



コープでつくる
私のくらし

スパイラル

「スパイラル」は波紋・風を表現し、自然や世界とともに成長する「進化の軌跡」・「求心と拡大」の願いが込められています。

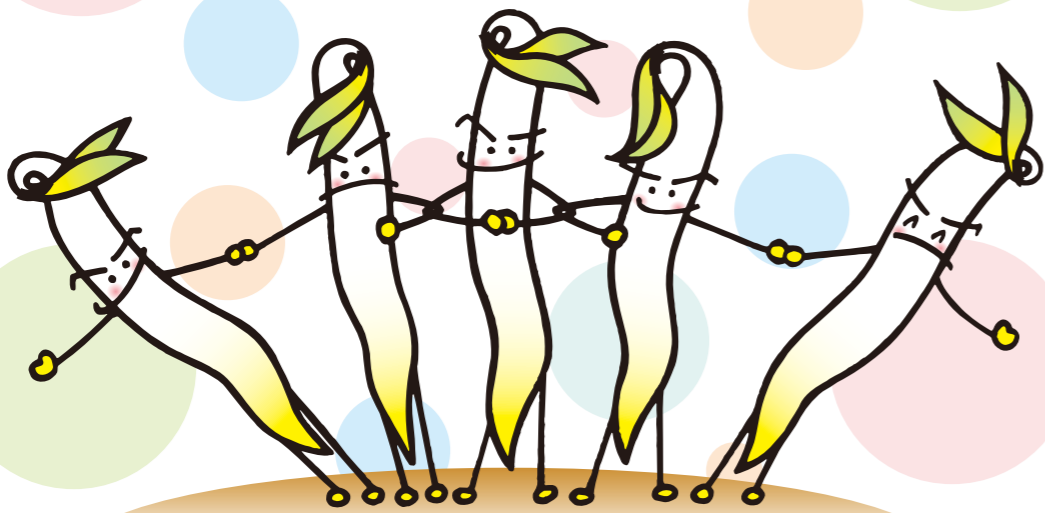
生活協同組合コープしが
http://www.pak2.com/

P4 **だからうれしい!**

元気、長持ち。

緑豆もやし(根とりタイプ)

もやしっ子なんて
言わせない!



P2 **特集**

チャレンジしました。
「家族みんなで1日エコライフ」

P12

コープしがホットピック
食品添加物の表示について
～食品の裏側を見ましょう～

P16

ぐるっと湖国
お泊りも楽しめるこんぜの里
(南草津エリア)

2007
FEB
No.162

コープでつくる
私のくらし
スパイラル
2
2007
FEB
No.162

発行責任者/理事長 中出 浩 生活協同組合コープしが
〒520-2951 滋賀県野洲市高波甲972
発行/2007.1.22 ☎(077) 586-4839 ㊟(077) 586-4840

ぐるっと湖国

お泊りも楽しめるこんぜの里

栗東市

今回は、南草津エリアからの紹介で「こんぜの里」へ
行ってきました。



バンガロー村

**名物は
こんちゃんうどん**
名神栗東インターより二十分。
つづら折の山道をぐんぐん登ると
「金勝の里りっとう」着です。
まず道の駅横の「金勝山県民
の森」へ。ここは、昭和五十年「水
と緑のふるさとづくり」をテーマ



道の駅こんぜの里りっとう

**たまにはテレビ
なしでもいいかも**
県民の森を少し奥へ入ると、
おとき話に出てくるような「バン
ガロー村」が現れます。ヨーロッパ
の田舎をイメージしたという二階
建ての建物、バス・トイレ・キッ
チン・冷暖房が完備。バルコニー
からは琵琶湖周辺の眺望を楽し

に全国植樹祭が行われた所。先
代の天皇と皇后が植樹された「ひ
のき」と「もみじ」を始め、四季折々
の木々が植えられています。見晴
らしのいい高台から芝生の広場へ、
二気にかけて行くときと冷たい空気
を吸い込んでいい気持ちに。子ど
もを連れて行くときと大喜び
でしょう。走り回ってお腹がすい
たら道の駅へ。しし井やこんちゃん
うどんなど猪の肉を使った料
理が手軽に味わえます。



森遊館

**気軽に
パーティ会場にも**
バンガロー村の近くに宿泊研
修施設「森遊館」があります。
宿泊は、洋風のメゾネットタイ
プか和室が選べます。安価で利用
できる研修室は老人会や子ども
会などの集まりに便利です。二
十四畳の明るい交流ホールは、結
婚式などのパーティ会場にもな
ります。屋外では焼き杉・きのこ
狩り・森林伐採などの体験も。
おすすめは四季折々の食事。ほ
たん鍋や近江牛を使ったすき焼
きやしやぶしゃぶが人気のメニ
ューです。
こんぜの里には、たくさんの方
イキングコースもあります。つい
つ、こもりがちな冬ですが、ぶら
りと出かけてみませんか。
(club spiral 可見)



お問い合わせ先
◆道の駅こんぜの里りっとう
TEL.077-558-3858
◆こんぜの里バンガロー村
TEL.077-558-0908
◆こんぜの里森遊館
TEL.077-558-0600(代)
無料送迎バスあり

チャレンジしました。「家族みんなで1日エコライフ」

昨年コープしがでは、地球温暖化の防止を目指して「家族みんなで1日エコライフ」を企画しました。実施は10月。各家庭で目標を決めて実行するもので、チラシなどで参加をよびかけ、66家族、231人が参加しました。この企画で削減されたCO₂は、どれくらいだったのでしょうか？ 集計結果などをご報告します。



