とらいあんぐる

2024 Vol.291



特集

ヨーグルトをよーく知る

特集

令和6年能登半島地震 能登を笑顔に つながりを力に 産地・メーカーをたずねて

オハヨー乳業株式会社 みんなのレシピ 発酵食品を食卓に

令和6年能登半島地震

コープいしかわが取り組んだこと

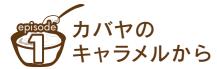




オハヨー乳業

真似のできないこだわりを 惜しみなく注ぎ込んで

オハヨー乳業株式会社は岡山県の乳業メーカーで、濃厚なヨーグルトと果実がおいしいフルーツヨーグルト、乳脂肪 分4.4%の濃い牛乳「オハヨー濃」などを製造しています。生乳にこだわったヨーグルトのおいしさの秘密を藤原敬 章さんに伺いました。



株式会社

岡山県

オハヨー乳業の設立は1953年。当時カバヤ食品の主 力商品だったキャラメルを作るための練乳を製造する会 社としてスタートしました。その後、牛乳・乳製品の製造販 売を手掛け、地元岡山を中心に全国に広まっていき、現在 では岡山、茨城の工場で牛乳、乳飲料、ヨーグルト、プリン、 アイスなどを製造しています。

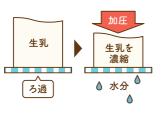
2016年にはカバヤ食品をはじめ専門学校、ゴルフ場な ど多様な業界13社のグループ会社からなる日本カバヤ・ オハヨーホールディングスの一員となり、全国に商品を届 けています。

ーグルトの風味を 左右するのは乳酸菌

牛乳は発酵が進むと乳酸が生成され、乳酸が増えるにつれ 酸度が高くなります。ある程度の酸度に達すると牛乳に含まれ るタンパク質が凝固しヨーグルトになります。ヨーグルトは使用 する乳酸菌によって食感やにおい、酸味などの特徴が出ます。 オハヨー乳業では、ゆつくり時間をかけて発酵する乳酸菌を使 用しています。「発酵が早過ぎると急激に酸性となり、ボソボソ、 ザラザラとした食感のものができあがります。弊社では自社培 養にこだわり、徹底管理をした独自の乳酸菌を使用し、安定的 なおいしさを保っています」と藤原さん。

おいしさ濃縮製法とは

低温状態(10℃以下)で生乳か ら水分だけを取り除く製法です。 バターや生クリームを加えるの ではなく、生乳のおいしさを ギュッと濃縮しているので、生乳 本来の風味が味わえます。



これもオハヨー乳業

オハヨー濃

1ℓ〈毎週〉

新鮮卵のこんがり焼プリン

140g〈次回7月3回〉

プラスチック容器に入っているのに表面に しつかり焼き目の付いたプリン。13年の歳月 をかけて開発され、1992年に発売し業界初。 自社で割卵した卵を使い、カラメルも自家製。





オハヨー乳業株式会社 ヨーグルトユニット長 藤原 敬章さん



おいしく果実 白桃&黄桃ヨーグルト 70g×6個



どっさり果実とヨーグルト 黄桃・白桃・パイン・なし・バナナ 70g×6個 〈次回6月4回〉前回6月2回376円(税込)



レッシュさを追求

乳脂肪分4.4%の濃い牛乳「オハヨー濃」は、「おいしさ濃縮製法」で製造していま す。生乳から水分だけを取り除き、栄養分を損なわずおいしさをギュッと濃縮する製 法です。多くの濃厚牛乳とは違い、脱脂粉乳などを加えないため生乳本来の風味を味 わえます。「この製法で作った原料乳を使った『生乳ヨーグルト』は生乳本来のすっき りした味わいが楽しめます」。

濃厚なヨーグルトに入れるフルーツにもオハヨー乳業のこだわりがあります。一般 的なフルーツヨーグルトはフルーツソースを他社から仕入れて使用しますが、オハ ヨー乳業が使用するのは自社で加工した果肉ごろごろのフルーツソース。コク深い ヨーグルトとみずみずしいフルーツがおいしさを引き立て合います。「フルーツの収 穫時には世界中の農園へ行って現地で確認し、品質を追求しています。現地で急速 冷凍した自然に近いフレッシュな原料を自社で加工することで加熱殺菌の回数を減 らすことができ、それがおいしさにつながっています」。



オハヨー乳業が独自に開発! 生きて腸まで届く 「L-55乳酸菌」とは?

