

Spiral

スパイラル

8
August 2016
No.316

特集
生協のお店に
行ってみよう



9ページ



- たべるたいせつ...2ページ
- 「さ・し・す・せ・そ」の化学
- つくる現場から...3ページ~
- 生協牛乳85
- my coop!...8ページ
- 生協だけで一週間
- 声にこたえて...9ページ
- スパイラルレシピ...16ページ



August 2016 No.316

発行責任者/理事長 西山 実
発行/2016.8.1

生活協同組合コープしが
〒520-2351 滋賀県野洲市富波甲972 TEL(077) 586-4839 FAX(077) 586-4840

今日のスパイラル レシピ

夏にぴったりのデザートを、毎日飲んでいる牛乳で作ってみませんか？どれもとっても簡単なので、家族で手軽にお菓子作りを楽しめます。



フルーツアイス
 材料(作りやすい分量) 調理時間約10分(冷やし固める時間は除く)
 牛乳200cc、ミックスフルーツ缶(190g)1缶
 作り方
 ①フルーツ缶はシロップと分け、フルーツは好みの大きさに切る。シロップは牛乳と合わせる。
 ②①を製氷皿やキャンディーメーカーに入れ、冷凍庫で冷やし固める。

あんこアイス
 材料(作りやすい分量)
 調理時間約5分(冷やし固める時間は除く)
 牛乳200cc、ゆであずき(缶)100g
 作り方
 製氷皿にあずきを入れて牛乳を注ぎ、冷凍庫で冷やし固める。

ラッシー
 材料(2~3杯分)
 調理時間約5分(冷やす時間は除く)
 牛乳250cc、プレーンヨーグルト250g、レモン汁大さじ1、砂糖大さじ2
 作り方
 なめらかにしたヨーグルトに牛乳を少しずつ加えながら混ぜ合わせ、レモン汁、砂糖を加えて混ぜる。冷蔵庫で冷やす。

パannaコッタ
 材料(9cmのココット型2個分)
 調理時間約10分(冷やし固める時間は除く)
 牛乳100cc、生クリーム200cc、A=<グラニュー糖30g、コープアガー5g>
 作り方
 ①Aをよく混ぜ合わせる。
 ②鍋に牛乳、生クリームを入れ、かき混ぜながら①を加え、火にかける。かき混ぜながら溶かし、沸騰後、1~2分煮る。
 ③②を型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

たべる
たいせつ



「さ・し・す・せ・そ」の化学

料理を作るときに「さ・し・す・せ・そ」の順番で調味料を入れるといいと言われていますが、それは単なる語呂合わせだけではなく、ちゃんとした理由があるのを、存知ですか？
まずは、「さ」砂糖。砂糖は粒子が粗く、なかなか味がしみ込まないので最初に入れます。また、材料を柔らかくする作用があります。

次は「し」塩。塩は粒子が細かいので、砂糖の後に入れます。また、素材を引き締める効果もあるので、先に入れると材料が固くなります。ここからは、風味付けの意味もある調味料が入ります。まずは「す」酢。酢は蒸発しやすい風味もなくなるので、このタイミングで使います。次は「せ」しょうゆ。香りが逃げないよ

うに、でき上がる前に入れます。煮込む時は全量を入れずに、風味付けの分量を少し残して最後に入れるとおいしく仕上がります。一番最後は「そ」みそ。長く煮込むと風味が変わるので、入れたらすぐに火を止めます。
このように、おいしく味付けするためには、順番も大事になってきます。
ただし魚の煮付けは別。最初にすべての調味料を煮立たせてから魚を入れることで、味がしっかり染みるだけでなく煮くずれも防げます。
また、この中には入っていませんが、「酒」は砂糖と同じタイミングで最初に入れます。アルコール分を飛ばす意味でも先に入れるとよいでしょう。「みりん」に関しては、本みりんの場合は酒と同じようにアルコールを含むので、最初は酒に入れたほうがよく、逆に「みりん風調味料」の場合は、風味付けが目的なので、最後のほうに入れます。
和食の基本の調味料には、しょうゆやみりん、みそなど「発酵調味料」が多いので、風味を生かし、素材の味と共存させるような使い方が大切になります。

／地域活動栄養士・長岡由里子さん

現場から

パン食やおやつのおともでおなじみの牛乳。コーヒーと合わせるカフェオレなど、ほかの飲み物や料理に加えることも多く、誰もが日常的に親しんでいる食品のひとつです。

みなさん、この白い液体のことを総じて「牛乳」と呼ぶ傾向がありますが、実は牛乳類には、いくつかの種類があることをご存知でしょうか。生乳100%をそのまま使用した「牛乳」をはじめ、生乳から水分や乳脂肪分など成分の一部を除去した「成分調整牛乳」、粉乳や乳脂肪分などを加えた「加工乳」、カルシウムや鉄分などを加えた「乳飲料」など、食品衛生法に基づく規定により種類分けされているのです。同じような紙パックで販売されていても、パッケージを見れば一目瞭然。商品名の下には、必ず種類別が明記されています。

