

とらいあんぐる

6

2025

Vol.303



産地・メーカーをたずねて

農事組合法人のとっこ

特集

安全なのに不安に
思うのはなぜ？

特集

コープのお店の魚がおいしい理由

みんなのレシピ

しいたけを使ったレシピ



1.現在8棟のハウスで65,000個の菌床ブロックを栽培 2.芽が出てから5日ほどで大きく育った柔らかく肉厚のしいたけは、一つ一つ手作業で収穫される 3.珠洲道路沿いの山あいと並ぶのつつこのハウス 4.室温と湿度、ブロック内の温度を日に何度もチェックする 5.地震で倒壊した生育棚

産地・メーカーをたずねて
農事組合法人のとっこ
能登町

父が愛したしいたけを 夫婦二人三脚で守っていく

じわもーるでおなじみの上野さんの能登しいたけ。令和6年能登半島地震では上野さん自身も被災し、栽培ハウスも甚大な被害を受けましたが、父から受け継いだバトンをつなぐため夫婦二人三脚で震災を乗り越え再開しました。

episode 1 父の背中を見て学んだ しいたけ作り

自然豊かな能登の里山は寒暖差が大きくしいたけ栽培に適した土地です。しいたけ栽培を始めた父の作るしいたけは非常に評判が良く市場では一目置かれた存在で、全国のしいたけの品評会では金賞を何度も取っていました。「ハウスを歩き回った分だけ良いしいたけができる、と父は1日に何度もハウス内を見回り朝から晩まで働いていました」と話す上野さん。しいたけ農家を継ぐ決心をしたのは23歳の時。病気の父を支えるため能登に戻り、父に教わりながらしいたけ栽培を始め、2016年にのとっこを設立。従業員と力を合わせ年間70トン以上出荷し、2020年の品評会では父も取れなかった最優秀賞を受賞。父が他界して3ヵ月後のことでした。

episode 2 しいたけの声を聞いて

「しいたけの栽培で大切にしていることは温度と湿度管理ですがマニュアル化するのが難しく、ハウスを見回って自分の肌で感じ取りながら管理しています」と上野さん。しいたけの品質や収穫量は菌床ブロックの出来の良さで決まります。おがくずなどを固めたブロックに菌を植え付け5ヵ月間温度や湿度を管理し培養します。わずかな温度変化が刺激となってしいたけが芽を出さないように注意が必要です。ブロック内に菌が十分まわり培養が完了したら、昼と夜で室温を変えることで芽の出る状態を作りますが、一気に芽が出てしまわないように慎重に作業を進めます。芽が出たらしいたけの状態をみながらハウス内の温度や湿度を調節します。「1〜2℃の温度変化でカサが開いてしまうので目が離せない」と上野さんは話します。



農事組合法人のとっこ
上野 誠治さん 上野 朋子さん



上野さんの能登しいたけ
150g(3〜9本サイズおまかせ)
(次回6月3回)じわもーる 365円(税込)

episode 3 みんなのおかげで

去年の能登半島地震では自宅が被災し、停電と断水の影響で避難所生活を送りました。しいたけハウスは生育棚の倒壊で菌床ブロックの大半は廃棄せざるを得ませんでした。「1月末に取引先の方8名が駆け付けて倒れた棚を片付けてくださいました。それまでは心が折れて何かしようという気持ちになれませんでした。元気に棚を起こす皆さんの姿に力とやる気をもらいました」と朋子さん。2024年6月に新しい菌床ブロックを設置することができました。現在も1棟が使用できず収穫量も震災前の7割ほどしかありません。「石川県菌床椎茸生産協同組合の5軒のうち4軒の農家が能登町にあって、私たちよりも大きな被害があった農家はまだ再開できていないところもあります。出荷できるようになるまでに1〜2年かかるので、その時に応援してあげてほしい。でないと県産の生の菌床しいたけを食べられなくなります。これからも買い続けてもらうことが農家の応援になります。忘れないでいてほしい」。

— Memo —

上野さんに教えてもらった しいたけの話

菌床しいたけは軸も柔らかいので割いたり刻んだりして食べられるんですよ。内側のひだの寝ていないものが新鮮な証、おいしいしいたけは肉厚で丸いものです。小さいしいたけは鍋、茶碗蒸し、煮物、佃煮などにおすすめ。大きいものはソテー、肉詰めなどで歯ごたえとしいたけのうまみエキスを楽しんでください。片面だけを焼き、しいたけのひだからプチプチと水分が出てきたら火が通った合図。しっかり火は通すけど焼きすぎは注意です。



しいたけができるまで

菌の接種
クヌギやコナラの木のおがくずや米ぬかなどでできたブロックを高圧釜で殺菌した後、種菌を振り掛ける。



培養
ブロックを一つ一つハウスの棚に並べる。しいたけの菌がブロック全体に回るように適切な温度と湿度に保ち、雑菌が入らないように注意し、5ヵ月間培養。



発生
一度に発生させてしまうと品質の良い大きなしいたけができません。ブロックもだめになってしまいます。しいたけはとても繊細なので袋の上を切り取る作業や、充填袋に水を入れる作業は気を使います。