人間の赤ちゃんのお腹の中から発見さ れたラクトバチルス・アシドフィルスと いう乳酸菌の一種です。一般的に乳酸 菌を口から摂取した場合、酸性の強い 胃液によってそのほとんどが死んでし まうと言われています。L-55乳酸菌の 胃液耐性実験ではnH3~4の胃液中で はほとんどが死滅することなく、さらに pH2の強い酸性下でも生存が確認さ れるなど、口から摂取した乳酸菌の多 くが生きたまま腸まで届くと考えられ



おいしく果実 のむヨーグルトいちご

180g×6本〈次回6月3回〉 フレッシュなおいしさを閉じ 込めた果実のおいしさを味 わえるドリンクヨーグルト。



おいしい杏仁豆腐 68g×4個〈次回7月1回〉 根強い人気のデザート。 ミルク感濃厚。なめらかさ が違います。

◆ チョコアイスボール (ファミリーパック) 10ml×20粒×3種 〈次回7月1回〉

コープファミリーで大人気 のアイス!ちょっとひと口か うれしい。



1 とらいあんぐる 2024.6月号

ヨーグルトをはまる知る

手軽にカルシウムやタンパク質が取れるヨーグルト。知っているようで知らない ことがいっぱい!オハヨー乳業の藤原さんに教えていただきました。



容器の中で

発酵するよ

発酵

ヨーグルトの製造方法には前発酵と後発酵がある

タンクの中で 発酵するよ

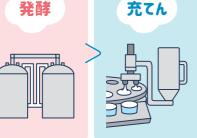
調合

乳製品 牛乳

前発酵



充てん



牛乳と乳製品などを調合し、乳酸菌を入れてタ ンクで発酵させ、固まったヨーグルトをなめら かにして容器に詰める。ドリンクヨーグルト、ソ フトヨーグルトなど。

後発酵







牛乳と乳製品などを調合し、乳酸菌を加 えて容器に入れ、ふたをしてから発酵させ る。プレーンヨーグルト、ハードヨーグルト



ソフトヨーゲルト

タンクで発酵して固まったヨーグルト

をかき混ぜてなめらかにし、砂糖や香

フローズンヨーゲルト

料、果肉を加えたもの。

タイプで分ける5分類

市販されているヨーグルトは成分や形態、製造方法などで分類されます。



砂糖や香料などを使用せず、牛乳や 脱脂粉乳、バターなどの乳製品を乳 酸菌で発酵させたもの。



ハードヨーゲルト

牛乳や乳製品に砂糖などを加え、容器の中 で発酵させたもの。ゼラチンや寒天で固め たものもある。



発酵させたヨーグルトを細かく砕い て液状にしたもの。果肉や果汁、香 料などを加えて飲みやすくしたもの もあります。

ドリンクヨーグルト



ヨーグルトを薄めて 作ってるんじゃないよ! かくはんしてるだけ!

ドリンクヨーグルトは

ヨーグルトをかく はんしながらアイ スクリームと同じよ うに凍らせたもの。





ヨーグルトを最初に食べたのはトルコ人

数千年前の中央アジアで遊牧民が偶然、発見したと伝えられてい ます。その後、トルコを中心とする周辺諸国に広がり、ヨーロッパ に伝わりました。「ヨーグルト」という名称はトルコ語の「ヨウルト」 (かくはんすること)に由来し、トルコの製法を反映しています。 (諸説あり)



牛乳より吸収されやすいヨーグルト

牛乳を乳酸菌で発酵させたヨーグルトは、牛乳とほぼ同じ 栄養素を受け継いでいますが、牛乳と大きく違うのは、乳糖 やタンパク質が乳酸菌の働きでより吸収しやすくなっている ことです。ヨーグルトは乳酸菌で乳糖の一部がすでに分解さ れているので、牛乳を飲んだら下痢をする人も、ヨーグルト なら心配なく牛乳と同じ栄養を取ることができます。



ヨーグルトに使われる乳酸菌は3つに分類

乳酸菌 とは

乳酸菌は糖を発酵させて多量の乳酸を作り、増殖することで人に有用なものを作る性質を 持つ細菌です。動物の消化管や土の中、植物の葉や果実など自然界に広く分布しています。 ヨーグルトやチーズ、漬物など多くの発酵食品に含まれています。

牛乳を発酵させ ヨーグルトにする乳酸菌

> ブルガリカス菌 サーモフィルス菌 ヨーグルトを作る

スターターとして 用いられる。

食感や風味を おいしくする乳酸菌

ラクチス菌 サーモフィルス菌 ブルガリカス菌 耐熱性があり、ヨーグルトの

さわやかな風味を出す。

人間の腸でうわしい

L-55、ロイテリ菌、R-1、LG21 ガセリ菌、カゼイ菌など

働きをする乳酸菌

ヨーグルトを作るための働きは あまりなく、人間の腸での 働きを高めるために

L-55かでヨーグルトの 発酵に関わって いるんじゃ ないんだね







ビフィズス菌は、乳酸のほかに酢酸も作るので、厳密には乳酸菌と呼べませんが、 腸内にすみつき、人に有益な働きをする善玉菌です。 生きたまま腸内に到達でき、健康状態のバロメーターになると言われています。

∖ ヨ−グルト知っ得情報 //

ビフィズス菌は大腸で働き、乳酸菌は小腸で働きます。

○. ヨーグルトは1日に どれくらい食べてもいいの?

