

Spiral

スパイラル

6

June 2017
No.329

特集
どんなところ？
コープしがの物流センター



今月号の「スパイラルカフェ」の
テーマは「お父さん」。
父の日はどんな形で感謝を伝えますか？

- たべるたいせつ…2ページ
- 食中毒の予防3原則
- つくる現場から…3～5ページ
- にがり充てんとうふ
- my coop!…8ページ
- わたしのエコ料理
- 声に応じて…9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。

June 2017 No.329

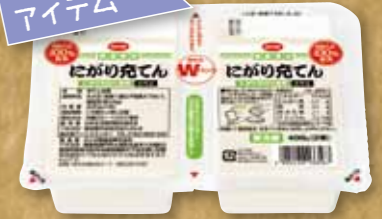
発行責任者/理事長 西山 実
発行/2017.6.5

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

にがり充てんとうふの魅力は、なめらかな舌触りと大豆のコク。そのよさを活かした豆腐のアレンジレシピをご紹介します。

PickUp
アイテム



調理時間	約 10分	1人分 カロリー	184 kcal	1人分 塩分	1.4g
------	-------	-------------	----------	-----------	------

とうふと卵のサンラータン

にがり充てんとうふ200g、豚薄切り肉50g、生しいたけ2枚、にんじん¼本、溶き卵1個分、ごま油小さじ2、A=<鶏がらスープの素小さじ1、水3カップ>、B=<酢大さじ1、しょうゆ・塩・こしょう各少々>

作り方

- ①とうふ、豚肉は食べやすく切る。生しいたけは薄切り、にんじんは短冊切りにする。
- ②鍋にごま油を熱し、豚肉、生しいたけ、にんじんを炒める。Aを加えて煮立て、とうふを入れて5分ほど煮る。
- ③溶き卵を回し入れ、Bで調味する。

調理時間	約 10分	1人分 カロリー	287 kcal	1人分 塩分	1.2g
------	-------	-------------	----------	-----------	------

とうふのカップサラダ

にがり充てんとうふ200g、トマト・アボカド各½個、オクラ3本、ツナ缶1缶(70g)、粒コーン50g、A=<マヨネーズ大さじ2、牛乳小さじ2、酢小さじ1、にんにくのすりおろし½片分、塩・こしょう各少々>、パジル(あれば)適量

作り方

- ①とうふ、トマト、アボカドは角切りにする。オクラはゆでて小口切りにする。ツナは汁をきる。
- ②ボウルにAを混ぜ合わせる。
- ③①と粒コーンを層になるようにカップに入れ、②をかけてパジルを飾る。

調理時間	約 5分	1人分 カロリー	160 kcal	1人分 塩分	1.5g
------	------	-------------	----------	-----------	------

とうふの枝豆鶏そぼろ あんかけ

にがり充てんとうふ200g、鶏ひき肉80g、枝豆(むき実)20g、片栗粉小さじ1、A=<だし汁1カップ、しょうゆ大さじ1/2、みりん・塩各少々>

作り方

- ①とうふは半分は切る。鍋にAを煮立て、鳥ひき肉を加え、菜箸で混ぜながら火を通す。とうふを加えて5分ほど煮、とうふを取り出して器に盛る。
- ②残った汁に枝豆を加えてサッと煮、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ③①に②をかける。

たべる
たいせつ



食中毒の予防3原則

雨と暑さでムシムシするこの時期、急にお腹が痛くなり嘔吐や下痢などの症状が出た時、それは「食中毒」かもしれません。飲食店などの食事だけでなく、家庭での食事でも結構発生しています。その食中毒を引き起こす主な原因は細菌やウイルスで、それらが食べ物に付着し、気温や湿度の影響で増殖した物を食べることで症状を発症します。夏場の主な原因菌は、腸管出血性大腸菌(O157、O111

など)・カンピロバクター・黄色ブドウ球菌・サルモネラ属菌などがあり、寒い時期でも数十個で症状が出るノロウイルスなどが原因菌となる場合もあります。

食中毒予防にはまず原因菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」の3原則です。

「つけない」の基本は、洗うことと分けること。まずは確実に手洗いしましょう。指の股・爪の間・手首までしっかりと。調理前生の魚や肉

類などを扱う前後・食事をする前、またトイレに行った後やおむつを交換した後などでも気をつけましょう。それから、生食用と加熱用とをきちんと分けること。特にまな板やさい箸などの調理器具、キャンプ時の焼肉で焼きながらお皿に取り分けるのは危険です。