成長
大きな加湿器で湿度を調整。水分を与えすぎるとしいたけがびしょしょに。ハウス内は、秋の森の中を再現。少し薄暗いハウス内で朝晩の寒暖差をつける。



収穫
1日の最後にハウスを見回るのは午後7時頃です。次の日のしいたけの成長をイメージしながら管理をしています。



収穫したてのしいたけは、柔らかい鱗片がけば立ってカサが白く見える。

安全なのに不安に思うのはなぜ？

2月28日(金)に石川東地域協議会で開催されたコープゼミナール「安全なのに不安に思うのはなぜ？」。参加者からは「知らないことが解決できた」「心配事が一気に安心へ変わった」などの感想が寄せられました。講演内容をギュッと絞ってお伝えします。



唐木 英明氏
東京大学名誉教授
食の信頼向上をめざす会 代表

私の食卓は安全なの？

食品添加物や農薬が怖いから、添加物不使用や無農薬のものを選んでいるわ

日本では食品の安全を守るための法律や仕組みで守られています



まずは食品の安全は守られていることを知る

法律

食品安全基本法、食品衛生法、農薬取締法など。

行政が監視指導する

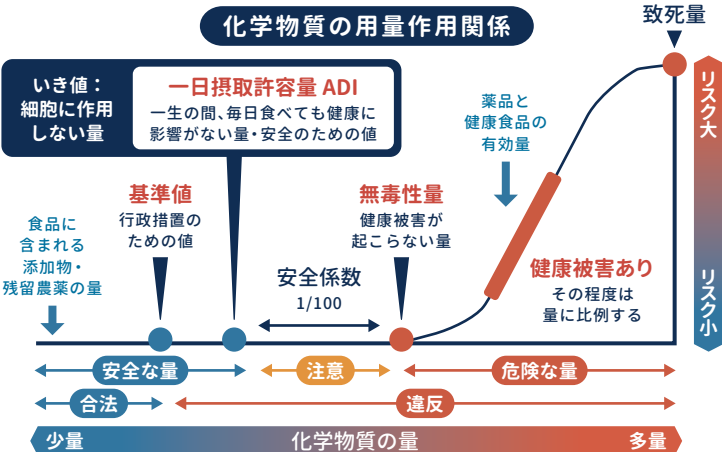
保健所などの行政機関が、法律をちゃんと守っているかを監視する。

一日摂取許容量 ADI

添加物の基準。人間が一生の間、毎日食べても健康に影響がない量を定めている。

HACCP

食品関連事業者が原材料の入荷から製品の出荷までの工程の中で安全を守るための義務化された衛生管理の手法。



「危ない」ばかり目にするのはなぜ？

でもSNSでは不安になる情報ばかり目にしてしまっただけで不安になるの

危険な情報を聞き逃すまいとするのは人間の本能なんです



人間には危険を逃れるための本能があり、正体が分からないものも危険と判断しリスクをゼロにすべきと判断してしまう。

「危険」という情報ばかりを見ているとそれが正しいと判断して確信してしまい、先入観となってしまいます。



どの情報を信じる？

実はSNSには事実とは違う「危険」という情報があふれているのですよ



じゃあ、どの情報を信用すればいいの？

誰が発信している情報かを知ろう

科学者たちのきちんとしたデータに基づいて出される行政の情報発信や新聞、テレビの情報は信用できます。

SNS

事実確認をしていない誰でも自由に発信できる

科学的なデータに基づいていないものもあり、偽の情報も。



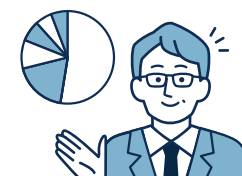
新聞・テレビ

編集者が事実確認信頼できる



行政・専門家

科学的な事実に基づいた情報を発信最も信頼できる



それでもイヤなのはなぜ？

理屈は分かったけどやっぱり添加物はイヤなんです



感情的理解と論理的理解をトータルして理解しないと納得にはつながりません



感情的(本能的)判断

- 情報がなければ感情的判断になる
- 信頼できる関係が深いほど感情的な理解が深まる

理屈は分からないけどこれがいい!
感情的理解



論理的(理性的)判断

- 情報が多いと論理的理解が高まる
- 情報元が信じられなければ疑念がわく

理屈は分かるけどそれ本当?
論理的理解



理屈は分かった! そうしよう!
総合的理解

信頼と正しい情報が揃って
納得につながる

まとめ 不安をなくすには

- ① 食品の安全を守る法律による規制や仕組みがあることを知る
- ② 安全なのに不安に思う理由を知る。危険を避ける本能や先入観、情報の偏りなど
- ③ 不安解消の方法を知る。正確な情報や事実の確認などの信頼の確保

講演動画 期間限定公開! 講演 安全なのに不安に思うのはなぜ?

