

Spiral

スパイラル

12

December 2016
No.322

特集
安全な商品を届けるために
4つの点検項目が つなぐ
安心のループ



たべるたいせつ...2ページ

年越しそばのいわれ

つくる現場から...3ページ〜

氷温甘塩さば切身

my coop!...8ページ

アイデア&グッズで時短料理!

声に応じて...9ページ

グループの注文書の提出について...11ページ

スパイラルレシピ...16ページ



コープしがホームページ
http://www.pak2.com/



コープしが
公式 Facebook



「スパイラル」はコープしがのシンボルマーク。
巻貝・波紋・風などの自然を象徴し、さらに求心と
拡大、進化の軌跡などの発展を表しています。

December 2016 No.322

発行責任者/理事長 西山 実
発行/2016.11.28

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

今回は新年準備号として、
毎号2ページで食の情報を
届けてくださる長岡先生に、
いつもとちよびりちがうアレンジおせちを
3品ご紹介していただきました。
手軽に作れるので、ぜひお試しを。

サラダ風紅白なます

材料(2人分)

調理 時間	1人分 カロリー	1人分 塩分
約 15分	67 kcal	塩分 1.2g

※塩をふって置く時間は除く

大根250g、にんじん3cm分、レモン¼個分、
ツナ(缶詰)40g、塩小さじ1、酢・砂糖各大さじ1

作り方

- ①大根とにんじんは皮をむき、せん切りにする。ボウルに入れて塩をふり、軽くもんで10分位おき、しんなりしたら水でさっと洗い、水けをよくしぼる。
- ②レモンは皮をきれいに洗い、黄色い皮の部分だけそいでせん切りにし、実の部分はしぼっておく。
- ③ボウルに酢・砂糖・レモン汁を入れてよく混ぜ合わせておき、①・レモンの皮・汁を切ったツナを加え、よく混ぜて味をなじませる。



材料(15×7cm)

調理 時間	1人分 カロリー	1人分 塩分
約 20分	251 kcal	塩分 1.0g

鶏の簡単松風焼き

鶏ひき肉200g、卵½個、パン粉大さじ2、
酒小さじ1、しょうゆ・砂糖・みそ各小さじ1、
しょうがのしぼり汁小さじ½、白炒りごま小
さじ2

作り方

- ①ボウルに、白ごま以外の材料をすべて入れたらしっかり練り混ぜる。
- ②オーブントースターの天板にアルミ箔を敷いて、15×7cmくらいになるように①の肉だねを長方形に広げ、表面を平らにならす。
- ③②の表面にごまを全体にふりかける。
- ④オーブントースターで5〜8分ほど焼く。(途中でごまが焦げてきたら、アルミ箔をかぶせる)
- ⑤そのまま5分程度トースター内に置いて余熱で火を通しながら肉汁もなじませる。
- ⑥扇子の形のように細長い台形にカットして盛り付ける。



材料(2人分)

調理 時間	1人分 カロリー	1人分 塩分
約 10分	168 kcal	塩分 1.2g

※冷ます時間は除く

ちりめんじゃこのごまめ

ちりめんじゃこ大きめを15g、ミックス
ナッツ30g、白炒りごま小さじ1、<しょう
ゆ大さじ½、砂糖・みりん各大さじ1>

作り方

- ①ミックスナッツを厚めのビニール袋に入れ、上からすりこ木などで叩き、粗くつぶしておく。
- ②フライパンに調味料を全部入れ、中火にかける。沸騰してきたら、①のナッツ・ちりめんじゃこ・白ごまを入れ、汁けがなくなるまでよく混ぜながら煮詰める。
- ③クッキングシートを敷いたバットに広げて冷ます。



たべる
たいせつ



年越しそばのいわれ

「もういっくつ寝るとお正月〜」ということで、12月31日の大晦日(おみそか。毎月最終日を晦日と言い、一年最後の晦日なので大晦日)には、年神様を迎えるためにひと晩中起きている習慣があり、その時に食べるのが「年越しそば」。今ではテレビを見たり家族で団らんしながら食べることが多くなっています。

この伝統的な習慣には諸説ありますが、そば

はほかの麺類と比べて切れやすいことから「今年一年の厄を断ち切る」という意味で、江戸時代から大晦日の夜に食べる風習が生まれたとされています。また昔からそばは体によいものとされ、食べると内蔵に溜まった毒を取り払ってくれると思われていました。そしてこの時代には脚氣(かっけ)が流行っており、そばを食べるとかきにくいということから、新しい年を健康で迎えられるよう

に、大晦日の夜にそばを食べたとされています。実際そばには「ルチン」という栄養素が多く含まれており、毛細血管の壁を強くする作用がある、高血圧を予防するといわれています。別の説では、細く長い見た目から長寿への願いや、その昔に金銀細工師が散らばった金粉を集めるために、そば粉を丸めたものを使ったことから「金運がよくなるように」といった願掛けもあったようです。なので、そばを残すと金運に見放されるということで、お腹がいっぱいの時には盛り付けを調整した方がよさそうですね。