「増やさない」の基本は、低温保存すること。細菌の多くは低温下では増殖しにくいので、買い物した後はできるだけ早めに冷蔵庫に保管し、調理後の料理が残った場合も冷蔵保存後、早めに食べましょう。家庭用冷蔵庫では、頻繁な扉の開け閉めや食品の詰め込み過ぎによる温度変化には注意しましょう。

「やっつける」の基本は、しっかり中まで加熱すること。ほとんどの細菌やウイルスは75℃で1分以上の加熱で死滅します。また調理器具は使い終わりにはしっかり洗浄し乾燥させましょう。熱湯をかけた台所用殺菌剤で消毒するのも効果的です。これら細菌やウイルスなどの他にも、きのこやフグなどの自然毒・水銀や添加物などの化学性・寄生虫によるものなどの食中毒もあります。いずれにせよおいしい料理をいただいた後に嫌な思いをすることのないよう、充分に気をつけてください。

／地域活動栄養士 長岡由里子さん

つくる

現場から

愛されているから35年。コープのロングセラー



にがり充てんとうふ

どこで作られて
いるの？

人の手に触れることがない完全自動化ラインにより、賞味期間の長い「にがり充てんとうふ」を生産しているさとの雪食品。

実は「さとの雪食品」は、機械事業・包装資材事業・食品事業を手がける四国化工機グループの一員でもあり、食品機械メーカーだからできる発想・工夫もありました。

徳島市内から車で約50分、四国山系から流れ出る清流のほとりに佇む阿南食品工場では、1日約20万個の豆腐が製造されています。



さとの雪食品阿南食品工場



※このほか、国内で栽培された大豆を使用

3つのこだわり

豆腐製造にいちばん大切な大豆。使用大豆の契約栽培の取り組みを行い、厳しい選定基準を設けています。さらに「にがり」の量は仕入れた大豆の特性を見極めながら調節し、作りムラを発生させないようにしています。また阿南食品工場では四国山系の伏流水を汲み上げて使用しています。豆腐のおいしさの鍵をにぎる3つ「大豆」「にがり」「水」。これにより組合員さんに愛されるロングセラー「にがり充てんとうふ」が誕生するのです。

CO-OP にがり充てんとうふ
200g × 2

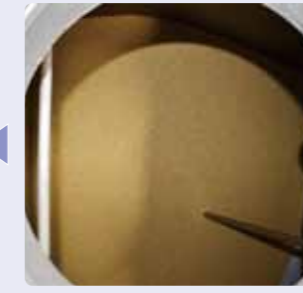
国産大豆を使用した、ほんのり甘くなめらかな食感の絹豆腐。賞味期間はお届け日を含め12日。



にがり充てん豆腐が
できるまで



◇原料大豆の受入れ
大豆はサイロで保存し、
しっかり管理



◇洗穀・浸漬
原料大豆は水洗いし、一定の
水温の水につけ、水を吸わせ
て膨らませる



◇磨砕・煮沸・分離
大豆に水を加え石うすで挽く。できたものを生呉とい
い、連続蒸煮で炊き上げたら、豆乳とおからに分離

◇真空脱気・殺菌・冷却
豆乳に含まれる気泡を取り除き、加熱殺菌し、
2~10℃に冷やしてタンクに保存



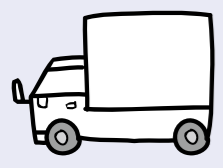
◇充てん
豆乳ににがりを混ぜて容器に充て
ん。その後、フィルムシールをする。



◇加熱凝固・冷却
容器ごと加熱して豆乳を固め、
冷水で冷却



◇異物検出
金属探知機とX線異物検出器で
確認。その後、人により全数点検



◇冷蔵庫保管・出荷
コープしが物流センター
(近江八幡市)へ

開発までの経緯

今では生協以外でも一般的になつた「充てん豆腐」。その名の通り充てんすることで日持ちがする豆腐というのは、生協が文字通り第一号でした。「最初に生協さんよりお話をいただいたのが1982(昭和57)年、昔ながらの「にがり」100%を使った豆腐ができないうか、というご相談でした。今では当たり前ですが、当時の豆腐メーカーでは非常に難しい内容でした」と、さとの雪食品の道端さん。しかも生協からの合わせて6つの条件も(左の図)。豆腐の大量生産は一般的ではなく、しかも賞味期間の長い「にがり充てん豆腐」が完成したことは、豆腐業界では画期的な出来事だったので