> 乳酸菌の数から1日に400gくら A. い食べるのがいいと言われます が、加糖しているものなどはカロリーが 高いので注意しましょう。一般的に 100gのヨーグルトのエネルギーは60 ~100kcalです。生きて腸まで届く乳酸 菌はたくさんありますが、必ず腸内で増 えるわけではありません。ほとんどの人 の場合、乳酸菌が腸にいる間だけ腸内 の状態を良くしてくれていて、その後便 として排出されます。だから1日に100g 程度を毎日食べ続けることが大切です。

O. ヨーグルトは温めて食べてもいいの?

温めても問題ありません。乳酸菌にとって最適な温度は35~40℃。 A. 50°C以上になると死滅します。乳酸菌は死んでいても乳酸菌が生み 出したものが健康づくりに役立つので、摂取する意味はあります。ヨーグル トは食品の風味や香り、保存性を高めるので、料理にも使うといいですね。

○. ヨーグルトの上部にたまっている水は何?

乳清(ホエー)と呼ばれるものです。この中には水溶性のタンパク質 A. やミネラル、ビタミンの一部が含まれています。ぜひ混ぜて食べてく ださい。水切りヨーグルトを作って出た水の部分も有効活用しましょう。

3 とらいあんぐる 2024.6月号



令和6年能登半島地震 能登を笑顔に つながりを力に

発災以降、組合員や全国の生協とともに、被災した組合員や 地域の暮らしを取り戻すため様々な場面がありました。 復興への歩みはこれからですが、これまでを画像で振り返ります。





1月3日(水) 自治体から 変請のあった支援物資 動した本部職員の朝礼







1月15日(月) 全国の生協から支援に来た 額谷ふれあい体育館炊き出しボランティア 職員と積み込み前の体操



もうすぐおいしいお味噌汁ができあがるよ!



のとセンター職員から共済支援職員への お礼の色紙



全国からの応援職員がたくさんの メッセージを持ってきてくれました



コープいしかわ職員がのと北部センターの配 送に同乗し、能登の現状を学びます



2次避難所でのボランティア 組合員講師による 体操でリフレッシュ





能登町災害ボランティア センターの運営支援

共済のお見舞い訪問応 援職員がのとセンターに

COOP



だきました





と大好きなハイカラメロンパン 一型 Control Table 10 August 10 Augu の話をしたら後日差し入れで いただき感激!」









道路状況を確認







コープえひめからの応援職員と 一緒に配送



コープこまつ梅谷店長

2次避難所の粟津温泉へ コープこまつから昼食用 お弁当をお届け



コープしがからの応援職員と



応援職員とのとセンター職員のペア を発表するのとセンター朝礼



発酵食品を食卓に



キウイと糀甘酒のシャーベット (10) 37kcal(1人分) ※冷凍時間は除く



キウイ······ 1個 糀甘酒 ····· 50g プレーンヨーグルト 50g

【作り方】

- 1.キウイの皮をむいて、ざく切りにする。
- ②.ジッパー付きの袋に①、糀甘酒、プレーンヨーグルトを入れて、キウイをつぶすように手でもみ込み、 冷凍庫で約4時間凍らせる。
- 3.2をほぐして器に盛り付け、お好みでミントを飾る。

レシピ投稿者 金沢市 スノウさん



甘酒ストレート 〈次回6月4回〉じわも一る 前回6月1回 454円(税込)



【材料(1人分)】

みそ ······大さじ1 豚ひき肉 …… 100g 青しそ……5枚 しょうゆ……大さじ1 青ねぎ……1本 砂糖 …… 大さじ1/2 長ねぎ…1/2本 うどん……1玉 卵黄……1個分 千切りレタス … 適量 サラダ油…少々 おろししょうが 10g 納豆 ……………………… 1パック



MM 特別栽培大豆 トレイ納豆(小粒) 40g×3、タレ・からし付 〈次回6月3回〉127円(税込)

納豆み

- 1.青ねぎ、長ねぎ、青しそをみじん切りにする。
- 2.フライパンにサラダ油を引き、豚ひき肉を中火で炒める。
- 3.2におろししょうが、納豆、しょうゆ、砂糖、みそ、 水を入れて炒め、●を加えて炒める。
- 4.うどんをゆで、水切りをして器に入れる。
- 6.千切りレタス、6を盛り付け、卵黄をのせる。

