希望を伝えてくれれば、さまざまな介護サービスがあるので提案することができます。

Q 介護保険制度とは？

A 介護が必要になった高齢者とその家族を社会全体で支える制度。さまざまな介護サービスが1～3割の自己負担で受けられます。40歳以上の人に加入の義務があり保険料が徴収されます。65歳になると保険証が送られてきますが利用するときは市町村に申請が必要です。

Q ケアマネジャーってどんな人？

A 通称ケアマネ。介護保険のサービスを組み合わせてケアプランを作り、利用者の希望に合った生活ができるようにサポートしてくれる専門員です。

コープいしかわでもケアマネジャーが
ご相談を受け付けています

コープいしかわ
居宅介護支援事業所

TEL:076-222-6150
(受付時間／8:30～17:30)

突然の介護!どうしたらいい!?

父が倒れて入院。手足に麻痺が残って自宅に戻っても介護が必要な状態に!

あなたに合った介護プランを作成して、サービスが利用できます

介護保険制度に基づき、ケアマネジャーなど資格を持った専門員と一緒にケアプランを考えてくれます。介護保険サービスを利用して介護用のベッドや手すりなども少しの自己負担でレンタルすることもできます。

家族が
仕事を辞めて
介護する？

手すりを付けたり、
リフォームも必要？
費用に関することも
心配…!

【介護保険を使って介護サービスを受けるまで】

身内に介護が
必要になった

金沢市の
場合

どうしよう…

地域包括支援センターに
相談

手ぶらでもOK!
事前に電話して
おくと安心

介護保険の申請

- 市町の介護保険担当窓口へ申請
- 申請書は窓口にあります
- 主治医が本人の心身状態について書いた「主治医意見書」が必要(無料)

介護
サービス
スタート

ケアプランの作成

要介護の場合

自宅で暮らしたい
一緒に考えよう ケア
マネジャー

認定

●要支援1～2

●要介護1～5

非該当

介護予防のための
取り組みを受けられる

要介護認定

訪問調査

判定

保健、医療、福祉の
専門家による介護認定
審査会で審査・判定



地域とのつながり、人とのつながりを持つ

介護が必要な状態でなくても普段から地域や人とのつながりを持つことが大切です。また、地域で開催される介護予防の教室やサロンのなものにも積極的に参加し関心を持つことでつながりが生まれます。



介護に備えて家族で話し合う

たくさんある介護サービスの中から、利用者の状態やどう暮らしていきたいという希望によってケアプランも違ってきます。要介護状態になっても在宅で暮らしたい・介護したい、家族に負担をかけたくないから早めに施設に入りたい…など、どう生きたいかは人それぞれです。日頃から家族とそれぞれの思いや考え方を話し合っておきましょう。

執行役員・ケアセンター金沢 施設長
木倉 正規さん

ご存じですか？有償ボランティア コープおたがいさま

コープおたがいさまホームページ <https://otagaisama-k.wixsite.com/site/>

庭の草むしりや犬の散歩など、行政のサービスや介護保険サービスではカバーできない事例もあります。コープおたがいさまは、コープいしかわの組合員が自主的に運営を行う有償ボランティアの任意団体です。

おたがいさま金沢

TEL:076-259-6607(平日10:00～16:00)

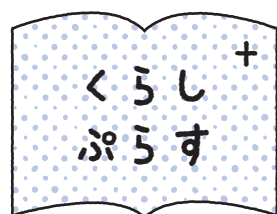
おたがいさま南加賀

TEL:0761-46-5885(平日10:00～16:00)

おたがいさまのと

TEL:0767-57-2250(平日10:00～13:00)





プロに教わる！ 昆布締めのお魚料理教室～ ～水産バイヤー伊藤さんのお魚調理教室～

北陸では、日持ちのする昆布締めが昔からお正月に食べられてきました。おうちでも簡単に作れる方法を伊藤さんに教えてもらいました。定番の魚から珍しいものまでチャレンジしてみました。