さて、今回登場する「生協牛乳85」は、滋賀県産の生乳100%から作られている「牛乳」です。近江八幡市で製造している高木牧場さんを訪ね、おいしさのひみつや製造工程について、お話を聞ききました。



しぼりたての風味が生きる、滋賀の牛乳

生協牛乳85

生協牛乳 85

こだわりの殺菌方法（85℃・15秒間）により風味を大切に作られている、滋賀県産生乳100%の牛乳。40年以上続くロングセラー商品



創業110年の歴史を誇る 近江八幡市内の牛乳工場

水郷や古い商家が姿を留め、滋賀県を代表する観光地としても名高い近江八幡市。1903年(明治36年)創業の高木牧場は、連日観光客でにぎわう八幡山の麓にあります。その名が表すように、以前は乳牛の飼育にも取り組み、搾乳から製品化まで行っていたのですが、現在は、甲賀や東近江地域の酪農家から集乳した生乳が毎日運び込まれ、製造のみを行っています。

「僕が小さい頃は、まだ牛がいたんですよ。当時は60頭くらいは飼っていたと聞いています」という、四代目社長の高木潔さん。1970年代に、学校給食や生協の大量注文を受けることになり、製造に特化していったそうです。

それから40年以上、全く同じ製法で作られてきたのが、この「生協牛乳85」です。「85」は殺菌温度で生乳本来の風味が感じられておいしいと人気があり、生協のロングセラー商品になっています。その製法は全国でも少数派のHTSTと呼ばれる高温短時間殺菌法を用いています。



酪農家レポート ～中谷成一さんのお話～

甲賀市土山町で酪農3代目を継ぐ中谷さん。現在65頭の牛を育て、そのうちの40頭から搾乳しています。「牛も人間と同じ哺乳類なので出産して初めてお乳が出ます。続けてお乳を出すためには、ほぼ1年ごとに産ませる必要がありますが、無理にたくさんのお乳を出させることより健康を第一に育てています」。

牛の餌には「穀類(小麦・とうもろこし・大豆など)を中心にしたものと、牧草を中心にしたもの(粗飼料)を、牛の乳量や体調に合わせて与えている」という中谷さん。粗飼料の自給栽培を基本にし、約7ヘクタールの畑に牛ふん堆肥を入れ、とうもろこしを作っているそうです。「生乳の乳質には厳格な基準があります。病気になって薬などを投与すると、出荷できなくなるため、牛の健康管理にはとても気をつけています」。

現在滋賀県には50戸の酪農家があり、約3200頭の牛から毎日約55トンの生乳が生産されています。牛の健康管理をはじめ、朝夕2回の搾乳や給餌など、生き物を扱う酪農家は365日休みがありません。牛乳は、そんな酪農家のみなさんが牛から搾った生乳を原料に作られているのです。



生乳の風味を生かす製法ゆえ デリケートな牛乳に

日本で主流となっている殺菌法は、UHTと呼ばれる超高温瞬間殺菌法です。これは、100度以上で殺菌することで、すべての菌を死滅させる方法です。賞味期限も長く、扱いやすいことから、日本の牛乳の90%以上を占めますが、風味については、高温殺菌による乳タンパク質と乳糖の反応で、加熱フレーバーが生じるといわれています。これに対し、「生協牛乳85」の製造で取り入れているHTST製法は、85℃で15秒間加熱するというもの。この殺菌方法は、人に有害な菌は死滅させますが、生乳そのものの風味は残ると考えられています。ただ、すべての菌を死滅させるわけではないため、賞



学校給食用の200mlパック。
近江八幡市、竜王町、野洲市、栗東市、草津市へ
1日約27,000本を出荷しています

味期限が短く、取り扱いにも気を配る必要があります。「例えば、スーパーの帰り道、高温の車のなかに長時間置きかされていたり、夏場に冷蔵庫から出されたままになっていると、UHT製法の牛乳よりも、当然いたみやすいです」と高木さん。「私たちがHTST製法の牛乳を提供できるのは、商品の特徴をお伝えできる交流会や、玄関先まで届ける配達システムなど、生協さんならではの仕組みがあるからなんです」。

HACCPシステム導入で 日々の衛生管理を徹底

HTST製法の牛乳は、流通面と同様に、製造過程でもリスクを伴います。「ちょっと雑な作業をすれば、菌はすぐに増えてしまう」という高木さんは、衛生管理に一番気をつけているそうです。

製造前に1時間以上かけて行う、製造設備の洗浄はもちろんのこと、生乳が運び込まれた時点での菌の検査や殺菌温度の保持、社員の衛生管理に至るまで、毎日の徹底した取り組みのもと、製造されています。こうした衛生管理のため、高木牧場は1999年からHACCPシステムを導入しています。HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)とは、製造工程で発生する恐