誰でも気軽に参加できるエコ活動

地球温暖化の原因になるCO₂(二酸化炭素)は、電気やガスなどのエネルギーを使用することで排出されます。そのうちの五分の一が家庭からだと言葉、地球環境に負荷をかけない、やさしい暮らし方が求められています。一人ひとりが日頃何気なく行っている行動をほんの少し見直し、省エネを心がけることで、CO₂の排出量を減らし改善へとつなげることが出来ます。ライフスタイルの見直しを目指し、より多くの人が気軽に参加できる、環境月間中の取り組みの一つとして、「わが家の一日エコライフ」を実施しました。

「気長に」続け、習慣になるように

身近にできる環境への取り組みの第

実施期間 2006年10月1日～10月31日
実施内容 期間中の一日を選び、設定された8項目からできることを選んで、各家庭でチャレンジする。終了後は、できた項目や、やってみた感想をコープしがへ報告する。
集計結果
参加人数 66家族・231人
削減されたCO₂量 39.125kg相当(ユーカリの木16本が1年間に吸収するCO₂量にほぼ相当)※ユーカリの木1本の年間CO₂吸収量=2.5kg(「家庭の省エネ大事典」より)
項目別参加率 「5.マイバッグの持ち歩き～」への参加率が98%と最も高く、「7.往復2km程度～」への参加率が61%と最も低く難しかった。

チャレンジ項目	CO ₂ 削減量 (kg)	参加率
1.テレビの利用をいつもより1時間少なくします。	1.980	83%
2.炊飯ジャーの保温を止めます。	4.620	83%
3.家族で同じ部屋でだんらん、省エネします。	8.771	72%
4.使わない機器のプラグを抜きます。	2.773	71%
5.マイバッグを持ち歩き、レジ袋を1枚断ります。	3.965	98%
6.食べ残しをしません。	0.636	80%
7.往復2km程度、車を使用しないようにします。	13.200	61%
8.シャワーの時間を1分減らします。	3.180	80%
合計	39.125	

出典・参考
 「地球温暖化防止のための緑の吸収源対策」(環境省・林野庁)
 「身近な地球温暖化対策・家庭でできる10の取り組み」省エネルギーセンター「家庭の省エネ大事典」
 1年間にひとりが排出するCO₂は600kg、CO₂排出量を杉の木で換算(CO₂/1.2)

家族のだんらんにもチャレンジした人から届いた感想

「一人ひとりが意識することで、地球温暖化の減少につながるのだから、一日といわずこれからも続けることが大切」「自分の心がけて地球が守られていけば本当にいいし、もっと工夫して私もがんばっていきたい」など肯定的な声がありました。また、多くの家庭で環境を考えることはもちろん、家族のコミュニケーションを深めることにもつながりました。

エコライフ推進派

◇日頃から気をつけていることは、夕方のお買い物でも、かばんにいつも入れているビニール袋を使いまわしている。
 ◇車は主人が通勤に使うだけ。休みの日は自転車移動するよう心がけています。
 ◇買い物時は、マイバッグを持って行きレジ袋は断っています。ポイントもプラスされ良いですよ。
 ◇シャワーを使わないようにしています。
 ◇食べ残しをしないのは当たり前です。

できなかったこと

◇炊飯ジャーの保温はやめられない。
 ◇「車を使わない」往復「キロはちよつと無理」。
 ◇食べ残しをしませんでしたが、子ども



もがいてなかなか難しいです。
 ◇ジャーはなかなか切れない感じ。車も子どもがいるのでよく使っています。

がんばって取り組んだこと

◇家族がいる日曜日にトライしてみました。自分だけが意識を持っていてもダメなので、全員に普段よりも口うるさく言ってみました。
 ◇ごはんは炊き立てでスイッチOFFできました。

工夫したこと、コツ、ポイント

◇残り物ばかり食べると太るので、子どもが食べる量を考えて自分の分を最初から減らしておく工夫をしました。
 ◇冷めたご飯は電子レンジで(お茶わんで温めて食べています。
 ◇風呂の残り湯は、洗濯や庭の水やりで使い切ります。
 ◇野菜くずなどの生ごみは、EMポカシを使って菜園に戻し、ごみ半分です。

取り組みで気が付いたこと

◇習慣にしてしまえば特別なことではなく普通のこと。
 ◇一日だけでも、大勢がやると省エネになるんだとわかりました。

◇テレビを見る時間を少なくすること、使わない機器のプラグを抜くことは、癖になるとできますね。
 ◇将来の地球温暖化のニュースに不安を覚えます。孫たちの時代を心配します。



取り組んでよかったこと

◇以前は落ち着きのなかった子どもも、テレビを見る時間が短くなってから会話を楽しむようになり、落ち着き始めた。
 ◇日曜だったので、家族揃ってできた夕食をとることができた。
 ◇寝るまで一家団欒でリビングで過ごす。



せたので、エコだけでなく家族もつながれた気がします。
 ◇ついテレビに子守をさせてしまっていました。テレビを消して子どもと遊んであげたらとても楽しそうでした。
 ◇一日だけということで、親子で協力し合っていました。理由を説明して行うことは、子どもの教育にも良いことです。子どもは楽しんでやっていました。
私にとって必要だとわかったのは
 ◇毎日省エネを意識しながら無理なく続けていきたいです。子どもの未来のためにも。

ISOエコ家族へステップアップ

「ISOエコ家族」は滋賀県の取り組みで、しくは「家族みんなで1日エコライフ」と同様ですが、取り組み期間が1年間になります。コープしがも登録窓口になっており、9月にはスパイラルでも募集しました。コープしがを通じた登録者は、12月20日現在、110名になっています。

年間を通じていつでも登録ができます。あなたも「ISOエコ家族」にチャレンジして、地球温暖化防止に参加しませんか？!