基本の手順

① ふきんまたはキッチンペーパーに酢を含ませ、
昆布の両面を拭き30分置いてやわらかくする。



昆布の表面の白い粉
が取れる程度にやさしく拭きます。
だし昆布を使う場合はやわらかくなるのに時間がかかるため、長めに置きます。

② 昆布を切る。



容器の底の面積
と同じ大きさを
2～3枚。

昆布締めに使った後の昆布は佃煮が定番ですが、天ぷらもおいしいですよ。

③ 昆布の縁から1cmくらい内側に切り身を敷き詰め、
上に昆布を重ねる。



3段まで重ねられます。



富山県ではしょうがの千切りを挟み、
昆布と一緒に食べる人が多いです。

④ ラップをして容器に入れ、皿などで軽く重石を
して冷蔵庫に入れる。



開けると糸を引いているくらいが食べ頃です。翌日～4日目くらいまでは大丈夫です。それ以上経つと、水分が吸収され過ぎてカチカチになります。ただし、フクラギは2日目までに食べましょう。冷凍保存する場合は一晩締めた後に冷凍庫へ。

締める日数 1日

保存期間 3～4日



刺身になったものは×
新鮮さが第一です！

用意するもの

- ・ 昆布(だし昆布でも可)
- ・ 酢
- ・ 新鮮な魚
(カジキ、甘エビ、イカ、
フクラギなど)

※アジやサバは昆布締めに適しません。

安定の
おいしさ！

カジキ(サワラ) : 刺身用サク



カジキのサクをスジ目に沿って
1cm弱のそぎ切りにする。



完成！



食べてみたよ！
さすが定番！淡泊な身に昆布の
うま味が合って一番おいしかった！

昆布のうま味を
楽しめる！

真鯛 : 刺身用の半身



血合い骨を取り除き、
一口大のそぎ切りにする。



完成！



食べてみたよ！
やっぱり白身の鯛は
昆布にはぴったり！

白身とは
違った味わい

トラウトサーモン : 刺身用サク



血合いがあれば取り除き、
1cm弱のそぎ切りにする。



完成！



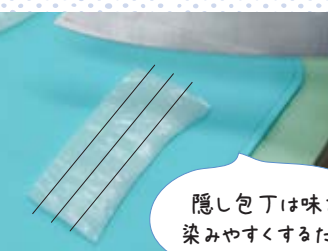
食べてみたよ！
サーモンの脂が
意外なうま味に！

イカの甘みが
アップ

アオリイカ : 刺身用の開き



胴の外側に斜めに隠し包丁を入れ、
横に切り、それを縦半分にする。



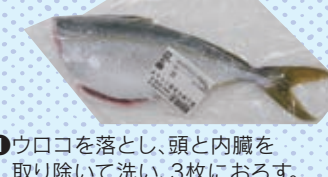
完成！



食べてみたよ！
一晩経ったイカはもっちりしながらも
歯ごたえがよくなってGOOD！

伊藤さん
イチオシ！

フクラギ : 刺身用1尾



- ① ウロコを落とし、頭と内臓を
取り除いて洗い、3枚におろす。
- ② ハラスをそぎ取り、血合い骨を取り除く。
- ③ 皮を引く。
- ④ 一口大のそぎ切りにする。



完成！



食べてみたよ！
時間が経ち過ぎると色もよくない
ので、早めに食べるのがおすすめ！

塩味と甘み

甘エビ : 刺身用



頭を取ってから洗い、殻をむく。
洗うと衛生的に安心です。



完成！



食べてみたよ！
甘エビの甘み、うま味が生かされて
とてもおいしくいただきました。

組合員から寄せられました

みんなの
レシピ

家族で囲むクリスマスレシピ



簡単キッシュ

30分 177kcal(1人分)

レシピ投稿者 かほく市 キーさん

【材料(4人分)】
 にんにく……………1片 小松菜……………1束 牛乳……………100ml
 ベーコン……………4枚 塩・こしょう…適量 チーズ……………適量
 まいたけ……………90g 卵……………1個 オリーブオイル…大さじ1