レシピ投稿者 金沢市 マッチーさん







30 第 **237kcal**(1人分)

【材料(4人分)】 さば三枚おろし…2枚 しめじ …… 90g プレーンヨーグルト……150g 赤とうがらし……1本 水 … 1/2カップ ほうれん草 …… 適量 長ねぎ …… 1本 「しょうゆ ……… 大さじ2 しょうが(千切り)………6g みそ … 大さじ2 酒 …… 大さじ2 みりん…大さじ2 砂糖……大さじ1



【作り方】

- ●.さばは腹骨があれば、そぎ切りにして除く。皮目に約1cm間隔 で浅く切り目を入れ、1枚を3等分のそぎ切りにする。
- ②.しめじは石づきを切り落としてほぐし、長ねぎは4cmに切り、両面に 浅く切り目を入れる。赤とうがらしは斜めに2つに切り種を取り除く。
- 3.フライパンに水を入れ煮立たせ、Aと赤とうがらしを加える。再 び煮立ってきたら、●のさばの皮目を上にして重ならないよう に並べ、周りにしめじ、長ねぎを入れる。
- 4.3が煮立ってきたら、プレーンヨーグルトを加え再び煮立って きたらふたをして、弱火で12~15分程煮る。
- ⑤.器に盛り付けて煮汁をかけ、ゆでたほうれん草を添える。

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。



「乾燥ごぼうを使ったレシピ」 上記以外の、「おすすめのレシピ」も募集します!



●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



本誌裏表紙の「お便り記入欄」に記入し、









掲載レシピを実際に作ってみた人のコメント「つくれぽ」も見られるよ!

▲ ホームページからは



暑い!ジメジメ!

夏は食品の保存を見直そう!

厳しい暑さに加え湿度が高くなる季節。食品が傷みやすく、細菌が好む 環境が整うことで普段の保存方法では食中毒の原因になってしまうこと も…。今回はよく使う食品の夏場の保存場所や方法をみてみましょう。

冷暗所で保存

温度:1~15℃

冷暗所に適した場所は2023年8月号で紹介しています



粉類

直射日光や高温·多湿の場所を避ける。開封後はダニの侵入・繁殖を防ぐため密閉容器に入れて冷蔵室へ。



乾麺(そうめん・うどんなど)

においの強いものの近くや直射日光を避け、湿度の低い場所へ。開封後は力ビや害虫の侵入を防ぐため密閉容器に入れる。



《冷蔵で保存

温度:0~9℃(場所によって温度が異なる)

卵

吹き出し口を避けて冷蔵室の 奥へ。ドアポケットは開閉によ る振動や温度変化の影響を受 けやすいため置かない。



じゃがいも

温度が低すぎると低温障害を引き起こすため、1つずつキッチンペーパーや新聞紙などに包み必ず野菜室に入れる。



玉ねぎ

じゃがいもと同じ保存方法で。 使いかけのものは乾燥しない ようラップに包む。小分けにし て冷凍保存もおすすめ。



人参

湿度に弱いため、水分を拭き とった後、キッチンペーパーや 新聞紙などで包み、ポリ袋に入 れて野菜室へ。



スイカ(カット済)

切り口にラップを密着させるように包んで野菜室へ。丸のまま保存する場合は風通しの良い涼しい場所に置く。



味噌

表面の乾燥と酸化を防ぐため ラップで空気が入らないよう に覆い、フタをして冷蔵室へ。 冷凍保存してもOK。



冷蔵保存のポイント

●冷気の循環を良くするため収納は7割まで

詰め込み過ぎは冷気の流れが悪くなる原因に。入れる際は吹き出し口をふさがないよう注意しましょう。

❷冷気がたまる下段の方が温度が低い

上段より1・2℃低いため、同じ冷蔵室内でも食品に 応じて保存場所を使い分けましょう。

【冷凍で保存】

温度:-18℃以下

食パン

1枚ずつラップに包み、まとめてポリ袋などに入れて密封する。冷蔵保存はパンに含まれるデンプンの老化が進みやすい。



炊いたご飯

炊飯器の中で長時間放置しておくと細菌が増殖する恐れがあるため、少量ずつラップに包むか密閉容器に入れる。



シュレッドチーズ(ピザ用)

開封後は冷凍用の保存袋に入れ平たくして空気を抜き、においの吸着を防ぐため袋の口をしっかり閉じる。



きのこ類

ぶなしめじ・まいたけなどは石 づきを切り落とし小房に分け る。しいたけなどは軸とかさに 切り分けポリ袋などに入れる。



冷凍保存のポイント

●収納はほぼ満杯に

凍った食品同士で冷し合うため、開閉時に冷気が逃 げにくく温度の上昇を防ぐことができます。

2空気をしっかり抜く

ラップで包んだり袋に入れた際に空気が残っていると 品質の劣化が早まる原因や霜がつきやすくなります。



開封後の 消費期限・賞味期限は無効だよ! なるべく早く食べ切る ようにしてね! 少しでも においや見た目がおかしいと 思ったら、思い切って 捨てましょう



あんあんクイズ

正解者の中から**抽選で20名様に 500ポイント**進呈!