石川東地域協議会主催コープゼミナールで話された唐木先生の講演内容を視聴できます。

【視聴期間】
2025年5月27日(火)~6月30日(月)



コープのお店の魚がおいしい理由

毎週木曜日の「お魚の日」。コープのお店の水産コーナーにはキラキラした旬の魚や刺身、総菜が並びます。「魚が新鮮でおいしい!」と評判のその理由は「信頼」にありました。

市場

市場で
買い付けています

朝 4:00

1 金沢市中央卸売市場に到着



夜も明けない暗い中、市場では全国の漁港や生産者から出荷された水産物が朝セリに向けて集まってきます。それらを買付けするのは卸売業者、いわゆる仲買です。セリは3時半頃から始まり次々と競り落とされた水産物は市場内にある卸売業者のスペースに運ばれて、小売業のバイヤーが買い付けていきます。



水産バイヤー 伊藤 正一さん

今日、カニ安いよ
ガスエビは
ちょっと
上がったかな

2 仲買と情報交換

こないだの
甘エビ、
組合員さん
によろばれ
ましたよ

今、何が売れているかなど情報交換をしながら、組合員に評判の良かった魚なども考慮して選びます。前もって欲しい魚を言うておくことも。

コープいしかわのお店が取引をしているのは日頃から信頼関係を築いている仲買、丸魚商店さん



伊藤さんMEMO

魚も見ると人も見ます

市場では自分で全部の魚を見ることはできないので、信頼できる仲買との関係作りが一番大事です。何回か売買を繰り返していると、この人ならこの位の良い品質のものを出してくれるということがだんだんわかってきます。古い魚をごまかして売りさばこうとする人もいますが、丸魚商店さんは見えないところでもちゃんとやってくれます。

朝 5:50

4 買い付けた内容を各店舗へメールする

「880円じゃ普通だな、780円でいこう」販売する値段もここで決めます。

伊藤さんMEMO

買い付けの難しいところ

仕入れる量とお店で売り切る量がうまくあわないといけません。魚をたくさん買ってもらえば、また次の日に新しいものが仕入れられます。最近は市場で直接買い付けに来ないスーパーも多くなっていますが、コープいしかわではバイヤーが市場へ出向き買っています。



触って貝の鮮度を確かめる。

買い付けた魚は卸売業社によって各店舗へ配送されます

売場

新鮮な売場を
つくっています



コープおおぬか水産部門チーフ 北野 敏和さん

朝 6:30

1 市場からお店に到着

水産作業場いっぱいに入荷した魚。水産部門が動き出します。



画像は
コープたまぼこの
水産作業場

朝 7:30

2 店頭に並べる準備



大きなブリが手際よく解体され、商品になっていきます。



入荷した魚について伊藤さんに確認する北野チーフ。

3 売場完成!



さっき市場に並んでいたトロ箱ごと売場に! タイもノドグロもキラキラしています。



「お魚屋さんの総菜」であるエビカツを揚げています。



サクになった身を丁寧に刺身に仕上げます。

北野さんMEMO

鮮度が良いからこそ

昔ながらの魚屋さんのように、対面で頭取り、三枚おろしなど下処理を受けています。鮮度に自信があるので午前中は丸のままの魚の顔や目を見せるようにしています。丸の魚は大小あるけど、朝来た人から好きなものを選んでもらい、お得に感じてもらえればいいなと思っています。午後からは三枚おろしにしてフライにするなど加工して鮮度の良いうちに売り切るようにしています。

朝 9:30

4 開店



メギスの白、タイの赤、アジの青が美しいコントラストに。



開店と同時にひっきりなしに調理依頼が。

組合員が
魚を買う時も信頼です

魚はチラシの特売で売れるものではないんです。コープおおぬかで魚を買った人が、新鮮でおいしいと思ったら、クチコミで広げてくれます。これまで誠実に良いものを提供し続けてきたことが、組合員さんからの信頼につながって、多くの方から「コープのお店の魚はおいしい!」と言っていただいています。

コープおおぬか店長
吉岡 岳史さん



伊藤さんMEMO

市場で言っちゃいけない言葉

市場は時間とともに値段が下がっていきませんが、下がるのを待っていたら魚がなくなります。市場で言うてはいけない言葉は「安くして!」です。良いものを安くはしてくれません。信頼関係があれば「安くするよ」と言ってもらえます。

\\LINE友だち登録でお得なクーポン・情報をゲット!\\



コープたまぼこ

コープおおぬか

コープこまつ

毎週木曜日は
「お魚の日」

お買い得感いっぱいの 掘出物市
市場直送の 対面トロ箱市 も同時開催

組合員から寄せられました

みんなの
レシピ

しいたけを使ったレシピ



生しいたけのチーズ焼き

15分 99kcal(1人分)

レシピ投稿者 金沢市 Y.Oさん

【材料(2人分)】
しいたけ …… 4本 みそ …… 大さじ2
シュレッドチーズ …… 40g 刻みねぎ …… 適量

【作り方】
①.しいたけの軸を切り取り、軸を細かく刻む。
②.刻んだ軸とみそを混ぜ合わせてしいたけのひだの面に薄く塗り込み、その上にシュレッドチーズをのせる。
③.オーブントースターで7～8分こんがり焼き色が付くまで焼く。
④.仕上げに刻みねぎをトッピングする。