牛乳の製造工程

①受入検査

生乳の受け入れ前に実施。抗生物質の反応がないかなど、10種類以上の検査を行う。



②清浄

強力な遠心分離装置などに向け、生乳に含まれる目に見えないゴミや異物を取り除く。



④殺菌

生乳に含まれる細菌を殺菌機で加熱し、死滅させる。食品衛生法に基づいた、いくつかの殺菌方法がある。



③均質化

脂肪球が浮いてこないよう均質機で生乳に強い圧力をかけ、細かい粒子にして均質化していく。



⑤充填包装

⑥製品検査

⑦冷蔵保管

⑧出荷

牛乳の殺菌方法

- 低温保持殺菌 (LTLT) 63～65℃で、30分加熱殺菌
- 高温保持殺菌 (HTLT) 75℃以上で、15分以上加熱殺菌
- 高温短時間殺菌 (HTST) 72℃以上で、15秒以上加熱殺菌
- 超高温瞬間殺菌 (UHT) 120～130℃で、1～3秒加熱殺菌



(社)日本酪農乳業協会
「牛乳・乳製品の知識」より

「特性」を共有できる 消費者へこだわりの味を 提供し続けたい

れのある汚染や異物混入などについて事前に分析し、重要管理点を定め、日々監視していく工程管理システムのことです。厚生労働省の承認証を受けています。高木牧場は1999年、滋賀県内の食品業者で3番目に取得し、以来、毎年の審査を受けながら、3年ごとに更新を続けています。

生乳本来の風味と引き換えに、厳しい衛生管理が求められるHTST製法の牛乳。日本ではシェア3%ともいわれるなか、高木牧場では、この牛乳の製造だけが続けています。生協用には「生協牛乳85」のパックに、また、幼稚園や小中学校の給食用には小さな紙パックに詰められ、毎日出荷される高木牧場の牛乳。それ以外は、近隣のスーパーか所と、近所へのわずかな数の宅配にとどめ、「商品の特性を共有してもらえ顔の見える人」にだけ販売するスタイルを貫いています。

作り手からのメッセージ

「生協牛乳85」は、おかげさまで45年近く、組合員のみなさまに愛されてきました。高木牧場では、今後もこの味を守り続けていきたいと思ひます。賞味期限が5日間と短いため敬遠されることもありますが、商品説明会などに積極的に参加して、ひとりでも多くの方に私たちのこだわりの製法をご理解いただければと思ひます。まずは、ぜひ一度、風味のあるおいしい牛乳を味わってみてください。



株式会社 高木牧場
代表取締役社長
高木 潔さん



平成4年に新しく
建て替えられた製造工場。
配送車にはかわいい
牛の絵が描かれている

生協のお店に行ってみよう!

曜日ごとのお買い得商品やできたてのお惣菜、焼きたてパンの
 イートインなど、宅配とはひと味違う店舗ならではの魅力についてコープもりやま店で話を伺いました。



知っておきたい!
 便利なコーナーや
 サービス

コープもりやま店では、焼きたてパンを税抜100円均一で提供する「阪急ベーカリー&カフェ」を併設しています。イートインコーナーでは、セルフ式のドリップコーヒーと共に購入したパンをその場で楽しめるほか、クッション素材で囲ったキッズスポットを設けており、子どもを遊ばせておきながら買い物やお茶ができるママたちにも好評です。

また、7月からは買い物代行及び購入商品の配達を行う「お届け便」サービスが始まりました。配達できるエリアは限られていますが、小さな子連れで来店するのが大変な主婦の方や、重たい荷物を持つて帰るのが困難なシニアにとっては、うれしいサービスといえるでしょう。



居心地のよい空間づくりを大切にしています

お店のモットーは、
 おいしさ・楽しさ。
 あったかさ



コープもりやま店 店長
 安岡 寿司さん

去年の11月26日にオープンした「コープもりやま店」。滋賀県下ではぜひ店に次ぐコープ2号店であり、守山市内だけでなく野洲市・湖南市・栗東市など少し離れた地域からも多くの組合員に利用いただいています。そんな中、他店にはない魅力について店長の安岡さんにお話を伺いました。

「まず大前提にあるのは、おいしさ・楽しさ・あったかさ。それに加えて私たちの店舗では、『提案型』を目指しています」。ここでいう「おいしさ」とは、食の安全を第一に、産地直送の地場野菜を充実し、店内製造の作りたての惣菜を並べるなど、味そのものを追求した商品を展開すること。さらに「楽しさ」とは、カラフルなプチトマトの詰め放題や、遊び心のあるディスプレイなど、来店するだけでワクワクするような店舗づくりを心がけること。そして「あったかさ」とは、組合員から寄せら

魅力的な
 デザートも充実!



できたてのお惣菜も充実!
 夕食にもう一品、
 いかがですか?



精肉

子どもに人気



気軽に本格焼肉を楽しめる「焼肉セット」をはじめ、近江牛のイチボやラムといった高級食材まで取り揃え、手作りハンバーグやつみれなどの加工食品も好評。ディスプレイしたプラレールが子どもたちに好評です。

水産



毎週土曜日に開催される「小浜港直送市」が好評。水揚げされたばかりの旬の鮮魚が家庭でも楽しめます。また、お造りのコーナーには、自家製のカツオのたたきやハモの湯引きなど、店内でひと手間加えた商品が並びます。

惣菜



店内仕込みと作りたてにこだわり、レシピ開発から行っています。中でもしょうがの風味をきかせた国産若鶏の手もみ唐揚げや、山いもが隠し味の柔らかなロースとんかつが人気。見た目にも華やかな「プチデコちらし寿司」もおおすすめです。

野菜・果物



「おうみんち」や「草津あおばな館」などJA直売所と提携した地場産野菜コーナーが人気。地元農家から直接仕入れる新鮮野菜も並びます。また食後のデザートとして気軽に食べられるカットフルーツを充実させています。

コープは毎日がお得!