※ポイントの進呈は、とやま生協・コープいしかわ・ 福井県民生協の組合員が対象です。

今回紹介した「**食品の冷蔵保存のポイント**」で **正しい**のはどれでしょう?

○ 冷蔵室の上段の方が温度が低い

2 冷蔵室の下段の方が温度が高い

3 冷蔵室の下段の方が温度が低い

注文用紙 >>> 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)を記入。

はがき
当日消印有効

方

コープ北陸事業連合 安全政策部 「あんあんクイズ」係

応募フォームはこちら▶ 🗖 👯





2024年7月26日(金)

※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。

※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。

Webサイトもぜひチェックしてね♪

あんあんニュース専用Webサイトでは過去の記事をはじめ、記事以外の情報や動画で詳しい内容を「いつでも」「気軽に」見ることができます。

携帯電話 >>> ホームページの応募フォームから必要事項を入力。







読者のみなさんでつくる

「身近な出来事やイラスト」 「テーマトーク」募集中

できることから一つずつ

1月1日の地震は目の前の景色が一 変する出来事でした。2ヵ月半の断水 が大変つらく、通水したときは体から 嬉しさが込み上げました。草木は何ご ともなかったかのように時期が来た ら咲いてくれました。一つずつできる ことから頑張ろうと思います。花に元 気をもらいながら。

七尾市 マンゴー



白山市 バジル・ママ

いない。

せつかく早めに足を踏み入れ

もらえるが

後に続く仲間は今のところ

てるね」「意

必外と良い

ね

一などと言っては

うに、この髪色に似合う明るい色の服を

ので、どうせならフランス・

楽しんで着こなせればと画策中だ

産後のナッツ

産後はナッツが良いといろいろな 人からナッツをもらい、今まで食べな かったのに大好きになりました。4月 号の特集でナッツにどんな栄養があ るのか知ることができ、みんなが勧 めた理由も納得。これからも食べ続 けますー!

金沢市 ナッツ大好き

親離れ

4月から息子が幼稚園に入園しま した。初めて母子が長く離れる時間、 どうなることかとハラハラしていまし たがとても楽しかったらしく、その日 の出来事を話してくれます。あっさり と親離れの一歩を踏み出した息子の たくましさに、少し寂しさを覚えつつ も感動しました。

金沢市 ともまま

チャレンジ

かなくなったことだ

う終

わりの

の友人からは「グ

、似合つ

主人は77歳まで一度も納豆を食 べたことがなかった。今更だが、身体 に良いと食べ始めた。最初は1口、次 に2分の1パック、そして1パックと食 べられるようになり、「おいしい!」と 言っています。いくつになってもチャ レンジできますね。

時間の節約。そして一番大きいのは、伸び

くる白髪が気になって、

早く染めなけ

康。美

容院代の

大幅減と、それに伴う

白山市 ニャン

ラス5歳は超えて見えるかも-

しれない。

まった今現在は、残念なが

ら実年齢プ

髪を染めないメリ

トは頭皮と髪の

に近いグレイのショ

ヘアに変わって

有意義な時間

妻の実家が被災したので、しばらく の間、金沢のわが家に身を寄せてい ました。みなさんとても私に気を遣っ て、「申し訳ない」と口々に言ってくだ さいましたが、幼い娘にとってはおじ いちゃんおばあちゃんと過ごすかけ がえのない時間となったようです。私 も3世代で暮らす体験ができ、有意義 な時間となりました。ご家族は、水道 も出て、元の家で暮らせていますが、 仮設住宅や避難所などで暮らす方も まだまだ多いと思います。1日も早く 元の生活に戻ることを心から祈るば かりです。

金沢市 るうパパ

復興に向かって

壁はひび割れ、戸は傾いています が、ずっと自宅で生活しています。地震 後は1週間~10日に1回、金沢方面へ 入浴、洗濯、買い出しに行く生活でし た。ですから2月下旬、生協の配達が再 開したときは本当に嬉しかったです。 輪島は全国からの支援をいただいて 復興に向かっています。感謝です!