また、そばの実の形が三稜角(三角すい)ということで、「三稜」という読み方から、「帝」に通じて縁起がいいという説もあります。ちなみに、薬味のねぎについては心とらげるといって「労ぐ」の意味、あるいは、神職の「祢宜」の言葉に掛けた語呂合わせであるともいわれています。いずれにしても、家族全員で食卓を囲み、この一年のいろいろな出来事に思いをはせながら、次の一年が無事に過ぎるよう、新しい年を迎えられることに感謝するという気持ちは大切にしたいものですね。 ※諸説あり、地域によって異なる伝統もあります。

／地域活動栄養士 長岡由里子さん

現場から

うま味を閉じ込めた

氷温甘塩さば切身

利用点数は 水産部門1位

「氷温甘塩さば切身」は、コップし
がで取り扱う食品の中でもトップレベルの
人気商品。2014、2015年度
のコップしが宅配の年間ご利用点数は
水産部門で1位となりました。7月
におこなった宅配の「人気商品総選挙」
の人気投票でも、堂々第1位を獲得し
ました。インターネットの【口コミ広場・
コップしが版】でも「塩加減が絶妙で
家族みんなが大好きです」「冷凍なの
に、焼き上がりがふくらジューシー」「冷
凍庫にストックがないと落ち着きません」
「リーズナブルでよく利用しています」
と絶賛の声をいただいています。

「氷温甘塩さば切身」を手がけてい
るのは、鳥取県米子市、日本海に面し
た境港の近くにある水産加工会社・株
式会社ダイマツです。国際線の機内食
にも採用されている商品などさまざまな
魚介加工品を作っていますが、「氷温甘
塩さば切身」は1978年に開発さ
れたロングラン商品だそうです。今回は
加工工場にうかがい、おいしさの秘密と
こだわりをお聞きました。



氷温甘塩さば 切身

氷温熟成でうま味を
閉じ込めた冷凍さば。
そのまま焼いても、
煮付けにも使える
手軽さが人気です。



もっとも脂の乗った 秋のノルウェー産さば

「氷温甘塩さば切身」のおいしさの理由は、大きく分けて3つ。まず1つめは、原料であるノルウェー産さばの高い品質です。ノルウェー産のさばは、国産のものに比べ脂の乗りがほぼ倍で、クセが少ないのが特徴です。ノルウェーのさばは北大西洋を回遊しており、産卵準備前の9月初旬〜10月ごろにもっともおいしくなるため、(株)ダイヤモンドではこの時期にしか買って付けを行っています。

「この時期は、水揚げされたさばの品質について現地の商社から毎日メールが届きます。さばの写真も送ってもらい、価格などを確認してから買い付けをしています」と、副工場長の羽山謹次さん。

さばは身を傷めないよう、まき網のみで漁獲され、その日のうちに海岸沿いの冷凍倉庫に保存されます。その後、冷凍状態のまま船で(株)ダイヤモンドに届くので鮮度を失うことはありません。

右下の写真は、ノルウェーでの漁の様子。さばはノルウェー政府などによる環境保護、資源保護政策により、きれいな海で育っています。

EUの取り決めで毎年の漁獲量が周辺国ごとに厳しく決められているため、乱獲の恐れはないそうです。

ゆっくり熟成させ うま味を引き出す

2つめの理由は、商品名にも付けられている「氷温づくり」。氷温とは、0℃から食品が凍る温度までの間のマイナス温度帯のことです。魚の干物や日本酒、みそ、漬物など、昔から伝統的に作られてきた「寒造り」「寒仕込み」「寒干し」と同じような製法です。

「氷温づくり」は、地元である鳥取県米子市で生まれた技術だそうです。1970年、鳥取県では特産品である20世紀梨の貯蔵実験を行っていました。ところが貯蔵冷蔵庫が壊れてしまい、庫内の温度がマイナス4度にまでなっていました。しかし梨は凍っておらず、食べてみると甘みが格段に上がっていたといいます。思わぬ失敗から生まれたこの技術が、さばの加工に役立っているのです。



さばは、ノルウェー政府などによる環境保護、資源保護政策により、きれいな海で育っています。EUの取り決めで毎年の漁獲量が周辺国ごとに厳しく決められているため、乱獲の恐れはないそうです。



冷凍されたさばは専用の氷温解凍庫でゆっくりと解凍し、うま味成分が流れ出るのを防ぎます。

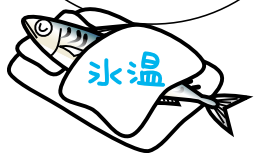


3枚おろしは機械で。手早く内臓を除去し、切り身にカットします。夏も冬も塩水の温度は、ほぼ氷温温度と同じ。どちらも、鮮度を失わないための工夫です。



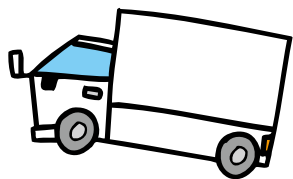
加工に使用するのは天然天日甘塩のみ。塩水に漬けた状態のまま、氷温熟成庫でゆっくりと熟成をすすめた後、マイナス35℃のトンネルフリーザーで急速凍結！