お問い合わせ
 コープしが 政策企画部(山下)
 電話 077-586-4839
 ファックス 077-586-4840
 0120-66-8825

だからうれしい!

元気、長持ち。

緑豆もやし

(根とりタイプ)

コープしがの野菜で、ベストスリーに入る程利用されているのが、《緑豆もやし(根とりタイプ)》です。何気なく利用しているもやしにも、魅力がいっぱい。製造する(株)サラダコスモの関西営業所・山田義揮さんにかかっています。

中華料理で活躍の緑豆

一般に言うもやしは、豆を水に浸して発芽させたもの。豆の種類によって、次の三種類に分けられます。

- ①大豆もやし 太くて長いもやし。豆の部分が硬いので、加熱は長めに。ナムルやキムチなどによく使われます。
- ②ブラックマツペもやし 細くて長く、ほのかな甘みがあります。ブラックマツペはササゲの仲間。古くからインドで栽培されています。
- ③緑豆もやし シヤキシャキして色が白く、ブラックマツペより太め。クセがないので料理の応用範囲が広い。緑豆もササゲの仲間で、中華料理・インド料理でよく使われます。



もやしには「根つき」と「根とり」のタイプがあり、調理が便利で食べやすい「根とり」はグレードが高いとされています。

新しい工場で、衛生的に生産

《COOP 緑豆もやし(根とりタイプ)》をつくっているのは、(株)サラダコスモの三木生産センター(兵庫県三木市)。二〇〇五年にできました。新しい施設だけに、衛生管理のしくみも整っています。

異物や微生物を最も持ち込むのは、人間。だから、生産工程には、人の手に触れない区画もあります。

洗浄・パックの区画では手作業がありませんが、入室の時は、帽子から靴まで作業用に替え、手洗いはもちろん、エアシャワーで埃などを吹き飛ばしてから。洗浄ラインに入るなら、またあらためて靴を替え、殺菌してからです。「パック場と洗浄ラインは壁で仕切られています。この衛生上の区分は、もやし生産施設ではおそろく全国で初めて」と、山田さんは胸を張ります。原料豆検査もしっかりしています。原料豆

の農薬検査を行い、最終製品はまた、O157とサルモネラ菌の検査をしています。

日持ちの理由は、栽培法と紙袋

《緑豆もやし》は日持ちして便利ですが、その秘密のひとつも、新工場ならでは。

ここでは、原料の豆は、仕込み日

十分に発芽して、出荷直前の緑豆もやし。原料の緑豆は中国(内モンゴル)産。六甲山系の伏流水のみで栽培しています。豆が発芽したのだから栄養も豆の特徴に似て、たんぱく質、ビタミンCをはじめ、カリウム、リンなどのミネラルも含まれています。



わかっているから、見えなくても安心

ただ紙袋は、お店の陳列には向いていません。中が見えないと、やっぱりお店では敬遠されるからです。

共同購入では、紙袋のもやしが届いたら、それがあたりまえと思つてそのまま冷蔵庫にしまいます。なにげない

ごとに別々の部屋で栽培されています。仕込み日の違うものが同じ部屋で育つことはありません。この施設のおかげで、成長に合わせて細かく生育環境をコントロールできます。室温・散水温度は〇・二℃単位で設定され、空気の換気量も調整されます。それまで七日だった栽培期間を十日に延ばすことも可能になりました。

「ゆつくり育てたもやしは、鮮度劣化もゆつくりで、日持ちもよくなります」と、山田さんは言います。

日持ちするもう一つの理由は、紙製のパッケージです。

「もやしはパックされても生きています。紙パックだと、冷蔵庫で、もやしが必要な最小限の空気だけが通るようになっていきます。静かに寝ているような状態で、日持ちのよさにつながっています。逆に、温度の高いところに放置すると呼吸が盛んになって、変色・劣化が早くなります」。

行動ですが、中に新鮮なもやしが入っているとわかっている——信頼ができてあがついている現われです。

「生産者↓生協さん↓組合員さんと、温度管理が徹底している。そして、中身を確認できなくても購入していただける。だから使える紙袋です。この紙袋は、生産者・生協さん・組合員さんのお互いの協力と信頼がないと成り立たないものです。緑豆もやしは、とても生協らしい商品だと思います」と山田さん。なるほど、納得です。

もやしを侮るなかれ。熱意と手間と、信頼と協力でできている、高品質な商品です。



洗浄の行程に根とり機があります。コンベアの窪みを利用して根を取ります。根とり率は70~80%です。



(株)サラダコスモ 三木生産センター

シャキシャキ感を引き出すには?

ゆですぎにご注意。熱湯でサッとゆでる程度にします。また、ゆでああと水にさらしません。水分が浸透して歯ごたえがなくなります。バットに広げるか、急ぐときは冷蔵庫で冷ましましょう。

もやしの中華風サラダ



材料 (4人分)
緑豆もやし(根とりタイプ)1袋、きゅうり1本、スライスハム3枚、卵1個
A=だし醤油大さじ1、ごま油大さじ1、酢大さじ1、ラー油・塩少々

- 作り方**
- ①もやしをゆでる。
 - ②きゅうりを薄く斜めに切ってから千切りにする。
 - ③ハムを半分に切り、細く切る。
 - ④塩少々を加えて薄焼き卵を作り、きゅうりと同じ長さの千切りにする。
 - ⑤ゆであもやし、きゅうり、ハム、薄焼き卵を混ぜる。
 - ⑥Aをよく混ぜ、⑤を和える。

簡単レシピ Let's Cooking! レッツ! クッキング!