上野さんの
能登しいたけ 150g
(3～9本サイズおまかせ)
(次回6月3回)じわもーる
365円(税込)

20分 224kcal(1人分)

【材料(2人分)】
木綿豆腐 …… 1丁 玉ねぎ …… 1/4個
塩 …… 少々 もやし …… 40g
しいたけ …… 4本 絹さや …… 4枚
にんじん …… 30g サラダ油
片栗粉 …… 小さじ1
水溶き片栗粉 …… 片栗粉・水 各小さじ1
A 水 …… 150ml 酒 …… 小さじ1
みりん …… 小さじ1 しょうゆ …… 小さじ1
和風だし(顆粒) …… 小さじ1/2

もめんとうふ 300g
(次回6月3回)じわもーる
171円(税込)

【作り方】
①.木綿豆腐に重しをのせて水切りし、野菜類は細切りにする。
②.①の木綿豆腐を横にスライスして二等分にし、それぞれ塩をすり込み片栗粉をまぶす。
③.サラダ油を引いて熱したフライパンで②を両面焼き、こんがりと焼き色が付いたら器に取り出しておく。
④.①の野菜をしんなりするまで炒めたらAを加えて煮立たせ、水溶き片栗粉を加えてとろみが付くまで混ぜる。
⑤.③の上に④をかける。

レシピ投稿者 羽咋市 トシヤンさん



豆腐ステーキ野菜あんかけ



しいたけ昆布煮

レシピ投稿者 野々田市 H・Kさん

30分 90kcal(1人分)
※干しいたけの戻し時間は除く

【材料(2人分)】
干しいたけ …… 15g
昆布 …… 10g
水 …… 200ml
酒 …… 大さじ1
A 砂糖 …… 大さじ1
みりん …… 大さじ1
しょうゆ …… 大さじ1・1/2
米酢 …… 小さじ1

日高産切りだし昆布 70g
(次回6月3回)
559円(税込)

【作り方】
①.砂糖をひとつまみ(分量外)加えた水で干しいたけを戻す。
②.昆布と①を細切りにする。
③.鍋に②としいたけの戻し汁、酒を入れてひと煮立ちさせる。
④.アクを取り、Aを加え弱火で20分ほど煮る。

みんなのレシピ大募集

募集テーマ 「火を使わないレシピ」
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、地域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

気温や湿度が高い時期に急増する 食中毒を知って予防しよう！

1年を通して発生している食中毒ですが、種類や流行しやすい時期、原因となる食品などはさまざまです。今回は夏場に発生しやすい食中毒に焦点をあてて原因や特徴を知り、正しい対応で健康を守りましょう。

令和5年 病因物質別食中毒発生状況

(資料:厚生労働省「食中毒統計資料」より)

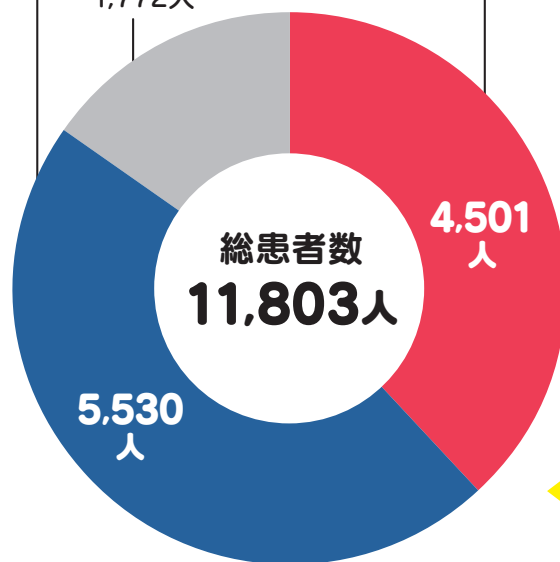
ウイルス性食中毒

- 11～3月頃に多発
- 食品の中では増殖せず
ヒトの体内にウイルスが入り
増殖することで起こる
- 感染力が強く
ヒトからヒトへの感染が
起こりやすい
- 大半がノロウイルスによるもの

ノロウイルスによる食中毒についてはコチラをチェック！



その他・不明
1,772人



細菌性食中毒

- 6～8月頃に多発
- 食品の中で増殖した細菌を
摂取することで起こる
- 多くの細菌が
20℃あたりから活発に
増殖し始め35℃前後で増殖の
スピードが最も速くなる
- ヒトからヒトへは感染しにくい

暑さが増すこの
時期は特に注意が
必要です！



ピックアップ！

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。

「細菌性食中毒」が
多発する時期はいつ頃でしょう？

- ① 4～6月頃 ② 6～8月頃 ③ 11～3月頃

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。

クイズの答え・郵便番号・住所・氏名・電話番号・ご所属の生協を明記して下記の宛て先まで。

は が き
当日消印有効

〒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

Web >>> ホームページの応募フォームから必要事項を入力。

応募フォームはこちら▶



応募締切

2025年7月25日(金)
(注文用紙は7月5日まで)