「氷温甘塩さば切身」の塩分は約1〜1.5パーセント。天然天日塩を使っているの、塩のよかった感じは感じられません。



パックに詰めたら、金属探知機と目視で検品。

箱詰め、出荷



さばを氷温温度帯で保存すると、鮮度を保持しながらも熟成効果があらわれるそうです。氷温温度帯では細胞が凍るまいと自己防衛をして不凍液をたくわえようとするのですが、この不凍液の中にはアミノ酸や糖類などのうま味成分が含まれています。

3つめのこだわりは、さばの味付けが天然天日塩のみということ。添加物などはいっさい使っていない。天日塩は海水を自然に干し上げて作られた、100%天然の塩。海水中に含まれる優れたミネラルが豊富なことが特徴です。かどがないまろやかな塩なので「甘塩」と呼ばれています。

この塩を入れた塩水で漬けたさばをひと晩かけてゆっくり、じっくりと「氷温づくり」で寝かせることで、素材の内側にあるおいしさを引き出すことができるというわけです。

(株)ダイヤモンドには、魚介加工の研究を行う「ダイヤモンド中央研究所」が併設されています。魚を従来よりもおいしく食べることができないか、日々実験を行っているそうです。いつか私たちの食卓に、驚くような新商品が届く日が来るかもしれません。

(株)ダイヤモンドの本社工場では、常時約100名のスタッフが働いています。さばの「3枚おろし」と「切身加工」は機械で行いますが、ほかの工程はすべて手作業。切身を塩水に浸す、さばを大きな網に並べて凍結させる、冷凍のさばを規格にあわせて袋に入れるなどの一連の作業が、丁寧に素早く行われています。

また本社工場は、食品の衛生管理方式のガイドライン、HACCP認定を取得しています。HACCPでは、食品の製造や加工工程において、病原微生物や洗浄剤、金属片などの危害要因をあらかじめ予測・分析し、対策をたてるという衛生管理基準が設けられています。

工場に入る前は、タイマーをかけ30秒間手指を洗浄し、2枚の帽子を重ねてかぶり、エプロンとマスクを付けて作業を行います。商品管理においては原材料の入荷から製品の出荷までの各段階で目視と機械により厳しいチェックも。「おいしさだけでなく、衛生や安全も徹底的に追求しています。安心してお召し上がりください」と、副工場長の羽山さんは語ってくださいました。

おいしい 召し上がり方



そのまま塩焼きに

・魚焼きグリルなら…
両面グリルなら中火で5分、片面グリルなら背側、腹側をそれぞれ5分焼きます。

フライパンなら…

小さじ1の油をひき、中火で40〜60秒温めます。解凍したさばの身を下にし、中火のまま約6分焼きます。好みの焼き加減になったら、さばを返し、皮を下にして約5分焼きます。

※フライパンにクッキングシートを敷くと油を使わずに焼けます。テフロンのフライパンなら油は不要です。

そのほか、おすすめの食べ方



さばのカレーみそ煮／さばとキャベツのソテー／バターしょうゆかけ／さばとキャベツの和風マスタード和えなど、和洋問わずいろいろな食べ方で楽しんでください！

作り手からのメッセージ



営業2部
部長・西田良輔さん

「氷温甘塩さば切身」は約40年もの間、小さなお子さまからシニアの方まで幅広い世代に愛され続けてきました。薄味に仕上げているのでご家庭でアレンジしやすいのですが、まずはそのまま塩焼きでお召し上がりいただきたいですね。朝食、お弁当、夕食と、日々の食卓できっと活躍すると思いますよ。



生産統括本部 副工場長・
羽山謹次さん

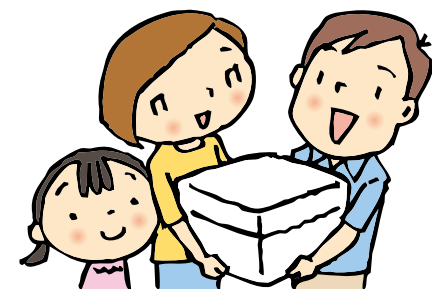
昨年、ノルウェーの港でさばの水揚げから冷凍までの過程を視察し、さばの身質の良さを確認してまいりました。さばの品質はもちろん、手間ひまを惜しまず仕上げる「氷温づくり」、さばの鮮度を保つための工場環境など、こだわりは多岐にわたっています。ぜひ当社の自信作をご賞味ください。



品質保証フロア
マネージャー
平塚 俊明さん

安全な商品を届けるために 4つの点検項目がつながる安心のループ

「安心して食べられる、安全な商品はどのように作られて、どうやって私たちのもとへ?」。
そんな組合員の疑問に答えるべく、コープしがの品質保証の流れを
4つのポイントごとにお聞きしました。商品案内書やお店の商品は、
このようなチェックをクリアして並んでいます。



原材料や食品添加物は どのようにチェック?