おうちごはん



食感の組み合わせが絶妙
パリパリギョーザ

- 材料
 合びき肉70g、白菜2枚、ねぎ1/4本、しょうが1片、CO-OP緑豆春雨20g、ニラ1/4束、サラダ油大1、片栗粉大1、水大2、ごま油小1、餃子の皮16枚、A=酒大1、中華スープ1/2カップ、しょうゆ大1と1/2、塩・こしょう・砂糖各少々
- 作り方
 1 白菜は細切り、ねぎとしょうがはみじん切り、春雨は戻してざく切り、ニラは1センチの長さに切る。
 2 1のねぎとしょうがをいため、香りが出たらひき肉・白菜・春雨・Aの調味料を入れてニラを加え、水とき片栗粉でとろみをつけ、仕上げにごま油を入れる。
 3 餃子の皮を170℃の油で揚げて器に盛る。
 4 3に2をかけ、好みでからしをつけていただく。



厚切りポテトチップスでもOK

野菜は冷蔵庫の残り物で作れます。にんじんなどは彩りがいいですね。餃子の皮の代わりに厚切りで塩味のポテトチップスを使うのも簡単です。
 片栗粉のトロトロ、春雨のツルン、皮のパリパリという、食感の組み合わせが楽しい一品です。載せる館の風味は普通の餃子

料理 巽 裕子さん(天津市)

とほとんど同じです。普段は煮物を作ることが多いので、目先を変えたいときによく作ります。
 ごはんがよく進みますよ。
 このメニューの日は家族みんな、ごちそうさまが早いですね。
 もちろん、子どもも大好きです。

あなたのおうちの自慢のごはんをご紹介します!

料理名とレシピ、簡単なエピソードを書いて、スパイラル編集事務局(宛先は14ページをご覧ください)へ送ってください。後日、電話インタビューをさせていただきますので、お名前と連絡先をご記入ください。採用させていただいた場合は粗品を進呈します。

もったいない

生計費モニターの声

★嘔吐下痢症が流行して、家族中がうつってしまいました。子どもの嘔吐で一日中洗濯し、雨のため乾燥機がフル回転。最も症状が重かったのは、やはり一番お疲れの夫でした。これからインフルエンザの季節です。よく食べ、よく寝ようと思えます。(三十八歳)



★年末調整のための書類を職場に出さなければいけない時期になりました。二カ所から給与をもらっていたり、住宅ローン控除があったり

で、ここ数年確定申告をしていました。今年はしなくてもすみそうです。しかし、確定申告をする度に収入と所得のちがいがわからなかつ

たり、控除の項目が多かったりと、日本の税金のわかりにくさを実感します。政府にとってサラリーマンなどの勤めている世帯には税金をかけやすいのだからなあとも思えます。(三十三歳)

★今月は肉を食べ過ぎた。焼き肉は主人に買い物に行かせたのが失敗だった。七千円分くらい一日で食べてしまつのはうちの家にとってはずら。やっぱり面倒でも私が買い物に行かないと。(三十六歳)

節約のヒント

暖房の節約のヒントです。こたつの下に敷物を敷く場合は、床と敷物の間に銀色のレジャーシートを敷くと、熱が逃げにくく暖房費の節約になります。また、鍋物をする時はお鍋の湯気と熱々の食事で身体がぼかぼかになるので、暖房を切ってお鍋を囲みます。

ささえあいサポート

サポートサービスの交換がしまつた。



福祉ネットワークセンターゆめふうせんの駐車場で冬タイヤ交換会をしました。当日は車に詳しい男性サポートさん二名が来られて、あらかじめ申し込まれた方の車に手際よくタイヤ交換をしていただきました。さらに車についてのアドバイスもいただきました。

サポートさんのワンポイントアドバイス!!
 ↳スタッドレスタイヤ保管の注意点!
 スタッドレスタイヤは夏用タイヤに比べると表面がやわらかいので直射日光を避け、カバーをかけてラックにしまつのがベスト! だそうです。また距離数は乗っていないなくても3年経つたら買い換えの方がいいとのこと。利用者の皆さんは心強いサポートさんに熱心に質問されていました。
 参加のみなさんは、「お店で交換するより安いですね。」と、夏用タイヤに交換する時もやってくたさいね」とうれしそう。寒い中、汗を流して心を込めてサポートしていただきました。

●ささえあいサポートのお問い合わせは コープしが福祉ネットワークセンターまで
 ☎0120-294-589 受付は月～金曜 9:00～17:30まで
 FAX☎077-574-1570 Eメール☎fukushi@coop-shiga.or.jp

ありがとう



共済 共済 共済 たすけあい

★以前子どもが腕を骨折したとき治療費が高く、その時加入しておらず、ケガ一日目から共済金が出るという聞き、お守り代わりに加入した。するとケガすることもなく、忘れた頃にケガをした。共済金の請求に関する問い合わせにも丁寧な回答をいただき、すべし入金もしていただき、助かった。これからもケガがないことを祈りつつ、加入を続けようと思う。掛け金も千円と安く、本当にありがとうございました。
 大津市 匿名さん

★一日だけの通院でしたので共済を請求しようか迷いましたが、快く対応してくれましたので安心してました。ありがとうございました。
 東近江市 匿名さん

●共済金請求や内容についてのお問い合わせは、コープ共済センター
 ☎0120-66-3315 受付は月～土曜日 9:00～18:00まで

くらしの安心

狙われていませんか? あなたの退職金!