【作り方】
 ①. にんにくは薄切りに、ベーコンは1cm幅、小松菜は4cm幅に切る。まいたけは手でちぎっておく。
 ②. フライパンにオリーブオイルを引いて中火で熱し、にんにく、ベーコン、まいたけ、小松菜の順に炒めたら火から下ろす。
 ③. ②に牛乳、卵、塩・こしょうを入れてよく混ぜ、耐熱容器に入れてチーズを散らす。
 ④. 200℃のオーブンで15～20分程焼く。



米ぞだちたまご
10個
(次回12月3回)367円(税込)

25分 651kcal(1人分)

【材料(1人分)】
 若鶏もも肉…240g ねぎ……………1/2本
 砂糖……………小さじ1 酒……………大さじ1
 しょうゆ…大さじ2 みりん…大さじ1・1/2
 サラダ油…大さじ1 バター……………15g

【作り方】
 ①. 若鶏もも肉に酒、しょうゆを揉み込む。
 ②. ねぎは小口切りにする。
 ③. フライパンにサラダ油を引いて中火で熱し、若鶏もも肉を入れて焼き色が付いたら、ふたをして弱火で蒸し、中まで火が通ったら取り出しておく。
 ④. フライパンにバターを熱してねぎを炒め、砂糖とみりんを加えて煮る。
 ⑤. 器に盛り付け、④を上からかける。



産直 秋川牧園の
若鶏もも肉 300g
(次回12月4回)
前回12月2回 626円(税込)

鶏肉のバター風味

レシピ投稿者 金沢市 てるんさん



レシピ投稿者 金沢市 スノウさん

30分 337kcal(1人分)

【材料(2人分)】
 さつまいも……………150g
 砂糖……………大さじ2
 バター……………5g
 牛乳……………大さじ2
 春巻きの皮……………2枚
 水溶き薄力粉……………適量
 サラダ油……………適量
 メープルシロップ……………適量



産直 五郎島さつまいも
400g(2～3本)
(次回12月3回)じわもー
225円(税込)

【作り方】
 ①. さつまいもは皮をむいて一口大に切り、ゆでる。
 ②. ゆで汁を捨て、砂糖、バター、牛乳を加えてよく混ぜる。
 ③. 春巻きの皮を2等分にし、②のをせて包み、水溶き薄力粉で留める。
 ④. 170℃に熱したサラダ油できつね色に揚げる。
 ⑤. 器に盛り付け、食べる直前にメープルシロップをかける。

スイートポテト春巻き

みんなのレシピ大募集

募集テーマ 「ほっとくだけレシピ」
上記以外の、「おすすめのレシピ」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しください。