輪島市 大ちゃん

ぎた。濃い茶色に染めてい 歳で白髪染めをやめて、 は若く見えていたらし いが、白

、3年半が過 、実年齢

ッピ V 人 テコち 1 P

ま ど モニターによるエッセイとらいあんぐる

花柄の傘

雨の日は気分も滅入りがち。そこ で、ぱあ~っと明るい大きな花柄の派 手な傘を差します。気持ちがどことな く晴れ晴れとします。どこから見ても 高齢者ですが、長靴を履いて濡れる ことを楽しみます。

能美市 セイババ



能美市 コテツ

お気に入り

小学生の頃、おねだりしてやっと 買ってもらった傘を持って学校へ。帰る ときに雨が降っていたのに、お気に入 りの傘を濡らすのが嫌で、ずぶ濡れで 帰って怒られた私。そして娘が小学生 のときに私と全く同じことをして帰宅。 笑いが止まりませんでした。

小松市 mee

傘直し

骨が折れて捨てる予定だった傘。 もう一度見直してみたら1ヵ所折れて いるだけなど直せそうな物ばかり。以 前買った傘直しパーツの存在を思い 出し、ペンチでいじくって、なんとか直 すことに成功しました!捨てずにすん だことと新しく買わずにすんだこと で、充実感に満たされました。なんだ か愛着も湧きますね。これからも大 切に使い続けます。

金沢市 ももんが

ライブ

私は某アイドルグループが好きで、 幸運なことにライブに行くことができ ました。梅雨も明け、真夏の太陽ギラギ ラの日で、天気予報も雨ではなかった ので、傘なんて要らないだろうと思いま したが、念のため持って行きました。ラ イブが終わり外に出てみると、なんと雨 が降っていました。よかった一、傘持っ てきておいて。後日、このグループのラ イブは雨が降ることが多いと聞き、な るほどーと納得。それ以降、ライブに行 くときは必ず傘を持って行くようにして います。今まで3回行きましたが、全て 雨が降りました。グッズに折りたたみ 傘が出ないかなぁと期待しています。

加賀市 わーいわーい

今度こそは

片町の百貨店で、ちょっと高めでし たがお気に入りの傘を見つけました。 よく傘をなくす私は「今度こそは!!| と決意して購入。包装してもらって店 内を楽しんでいたところ、気が付いた ら傘がない。青くなりました。そこへ店 内放送でお忘れ物の放送がかかり、 無事手元に。それから数十年、今も大 切に使っています。

金沢市 ようこ

ミスマッチ

小学校1年になったとき、母親が「3 匹の子豚」の絵柄の傘を買ってきた。 母の目にはかわいく映ったのだろう。 しかし、私は色が白く太っていて、男の 子から「しろぶた」と言われていたの で、雨の日がひどく憂鬱だった。よくあ る親と子のミスマッチだ。嫁入りの着 物もすべて母が決め、ピンクや赤。今 更着ることもできず、しつけ糸の付い たまま持て余している。今は聞くこと もできないが、戦争でもんペ姿の娘時 代を過ごした母が本当は着たかった のかもしれない。

加賀市 ブーフーウー

セーラームーン

娘が幼かった頃、大好きだったアニ メがセーラームーン。ソックス、下着、 シューズ、かばんなど全てセーラー ムーン。もちろん傘も…。ピンク色の ジャンプ傘。雨の日は当然、晴れた日 にも開いて、嬉しそうにクルクル回し ていました。もう30年以上経ちますが まだ大丈夫で、小雨のときなど私の雨 しのぎに役立っています。ピンク色や かわいいセーラームーンは色あせて しまいましたが…。

加賀市 さかママ

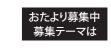


白山市ミイ

優しい気持ち

小学生の息子。家までは近いけれ ど、お天気が不安なときは傘を持参し て登校しています。帰宅時に雨が降っ てきたある日、傘を持たずに濡れて帰 宅。学校に忘れたのかと思ったら、学 校まで距離のあるお友だちが濡れる からと貸してあげ、自分は走って帰宅 したそう。子どもの優しい気持ちや成 長に嬉しくなりました。

小松市 そっちゃん



すいか

130m×6ロール」が以前と比べて 紙質が何となく固く感じます。変わりましたか?