今年から団塊の世代の退職が始まり、多額のお金が個人の手に届きます。悪質な投資や運用の勧誘に出会わないとも限りません。大事な虎の子です! 人生後半期の資金をみすみす失わないようにうまく使いたいですね。

コープしがも参加して結成した「消費者支援機構関西」では、退職金運用に関するDM(ダイレクトメール)や勧誘情報を集めています。もし、不当な勧誘行為や不当な契約条項などがあれば、是正を求めて事業者申し入れを行うことや消費者への注意喚起を行いたいと考えています。みなさまから、情報の提供をお願いします。お手元に、気になるDM(ダイレクトメール)などがございましたらご提供ください。送付先は以下の通りです。



〒540-6591
 大阪市中央区大手前1-7-31 OMMビル1階
 大阪府消費生活センター内
 消費者支援機構関西

この件についてのお問い合わせ
 消費者支援機構関西
 電話：06-6945-0729
 ファックス：06-6945-0730
 メール：qqr66s39@star.ocn.ne.jp

恐れ入りますが、切手代はご負担ください。
 なお、その他にも気になるDM(ダイレクトメール)などがございましたら、合わせてご提供ください。

●身近な相談窓口
 ◎県立消費生活センター (9:15～16:00)
 彦根 ☎0749-23-0999
 草津(土・日可) ☎077-563-7009

店舗
コープせぜ店の
惣菜売場が変わりました



広くなった惣菜売り場



「満足していただくには…」
惣菜部門ミーティング

惣菜とは本来「日々の食事の副食」を意味するのですが、近年は「核家族化」「共働き」「高齢化」「個食」といった消費者のライフスタイルの変化に伴い、「おかず」と「主食」の両面で注目が集まっています。昨秋、コープせぜ店ではこの変化に対応するために惣菜売場を拡張し、「買いやすさ」「食の手助け」をキーワードに、バラ売りや少量パックなど品揃えを強化しました。

「お惣菜」が組合員さんの日々のくらしの「お役立ち」になるよう職員一同がんばっています。近くへお越しの際は、ぜひコープせぜ店へお立ち寄りください。(惣菜担当 村田)



くらし応援
コープ
のお店

- ポイント3倍デー
1月27日(土)
- ポイント2倍デー
2月10日(土)
- 全品5%オフデー
2月3日(土)/17日(土)

このコーナーでは、コープしが取り扱っている商品についての素朴な疑問にお答えします。日ごろ「どうして?」と思われることがありましたら、ぜひお問い合わせください。

共同購入・個配利用の組合員には「お届け表」の裏面に「声欄」が印刷されています。生協や商品に関するご意見・ご質問をお書きください。配送時に回答をお届けいたします。

Q レンコンが黒く変色して食べられません。産地から届くまで、どのくらいかかっているのでしょうか。

A レンコンは成分としてポリフェノールを多く含んでおり、外皮が薄いため、空気に触れると酸化して変色の原因となります。特にシーズン終わりの春先には、表皮が黒ずんだレンコンが多くなります。なお、黒ずんでいる場合でも体に有害なものではありません。皮をむいていただくと見た目も白くおいしく召し上がることができます。

レンコンは通常9月には肥大が終了し、地上部の茎と葉は枯れてしまいます。農家では必要に応じて、地中より掘り出して収穫します。レンコンは、おおよそ収穫後2~3日で加工工場の倉庫に入ります。冷蔵の倉庫で最大数日間保管したのち、洗浄→カット→脱気パック加工し冷蔵便にて納品しています。

カットした際、内部にまで黒変が進んでいるものは、検品時に排除しています。ただし、レンコンの性質上、表皮がやや黒いものはある程度許容しています。

今回、黒変の程度が強いものを、目視による検品でチェックしきれなかったものと思われる。



Q 生協のシーチキンってどんな魚をつぶして原料にしているの? 古い魚や奇形の魚を扱っていると聞いたけど大丈夫?

A 本品の原料である「カツオ」は日本近海で漁獲され、漁獲後すぐに冷凍保管された物を使用しています。「カツオ」は鮮度が劣化すると身が柔らかくなり色が黒くなる事から、漁獲後、直に凍結された鮮度の良い原料を使用しています。また鮮度の劣化した「カツオ」は魚肉中に存在するヒスチジンという物質が増加することで「舌がざりざりする等、食味が大幅に落ちる」ため、原料の鮮度管理は重点的に行っています。

また奇形に関しては、原料の「カツオ」は回遊魚(天然魚=養殖や生簀などで飼育された魚ではありません)で環境汚染による奇形の報告は現状ではありませんし、卵から成長過程で発生するケースは、極めて稀なケースですが、万一発見された場合は原料の段階で排除していますので、ご安心ください。



コープしがでは生産者や業者に、商品政策にそった商品づくりをお願いしていますが、農産品は天候などの影響を受けやすく、時に品質不良が発生することがあります。「食べられなかった」という場合は、交換や返金対応をさせていただきますので、組合員担当にお申し出ください。

Action!
環境
マネジメント
センター

店舗で回収しているペットボトル・牛乳パック・発泡トレイは、左のようにリサイクルされています。

牛乳パックのリサイクル
EMC → 環境生協 → 成和商事 → 新トマン(愛媛)

ペットボトルのリサイクル
EMC → 環境エコーキス → プラスチック製品加工業者

トレイのリサイクル
EMC → 株式会社HIKONE化成(群馬) → 粉砕し建築用断熱材として再資源化

*EMC=環境マネジメントセンター

店舗回収物	12月度の状況	前年比(%)
ペットボトル	789Kg	91.6%
トレイ	413Kg	113.0%
びん	45Kg	1.4%

お問い合わせ
環境マネジメントセンター
TEL 0748-38-8688

今月の数字 1月5日現在 ()内は前年比%
組合員 131,265人(103.7) / 出資金 72億5528万7千円(109) / 1人あたりの出資金 55,272円(105.1)
12月度供給高 22億5252万7千円(107.0) / 1人あたりの利用高 17,160円(103.2)

Q & A
ど
い
に
な
ら
ん
?