※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♪

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。また、「あんあんクイズ」への応募も可能です。ぜひ答えてね！

サイトは
こちらから



特に原因として多かった細菌

No.1 カンピロバクター



いろいろな動物の中にいるよ
生や加熱不足のお肉が好きで
特に鶏肉が大好き♥
発症するとまれに
ギラン・バレー症候群(*)を
引き起こしちゃうぜ〜！

【潜伏期間】1～7日

【主な症状】発熱、頭痛、吐き気、腹痛、下痢 など

ウェルシュ菌 No.2

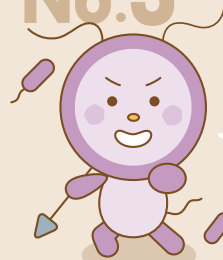


煮物やカレーなどの
煮込み料理は酸素が少なくて
住みやすいな〜♪
高温などのつらい環境になると
自分を守る殻を作って
生き延びることができるんだ〜

【潜伏期間】6～18時間

【主な症状】腹痛、下痢 など

No.3 サルモネラ属菌



2000種類もの仲間がいて
いろいろな生き物の中に
いるけれど鳥の卵や家畜内に
潜んでいることが多いよー
熱には弱いけれど
乾燥には負けないよー★

【潜伏期間】12時間～2日

【主な症状】発熱、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢 など

(※) 下肢の脱力感・筋力低下の進行・手足のしびれ・呼吸困難などの症状を起こす病気。

腸管出血性大腸菌 No.4



O157やO111が有名だよ
オレたちはとっても強くて
食品に少しついているだけで
感染させることができるし
強い毒素を作ってみんなを
傷めつけちゃうんだぜ〜⚡

【潜伏期間】4～8日

【主な症状】腹痛、下痢(出血を伴う場合も) など

食中毒予防の3原則で細菌の特徴に応じてしっかり対策を！

原則

01

つけない

手洗い、調理器具の洗浄
調理時に手袋を着用するなど
食材に触れるものは
清潔に

原則

02

増やさない

温度と時間が鍵に！
食材の保存方法に注意し
調理は手早く行い、料理は
早めに食べ切る

原則

03

やっつける

食品の中心部を75℃以上で
1分以上加熱、調理器具の
消毒で見えない敵を
ノックアウト！

もしも食中毒かな?と思ったら…

- 自己判断で市販の下痢止めなどの薬を服用しないようにしましょう。
- 早めにかかりつけの医療機関を受診し医師の診断を受けましょう。

こんな声がありました

暑い時期に届く常温品の状態が心配

生協では5～9月は「品質管理強化月間」として、入荷時の品温管理などをはじめ
配送センターから組合員へお届けするまでの品温調査を実施しています。

他にも

取扱いを始める前に、指針に基づき必要と判断した商品には温度が上昇した配送トラック内を想定した機械の中で2週間保存した後、状態確認や検査を実施し品質に問題がないか確認しています。



調査の結果は
あんあん
ニュースで！



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！

やっぱり親子でした

先日、主人が長年勤めていた会社を退職しました。最後の勤務の日にお疲れさまでしたの思いを込めて主人の大好きなちょっといい日本酒を買いに行きました。夕方、近くに住む娘がお父さんへのプレゼントだと日本酒を持って来てくれました。何ということでしょう。全く同じ銘柄のお酒を2人して同じお店で購入していました。私が昼に買いに行ったお店と同じお店で娘は午前中にお店の人と相談して選んだそうです。2人して大笑いしてしまいました。帰宅した主人は、こんないいお酒をたくさん飲めてとてもうれしいと満足そうでした。

津幡町 とっこ

離乳食

息子宅の3人目が生後5ヵ月を過ぎ離乳食が始まったようです。とらいあんぐる4月号「離乳食はコープに任せて！」を読みながら、私もパンがゆやら、しらすわかめうどんを作っていたなあと思い出しました。今はおいしい離乳食もたくさん売っている、それも活用しながら手作り食ももりもり食べて元気に育ってくれよ、と願っています。

白山市 k.k

大切な場所

珠洲市にある実家は準半壊。母はガタガタの道路を運転し、2度腰を圧迫骨折し入院。つえをついて歩くことに。耳も遠く、父が亡くなってから一人暮らしでしたが、施設に入ることになり、珠洲市の家は空き家になりました。しかし、床を直し、地震でできなかった父の3回忌をその家で行うことにしました。珠洲市の家は、私にとってやはり大切なものだと思ふのです。

羽咋市 きょん

朝の日課

朝、学校へ行く5人の子どもたちが、登校班で私の家の前を通って行きます。無事に学校まで行くことを毎日願っています。「おはよう」と声かけをして、角を曲がり姿が見えなくなるまで見送っています。