月	野菜・果物の日 たまごの日 八幡浜直送市
火	おさかなの日 ミンチの日 小浜港直送市 (ワカサギ)
水	生鮮市 加工食品の日
木	デイリーの日 加工食品の日
金	お肉の日 おさかなの日
土	小浜港直送市 牛肉・豚肉の日
日	惣菜の日

※そのほか、日替わりでお得なサービスを実施



大切な組合員さんの
 笑顔を集めています

「組合員さんの来店動機につながる店舗づくりはもちろんです。たとえば野菜売場の近くにドレッシングコーナーを拡充したり、季節に合わせたおすすめレシピを材料と共に陳列するなど、豊かな暮らしのヒントになるような「提案力」が私たちの強みです」。足を運ばば何か新しい発見に満ちている。そんなところが、もりやま店の魅力かもしれません。

「組合員さんの来店動機につながる店舗づくりはもちろんです。たとえば野菜売場の近くにドレッシングコーナーを拡充したり、季節に合わせたおすすめレシピを材料と共に陳列するなど、豊かな暮らしのヒントになるような「提案力」が私たちの強みです」。足を運ばば何か新しい発見に満ちている。そんなところが、もりやま店の魅力かもしれません。

仕入れと厳格な姿勢で
 良質の商品をより
 お買い得に

食の安全に対して厳格に取り組み姿勢は、宅配でも店舗でもまったく変わりはありません。たとえば、もりやま店では青果や鮮魚、精肉の各売場を巡回して商品の品質を確かめる「鮮度チェック隊」を独自で設置しています。

また食肉は、店内加工で皮や脂身をきれいに取り除き、正味の肉の重さで販売をしています。ちなみに牛肉は部位だけでなく、半頭で入荷して、なるべく安価で提供できるように仕入れ方にも工夫があるそう。このような不断の努力が、コープの品質を支えています。

組合員さんの

声に 応えて

「私もひとことカード」、組合員コールセンター、そして職員が直接お聞きするご意見など、生協は組合員さんから寄せられる声に基づいて運営しています。コミュニケーション委員会では、様々な声を事業や活動につなぐように検討しています。

改善しました 「ぴよっちサブレに目が入りました」

組合員さんの声：パッケージについているひよこの目が、サブレにもついていたら可愛いですね。

組合員の声に応じて、ひよこの型に目をつけました。併せて小麦粉を国産に変更するとともに、お子さんにも安心して食べていただけるよう、個包装のパッケージにも、アレルギー物質の表示（卵・乳成分・小麦）を追加しました。



Q 「**CO-OP** 国産ポークあらびきウインナー」は、炒めたり、ポイルしなくてもそのままでも食べられますか？

A そのまま加熱しなくても食べられます。でも、よりおいしく食べていただくため、加熱をおすすめします。パッケージの裏面に「加熱食肉製品」と書いてあるものは、そのままでも召し上がれます。逆に、「**CO-OP** あらびき生ウインナー」のように「加熱食肉製品」の表示がないものは、必ず火を通してから召し上がってください。



Q 「くらしのパートナー」が「商品案内書エコー」に掲載されるようになって、日用品の『いつでも注文』が見つけにくくなって困っています。

A 日用品カタログを食品の案内書と一緒にした関係で、日用品の『いつでも注文』は、【コスメーション】というチラシの最終ページに移動しました。現在、対象商品分類のページ上段に、「いつでも注文は、別冊コスメーションで案内しています」の表示を行っています。ご意見は今後の見やすい選びやすい商品案内書づくりの参考とさせていただきます。



my Coop!

組合員さんの“my coop”をご紹介します

生協だけで

一週間

お気に入り商品



チキン南蛮

澤居さんご一家が満場一致で好物という商品。ピーマンや玉ねぎなどの野菜を添えて大皿で出すんだそう。とくに付属の甘酢ダレがおいしく、「このタレだと、子どもたちが野菜もたくさん食べてくれる」とか。

「生協とは、ここへお嫁に来てからずっとのご縁です」という長浜市の澤居さん。「安心安全が一番だから」と結婚当初にご主人のお母さんに勧められ、今年で生協歴は11年目を迎えます。現在、澤居さんは、ご主人とご主人のご両親、お子さん3人の7人家族。それだけの大所帯で、1週間分の食料品を生協の宅配だけでまとめて買うのは難しいようにも思われますが、様々な工夫とアイデアで賢く利用されています。