1 商品仕様書の確認

「商品仕様書」とは、原材料や添加物、アレルギー、製造工程などの商品ごとの情報を記録したカルテのようなもの。コープしがで取り扱う商品のすべてにこの仕様書があり「どこで誰がどんなものを使用しているか」「誰が分かるようになっています。新しく商品を取り扱う際には、この「商品仕様書」を取引先に提出してもらい、法律で定められた表示義務や行政基準に加え、コープしがの食品添加物基準を満たしているかを仕入れ担当と品質保証フロアの二重体制で確認を行っています。



商品に関する情報がこのデータの中に。「食品表示は守られているか」「アレルギーの見落としはないか」など、厳密に点検を行います

製造元の衛生環境や 設備は大丈夫?

2 工場や産地を 定期的に点検

加工食品を製造する工場へ、定期的に足を運び点検を欠かしません。施設の衛生状況や商品仕様書通りに製造しているか、従業員の身支度は衛生的か、温度管理や異物混入を防ぐ体制が整っているかなどをチェック。不具合があった場合には、取引先とコープしがが双方で話し合いの上、明確な期日を設定して改善作業に取りかかります。また、農畜産物は提携する産地を年に一度は訪問し、栽培や農薬の使用、飼



工場点検の様子

育履歴の記載などの管理状況を確認しています。

組合員の声を生かして

4 お申し出対応

組合員から寄せられる商品に対する苦情を「お申し出」と呼びます。2015年度では1275件ありました。お申し出に対しては口頭でのお伝えを基本に、お留守の場合には文書で回答後、改めて電話でお伝えしています。商品のお問い合わせや要望などに対しては、文書で回答を行っています。

す。また、お問い合わせをいただければ、商品の原料産地などを調べることができ、これは大きな強みとなっています。商品をお届けするまでの過程と、お届け後のフォロー体制がきちんと確立していることも、コープしがの自慢できる安全の取り組みです。

こんなふうに
4つの確認が、
切れ目なく続いていくから、
安全な商品が組合員さんに
届けられるんだね。



4つの 安全確認

食中毒菌や農薬などの チェックは?

3 実際の商品を検査

現在コープしがでは、商品検査をコープきんき商品検査センター「コープラボ」と外部の検査機関で行っています。新規で取り扱う商品については、また宅配や店舗の商品については定期的に抜き取り検査を実施。品質や安全性に問題がないか、仕様書通りに製造されているかを確認しています。

検査の中でも重点項目である微生物検査は、1年間で独自商品685件、コープきんき共通商品では1万6167件を実施しています。(2015年度)。衛生度合いが保たれているかを常に目を光らせ、食中毒などの事故を未然に防ぐことを目的としています。このほか、残留農薬や放射性物質などの検査もコープラボで実施しています。

組合員さんにかかれた食の安全基地

コープ・ラボを 紹介します!

2010年7月にオープンしたコープ・ラボは、コープきんき共通商品の検査を一手に引き受けています。微生物検査、食品添加物検査、農薬検査、放射性物質検査、動物用医薬品検査、アレルギー検査や遺伝子組換え検査など、種類は多岐に渡ります。今回、コープ・ラボセンター長の美野朋隆さんに、その内容について教えてもらいました。

(1) 微生物検査

年間の検査数はコープきんき共通商品だけで約2万件、1日あたり100品目を実施。ここでは、一般細菌や大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラなど食中毒菌の検査を行います。検査結果から、工場や店舗の加工場の改善や維持管理について各生協、製造現場と状況を共有します。



(2) 残留農薬検査

農産品や輸入の加工品等で実施。週に20~30品の商品をサンプリング。ここでは422種類の農薬をチェックすることができます。成分を抽出し、約半日かけて分析。基準が守られているかどうかを確認します。



(3) 放射性物質検査

国の基準に照らし合わせ、農産物や加工品の放射性物質の含有量を点検します。



検査結果をコープきんきや各生協にフィードバックすることで、加工現場等の環境改善につなげています。近年は、基準不適合となる商品数も減ってきており、クオリティの向上に役立っていることをうれしく思います。コープ・ラボは組合員さんにかかれた場所として、自由に見学いただけます。ご家族で楽しめる施設ですので、ぜひお越しください。



大阪いずみ
市民生活協同組合
品質管理部
商品検査センター
センター長・
美野朋隆さん

コープ・ラボのご案内

大阪府和泉市
テクノステージ3丁目1-3

☎0120-031-001 午前10時~午後4時
予約不要 (団体の場合は要予約)



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

「くらしのパートナー」の表示を見直しました

【声】衛生用品のページで「失禁用」の商品が欲しいのに、用途が分かりにくく間違った商品を買ってしまったります。見分けが付きやすくしてほしい。

商品が探しにくいという声を受けて、【生理用品】【吸水ケア】【パンティライナー】【大人用おむつ】と見出しを付けて、色を変えた線で囲うように変更しました。

(10月4回から変更)



(例)