行っておりません。

この商品は、再生紙(古紙)100%で、古紙の原料自 体には材質のバラつきがあります。トイレットペー パーの品質管理は、坪量(1m³当たりの原料の量)や 破裂強度、水への解けやすさが基準となっており、こ れをクリアしない商品の出荷は行っておりません。 ただ、近年ではリサイクル率が向上し、2回、3回と繰 り返し再生された古紙が企業から出るようになっ たことで、原料となる古紙は紙の繊維が短いものが あり、紙質に若干違いが出てしまうことがあります。 おそらく紙質自体は基準値内であったものの、原料 に由来する若干のバラつきが発生していたことから "紙質が固くなった"と感じられたものと思います。 今後はできるかぎり安定した品質のものをお届けで きるよう、品質管理の強化に努めてまいります。

紙質や製造方法などの仕様変更は

「ずっとおいしい豆腐」は、 箱に「常温保存可能品」と書かれているのに、 冷蔵でお届けされました。 常温で保存しても大丈夫ですか。

▲ 再度常温に戻しても品質に問題ありません。

[豆腐が冷蔵品になっていない]などの混乱を避けるため冷蔵商 品としてお届けしました。この商品を常温から冷蔵にし再度常温 に戻した際の品質についても、製造メーカーに確認した結果、問

題がないといった見解もございました。しかしなが ら、今回のように温度帯を冷蔵品にしてお届けしたこ とでご心配をおかけすることになりました。今後、ロン グライフ商品を取り扱う際には、紙面でのご案内の方 法をさらに考慮してまいります。



コープいしかわの姿 2023年4月1日~2024年3月31日

	予算	実績	前年
宅配事業供給高(億円)	151.2	142.5	148.1
店舗事業供給高(億円)	40.1	42.5	37.8
経常剰余金(億円)	1.3	1.5	2.3

出資金:71億1,043万円(15億2,648万円) 組合員数:165,784人(4)2,635人)

(カッコ内は前月比)

3月度安全確認情報 (2月21日~3月20日 検査結果判明分)

検査名	検査実施数
新商品事前	219品
定例企画商品	283品
残留農薬検査	7品
ヒスタミン検査	1品
アレルギー検査	3品

組合員の環境貢献度(4月度)

65.9% 商品カタログ回収率 注文書袋·保冷箱内袋回収率 23.6%

理事会だより

2023年度 第11回 4月25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

1.3月度事業・経営報告 承認の件

- ●仮設住宅に入居する方へコープ商品が入った調味料セットのお届けを2月29日(木) より能登町、3月15日(金)より珠洲市、3月21日(木)より輪島市で開始しました。
- ■コープ被災地支援センターでは、能登町での災害ボランティアセンターに、職員の派遣を順次進めました。
- ●3月11日(月)から珠洲市の配送を再開し、のと北部エリア2市2町全ての地域で配送 再開となりました。また、3月18日週より、珠洲市、輪島市、能登町、穴水町、七尾市、志 賀町を対象に、コープ宅配料無料支援を開始しました。
- ●息の長い取り組みが望まれる能登半島地震からの復興に向けてコープいしかわの復興 の取り組みのシンボルとなる復興口ゴ「負けとられん!能登を笑顔に」を制作しました。
- 2.2023年度決算(案)と剰余金処分案 承認の件 6. 県外在住組合員の加入 承認の件
- 3.役員人事委員会答申 承認の件
- 4.役員人事委員会答申などを踏まえた 申し送り事項 承認の件
- 5.第25回通常総代会議案書(第1号議案) 承認の件
- 7.コープ北陸第28回通常総会代議員の 選出及び役員候補推薦の件
- 8.石川県生協連第59回通常総会代議員の 選出及び役員候補推薦の件

報告されたこと

- 1.福祉事業に関わる規程の改訂について
- 2.2023年度内部統制振り返りと2024年度の取り組み計画などについて
- 3.第9次中期計画策定の進め方について

令和6年能登半島地震コープいしかわが取り組んだこと

コープいしかわは震災で被害に遭われた皆さまが日常の暮らしと笑顔を取り戻すその日まで、寄り添い続け ていきます。組合員や全国の生協とともに社会の一員として取り組んだことを報告します。 (5月8日記)



組合員を探して仮設住宅を訪問

安否確認や避難先の確認が取れていない組 合員の所在確認を進めるため、入居の始まっ た仮設住宅を訪問しています。また、生活環 境が変わりお買い物に不便を感じている方 へ、コープの宅配が暮らしのお役に立てるよ うご案内しています。

CO·OP共済お見舞い訪問



4月1日(月)から再開した、コープ共済連と全国の生協職員によるCO・OP 共済契約組合員へのお見舞い訪問活動は、珠洲市、輪島市、能登町、七尾 市能登島での訪問活動を4月12日(金)で終えました。671件のお宅を訪問 し209件お会いすることができました。今後も住所が不明な方や留守だっ た方への対応を検討していきます。