「私だけでなく、主人や子どもたちも生協のカタログをチェックするのが好きなんです(笑)。買ってほしい商品に、それぞれマルをつけるんですね。だからきちんと管理しないと大変で。そもそも澤居さんが日々の買い出しを生協に集約されたのは、お子さんの子育てに忙しく、時間を節約するためでした。「今でも子どもと週2回、図書館へ通っています。そんな時間が作れるのも生協のおかげ。だから我が家の子どもたちは本が大好き」。

長年の経験から、家族が揃う土日は鍋やカレー、日持ちのする冷凍食品は宅配日の前日から前々日といった具合に、家族のスケジュールと賞味期限を考慮しながら、1週間分の献立をざっくり決めることにも慣れました。宅配日の当日に、きれいに空になった冷蔵庫を見るのが何より楽しいとのこと。

子どもと過ごす時間が増えました！



澤居ゆみ子さん。生協歴11年。ご主人とご主人のご両親、小学校6年生の長女と2年生の次女、2歳の男の子の7人家族。生協の組合員活動にも、積極的に参加されています。

2016 夏の商品大交流会

— 笑顔ひろがるラブコープ たべることは楽しいこと —

夏の商品大交流会を6月26日(日)、近江八幡市のホテルニューオウミで開催しました。70の生産者ブースの出店があり、組合員とご家族やお友達約800人の参加で大盛況でした。普段利用しない商品を試食して味を確かめたり、生産者と直接お話しして、そのご苦労やこだわりを知ることができました。おいしい笑顔がいっぱいの交流会でした。次回は12月に長浜市で開催の予定です。



#02
スパイラル
ニュース

2016
年度

「コープ倶楽部」が 始まりました

#01
スパイラル
ニュース

食、子育て、環境のこと、などなど身近な暮らしのテーマについて、楽しくおしゃべりして、ちょっとした暮らしの知恵を教えあったり、新しい発見をしたり、新しいお友達ができたり…そんな場所が「コープ倶楽部」。

組合員のコープ倶楽部コーディネーターが企画や進行をするので、気軽に質問したり意見を言うことができます。2016年度は30会場、378人の登録者で「おしゃべり」がスタートしました。

2016年度予定

開催	テーマ	内容
5月	はじまりの会	会の説明&自己紹介
6月	食	食の大切さを考え直そう
7月	環境	暮らしの考え方
9月	子育て	子どもはみんなの宝物
10月	防災	どんな備えをしていますか
11月	平和	小さな平和、みつけ
12月	消費者	かっこいい消費者になろう
2月	福祉	お互いさまでささえあい
3月	まとめの会	感想&生協の活動紹介

参加者の感想

- 大きな会場、たくさんブースに驚きました。新しいものを味わえて今後の参考になりました。
- チラシでは分からなかったことがたくさんわかり、知ることができ楽しかった。
- 常々聞いてみたいなーということが聞くことができました。信頼関係ができた気がします。
- 生産者の生の声が聴けて安心して商品を買うことができます。
- いつも注文しない商品を試食して良さが分かった。
- カタログでは見ることはできない洋服や化粧品も、実物を見て試せてうれしかった。



東近江市の「見守りおむつ宅配便」が スタートしました

#03
スパイラル
ニュース



コープしがは東近江市の「見守りおむつ宅配便（乳児おむつ等支給事業）」を受託し、7月からおむつなどの配達を始めました。この事業は、東近江市在住の1歳未満の乳児を養育されているご家庭に、毎月1,500円相当のおむつなどを、子育て経験のある女性が直接無料でお届けします。経済的支援と、お届け時の対話の中から必要に応じて市の子育てサービスにつなぐ「見守り」の両方を行います。

コープしががこれまで培ってきた「宅配」の経験を活かして、東近江市の子どもの成長を見守っていきます。全国的にもあまり例のない、生協としては初めての事業を通じて、地域のお役だちにつなげていきます。

6月のコープ倶楽部を訪ねました

まずはゲームでウォーミングアップ

簡単なゲームで初対面の緊張をほぐします。今回は「私はだあれ？」で、自分の背中に付けられた野菜の絵の名前をほかの人に特徴を聞いて当てるゲーム。



今月のテーマについて話し合い

6月のテーマは「食」。みんなでバーベキューに持っていく食材について話し合い、商品が手元に届くまでの生産や流通過程を考えました。そして不安な点や注意することを出し合いました。

コープ商品の試供品もあります

普段利用したことがない商品も、一度食べてみておいしさ発見。

子どもは託児（無料）に預けて安心

子どもから手が離れて、少し息抜き。子どもも成長できるよ。

昨年の参加者から

- 普段の生活では話題にしないテーマ（平和・防災など）で喋れてうれしかった。
- コープ倶楽部での出会いをきっかけに、ほかのイベントにも参加するようになった。
- たくさんの気づきがあり、新聞やテレビのニュースを見る視点が変った。
- 託児に預けることで、子どもが同世代の子と遊べて成長できた。
- 積極的に誰かに声をかけたり、笑顔で接することの大切さを学んだ。
- 人と話すことの苦手意識がなくなった。
- こんな意見もあるんだなと、柔らかい気持ちで受け止められるようになった。