さとの雪食品株式会社 大阪営業課 道端勝さん

生協が求める
充てん豆腐の条件

- 1 絹ごしタイプの豆腐であること
- 2 凝固剤には昔ながらの「にがり」100%を使うこと
- 3 消泡剤無添加であること
- 4 大量に安定的な生産が可能であること
- 5 衛生的で共同購入の仕組みと物流に耐えられること
- 6 賞味期間1週間以上であること

充てんということ

「充てんは文字通り容器に充てんします」と笑顔で話される道端さん。製造機で豆腐を作るのではなく、豆乳とにがりを容器に入れて、容器の中で豆腐を作ります。「開発までの苦労はありましたが、製造機で作るよりも簡単にでき上がります」。カット豆腐(パック水の入った通常の豆腐)には離水がありますが、充てん豆腐は離水も少なく大豆のうま味・甘みを保つことができ、ツルツとした食感になるという特性があります。また、さとの雪食品は四国化工機グループという特性も活かして、パッケージの工夫もされています。



「連続蒸煮」と「真空脱気」

阿南工場の若木工場長が語ります。「連続蒸煮・真空脱気」が大きな特徴です。「まず釜で炊き上げるのではなく、管の中を豆乳が通ることで蒸煮・攪拌されます(連続蒸煮)。メリットは大豆の炊きムラが少なくなることで、また豆腐製造での付きもの「泡」を消すための消泡剤を使わない仕組みも。

「にがり」をつかうこと

豆腐を作るには、大豆を磨砕・煮沸して得られたおからと豆乳のうち、豆乳に凝固剤を入れ固めます。しかし凝固剤として使用される「にがり(塩化マグネシウム)」は、戦争中に軍需用品として使われて手に入りにくくなつてから、使用が一般的でなくなつていきました。「にがり」の代用品として滑らかな豆腐が作りやすい「すまし粉(硫酸カルシウム)」が多く使われており、当時の豆腐業界では、「にがり」100%使用の絹ごし豆腐を大量に製造することは非常識とされていました。



海水を原料とする「にがり」

「大豆本来の風味や甘みを活かせる「にがり」を使った豆腐が生協の希望。しかし「にがり」を使うと、ムラができやすく泡も多く立ちます。研究者は試行錯誤で、冷たい豆乳の中に「にがり」を入れることを考えました」と道端さん。通常の豆腐生産では熱い豆乳に凝固剤を入れるのが常識。まさに発想の転換です。「冷たい豆乳に「にがり」を入れると、凝固反応が遅くなりゆっくり固まりムラなくできたのです」と語るのは阿南工場の若木工場長。



阿南食品工場 工場長 若木宏文さん

「大豆を磨りつぶす際に水を加えますが、そのため豆乳中に気泡が含まれてしまっています。そのまま固めると豆腐の表面も中も泡だらけになるんです」と工場長。そこでさとの雪食品では、豆乳が通るタンクの中を真空状態にして「真空脱気」で豆乳中の気泡を抜いています。そのため消泡剤を使わずに豆腐製造ができるのです。



ぜひ一度
ご利用
ください!

さとの雪食品 ラインナップ

国産大豆の
べんりな木綿豆腐
300g (2個)
大豆の旨みが詰まった
しっかりとした食感です

こんにゃく白和え
160g (80g × 2)
こんにゃく、にんじん、
枝豆、ねりごま入り

おからが入った
ごぼう白和え
160g (80g × 2)
新鮮な豆腐とおから、国産
のごぼうを使用しています

味付けうの花
160g (80g × 2)
おからに具材を加えて
うす味に仕上げました

組合員さんの声に応じて少量化

以前は1パック300gでしたが、「使い切れない時の保存に困る」などの声に応え、3年前に400g(2個)の小分けパックになりました。「夫婦二人にちょうど良い量」「一つひとつ新鮮な状態で使えて安心」などの声が届いています。

『組合員さんの安心のために』

X線異物検出器
通常の金属探知機だけでなく、X線異物検出器も使われています。まさにダブルチェック!