リレー
エッセイ

野に咲く花が好き、野外に出かけるのが、もっと好きな私。そんな私に、よじろいそう山歩きのおもしろさや、野草の楽しみ方を教えてくれたのが「めだかの学校」のメンバーだった。誰か生徒か先生か...歌詞そのままにお互いに教え教えられるで観察会が続いて来た。甲賀の自然の良さを残していくこと、春から秋まで月一回を目安に、毎回参加者二十名あまりは主婦中心。私など本当に教えられることが少ないのに、気軽に仲間に入れてもらえるのは何よりうれしい。交流の輪が広がる自然の学び舎なのである。

話は変わるが、「めだかの学校」さながらに、一昨年環境委員会で取り上げた「重曹でお掃除」の学習会を、今度は甲西コープ委員会主催でやってみた。講師の私は、全く習ったことのないお母さんごから、環境に優しい重曹を使ってくれる手こたえを十分感じることができた。

誰もが学び、それを伝え合う。めだかの学校こそ生協活動そのものだとあらためて思ったものだった。

春、水ぬるむ頃、へそつうとさぞやこてみうらな みんがし...

(club spiral 武田)



新北天津センター&
福祉ネットワークセンター
ゆめふうせん
オープンフェスタ開催

十一月二十五日、新北天津センター&福祉ネットワークセンターゆめふうせんのオープンフェスタが開催されました。「ゆめふうせん」はコープしがの福祉事業の拠点として子育て支援やささえあいサポート、施設活用事業などを展開しています。



のささえあい協力金で、ゆつくりした時間を過ごすことができます。

お問い合わせは「ゆめふうせん」フリーダイヤル
〇二二〇二九四五八八

だれでもふらっと立ち寄れる「ゆめふうせん」内の「ふらっとプレイス」は、おとなひとり一〇〇円子どもは無料)

そばの刈り取り

湖南エリア

湖南エリアでは三年前から草津バイオニアファームの奥村さんの畑を借りてソバを作っています。おとなも子どももみんなが力を



合わせて農作業をします。土を耕して種をまき、暑い盛りの草取りや、かかし作り、看板作りもみんなです。秋の刈り取りの後は脱穀して粉に引き、待ちに待ったソバ打ち!! 種から育てたおソバの味は格別です。

湖魚を食べよう

湖西エリア



琵琶湖の恵みの大切さや郷土の食文化をより多くの組合員さんに知ってもらおうと、湖魚料理教室が開催さ

れました。今年滋賀県で開催予定の「全国豊かな海づくり大会」。湖魚料理教室はそのプレキャンペーンです。琵琶湖の恵みについてのお話を聞いた後、参加者たちは四班に分かれてアメノイオご飯、ビワマスのみそ汁、えび豆を調理しました。アメノイオは大きいものでは約三口口にもなり、まるで鮭のようです。講師の滋賀県調理短期大学校・古沢先生の指導の後、次々さばかれてい

た大魚たち。おいしいと好評でした。

小雨のなかの「みかん狩り」

大津市南コープ委員会

和歌山県で産直みかんを生産している有田コープファームへ行きました。朝からの曇り空が本降りとなりましたが、公民館で説明を聞いている間に小やみとなり、つかの間でしたがみかん狩りを楽しむことができました。

「甘くておいしい」という子どもの歓声も聞こえました。帰りは「黒潮市場」に寄って、海の幸を土産に、午後六時に無事に帰りました。(club spiral 奥田)



年度末
ぱくぱくお誘いキャンペーン
実施中

コープしがは3月20日まで、お誘いキャンペーンを実施しています。期間中は商品案内書エコーでおなじみの「ぱくぱくくん」が、いろいろなシーンに登場します。街の中やラジオ、コミュニティ紙、商品の配送時にも。みつけてくださいね。



試食あり!

この期間には商品の試食を申し込むことができますので、まだ加入していないお友達に教えてあげてください。お友達が加入されますと紹介者にもプレゼントがありますよ。

子育て・高齢世帯お得!

個人配達手数料は280円に値下げされましたが、さらに3才までのお子さんをお持ちの方、産前でも母子手帳をお持ちの方、65歳以上の方は8週間手数料無料となります。

全組合員がお得!