※会場によっては人数に余裕があるところもあります。ご興味のある方は、担当の地区事務局にお問い合わせください。

理事会だより 第19回定例理事会 (2016年7月5日)

理事会とは、総代会で選出された理事により構成される機関です。組合員の声を受け止めながら総代会で決定したコープしがの方針を具体化し、執行します。

2016年度6月期組織経営概況

項目	業態	6月期				累計		
		計画	実績	計画比(%)	前年比(%)	計画	実績	計画比(%)
組合員(人)		173,837	174,650	100.4	107.3			
出資金(千円)		10,811,068	10,821,516	100.0	103.3			
供給高(千円)	宅配	2,259,870	2,224,839	98.4	93.9	6,758,370	6,743,521	99.7
	店舗	259,300	290,911	112.1	217.5	775,900	847,798	109.2
	夕食サポート	25,751	25,291	98.2	97.2	73,827	73,966	100.1
	合計	2,544,921	2,541,042	99.8	100.5	7,608,097	7,665,285	100.7
経常剰余金(千円)		16,649	31,896	191.5	32.9	156,998	225,573	143.6

主な確認事項

- 2016年度6月期経営概況について承認しました。
全体供給高は計画比99.8%（前年比100.5%）と計画を下回りました。宅配事業は利用人数と利用単価ともに計画を下回り供給高は計画比98.4%と未達成でした。店舗は来店者数と利用単価ともに計画を上回り供給高計画比112.1%と達成しました。夕食サポート事業の供給高は計画比98.2%と計画を下回りました。総合的な利益を表す経常剰余金は計画比191.5%で計画を上回りました。
- 2016年度第1四半期、区域外(県外)からの31名の加入を承認しました。
- 2016年度第1四半期固定資産取得3件と、除却2件を承認しました。
- 役員報酬規程等に基づき2016年度役員報酬等検討委員会の設置をおこなうことを確認しました。次回理事会で委員の承認を行う予定です。
- 子会社等による「コープしがグループ経営方針」の改定に伴い、内部統制基本方針を一部改定することを確認しました。
- 2016年度「滋賀県生活協同組合連合会」会費のコープしが負担額の執行を承認しました。
- 「組合員向け低圧電気事業」の供給開始を2016年11月(予定)とすることを確認しました。名称は「コープでんき」として関連業者等との契約準備や学習会の開催などをすすめていきます。

■理事会・常勤理事会報告事項

- 今年4月に発生した熊本地震により被災地を支援するため取り組んだ「2016年熊本地震緊急支援募金」に組合員から12,308,737円が寄せられ、6月23日に日本生協連に送金しました。ご協力ありがとうございました。
- 「産直産地の災害におけるお見舞い」制度を確認しました。産直政策に基づく産直協定を結ぶ産地が自然災害等により直接的な被害を受け、生産者の事業や生活に影響がある場合のお見舞い(義援金の拠出)制度です。
- 「産直もずく」の生産者、恩納村漁協(沖縄県)へ「産直産地の災害におけるお見舞い制度」を適用し見舞い金を送ることを確認しました。恩納村のもずくは、昨年からの海水温の上昇(エルニーニョ現象)や今冬には大寒波に見舞われ、例年の6%程度しか収穫できないという大きな被害が発生しました。
- 恩納村漁協がすすめる「美しい海を守る運動・珊瑚再生もずく基金」へ、2015年度産直系もずく利用寄付金(1点1円)40,992円を贈ることとし、贈呈式を7月27日(水)にコープぜぜ店でを行います。

監事会だより 6月度(5月21日~6月20日)

■監事は、理事会やその他の重要な会議への出席の他に、以下の監事監査等を行いました。

- 5月26日 内部統制委員会出席
- 30日 経理往査
- 31日 第18回監事会[この間の監査所見共有化、第36回通常総代会の監査内容及びスケジュール、第1四半期監査実施内容、滋賀県生活協同組合連合会2016年度監事候補の互選、2016年度監査方針・計画、今後の日程、その他]

監事とは、生協の運営が、法律や定款・規約、総代会で決定した方針に照らして正しくすすめられているかどうか監査する機関です。監事会はその監事によって構成されます。

- 6月10日 第36回通常総代会
第19回臨時監事会[2016年度監事報酬等の協議]

出場者募集

第23回 レディスレインボーカップテニス大会2016 滋賀県予選大会出場者を募集します。

コープこうべ協同学苑が主催し、コープしがも共催するテニス大会の予選です。近隣府県の生協の組合員がスポーツを通じて、健康な体づくりと相互の交流を深めることを目的に開催されます。参加ご希望の方は「日本女子テニス連盟 滋賀県支部」に直接お申し込みください。



- 開催日 10月12日(水)・13日(木) 問合せ先 日本女子テニス連盟 滋賀県支部
今本育子宛
TEL/0748-72-9247
e-mail/ shigatennis@gmail.com
- 会場 滋賀県立彦根総合運動場
- 参加料 1組：4,200円
- 出場資格 日本女子テニス連盟滋賀県支部会員またはコープしが組合員 申し込み締切 8月31日(水)必着