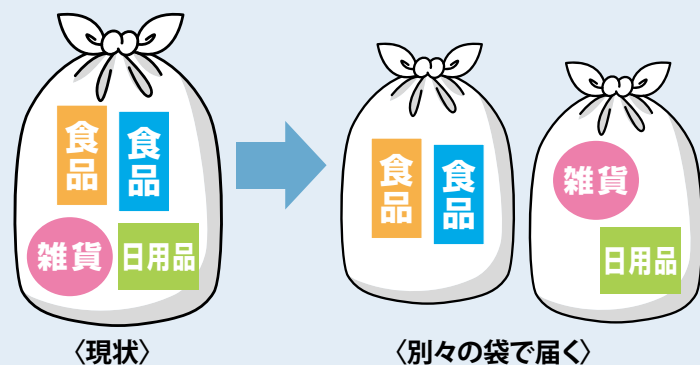
もうすぐ改善できます

「にこにこほっぺ」や「いきいき日和」の食品と、「くらしのパートナー」などの非食品が、別々の袋で届くようになります。

(年明け1月2回から変更予定)

【声】「にこにこほっぺ」と「くらしのパートナー」の商品が、ひとつの袋に入って届きますが、食べ物とそうでないものは別々にしてほしい。

2017年1月2回から下記のように変更します。



改善しました

co-op 北海道サクッと牛肉コロッケ パンクしにくくなりました。

【声】この商品を良く購入しますが、今回揚げるとコロッケが割れてしまいました。いつもよりやわらかく箸で返せないような状態でした。以前とこの商品が変わったのでしょうか？

今回のご意見を受けて、1枚のボリュームを増やすことで、揚げるときにパンクしにくくしました。さらに焦がし牛脂を加え牛肉感アップ、枚数を減らしてお求めやすい価格とする改善も行いました。(11月1回から変更)



my Coop!

組合員さんの“my coop”をご紹介します

アイデア&グッズで

時短料理！

便利グッズに
アンテナをはって！

＊



清水 冬子さん

生協歴は20年以上。学童保育のサポートや小学校での読み聞かせなど、地域に貢献する様々なボランティアをされています。

豊かな自然に包まれて、伊吹山の麓で暮らす米原市の清水さん。主婦業の一方で学童保育のボランティアや趣味のサークル活動に励むなど、家事の合間を縫いながら日々アクティブに過ごされています。

「学童保育のボランティアは、午後2時〜6時くらい。帰る頃には夕飯時なので、朝のうちに下ごしらえだけ済ませておきます」。たとえばブリの照り焼きなら下味だけ付けておく。仕上げに火を入れる程度の調理なら、帰宅して30分足らずで夕飯が整うそう。「忙しい日は手短かにできる献立で調整しています。冷凍食品を使うことはほとんどないですね」。聞けば、大学生になる息子さんが冷凍食品をあまり好んで食べないそう。毎日のお弁当づくりに冷凍食品を使わないので、前の日の夕飯を上手に活用することがポイントになっています。「たとえば肉じゃがをコロッケにしてみたり、ポテトサラダを餃子の皮に包んで揚げてみたり...。『これは使える!』と思った料理は大量に仕込んでおいて、二次利用するのがコツですね」。

最近のお気に入りの時短料理は、同じ Coop さんの組合員に教

これも
お気に入り

べんりで酢

りんご酢をベースに醸造酢や穀物酢、米酢をブレンド。ツンとこないマイルドな酸味で、あらゆる料理の名わき役に。「試しに購入してみたら、わが家の好みにぴったりの味。魚料理やマリネによく使っています」



えてもらった「おからナゲット」。おからと豆腐を混ぜ合わせ、食べやすいサイズに丸めて揚げるだけ。味付け不要で簡単、ヘルシーと家族にも好評だったとか。また、生協で先日たまたま購入した「べんりで酢」も重宝しているそう。「自分で合わせ酢を調合すると味にばらつきが出るけれど、これさえあればおいしい酢の物や南蛮漬けが手早くできるんです」。

家事の中でも大きなウェイトを占める料理こそ、アイデアや便利グッズで少しでも時短を心がけたいもの。空いた時間を有効に使えば、さらに充実した毎日が送れるはずです。

注文書の提出について(お願い)

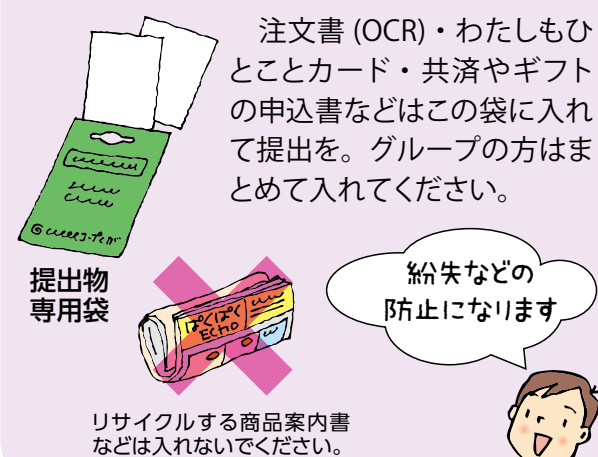
#02
スパイラル
ニュース

注文書(OCR)はグループでまとめて 緑の袋に入れて提出してください

宅配(共同購入・個配)の注文方法は、注文書(OCR)、インターネット注文、電話注文、FAX注文があります。注文書は、組合員担当が配達に伺った時にお預かりして帰ります。せっかく注文書をお出しいただいたのに担当者との行き違いで、うまく回収できないことがまれに発生しています。**注文書はグループでまとめて緑の袋「生協提出物専用ケース」に入れて提出**いただけるようによろしくお願いします。