物性確認(硬度・シール性・重量・温度・PHなど)毎日製造される製品の確認を行っています。



おいしさ確認として毎日11時と16時に4名で行われる官能検査。いつもと同じ味かどうかを確認します。

定期検査を
毎日して
います!

物流センター
キーワードはコレ！ ①『集品』



青果加工と、冷蔵・冷凍・常温商品の集品・宅配事業センターへの配送が、主な物流センターの業務。集品とは組合員さんがご注文になった商品を、間違いなく個人別に仕分けして行くことです。「冷蔵商品」「冷凍商品」「常温商品」の作業ラインでは、ひとりが担当する商品が決まられていて、入れるべきコンテナが担当の目の前にきたら注文された商品にランプが点灯。それに従って商品を入れていきます。

「物流センターの最大の役割は、組合員さんからのご注文商品を正確に集品（個人別に仕分け）することです。」と寺田さん。



現在物流センターは、常温商品約450品目・冷蔵商品約400品目・冷凍商品約400品目を取り扱っています。



「冷凍商品」は集品後、大型の保冷ボックスにセットされます。

物流センター
キーワードはコレ！ ②『青果加工』

青果加工はコープしがの子会社『株式会社コープシステムサービス（CSS）』が、物流センター内で担当しています。物流センターの青果加工場では、産地からコンテナなどで入荷した商品を組合員さんに届ける量目にパックしたり、パックされた商品の品質点検を行い、できるだけいい状態でお届けできるようにしています。



土物加工施設での加工の様子
土物加工施設では、主にたまねぎ、じゃがいもなどの土物の加工を行います。

要冷蔵（青果）加工施設
温度・湿度調節、衛生管理が大切な要冷蔵加工施設では、葉物やフルーツなどの加工・パッケージが行われています。温度設定は約12度。また作業服と専用靴が導入されています。組合員さんに商品をお届けする前日の早朝に入荷した商品を、品質確認しながらパック作業するのは時間との闘いです。午後の冷蔵商品と一緒に集品できるように、手早く作業を行っています。



現場では一つひとつに作業方法・作業時間なども明確に規定され、その指示のもと加工を行っています。



コープしがの物流センター



コープしがは宅配事業の物流業務を（株）関西丸和ロジスティクス（AZ-COMロジスティクス滋賀）の施設で行ってもらっています。主に「個配」業務を委託している同じ会社です。物流センターは近江八幡市長光寺町にあり、大きなもも太郎の看板は国道8号線からも見えます。現在、さらに物流機能を強化するための改修工事を進めています。

組合員さんへ
お届け



9つの宅配事業センター

配達用トラックに
積み込み

大型トラックで納品

集品	物流センター		
	加工パック	入荷・検品	青果（野菜・果物）
午後	入荷・検品		冷蔵商品
午前	入荷・検品		冷凍商品
	入荷・検品		常温商品（ドライ）
夕方	入荷・検品		パン
センター別仕分	入荷・検品		大型商品（米・飲料等）

◆物流センターからは温度帯ごと、商品特性にあわせて別々に宅配事業センターに運ばれ、配達用トラックに積み込まれます。

チカラ
見えないけれど **カもち**
それが『物流センター』です

「2003年、2つの物流センターを現在の近江八幡市のこの場所に統合して以来、組合員さんには直接見えない物流を文字通り力強く担ってきました。」と寺田さん。物流センターは見えない部分ですが、非常に大切なところ。いわば“縁の下の力持ち”です。

組合員さんに間違いのない商品をお届けするため、商品の受入れ・検品から物流センターの仕事がスタートしています。検品は、数量・賞味（消費）期限・品温などをチェックします。

入荷後は商品の管理温度（冷蔵・冷凍・常温）や商品特性によって、最適な状態で組合員さんのもとに届けられるように取り扱われます。例えば「パン」は組合員さんに届ける前日の夕方5時から集品が始まり、宅配事業センターへは夜中に納品されるのです。