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。

クックパッドの「コボ丸キッチン」にも掲載



毎月更新

掲載レシピを実際に作ってみた人のコメント「つくれば」も見られるよ！

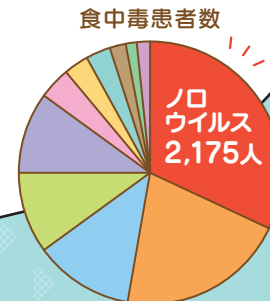
◀ ホームページからは

あんあんニュース

2022年食中毒患者数No.1

ノロウイルスについて知ろう

今回のテーマ



厚生労働省
令和4年(2022年)食中毒発生状況より

他の食中毒の原因に比べ毎年圧倒的に患者数が多いノロウイルス。どうして患者数が多いのか理由を知ることによって予防につなげましょう！

どんなウイルス？

- 小さいが感染力が強く少量で発症
- ヒトの腸管細胞でのみ増殖する
- アルコールでの消毒が効きにくい
乾燥に強く、熱に弱い

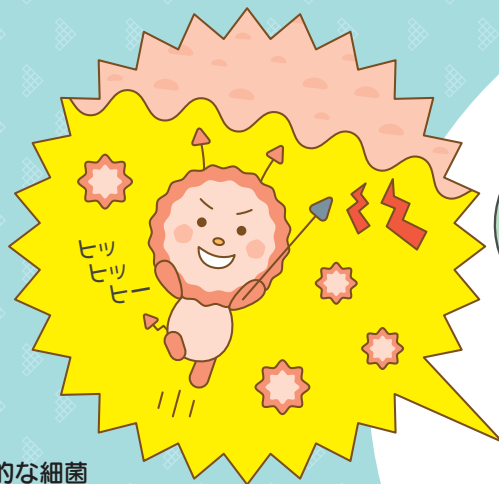
手のしわや爪の間などへ
簡単に入り込んでしまう！

ノロウイルス
約0.03μm

100分の1程度

〔1μm(マイクロメートル)は1mmの1000分の1〕

一般的な細菌
約1~3μm



大変!!

オロオロ

いたーい!!



カキ
美味しい~

どこから感染する？

- ウイルスを含む二枚貝(カキなど)を生または加熱不十分で食べた
- ウイルスがついた手や調理器具で調理した料理を食べた
- 感染者の嘔吐物などから二次感染した



その他ヒトからや飛沫からなどさまざまな感染経路がノロウイルスによる食中毒を引き起こしやすい理由の1つ

感染するとどうなる？

- 吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、微熱などの症状(潜伏期間は24~48時間)
- 感染していても症状が現れない「不顕性感染」の場合がある
- 子どもや抵抗力が落ちている人は重症化する恐れがある

※症状は2・3日程度で治まりますが、1ヶ月程度ウイルスが便に混じって排泄されることがあります。

ノロウイルスに
感染しない
ために

トイレの後や調理前後など
こまめに手を洗う



台所・調理器具は
いつも清潔に



食品の加熱は中心温度
85~90℃で90秒以上



感染者の嘔吐物などは手袋などを
着用し適切にすばやく処理する



処理の仕方
消毒液の作り方は
こちら



あんあんニュース
2020年12月号

ノロウイルスによる 食中毒かもと思ったら

- 経口補水液など水分をこまめにとる

嘔吐や下痢による脱水症状を防ぎます。



- かかりつけの医療機関で受診

自己判断による下痢止め薬などの服用はかえって回復が遅れる場合があります。早めに受診しましょう！



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！

親子でリフレッシュ

お寺でのヨガと座禅会に小学5年生と1年生の娘たちと参加しました。2人とも初体験で、「イターイ！」と言ったり座禅中にクスクス笑ったりして、私はヒヤヒヤ(笑)。でも、終わると「楽しかった！」と言って、すっきりした表情に。親子でリフレッシュできました。

輪島市 ラスク

栗

久しぶりに友人から栗をいただきました。自然な香りと味を楽しみたかったので、ゆがいてスプーンですくって食べてみました。ほっこりとした香りとほんのりした甘みが体中にしみ込みました。何も手をかけない素朴な味が1番かもね！

小松市 さよ

昆虫大好き

昆虫大好きな6歳のひ孫がやってきた。畑に行くといろいろな虫を見つけてみせる。私が「なすの葉っぱが穴だらけで困った」と言うと、「それはテントウムシだよ。背中に7つ星のテントウムシは何もしないけど、このニジュウヤホシテントウムシはなすとかじゃがいもの葉を食べるんだよ」と教えてくれた。「へえー、そうなの。テントウムシかわいいけど、良い子と悪い子がいるんだね(笑)」。今はカマキリにえさをやり、育てているという。後はどうするのかしら…ね。

羽咋市 まっちゃん

干し柿

今年も干し柿を70個ほどつりました。甘くなり次第冷凍室に入れておくと1年中食することができてとても楽しみです。お茶うけに最高です。

加賀市 あぶちゃん



加賀市 M.M



金沢市 こっちゃん

美は1日にして成らず

そろそろ白髪や抜け毛が気になってきた30代後半。とらいあんぐる10月号くらしぷらすを読んで、毎日のケアを頑張ろうと思いました。髪の毛の洗い方ひとつをとってもポイントがあることを知り、これから生かしていきたいと思います。美は1日にして成らずですね！