注文書(OCR)などは、
緑色の「生協提出物専用ケース」に
入れて提出してください



配達時、
お留守の組合員さんに聞いてみました

■甲賀市 N・Tさん

4人のグループです。私は足が悪いので配達はいつも私の家に届けてもらっています。注文書は前日までにそれぞれが持ってきてくれますが、**みんなの分がそろっているか一応確認**するようにしています。



■甲賀市 H・Yさん

4人グループです。若い2人はインターネット注文なので、注文書を提出するのは私ともう1人。会社帰りに商品を取りに来られ、注文書は別に日に持ってこられます。**空き箱はシールをはがして同じ種類をまとめる**ようにして、配達日に出すようにしています。



空き箱の 出し方について、 ご協力をお願いします

- ◇雨などでぬれたり、汚れたりしないところで保管してください。
- ◇ラベルを剥がして、同じ種類のものをまとめていただくと、スムーズに整理できて助かります。
- ◇風の強い日は、空き箱などが飛ばないように重石などをしてください。



注文書は緑の
専用袋にまとめて
入れてください。
(回収するチラシは
入れないでください)

シッパー(保冷箱)は
このように、
重ねていただくと
かさが減ります。



ラベルをはがしてください

たべるたいせつ

#01
スパイラル
ニュース

開催中/

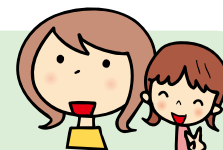
知ってねコープ ぱくぱく試食会

「知ってねコープぱくぱく試食会」は、生協商品についての説明を、生産者やメーカーから直接聞いて、試食して、そのよさを実感していただく取り組み。より多くの組合員さんにご参加いただくために、今年度は76会場での開催を目指して、現在進行中です。

特に今年度は、多くの生産者・メーカーに来ていただき、いろいろな商品の説明やこだわりについて知っていただけるようにすすめています。会場によって説明の生産者・メーカーが違いますので、まだ参加されていない方はもちろん、一度参加された方も、前回と異なる会場に参加すると、また新しい商品の説明を聞くことができます。毎月発行の「ぱくぱくコミュニティ」やホームページで確認して、ぜひご参加ください。組合員以外の方も一緒にどうぞ。



参加者の声



- ・比較して食べたり、普段食べないものが試食できたのが、よかったです。
- ・もずくの市販品とコープ商品の違いがよく分かりました。
- ・ヨコオファーズさんの「みつせ鶏鍋」めっちゃおいしかったです！次回あったら必ず利用します。
- ・質問が気楽にできる雰囲気でした。試供品もあり、ほかの会場にも参加したいです。
- ・豚肉がおいしくて子供がパクパク食べていました。安全で安心がよく分かりました。
- ・大阪王将餃子の生協だけのこだわりが分かり、焼き方実演も勉強になりました。
- ・商品のチラシだけでは分からないことをたくさん知ることができ、コープ商品のこだわりを実感できました。

理事会だより 第23回定例理事会 (2016年11月1日)

2016年度10月期組織経営概況

項目	業態	10 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）		177,344	178,157	100.4	107.4			
出資金（千円）		10,833,076	10,847,485	100.1	103.2			
供給高 （千円）	宅配	2,282,239	2,239,430	98.1	102.0	15,740,397	15,644,769	99.3
	店舗	260,800	291,615	111.8	210.9	1,830,500	2,014,171	110.0
	夕食サポート	26,096	24,254	92.9	110.7	178,808	174,457	97.5
	合計	2,569,135	2,555,300	99.4	108.5	17,749,705	17,833,397	100.4
経常剰余金（千円）		83,593	83,076	99.3	111.2	424,663	515,834	121.4

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。

主な確認事項

- 1 2016年度10月期経営概況報告を承認しました。
全体供給高は計画比99.4%となりましたが、前年比は108.5%で伸長しています。宅配事業では利用人数は計画を上回りましたが、利用単価は計画を下回り供給計画は未達成でした。店舗は2店舗とも来店者数と利用単価が計画を上回り供給計画を達成しました。夕食サポート事業は前年比では伸長しているものの計画比は92.9%となりました。お弁当4種類の1日配食数は2,040食となっています。総合的な利益を表す経常剰余金は99.3%と計画を下回りましたが、4月からの累計では大きく計画を超えています。
- 2 全体区役員推薦委員会委員11名を承認しました。委員会は4つの地域区役員推薦委員会の委員長・副委員長と、理事委員3名で構成され、今後役員推薦に先立ち役員推薦の考え方を策定していきます。
- 3 第13期(2017～2018年度)役員候補者の擁立の考え方、及び擁立のすすめ方を承認しました。今後この擁立の考え方にもとづいて第13期役員候補者の擁立をすすめ、役員推薦委員会に推薦要請していきます。
- 4 コープしが第3号店の出店基本計画(建物概要、敷地配置計画、店舗基本コンセプト、事業計画等)を確認しました。今後、建築申請などの開発準備をすすめていきます。