「能登復興推進室」ができました

コープいしかわが進める能登半 島地震からの暮らしの再建や復 興に取り組むため新部署ができ



マネジャーの荒井 昌亨さんと川岸 蓮さん

トラックに復興支援ロゴ

コープいしかわの復興の取り組 みのシンボルとなる復興支援口 ゴを配送トラックなどの業務車 両に掲示しています。役職員も ワッペンを装着しています。



コープデリ連合会、コープみらいから3名がコープいしかわへ1年間の支援職員派遣

コープデリ連合会、コープみらいでは、コープいしかわ長期支 援のための出向者を募集したところ、14名の方が手を挙げてく ださったそうです。その中から面接などを通して選ばれた3名 の方が、1年間石川県に住み、奥能登地域を配送するのと北部 センターで地域担当者として配送を担っていただきます。

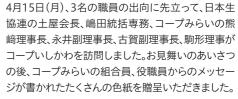


◀ 左から

(コープデリ連合会子会社(株)トラストシップ)、 徳田 和将さん(コープみらい)、 佐々木 健介さん(コープみらい)

コープデリ連合会▽ コープみらいを含む6生協の連合会

コープみらい▽ 千葉 埼玉 東京を事業エリアとする生協







能登地域協議会が避難所でお菓子の配布

4月16日(火)、避難所となっている矢田郷地区コミュニティセ ンター(七尾市)で能登地域協議会がお菓子の詰め合わせを避 難している方へ配りました。能登地域協議会では、ボランティア 活動を通して行事の開催時にお世話になっているコミュニティ センターのお役に立ちたいと考え、みんなで打ち合わせや買い 出しなどの準備をしました。



のとセンターでお菓子の 詰め合わせを作る能登 地域協議会のみなさん。 リクエストのあった和菓 子を中心にしました。



お昼ごはんの際に 直接お菓子をお渡 しでき、喜んでい ただけました。



地域協議委員が手作りした復興ロゴ看板を 目にした避難者の方や職員から「元気が出 る」とおっしゃっていただき、看板を寄贈し ました。避難所の応援メッセージコーナー

能登町災害ボランティアセンター運営支援

全国の生協職員が週替わりで 能登町の災害ボランティアセ ンターの運営支援に入ってい ます。コープいしかわからは常 駐職員1名を派遣しています。



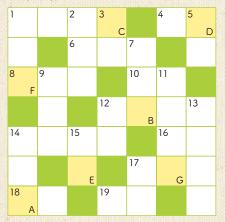
●野々市市の2次避難所へおにぎりを毎日お届け。おにぎ りは米心石川様が製造・納品。●金沢市が給与するみな

し仮設用生活用品を「くらしと生協」で調達。●輪島市で避難者向け弁当 約2,000食を毎日、各拠点まで納品。 東津温泉の2次避難所の食事を毎 日お届け。昼食はコープこまつ、夕食は小松センターから弁当を配送。●日 本生協連の協力を得て、珠洲市、輪島市、能登町、穴水町での仮設住宅入居 者へコープの調味料セットをお届け。

13 とらいあんぐる 2024.6月号

CROSS WORD PUZZLE

□の中の文字をA~G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 6月22日(土)

1. 歯周病予防にマッサージすると 良い部分

- 2. 一定の形に固めたもの。 ○○○スープ
- 3. 牛乳は○○の乳
- 5. 今月のレシピ 「○○のヨーグルト煮込み」
- 7.77歳のお祝い
- 9. 漢字で団扇と書く

- 11. 対物と〇〇〇 賠償責任保険
- 12. 英語では「ネクスト」という
- 13. トマトやにんじんに含まれる 赤やオレンジ色の色素
- 14. 角切りにした食材をしょうゆなどの 調味料で煮た料理
- 15. 生協の○○に仲間が増える
- 17. 鶏やカモと相性が良い野菜
- 1. 納豆、みそ、ヨーグルトなどは ○○○○食品
- 4. この時期は弁当より大事な必需品
- 6. 山や川などの風景
- 8. 今月のレシピ 「○○○と糀甘酒のシャーベット」
- 10. 自分と他人。
 - ○○ともに認めるスイーツ好き

- 12. 梅雨の季節に入ること
- 14. 皮をはいで料理する白身の魚
- 16. 雨天時はスリップ○○に注意
- 17. 燃料消費率を略した言い方
- 18. レバーと相性の良い野菜
- 19. ツルに似た水鳥。 アオ〇〇、ゴイ〇〇

応募総数 872 通

868 通

4月号(4月1日発行)の答は 「ラッカセイ」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。



て

パズルの応募は下の広報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番地 コープいしかわ広報部

※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。

《Vol.291》機関紙とらいあんぐる 広報部行

パズルの答 ふりがな 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。 組合員コード 在住市町 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
 - □組合員の声Q&A
- □ヨーグルトをよーく知る
- □あんあんニュース
- □能登半島地震
- □能登を笑顔に つながりを力に □みんなの広場
- 取り組んだこと

※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(8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









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/±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~± 9:00~18:00)

- ●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)