コープしが事業支援部・事業支援フロアマネージャー 寺田真一さん

●青果加工の合流



（株）コープシステムサービス 専務取締役 矢部光男さん

青果加工を行う青果産直センターは、今まで栗東にありましたが、本年3月から近江八幡市のこの物流センターに一元化しています。

「入荷→青果加工→集品まで、この物流センターで行われることになり、組合員さんによりよい状態でお届けできる体制になりました。」と青果加工を担当するCSSの田中さんは語ります。「コンテナや保冷箱は組合員さんの共有財産。丁寧に使っていただけているとうれしいです。」とのお話もありました。

物流センターで働く職員は、組合員さんと直接お会いすることはありませんが、商品を利用される組合員さんの気持ちを考えながらお役に立てることを願っています。



（株）コープシステムサービス 田中賢一さん

コープしがの
物流センター

組合員さんから、宅配の商品がどのようにして正確に個人別に仕分けされて届くのか、よく質問をいただきます。そこで、今回コープしがの物流を担っている（株）関西丸和ロジスティクス（AZ-COMロジスティクス滋賀）以下、物流センターを近江八幡市に訪問。物流センターではどんな作業が行われているか確認してきました。物流センターで、コープしが事業支援部の寺田さん、（株）コープシステムサービス（CSS）の矢部さんと田中さんにお話を伺いました。

物流センターから
組合員さんまで

特集

どんなところ？



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した声など、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。このコーナーは、寄せられた声の質問に答えたり、改善に繋がったことなどをお知らせします。

改善しました

声 「**co-op** アイスコーヒー低糖」はほとんど甘味がなく、おいしくありません。ほかにも同じような意見があれば改善してほしい。

改善

ご意見をを受けて試作を繰り返し、組合員のモニター調査を行い、酸味を抑えて苦みやコクを強め、コーヒーらしい重みのある味わいとなるようにしました。また、パッケージデザインの変更も行いましたので、ぜひお試しください。(co-op アイスコーヒー無糖・加糖の見直しは先に行っています)



Q インターネットで注文していますが、「抽選商品」に外れたり、「天候不順等での欠品」など、あてにしていた商品が届かないのは困ります。メールで事前に知らせてもらえるようにならないでしょうか。

A 欠品等でご不便をおかけし申し訳ありません。ご意見でいただきました「メールでのお知らせ」は今後の研究課題と思っています。抽選商品の当落は、インターネットご利用の方は、注文締め切り日の翌日にeフレンズの「過去の注文履歴」にお届け予定商品が掲載されるのでご確認くださいませ(抽選にはずれた商品は載りません)。また、天候不順等による商品の欠品は、分かった段階でコープしがホームページの「お知らせ」に掲載していますので活用ください。

数量限定
抽選 00,000点
お一人様 0点限り
注文多数の場合は抽選です。

Q 「しそ漬梅干詰め替え用450g」の賞味期間が、これまで「3カ月」でしたが、「6カ月」に変更になりました。添加物などが入っているのですか？

A 組合員さんから「梅干しにしては賞味期間が短い」との声を受けて、改めて賞味期限の検証を行いました。「賞味期限」は「おいしく召し上がっていただける期間」で、品質保持ができていないことを前提に、食味・食感・見た目などの変化について検証し、6ヶ月でも充分日持ちすると判断しました。商品自体の仕様変更は行っていませんので、安心してお召し上がりください。



my Coop!

組合員さんの“my coop”をご紹介します

時短・節約・ゴミを減らして

あたしのエコ料理

* 生協歴 10年を越える なかよし *



新谷朋子さんと野々垣敬子さん
お母も生協を利用されていた新谷さんは出産を機に、野々垣さんはご近所からの声かけが利用スタートのきっかけと語ります。

食材の使い方次第でゴミを減らしたり、水・光熱費を節約したりと「エコ料理」はいろんな形で実践できます。さらに時短の結果「エコ」に繋がれば、まさに「一石二鳥」です。

「子どもが小さい時は、玉ねぎ、いんげんの入ったミックスベジタブル、ウインナー、お米、無塩のトマトジュース、コンソメを使った炊飯器調理をよくしていました」と話すのは新谷さん。「炊き上がったら、卵で巻いてオムライスにします」。