加賀市 サトチャン

ライオンさんの悩み

お医者さんごっこをしていた娘。ライオンになって私の病院にきました。「どうしたんですか？」と娘に尋ねると、「メスが寄ってこないんです」と。「それは大変ですね」と大笑いしてしまいました！

能美市 たま

新たな生活へ

4月から下の子が保育園に入園しました。泣きじゃくる姿を見て離れ難くなりますが、これから始まる保育園生活で頼もしく成長してくれることを願って笑顔で送り出そうと思います。能登半島地震の後すぐに産まれた命。余震もあり不安な中での出産から始まって育児をしていたこの1年、振り返るといろいろな思いが込み上げてきます。この思いを胸に、これから始まる新生活も頑張るぞ！

金沢市 リリー

とらいあんぐる4月号 西脇水産を読んで

輪島市のために奮闘されている西脇社長、とても頭が下がります。能登にはまだまだ頑張っている人たちがたくさんいます。自分ももう一踏ん張りしなきゃ、と勇気づけられます。

金沢市 ごろ～

とらいあんぐる
バックナンバーはこちら▶



テーマトーク

今月は

虹

散歩道

朝起きるとすぐに夫と散歩に出かけるのが日課になっています。去年は散歩が終わり家に近づく頃になるとよく虹を見ました。山から海にかかる虹、1本の時や半分の時、2本の虹の橋を見た時はとてもラッキーな1日の始まりでした。今年も虹が見られる日が来るといいな。

かほく市 マスター

虹のトンネルはどこ？

虹を見ると良いことが起こるような気になる。2つ見えた時にはさらに倍良いことが起こるような気がする。虹のトンネルを通りたくてそのまま車を走らせるが、いまだに通れたことがない。通ることができるのか？

加賀市 YJ



珠洲市 E.H

宝物はどこに

幼い頃きれいな虹を見てその根元を見つけようとしたことを思い出しました。絵本で虹の根元には宝物が埋まっていると読んだからです。行けども行けども虹の根元にはたどり着けませんでした。きっと「青い鳥」のお話のように幸せは遠い彼方ではなく、自分の足元にあるという話ですね。私に授かった2人の娘が宝物でした。ニジだけに…。

金沢市 ゆきばあ



加賀市 R.I

卒業式で見た虹

退職して小学校の事務の仕事をしている時です。その日は卒業式。式が終了し玄関へみんなでお見送りに出ると、雨が止み大きな2つの虹がなんと二重にかかっていました。こんな虹に初めて遭遇し、卒業生たちも虹の橋を渡り次のステージへと進んでいくんだなあと思えた思い出があります。自然ってすばらしいですね。

金沢市 ももびい



中能登町 みーたん

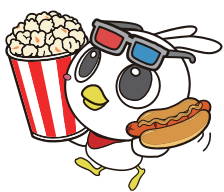
視点を変えれば変わる

ある朝、職場に向かう車の中できれいな虹を見ました。「わ～きれいな虹。今日は良いことありそう！」という気持ちになりました。しかし、ふと対向車の方を見ると、もちろんその虹は見えているはずがなく、一様に陰しい表情に見えました。その時に、日々の生活の中でいろいろ悩むこともあるけれど、見る方向を変えることができればひょっとしたらこの虹のように美しい景色になるのかもしれない、と思いました。

加賀市 ヒロコ

おたより募集中
募集テーマは

映画館



くみかつレポーターによる活動報告

石川西地域協議会

「みんなで聴く♪ピースコンサート」



石川西地域協議会のハチです。コープライダーが登場して、みんなで一緒に平和に関するクイズを行い、その後は遊学館高等学校吹奏楽部の皆さんによる演奏♪能登の曲や子どもたちも楽しめる素敵な曲と手話の振り付けの歌、涙が出ました🥹音楽って良いですね❤️平和を感じながら帰路に着きました。

開催日 3月25日(火)
場 所 白山市松任学習センター プララ コンサートホール
参加者 221名 演 奏 遊学館高等学校 吹奏楽部



南加賀地域協議会

地域協議会行事の報告 「くみかつブログ」はコチラ▶

「大山乳業学習会」



南加賀地域協議会のぼっちゃり猫です。機械化が進む中、安全でおいしい牛乳のためにいろいろな努力をされているのがわかりました。乳牛にストレスがかからないと、おいしい牛乳ができます。白バラ牛乳、低脂肪牛乳、白バラコーヒー牛乳、どれもおいしいですが、皆さんは低脂肪牛乳がおいしいと言っていました。

開催日 4月14日(月)
場 所 コープいしかわ 小松センター 参加者 15名
講 師 大山乳業農業協同組合 門脇 光明氏



Q 「北海道の塩秋鮭切身」を購入しました。想像していたより、全く脂がなくバサバサで色があくすんでおり食欲が湧かない見た目にガッカリでした。

A 秋鮭は産卵期に漁獲されるため、身よりも卵巣や精巣に栄養が取られており、脂が少ない状態となります。

本品に使用している秋鮭は、正式名称「白鮭」と呼ばれる魚種で、身の色味が薄く、白っぽいのが特徴です。一般的に市中に多く出回っている紅鮭や銀鮭などは身が赤色やピンク色で色味が強く、鮭類全体に対してそのような色をイメージすることが多いとは思いますが、個体差もありますが秋鮭は色味が薄いので、くすんだ色に感じられたと考えられます。紅鮭や銀鮭は元々脂の多い魚種であり、それらと比べると脂はありませんが、原料の点検を改めて行い商品の見直しを図ってまいります。