金沢市 まっきっき

牛すじ煮込み

秋も深まり、煮物、鍋物のおいしい季節になりました。うちの定番は牛すじの煮込みです。生協の厚めのこんにゃく、ごぼう、しょうがを入れ、圧力鍋でじっくり煮ます。息子、孫も大好きで、そのまま食べて残ればカレーにも入れます。最高ですよ。

小松市 けいせん

テーマトーク

今月は

ごほうび

頑張っている娘に

中学生の娘は毎日部活をして、宿題も忘れずにしていますが、親目線ではまだまだとってしまいいなかなか褒めていないように感じます。ごほうびは他のおうちより与えていないのかも。そんな娘はうらやましがることなく、健気に頑張る姿がかわいいです。この機会にごほうびを考えてみようと思いました。

志賀町 こかた

スマホ片手にポチッと注文

特に何でもないのに、ついつい自分へのごほうびに「じわもーる」「おいしい時間」の誘惑に負けてしまう。スマホ片手にポチッと注文。家族には内緒。夫の目に付かないところにしまって、昼間1人のときにこっそり口に入れる。カタログを見ながらいつもごほうびを探している私がいいます。そんな仲間がたくさんいるのでは？

白山市 よーさん

担々麺

私のごほうびは「花椒香る担々麺」です。カタログに載っているときは必ず購入します。レンチンで楽な上に具材入りなので、家にいながらラーメン屋さんで食べている気分♪コロナ禍で外食できなかったときに会って以来、ずっとファンでいます。仕事の合間のプチごほうびデーに♡次はいつ食べられるかな？

能美市 カブチャン

温泉

毎月、月末に水道メーター検針の仕事をしています。終了後の楽しみは温泉へ行くこと。真夏の暑いときや冬の寒いときはこのごほうびを希望に変えて、歩けることに感謝し、体を大切にしていきたいです。

白山市 トラネコ ハナ

ロックミシン

頑張って働いてきたごほうびに、高額なロックミシンを2年前に購入して洋裁をしています。次々に作品ができて、友人に褒められるのが嬉しいです。子どもの頃、母が足踏みミシンをかけていた光景を思い出します。編み物が好きで若い頃はいろいろ作りました。これからも作品作りに励みます。

金沢市 ようよう

雨上がりの虹

最近、晴れていたと思っていたら急に大雨、豪雨かと思えば5分で止むなど、天候が不安定な日が続いています。先日、晴れ間の中、急に豪雨になり、やむなく駐車場で雨宿りするはめに…。しかし、雨が止むと目の前に大きな大きな虹が見えました。まるでごほうびのようでした。

野々市市 やわらか



能美市 コテツ

今回のテーマトークのお題は 甘い思い出



くみかつレポーターによる活動報告



地域協議会行事の報告
「くみかつブログ」はコチラ



能登地域協議会

「トントンパンをとことん知ろう！」



くみかつレポーターのりんどです！井藤様より、成り立ちからこだわり、信条などたくさんのお話をいただきました。トントンパンの安全安心3つの取り組みの①すべての商品に国産小麦を使用②パン生地に食品添加物を使用しない③トランス脂肪酸低減に取り組む、というのは組合員さんの声からできたそうです。おいしいパンを食べ皆さんリラックスした様子で、でもとても熱心で、井藤様も丁寧に質問に答えていただき、とことんトントンパンを味わうことができました！！

開催日 9月21日(木)
場所 矢田郷地区コミュニティセンター 参加者 20名
講師 株式会社トントンパン 代表取締役 井藤 修氏

石川東地域協議会

「ロイテリ菌ってなあ～に？」



くみかつレポーターのみかんです。お口から始める健康長寿法の学習会を開催しました。ロイテリ菌とはヒト由来の乳酸菌で、口腔内・腸管表面への付着能力が高く、胃酸に耐性があり生きて腸までしっかり届く、安全性が高く副作用もないスーパー乳酸菌。悪玉菌が減り善玉菌が増えて「細菌のバランス」が改善し、虫歯や歯周病菌、口臭、ビロリ菌を抑え、アレルギーの緩和やお腹の調子を整えるなどの嬉しい働きがあります。