- 5 新物流センターの委託に関する合意書の締結を承認しました。新物流センターでは個人別集品等の取扱い品目の拡大、青果加工の統合、品温・品質管理のための冷蔵施設の補強など、組合員のくらしに役立つ商品の品揃えの充実や品質強化などをめざしています。

■理事会・常勤理事会報告事項

- (1)多賀町と地域の見守りネットワークに関する協定を締結しました。宅配事業を通じて高齢者や子どもなどの見守り、災害時等への協力をすすめていきます。(協定書締結は9市町になりました)
- (2)滋賀県の「高齢者に向けた消費生活情報啓発」事業の実施協力と協定書の締結を確認しました。夕食サポート「つながり」利用者への啓発チラシによる情報提供や消費者ホットライン「188(いやや)」番を伝えていきます。
- (3)産直産地、レンコンの生産者である茨城ふるさと産直ネットワーク(茨城県)が台風10号により大きな被害を受けたため、災害お見舞い金をお届けしました。果菜、キャベツ、レタス、ニンジンなども被害を受けており、主力のレンコンは例年4月まで供給できるところ今期は2月まで終了する見込みとのことです。

監事会だより 10月度(9月21日～10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。

9月30日 内部統制委員会出席

10月3日 監査<経理フロア>

4日 第22回監事会[内部監査報告受領、この間の監査所見共有化、事業所往査の実施内容、上半期監査実施内容、事業所往査実施内容、2016年度秋の総代のつどい立会監査実施内容、有限責任監

査法人トーマツによる監査の立会実施内容、今後の日程、その他]

13日 監査<総務人事フロア>

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。

特定非営利活動法人ハンガー・フリー・ワールド(HFW)

2016年度書き損じハガキ回収キャンペーンの報告

2016年5月に実施した「書き損じハガキ回収キャンペーン」の回収実績は

(換金額) 3,894,790円でした。

「書き損じハガキ回収キャンペーン」は、未使用・書損じハガキ、未使用・使用済み切手、図書カード、テレホンカード、商品券、ギフト券などをHFWに送り、換金して、HFWが活動する4カ国(バングラデシュ・ウガンダ・ベナン・ブルキナファソ)の食料支援や教育基盤の整備などに活用する取り組みです。2017年度も取り組む予定をしています。



10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 260,190Kg (回収率52.0%)



牛乳パック

宅 3,391Kg



店 559Kg

商品仕分け袋

宅 3,278Kg (回収率34.4%)



ペットボトル

店 1,055Kg



キャップ

店 82Kg

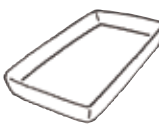
卵パック

宅 1,746Kg



トレー

店 238Kg



リサイクル品売却金額 10月度: 3,701千円
累計 24,508千円

※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!

宅配で使用している シッパーのリサイクル

宅配で冷蔵商品・冷凍商品のお届けに使用している発泡スチロールの箱を“シッパー”と呼んでいます。配達時や配送センターで、汚れや破損したシッパーを見つけると取り除き、物流センター内にあるリサイクルセンターへと集められます。

リサイクルセンターでは取り除いたシッパーをはじめ、直営ステーションや店舗のリサイクルボックスから回収された食品トレー、店舗から出される発泡スチロール等を職員の手によって、圧縮機で減容処理し有価物として、取引業者に売却します。売却した発泡スチロールは再生工場を経て、断熱材やフォトレームとして生まれ変わります。

今年度4月～9月の間に、約2万8,000個のシッパーと、1万9,000枚のふたをリサイクルしました。

シッパーは、生協の大事な財産です。大切に取り扱いましょう。



環境担当...サイ君

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

宅配ご利用点数水産部門1位となった人気の「氷温甘塩さば切身」。
商品名由来の「氷温づくり」の氷温とは何℃から食品が凍る温度までの間の温度帯でしょうか?



① 0℃

② -2℃

③ -4℃

締め切り

12月25日(日)(消印有効)

応募方法は15ページをご覧ください。

頭の体操 Mental Gymnastics

10月号 正解 「2.再生可能エネルギー」
応募総数 132通 うち正解 132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！

夕食サポートに注目！

スパイラル10月号「夕食サポート」の記事を見て、すごく安心、温かみを感じました。献立を考えるのは、本当に大変！だけど栄養バランスよく、おいしく安全なお弁当がいただけたらありがたいです。今後作るのが大変な時には、利用させてもらいたいです。

長浜市 みいちゃんママさん

取材では何人もの栄養士が関わり、よりよいものを届けようとしていることが分かりました。

毎年恒例!?