組合員の声

Q さくらたまごお徳用には採卵日の表示の紙がないのに、さくらたまご6個には採卵日の表示が入っていました。どちらも土田鶏卵さんの卵ですが、何か違いがあるのか教えてください。

A お徳用は採卵日が異なる可能性があるためです。

生協の卵は採卵から概ね4日以内のものをお届けしております。土田鶏卵のさくらたまご10個や6個、白たまごは採卵日が同一の卵を使用しているため、採卵日の表示を行っています。一方、使用する卵の数が多いお徳用では採卵日の異なる卵を使用する可能性があることから、採卵日の表示を行っておりません。採卵日が異なる卵でも採卵日から4日以内のお届け基準の中で商品化していますので、ご理解のほどよろしくお願いいたします。

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

(5月13日記)



キッチンカーお披露目会

4月14日(月)、キッチンカーのお披露目をコープいしかわ本部にて開催しました。このキッチンカーはコープこうべから寄贈いただいた支援募金1,000万円を活用しています。当日はコープこうべの岩山 利久組合長はじめ役職員2名と、コープいしかわの役職員が参加しました。岩山組合長からは「阪神・淡路大震災の時には全国の生協の仲間の頑張りの言葉に励まされ、多くの支援を頂戴しました。だから返さなあかんという気持ちが一層ある。このキッチンカーで能登の皆さんが笑顔になることが、こうべの組合員さんの笑顔につながるんです」とお言葉を頂きました。



岩山組合長から温かいお言葉を頂きました

大谷理事長は「コープこうべの組合員さんの気持ちの込められたキッチンカーをフル活用して能登の皆さんの笑顔につなげ、その笑顔が全国に広がっていくことを約束したい」と力強く話しました。キッチンカーは、能登での炊き出しやサロン活動の他、コープ商品の魅力を伝える試食会などを実施し県内での幅広い活用も計画しています。



お披露目会



コープ商品を使った簡単な試食も実施



コープこうべのキャラクター コービー、コボ丸、コーすけもいっしょに

コープみらい・コープデリ連合会からの第1期出向職員 1年を振り返る

コープみらい、コープデリ連合会から出向し、のと北部センターで地域担当者となって長期支援に就いていた3名が、4月5日(土)に開催した職員方針検討会で、のとセンターの仲間と組合員のために頑張った1年を振り返りました。4月末、3名は約1年間の出向期間を終えて帰任しました。

- 震災後の状況を実際に目にした当初は不安を感じたこともありましたが、組合員さんからの「能登のために来てくれてありがとう」の言葉とともに温かく迎え入れてくれたことが支えとなり、モチベーションになりました。
- のとセンターの仲間からの学びも多く、支援に來なければ経験ができなかったこともたくさんあったので、この1年間は私たち3人にとっての財産となりました。
- 仕事をする中で壊れた道路や倒壊した家を新しく作り直すことはできませんが、困っている人のために寄り添い、今できることを一つひとつ丁寧に仲間と協力して行ってきました。1日も早い復興を願っています。 <報告より一部抜粋>



第1期出向者の佐々木 健介さん、徳田 和将さん、森川 淳さん

第2期出向職員がのと北部センターへ

昨年度に続き、コープいしかわへの長期支援としてコープみらいから河村 友一さん、田中 勝さん、コープデリ連合会子会社トラストシップから佐々木 恭介さんの3名がのと北部センター配属となりました。4月14日(月)のと北部センターにて初めての配送同乗を行い、第1期の出向者3名とコープいしかわでの配送手順や能登の現状などを共有しました。4月15日(火)にはコープいしかわ本部にて配属式が行われ、自己紹介や抱負を述べました。



左から田中 勝さん、河村 友一さん、佐々木 恭介さん

能登半島地震支援活動 助成金採択団体へ目録贈呈訪問



4月23日(水) 輪島市にておなじみ会 Iron



4月26日(土) 珠洲市にてさいはてボランティア

地域とともに

第12回ボランティア

4月19日(土)に穴水町住吉公民館で組合員6名と役職員8名が参加しました。キッチンカーが能登で初稼働となり、地元の味噌を使った甘酒入り豚汁、混ぜ込みおむすび2種、カップパフェなど100食を振る舞いました。温かい料理とデザートに行列もでき、「おいしかった」といった声が聞かれました。