6月度 リサイクル報告

宅：宅配 店：店舗・ステーション

商品案内書

宅 267,650Kg
(回収率57.0%)



牛乳パック

宅 3,347Kg

店 483Kg



商品仕分け袋

宅 3,129Kg
(回収率34.8%)



ペットボトル

店 883Kg

店 76Kg



キャップ

卵パック

宅 1,783Kg



トレー

店 199Kg



リサイクル品売却金額 6月度：3,763千円
累計 10,722千円

※商品仕分け袋回収時のお願い
回収した商品仕分け袋は、再生プラスチックの原料となります。お名前のラベルが付いていると再生できませんので、ラベルは剥がすか、切り取ってからお出してください。

ペットボトルとトレーは一部ステーションで回収できます



回収できるステーション
配送センターのステーション、富士見台・瀬田・草津・野洲・日吉台・西大津ステーション

教えて!サイ君!

ビンのリサイクル

コープしがの宅配事業では、遠藤醤油のしょうゆビンのリサイクル回収し、洗浄して、再度しょうゆビンとして使用しています。このようなビンは「リターナブル」と言いますが、多くのビン類は一回しか使用されず、これらは「ワンウェイ」と呼びます。

行政などが資源回収したビンは、色別に分別されて、粉碎されカレットというガラス原料になります。ガラスを作るのに原料(けい砂・石灰石・ソーダ灰)から作るよりカレットから作った方がエネルギーを削減することができ、CO2削減にもつながります。

コープしがではビンのリサイクル回収はできませんが、家庭でできる環境活動として、行政などの資源回収に積極的に出すようにしましょう。



大津市 染矢 淳希(7歳)

奇数月は人気の数独を、偶数月は、同じ号に掲載されている記事からクイズを出題します!

問題

今号では、「生協牛乳85」についてご紹介しています。
ロングセラーの「生協牛乳85」を製造している高木牧場の高木潔社長は創業以来、何代目の社長でしょうか?

- ①初代 ②2代目 ③3代目 ④4代目

応募方法は15ページをご覧ください。

締め切り

8月25日(木) (消印有効)

頭の体操 Mental Gymnastics

6月号 正解
「3」

応募総数 174通 うち正解 174通

正解者の中から抽選で10名様に500ポイントをプレゼントします。発表はポイントの付与をもってかえさせていただきます。



読者の投稿ページです。気軽におしゃべりを楽しみましょう！

お弁当作り9年

子どもが生まれて買物に出るのが大変になったのを機に、生協さんのお世話になって、もう20年近く。今では毎朝のお弁当作りが、3人の娘たちのお弁当作りが始めて9年目です。娘の進路次第ですが、お弁当を作っている期間の方が残り少なくなってきたらと思うと、少し寂しいです。毎朝大変なのに、そう感じるの不思議ですが、もう少し早起きとお弁当作り、がんばりたいと思います。

愛知郡 パール さん

心残りが無いよう、もう少し頑張ってください！

テーマ

【花火】

花火＝子どもの笑顔

夏の風物詩である花火。私は仕事をしているので、キャンプへ行ったりバーベキューをしたり…。子どもが大好きなイベントはなかなかしてあげられませんが、毎年必ず欠かさずやっているのが、土曜日の夜の花火。子どもが何よりも楽しみにしており、そんな姿を見ると、日々の疲れがパッと飛んでいき、「また、がんばるぞー」という気持ちにさせてくれます。「夏の花火」と、「子どもの笑顔」のセットは最強の栄養剤です！

大好きだよー、子どもたち☆

守山市 さつちゃん

花火を楽しむ家族の光景はこちらも幸せになります。

保育園の夕涼み花火

子どもが生まれてからは就寝時間が早いため、大きな花火大会には行くことができなくなりました。唯一観られる花火は、保育園の夕涼み会で、役員さんが上げてくださる花火。家庭用の打ち上げ花火なので小さなものですが、食い入るように見つめている子どもと見る花火は、親子の思い出を増やしてくれる、ありがたい花火です。保育園なので、役員さんも共働さばかりです。

ジベレリンはばか苗病

夏の味覚！デラウエアといえば学生時代の授業を思い出します。「デラウエアにはジベレリン ジベレリンはばか苗病」というフレーズ。稲の病気から発見された植物ホルモンのだそう。テストに出るって言ったのに、別のところが出ました。数年経つのに…記憶つて不思議！

甲賀市 先生元氣？さん

ばか苗病：数十年前、父が苗箱から取り除いていたのを思い出しました！

手作りいちご大福に舌鼓

「直売所で買ってきたので、ジャムにでもしてください」と知り合いの方がいちごのバックを持って来てくださった。つぶは不ぞろいだ、とても甘い。そうだ！いちご大福を作ってみよう。生協で買った白あんと白玉粉、それに切り抜いておいたレシジを探し出して、10個余りの大福を作りました。おまんじゅうなど甘いものはほとんど食べない娘が「おいしい」とはおぼえています。買ってしか食べられないと思っていたいちご大福が、こんなに手軽に、しかも見栄え良くできるなんて、とても幸せな気分になりました。