キャンペーン期間中はすでに加入されている組合員にもうれしい還元があり、商品がお得価格で利用いただけます。2月1回~3月2回の商品案内書をお見逃しなく。

お誘いたいお友だちがいたら、いつもの担当者に教えてください。ホームページの「加入のご案内」からも資料請求ができます。
<http://www.pak2.com/>

2008大学卒正規職員募集

コープしがでは2008年大学・短大卒業生の正規職員採用を行います。

1.対象者
2008年3月大学、短大、大学院卒業予定の方

2.募集人数 8~10人

合同説明会
京都就職博
2月13日(火)ば・る・るプラザ京都
滋賀就職博
2月21日(水)クサツエストピアホテル

詳しくはコープしがホームページ
<http://www.pak2.com/>
学情ナビ
<http://www.gakujo.ne.jp/pre2008/>

第3回 食の安全・安心を考えるシンポジウム

このシンポジウムは、滋賀大学環境総合研究センターのプロジェクト研究「安全・安心の米作り営農技術に関する産官学連携研究」チームの研究活動の一環として開催します。

日時：2007年2月28日(水) 13:00~16:30
会場：滋賀大学彦根キャンパス 第2校舎第6講義室
主催：滋賀大学環境総合研究センター

基調講演
「食の安全・安心を確保する社会システム構築のために何が必要か」
藤原 邦彦氏(医学博士・元大阪大学講師)

その他、消費者の立場から考える食の安全についての講演や事例報告があります。
お問い合わせ：滋賀大学研究協力課 (電話:0749-27-7524)

自主研究活動 発表会をします!

今年自主研究活動助成制度を利用して、身近な地域でいろいろな取り組みや研究がなされました。グループの成果発表を見に来てください。

日時：2007年2月4日(日) 10:00~12:00頃
場所：コープぜぜ2階 生活文化ホール
参加費無料! 事前申し込み不要!



hot
コープしが
ホットピック topic

食品添加物の表示について～食品の裏側を見ましよう

これまで食品添加物について国や生協の考え方を伝えしてきましたが、組合員のみならず、普段の生活でどのように見比べることができるか、具体的な表示のルールについて説明します。

特に今回は、冷凍食品や惣菜などの「加工食品」を対象に、おもな情報の見分け方を紹介します。

まず、パッケージの裏側を見ましよう

食品を買うとするとする場合、まず、「価格」や「宣伝文句(キャッチコピー)」、「メーカー」ブランド名、「パッケージの写真」など、表側の情報を見ることが多いと思います。しかし食品添加物のことは、そこからはなかなか見えません。

パッケージの裏側を見ると、法律に定められた中できちんといろいろな表示がされています。内容量や期限表示、場合によっては原産国や遺伝子組み換え作物原料なども見ることが出来ます。

同じ種類の商品と見比べてみましよう

食品添加物の名前を見る前に、同じ種類の商品(たとえば特売品とそうでない商品など)の「原材料名」欄を両方見て、どのよ

うに違うか比較してみましよう。

食品添加物が少ない商品は、単純に比較する際に価格が高いものが多いようです。それは原材料のこだわりや製法に手間がかかっているなど様々な要因がありますが、このように比較することで、添加物をより見分けられるきっかけになるはずですよ。

ここからは少し難しいですが、食品添加物の用途名を見てみましよう。

用途名を確認しましよう

特に調味料や甘味料など、左記に示す8種類の食品添加物は、法律上その物質名を記載しなくてはなりません(ただし、複数使用された場合は別の記載がされることもあります)。その用途名によって、どんなものかという目的で使用されているかがわかります。

- ① 甘味料
- ② 着色料
- ③ 保存料
- ④ 増粘剤・安定剤・ゲル化剤・糊料
- ⑤ 酸化防止剤
- ⑥ 発色剤
- ⑦ 漂白剤
- ⑧ 「防カビ(防ばい剤)」

■物質名が記載される用途

用途名	表示例
甘味料	甘味料(サッカリンNa)、甘味料(ステビア)、甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物(注))、アスパルテーム(注)、L-フェニルアラニン化合物である旨を併記します。
着色料	着色料(赤2)、着色料(黄4、青1、アナトー)
保存料	保存料(安息香酸Na)、保存料(ソルビン酸K)
増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	安定剤(CMC)、ゲル化剤(ベクテン)
酸化防止剤	酸化防止剤(BHT)、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)
発色剤	発色剤(亜硝酸Na)、発色剤(硝酸K)
漂白剤	漂白剤(亜硝酸Na)、漂白剤(亜硫酸塩)
防カビ剤又は防ばい剤	防カビ剤(OPP)または防ばい剤(OPP)

まとめて表示するための「一括名」があります

たとえばかんすいやイーストフードなどの、微量な成分がたくさん配合されていたり複数の成分を組み合わせたたりして初めて効果がある添加物については、すべての成分を表示することが困難なため、その用語を一括名として表示することが出来ます。下記の14種類が対象です。

一括名	使用目的
イーストフード	イーストの栄養源
ガムベース	チューインガムの基材
かんすい	中華麺の製造
苦味料	苦味の付与、増強
酵素	炭水化物やたんぱく質の分解などを行う
光沢剤	食品に光沢を与える
香料又は合成香料	香りの付与、増強
酸味料	酸味の付与、増強
軟化材	チューインガムを柔軟に保つ
調味料	味の付与、調整等
豆腐用凝固剤又は凝固剤	豆乳を凝固させる
乳化剤	食品の乳化、起泡等
pH調整剤	適切なpH領域に保つ
膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉	パン、菓子等の製造工程でガスを発生して生地を膨張させる

コープ商品の「添加物表示」について

コープブランド商品(CO-OP)の商品については、「用途名」だけでなく、具体的に何を使っているか、物質名まで記載しています。

■たとえばチョコレートの場合

◆国の基準で表示すると

種類別名称	チョコレート
原材料	砂糖、麦パフ、全粉乳、カカオマス、ココアバター、植物性油脂、脱脂粉乳、乳化剤、糊料(アラビアガム)、光沢剤、香料

◆CO-OPの商品表示の場合

種類別名称	チョコレート
原材料	砂糖、麦パフ、全粉乳、カカオマス、ココアバター、植物性油脂、脱脂粉乳、乳化剤(植物レシチン)、糊料(アラビアガム)、光沢剤(シェラック)、香料