ボランティアの後に地元スーパーで買い物をして「買って応援」もできてとても良かったと思いました。

ボランティア参加者の感想

能登を笑顔に! 応援募金にご協力を

地震や豪雨の被害に遭った皆さまが笑顔になれる、取り組みに活用する支援金です。皆さまのご協力をお願いいたします。

宅配 受付期間: 10月1日まで 通常募金: 372811 ※1口 100円

OCR注文用紙の6ケタ注文欄に、右記の「6ケタ番号」と「口数」をご記入ください。定期募金: 372846 ※1口 100円 1度登録すると毎週募金になります。中止することもできます。詳しくはホームページをご覧ください。

コープいしかわの姿

2025年2月1日～2025年3月31日

	予算	実績	前年
宅配事業供給高(億円)	143.5	142.5	142.5
店舗事業供給高(億円)	43.0	44.9	42.5
経常剰余金(万円)	8,000	13,575	14,805

出資金: 72億1,595万円(⬆️ 4億7,652万円)

組合員数: 166,670人(⬇️ 2,965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	215品
定例企画商品	267品
残留農薬検査	5品

組合員の環境貢献度(4月度)

商品カタログ回収率 57.5%
注文書袋・保冷箱内袋回収率 28.7%

理事会だより

2024年度 第12回 4月24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

- 店舗事業では、引き続き(一社)石川県食品協会が取り組む「がんばろう!能登シール」を活用した復興支援企画を継続し、対象商品の供給高は前年比110.9%となり、多くの組合員が買い物を通して復興を応援することができました。
- 3月3日(月)に組合員理事学習会を開催し、役職員42名が参加しました。コープ共済連和田 寿昭理事長を講師として、コープ共済の歴史や特長について学び、組合員と職員と一緒に育ててくることの意義や目的について理解を深めました。
- 3月21日(金)に「未来へ向けて今こそ知っておきたい!～日本のエネルギー事情のこと～」を開催し、組合員と役職員41名が参加しました。エネルギー情勢について知り、一人ひとりがどのように考えればよいかを学習する機会となりました。
- 3月26日(水)～3月28日(金)の期間、「ピースアクションinオキナワ」にコープいしかわから組合員親子2名が参加し、沖縄の過去・現在を学び、平和について考える機会となりました。

- 2. 2024年度決算(案)と剰余金処分案 承認の件 5. 第26回通常総代会 議案書(第1号議案) 承認の件
- 3. 新物流センター仕分けライン選定及び投資 承認の件 6. コープ北陸第29回通常総会代議員の選出及び役員候補推薦の件
- 4. 役員人事委員会答申 承認の件 7. 石川県生協連第60回通常総会代議員の選出及び役員候補推薦の件

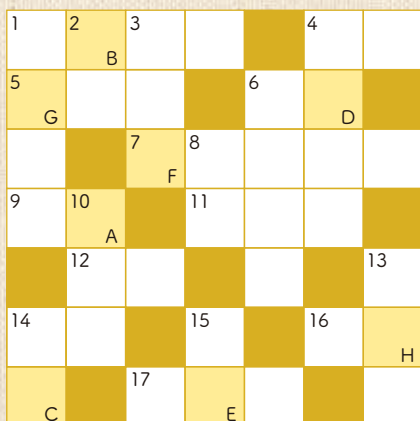
報告されたこと

- 1. 給与規程・就業規則の一部改定について 3. 春の総代会議運営及び資料について
- 2. 役割グレード考課と規程の一部改定について

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



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(日)**

たてのカギ

- 大阪・関西万博のテーマ「いのち輝く未来〇〇〇〇のデザイン」
- 現在。〇〇を大切に生きる
- たくさん売ること。薄利〇〇〇
- 〇〇〇〇なのに不安に思うのはなぜ?
- 学校の決まり
- 岸から遠く離れた海や湖の上
- アカイカ科の一種で、一番消費量が多いイカ。〇〇〇イカ
- 地中海の北東部にあり、たくさんの島がある〇〇〇海
- 〇〇寝坊をして遅刻する
- みそ煮や一夜干し、しめ〇〇などとして食卓によくのぼる青魚

よこのカギ

- みんなのレシピ「生〇〇〇〇のチーズ焼き」
- 〇〇パン、〇〇まん、〇〇ころ餅
- クライマックス。〇〇〇を迎える
- 心が込もっていて、丁寧な様子。〇〇切丁寧
- 金沢市と南砺市にまたがる山地
- 空気〇〇で下半身の筋肉を鍛える
- 壊したり傷つけたりすること。名誉〇〇〇
- 読み方を示す小さな文字
- 傘が必要な天気
- アルファベットの11番目
- 力士やレスリングの選手の出身地として名高い石川県の町

応募総数 **783 通**

正解 **756 通**

4月号(3月31日発行)の答は「トメバアチャン」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、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いただきます。

《Vo1.303》機関紙とらいあんぐる 広報部行

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 | ☐ 組合員の声Q&A |
| ☐ 特集 安全なのに不安に思うのはなぜ? | ☐ あんあんニュース | ☐ 能登半島地震 |
| ☐ 特集 コープのお店の魚がおいしい理由 | ☐ 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
Instagram・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)

●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)