開催日 9月28日(木)
場所 金沢市ものづくり会館 参加者 15名
講師 オハヨー乳業株式会社

Q コーファミリーで、8月5回までは前回企画の価格表記があったのに、9月1回よりなくなっています。なぜですか？



組合員の声

A 前回価格表示は「不快になる」という組合員の意見があり、情報量を整理し削除しました。

前回価格表示はそのときの価格が安いことを伝える参考情報として掲載しておりました。つまり売手側の都合・発想で表示していました。加えて、こういった表示について、過去に組合員より「表示されている前回価格で購入したことがある人にとって、高い価格時に購入したことを思い返すので不快になる」というご意見がありました。こうしたことを踏まえ、内部で検討した結果、前回価格表示は安くなっていることをアピールする情報であって、利用する組合員の視点で見ればそれほど有益な情報ではないこと。紙面掲載情報は文字が多く、見やすさの向上から情報量の整理が求められていましたので、今回前回価格表示の削除を決めました。ご理解いただきますようお願いいたします。

Q 「8番餃子」、「CCOP ハチパンの焼きぎょうざ」の値段が倍以上違いました。違いはなんですか？

A 「CCOP ハチパンの焼きぎょうざ」は生協と株式会社ハチパンの共同開発商品なので低価格です。

「8番餃子」は、8番らーめん店舗で提供しているオリジナルの餃子です。お店の味をそのままご自宅でお楽しみいただけるよう製造しており、主要食材は全て国内産で製造しているため、価格も高くなっています。「CCOP ハチパンの焼きぎょうざ」はコープ北陸と株式会社ハチパンの共同開発商品です。8番らーめんが製造した餃子をご家庭で、おいしく食べていただけるよう開発した生協オリジナル商品です。8番らーめん店舗で使用・販売している商品は商品名に「8番」を使用しており、「ハチパン」は8番らーめん店舗以外で販売する商品に使用する商標となっております。価格の高い「8番餃子」を掲載するときは、原料にこだわった8番らーめん店で販売している商品として理解していただけるよう商品説明を加えるように見直しを行います。

コープいしかわの姿

2023年4月1日～2023年9月30日

	予算	実績	前年
宅配事業供給高(億円)	71.9	68.3	70.2
店舗事業供給高(億円)	2.0	2.1	1.8
経常剰余金(万円)	-5,499	-2,440	952

出資金: 74億2,562万円(UP 6,596万円)

組合員数: 166,690人(UP 241人)

(カッコ内は前月比)

9月度安全確認情報

(8月21日～9月20日 検査結果判明分)

検査名	検査実施数
新商品事前	249品
定例企画商品	334品
残留農薬検査	11品
放射能検査	7品
アレルギー検査	1品

組合員の環境貢献度(10月度)

商品カタログ回収率 **64.1%**
注文書袋・保冷箱内袋回収率 **29.4%**

理事会だより

2023年度 第5回 10月26日(木)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. 9月度事業・経営報告 承認の件

- 9月9日(土)に「スタンフォード式 最高の睡眠法」を開催し、計85名が参加しました。講演会を通して、健康と密接な関係にあると言われている睡眠について考えるきっかけとなりました。
- 9月9日(土)に食育企画「コープバケツ稲チャレンジ」の取り組みの一つとして、5家族17名の親子が、ぶった農産の佛田社長から稲の刈り方を教わりながら、実際の田んぼで鎌を使って稲刈りを体験しました。
- フードドライブを2つの地域協議会(能登、石川東)で開催し、279点、130kg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。

話し合われたこと

1. 新物流構想の方向性について

報告されたこと

1. 2023年度損益見通しと下期経営対策について
2. 令和5年7月大雨に係る災害義援金への寄付について
3. 第24期 秋の総代会議のまとめ(速報)