第29回 定例理事会報告(1月9日)

理事会
だより

主な確認事項

- 1 12月度の事業経営を確認しました。
 - ①無店舗事業では、一人当たり利用高の計画割れを個配組合員拡大による利用人数計画比2桁伸張で補い680万円計画を上回ることとなりました。第3四半期は、組合員拡大が鈍化の中でコープきんき共同仕入れに伴う案内書リニューアル等により利用人数を確保することで計画比101.7%で約1億円計画を上回る実績となりました。
 - ②店舗全体では、コープゼゼリフレッシュ後の週末来店強化、ミニコープでは平日・月初来店強化及びクリスマス・迎春年末予約のポイントデーの取組みにより来店者数を確保し、6ヶ月連続供給計画達成することとなりました。累計でも2,316万円計画を上回る達成となるものの、前年実績対比では4,919万円下回る厳しい状況となっています。
 - ③単月の経常剰余金は、249万円上回る計画達成となりました。累計では、計画の約2倍の4億8,028万円の実績となり前期実績を1億1,905万円上回ることとなりました。累計経常剰余率は、2.66%で年間予算比では96.0%の到達となり年間予算5億円を次月にも達成できる状況です。
- 2 コープしが管理添加物(留意使用品目)に係る使用申請について、承認しました。尚、店舗の取り扱い確認手順については迅速な申請手順を別途検討することを確認しました。
- 3 2006年度活動報告及び2007年度活動計画<第1次案>について承認しました。
- 4 新・旧総代のつどいは、3月21日(祝日)の有職者が参加しやすい日程も加え、3月15日(木)から3月22日(木)迄の県下11会場で開催し、新総代の理解促進の場や新旧総代の相互理解を深めることを通じて、年度の精選しができる場にしていくなどのすめ方を承認しました。
- 5 2007年度エリア別総代会議及び全地区対象総代会議は、4月13日(金)から4月26日(木)までの期間に各エリアで開催し、通常総代会の提案議案の討議やエリア内の総代の交流を行うこととしたすめ方を承認しました。
- 6 2006年度役員報酬等検討委員及び第VII期常勤役員の退職慰労金検討の考え方について承認しました。
- 7 2007年度教育文化費・コープ委員会活動費予算について承認しました。
- 8 理事会・常勤理事会報告
 - (1)店舗サークル等の関係団体への説明会実施を終え、会議室・料理室等に関する貸出管理細則及び会議室・料理室等に関する貸出施設等一覧の再改訂について確認しました。
 - (2)総代の選挙に関する実施細則について確認しました。
 - (3)12月度新規商品・廃番商品・変更商品は、コープきんき共同企画で新規商品が64品目(冷蔵11品目、食品31品目、菓子21品目、飲料1品目)とコープが直接仕入れ商品44品目[内、コープきんき共同開発商品4品目]を確認しました。
 - (4)2007年2月のおしゃべりタイムのテーマについて、実施目的は「①「コープしが平和政策」を知らせたい。②コープしがの今年取り組んできたことを知らせる。③安心して毎日を暮らしたいから平和が大切だねという身を身近なことから話してもらおう。」などを視点にテーマを「安心して毎日を暮らしたいけど“これからどうなるんだろう。どうしたらいいんだろう”とし、子育て・教育・福祉・増税・憲法改定・防犯・環境・地域・近所のことなどを聞かせて頂き、今後の取り組みに活かしていくことを確認しました。
 - (5)ミニコープ富士見台施設検討会議及びミニコープ日吉台利用組合員のつどいの話し合われたことについて確認しました。

以上

監事会だより

12月度(11月21日～12月20日)

- 監事は、理事会等への出席の他、主に次のような監事(監査)活動を行いました。
- 11月21日 生協監査研究交流会(～11月22日)＜東京＞
 - 12月 4日 月次経理往査[11月度決算]
 - 7日 監査法人との協議会
 - 14日 事業所往査＜食の安全政策推進室・商品検査センター＞
事業所往査「チェックリスト式内部統制システムの着眼点」
講師: 児島俊雄顧問
 - 第28回監事会[常勤理事会報告、議事録の確認、この間の監査所見、2007年度監査計画の概要、事業所往査の実施内容(近江八幡センター)、第VII期監事会体制、今後の監査日程、その他]
- 環境監査の活動として、主に次のような取り組みが行われました。
- <環境監査委員会>
- 11月13日 2006年度ISO第2回内部監査立会(～11月24日)
＜事業所往査立会数:13サイト、立会委員延べ15名＞
 - 30日 第18回環境監査委員会<常勤役員&環境監査委員懇談会>
環境期中監査[常勤理事会報告、組合員環境活動の広がり及び地域と連携した活動の推進状況、環境教育システムの検討状況、環境マネジメントセンターの位置づけと課題、環境会計2年目の取り組み状況、サイト部会の今年度活動の取り組み状況と06年度ゼロエミッション達成への取り組みと進捗状況(事務所閉鎖・移転時の環境対策含む)、良品返品による環境負荷の数値状況と課題、関連会社等の環境活動の推進状況、アイテム部会の今年度活動の取り組みと環境に配慮した商品普及の取り組み状況及びコープきんき企画との関わり、ISO内部監査活動の中間評価と課題について]
- 以上