長浜市 チーママ さん

手作りおやつ、手軽さがいいですね。

人生一番のモテ期？

3歳の娘は私にべったり。すぐついてくるし、マドコに「いるの？」が口ぐせ。あ、一人になりたいと思う自分と、こんなに好かれるモテ期を楽しまなくてはと思う自分がいます。

彦根市 ゆうたんラブ さん

モテ期を大いに楽しませよう！

ヘアドネーションに協力

小児がんなどの病气やケガで髪の毛を失った子どもたちに、髪を寄付する「ヘアドネーション」。ぜひ協力させてもらいたい、今髪を伸ばしているところです。この運動がより多くの方に知ってもらえるように願っています。

犬上郡 シクラメン さん

運動がもっと広がりますように。

電力自由化、どうする？

電力自由化について、携帯電話と同じで一度契約すると解約がむずかしく、違約金が発生するので、気をつけて選ばないと、どんどん後から安くていいものが出てくる、と友人に言われました。先行予約割引とかも大阪のスーパーで話題になっていたし、なかなか新しいこと、頭と体がついていかないですね。

大津市 よしりん さん

コープしが電気事業を始めます。もう少しお待ちください。

川の堤防から見えています。少し遠めですが、たくさんの方が見に来られています。花火大会が済むと、もう夏も終わるな〜とか、来年もまた見られるかな〜とか、少し淋しくなります。今年も、家族で花火を見る時期が近づいてきました。楽しみです。

草津市 りつちらこ さん

まだまだ暑い日は続くのに、なぜがもの悲しくなりますね。

私のお気に入り花火大会

夏になると、びわ湖の周りでたくさんのお花火大会が開催されます。大きい市の花火大会は車も人も多くて、ちよつと行く気になりませんが、キノ町の花火は、びわ湖の海岸の砂浜に座ってゆっくり見られるので気に入っています。目の前で大きな花火が上がると、涼しい風に吹かれてとてもすてきです。毎年、孫たちを連れて観に行っています。(海津市内の浜がいいです。)

長浜市 のんの さん

今年は地元の花火を近くで見ようかな。

テマは「秋の味覚」

秋になると食べたくなるもの、きのこ狩りや栗拾い、わが家だけの秋の定番料理など、みなさんのおいしいエピソードをお待ちしています！

次回は10月号掲載です。

親子リズムに参加

生協主催の親子リズムに9カ月の息子と一緒に参加しました。一緒にハイハイをしたり、抱っこして走ったりと、結構ハードでしたが、子どもはご機嫌。家ではじつくりと向き合って遊べないことも多いので、とても良い機会でした。また参加したいです。

大津市 さおぼん さん

いろいろな子育てひろばがあるのでチェックしてみてくださいね。

総代会の議長をしました

去る6月10日、通常総代会が開催されました。コープしが約17万人の代表である510人の総代さんが、決算、予算、活動方針を議決する場の議長を、今回経験させてもらいました。夏のばくばくパーティーで出た組合員さんの声を反映し、秋から春にかけて3回の話し合いを積み上げた結果が、総代会なのです。結果はもちろんです、組合員の思いや願いを実現していかうとするプロセスが大切にされていると強く感じました。もうすぐ新総代による話し合いが始まります。より良いコープしのために、意見を出し合ってくださいね。

湖南市 平地雅子 さん

生協の方向を決める場へのご参加ありがとうございました！

8/25(木) 締切

イラスト (お子さんの絵も)

おたより

頭の体操の答え

お待ちしています！

頭の体操(12ページに掲載)正解の方から抽選で10名様に、おたより・イラストなどの投稿は「スパイラル」に掲載した方全員に500ポイントをプレゼントします。

(店舗組合員の方は図書カード(500円分)になります)

応募方法 コープしが組合員さんとそのご家族のみ応募していただけます。①住所 ②お名前(投稿採用時に匿名を希望される方はペンネームもあわせてご記入ください。) ③電話番号 ④組合員コード をご記入の上、下のあて先まで郵送、ファックス、Eメールにてご応募ください。※スパイラルに掲載できないおたより等は、ホームページに掲載する場合があります。

投稿・頭の体操の答えの宛先 〒520-2351 野洲市富波甲972 生活協同組合コープしが スパイラル編集担当行 ●FAX: 0120-096502 ●Eメール: Spiral@coop-shiga.or.jp



※お寄せいただいた個人情報は事前の同意なしに目的以外に使用しません。当選者発表後はすみやかに破棄します。

※頭の体操応募の方は、一緒にイラストやおたよりなどもお寄せください。 ※おたよりは、コープのこと、記事の感想、身の周りの話題やくらしの知恵などをお待ちしています。 ※投稿文章は場合により、内容を変えない範囲で修正させていただきます。 ※他紙との二重投稿はご遠慮ください。 ※イラストは返却しませんのでご了承ください(メールで送る場合は、1MB以内)。 ※お預かりした個人情報は、投稿掲載、プレゼント発送以外には使用しません。