年末年始 営業日のご案内

年末年始にかけて宅配の配送日や店舗の営業時間が変わります。

12月		18～22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		月～金	土	日	月	火	水	木	金	土	日
コープ宅配	配送	12月3回配送 (通常通り)	ケーキ配送		12月4回配送 (通常通り)					※12月4回 年末宅配	配送休み
コールセンター	営業時間	8:30～20:00 (通常通り)	8:30～ 18:00	8:30～ 15:00	8:30～20:00(通常通り)					8:30～ 18:00	
コープたまほこ コープおおめか	営業 時間	9:30～21:00(通常通り)							9:00～21:00		9:00～ 20:00
コープこまつ		9:30～20:30(通常通り)							9:00～20:30		

※普段の配送が月曜日の方の12月4回 迎春早割の配送。
事前に変更された方は12/25(月)に配送。

1月		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
		月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金				
コープ宅配	配送	休み							1月1回配送(通常通り)								
コールセンター	営業時間								8:30~20:00(通常通り)								
コープたまほこ コープおおめか	営業 時間	休み		10:00~21:00	9:30~21:00(通常通り)												
コープこまつ				9:30~20:30(通常通り)													

大雪に備えて！ ローリングストックを



ローリングストックとは、普段の生活の中で食べ慣れた食材を備蓄し、食べたらずき足すことで緊急時に備える備蓄方法です。大雪や地震などの自然災害に備え、水・食料品や衛生用品などの生活必需品を多めに買い置きし使ったら買い足すという流れを作りましょう。2018年2月の大雪の際には、交通網が寸断され、組合員のくらしにも大きな影響を及ぼしました。北陸の冬に備え、食料品の備蓄をおすすめします。



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と一緒に考え、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)

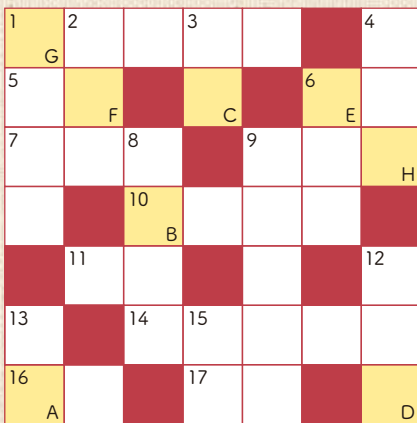
＼こんな方におすすめです！／

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！

CROSS WORD PUZZLE

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

□の中の文字をA～H順に並べて言葉を作ってください



たてのカギ

1. コープいしかわ居宅介護支援〇〇〇〇所
2. 成分として含まれている油
3. 赤穂の四十〇〇士
4. みそ汁の具に最適な海藻
5. 昔から今に至るまで
6. 空いた座席
7. 〇〇〇〇の多い年末の市場
8. タチ〇〇。トビ〇〇。〇〇の目
9. 〇〇カップでたっぷりとコーヒーを飲む

よこのカギ

1. **co-op** ふっくら〇〇〇〇〇生ハンバーグ
2. 〇〇&テイク
3. 低温で〇〇するオリーブオイル
4. ミニ〇〇〇のレース大会
5. 左〇〇〇に右カレイ
6. 禅宗の修行僧
7. 本物に似せること。〇〇札
8. ルール。わが家の〇〇〇〇〇
9. 気に入って応援している人や物
10. パーに負け、チョキに勝つ

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 **12月24日(日)**

応募総数 **891 通**

正解 **877 通**

10月号(10月2日発行)の答は「ホッカイドウソダチ」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。



※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。

【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

《Vol.285》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。

- ☐産地・メーカーをたずねて ☐みんなのレシピ ☐みんなの広場
☐特集 まずは何かから?介護の入口 ☐あんあんニュース ☐組合員の声Q&A
☐くらしばらす プロに教わる! 昆布締め作り方

※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(2月号掲載)など 記入欄

全リトリ線

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こーぷあいあい

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)