1年が終わりに近づいてくると、あゝ今年もやりたいなあと思っていたことや、やらねばならなかったことができなかったなあ、自分の中で反省会をします。来年こそ、時間を上手にやりくりするぞ！と年末の誓いもむなし、毎年、同じことのくり返しのような…。きつと元々がズボラなんですよ。

草津市 ミーコさん

私も同じく。仲間がいて変な安心感を覚えます。

親子で成長！

この春から保育園に通い始めた4歳の娘の運動会に行ってきました。歌にダンスにかけつこと、がんばって覚えてた晴れ姿。この半年でなんと成長したのでしよう！子どもの生きる力に感動です。母も一緒に成長するぞー！

近江八幡市 あーちえるさん

毎日見ているのに、改めて子供の成長を感じますね。



「子どものためにきれいに」という視点が素敵ですね。

大掃除の指揮は夫

主人の号令のもと、大掃除開始です。普段は掃除機を持ったことのない主人も、年末の掃除は床のワックスがけから始まり、網戸、換気扇、そして下水マスと、それはよく働いてくれます。私は、その邪魔にならないよう、軽い家具等を移動することぐらいです。

大津市 畑 道恵さん

ご主人すごいですね。1年分の奥様への感謝の気持ちでしょうか。

まずは作戦会議から

わが家では、まず家中を見て回り、掃除する場所を書きだしていきます。それが終わったら、分担するところを決める家族会議。（3歳の娘にも振り分けます）そこでやっと大掃除スタート。自分の担当が決まっているので、スムーズに大掃除が進みます。担当のところが終わったら、書き出した紙に線を引っぱり、消していけます。これが達成感があって気持ちいいんです。やらなきゃダメな大掃除、どうせなら楽しみたいですね。

長浜市 雪だるまさん

大掃除の進み具合が分かって、やる気も出るし、いいですね。

朝の楽しみ

毎朝、学校まで子どもたち（孫も含む）を送っています。歩きながら、孫と雲の話をするのが楽しいです。「あつ、今日はひつじ雲だ。」「今日は黒い雲なあ。雨降るかな?」と、日々いろいろな形の雲を見つけては楽しんでいます。空を見上げると心が広がります。

長浜市 のんのさん

お孫さん、きつと広い心を持った人に育つことでしょう(^^)

知りませ〜ん！

テレビで流れているコップのCM、双子の女の子がとてもかわいらしくて「知りません」が耳から離れません。主人が「メガネ知らんか?」と言えば、あのフレーズを大きな声で叫んでいるの頃です。

長浜市 めがねのばあばさん

「りんあんちゃん」のCMは10月で終了しましたが、ホームページで見られます！

冬ならではのラーメン

待ちに待った冬がやってきました。わが家は雪が積もる地域で、毎年のようにかまくらを作り、かまくらの中で

掃除のきっかけに

「1ヶ月に1回は掃除！」毎回思うのですが、なかなか現実には…。誰かが来るとなると、「掃除しなくっちゃ!」と思うので、定期的に人を呼ぶのいいかもしれませんね、私は(笑)。

大津市 まんみさん

来客があると、わが家は見えないうちに押し込んでいるだけかも…

コツを知りたい！

大掃除は大・大の苦手です。子どもが生まれてからは、子育てを言い訳に、大掃除をサボっています…。コツ、ぜひたくさん載せてください。

守山市 MINGUさん

たくさんさんの「コツ」をいただきました。今年こそは苦手を克服しましょう！

次回は2月号掲載です。

テーマは「巻き寿司」

おすすめの巻き寿司レシピや、好きな具材、思い出の巻き寿司などみなさんの「おいしい」をおたよりをお待ちしています！

ホームページに
スパイラルカフェ
番外編を掲載して
います。

<http://www.pak2.com/spiral/cafephp>



イラスト

(お子さんの絵も)

お待ちしております！ 頭の体操の答え おたより

12/25(日)
締切

頭の体操(12ページ掲載)正解者の中から抽選で10名様に、「スパイラルカフェ」に掲載させていただいた、おたより・イラストなどの投稿者全員に、500ポイントをプレゼント！※店舗組合員の方は図書カード(500円分)

応募方法

応募資格：コープしが組合員とその家族。①住所 ②お名前(匿名を希望される方はペンネームも併記) ③電話番号 ④組合員コードをご記入の上、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」に掲載できなかったおたよりは、ホームページに掲載する場合があります。

宛て先

〒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

おくらうコープ ●FAX: 0120-096502

●Eメール: Spiral@coop-shiga.or.jp



※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くことがあります。
※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。

※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。



コープもりやまの常連さん
元気くんの母さん

「見通しのよい」レンコンゴダール、組合員のもとへ飛んでいく「キャベツマントなど、コープ愛に溢れたキャラクター「元気くん」。
編集部一同、感激しています！
制作者の「元気くんの母」さん、店舗または左記連絡先まで連絡先をご一報ください！

あつた〜いラーメンを食べます。また昨年家族でスキーにも行くようになり、ワクワクな冬です。

東近江市 ハナミズキさん

かまくら楽しそうですね。スキーも長いこと行ってないなあ。