野々垣さんは冷凍ミンチが気に入っています。「バラバラで使いたい分だけ使えて無駄がないですね」。このミンチで作るオムライスには、にんじん・たまねぎを加えていたけれども入るとか。「下準備した野菜は合挽きの冷凍ミンチから出る油で調理。もちろんしいたけの軸も一緒にみじん切りです」と、できるだけ素材をムダにしないようにされています。「大根の葉もおすすめ食材。ミンチと甘辛く炒めると、シャキシャキしてあつと言う間になくなってしまいます。それから、カレーは圧力鍋で作るのでにんじんも皮付きなら煮崩れなし」と、野菜の皮をむかずにゴミの減量にも気をつけているそう。

レンジカフェ パスタ

お鍋を使わず電子レンジで簡単にパスタ調理。ほしい人数分(1~4人分)でOK。「これだと水も少量でお鍋も使いません。お手軽に少量でもおいしいパスタができますよ。」



私のおすすめ

は、半分カットしてからへた部分をくの字にカットし、少しでも素材を使い切る工夫をされています。「ブロッコリーは、茎の硬い皮をピーラーでむいたらカットして一緒に少し水をかけてレンジ調理」。茎の部分はスティックでディップしたり、オニオンチップスとお好みのドレッシングをかけたりますとそれだけで一品になります。レンジ調理からお湯も不要で調理も楽ちんですね。

このページに登場して下さる組合員さん募集!

10月号テーマは「衣替え」。衣替え事情や工夫を紙面でお話いただける方募集します!ご協力いただける方は15ページの宛先までご応募ください。締め切り:6/30(木)必着

「震災を忘れない・ これからの地域とくらし」 学習交流会を開催しました



東日本大震災から6年となった今年3月に、福島県の産直生産者・(株)ジェイラップと、阪神淡路大震災・東日本大震災のボランティア活動に携われた神戸社協の方にお越しいただき、学習交流会を開催しました。参加者は、生産者の安全性への取り組みや、災害時への備えなどを学びました。

「震災からの6年間」

(株)ジェイラップ 代表取締役 伊藤様



原子力災害という大変な状況の中でどのようにして農業を続けていくか、この6年間の取り組みを報告いただきました。米の汚染はどうなっているかを知るため、生産できることはすべて作付しデータを集めたこと。家族が安心して食べられる作物を作る事を目指し、様々な知見を集めて効果の見込める対策は全て行い、科学的根拠をもって安全なものを出荷していることを話していただきました。そして、観察する事を大切に、不確かな情報に振り回されないこと、普段から出来ていない事は、災害時・有事に出来ないなど、見て・聞いて・感じた事をもとに自分で考え、行動していくことで正しい対策を打てるとのメッセージを発信いただきました。

「くらしの中に備えたいもの」

神戸市兵庫区社会福祉協議会 事務局主幹 長谷部様



東日本大震災発生直後からボランティアに入られた経験から、災害に対する備えや、命を守る事、被災した場合の支援の受け方などを報告いただきました。中でも、ボランティアを地域で受け入れる環境・知恵などのことを「受援力」(支援を受ける力)として、地域外のボランティアの力をうまく引き出すことは、被災地の復興を早め、地域防災力を高めることにつながると話がありました。また、ボランティアはみんなを助ける必要は無い(不公平で良い)、目の前の困っている人を支援できるのがボランティア活動であると発信いただきました。

参加組合員の声

- ・ 皆さんは確実に進んでおられるんだと実感しました。次に備えて、自分の命、地域の命を守る様に、出来る事をし続けることを刻んでおきます。
- ・ 「ボランティア」という活動があまりわかっていなかった。「ボランティアは不公平でいい、みんなを助けられなくていい」という言葉が、一番心に残りました。
- ・ 放射線量は今でも測定している。家族が食べないものは出荷しない。そんなに「安全性が高い食べ物」でも「大丈夫だから食べて下さい」は言えないし、言わない。そんな生産者の想いをひとりでも多くの人に伝えたい。
- ・ “受援力”はたいせつ。普段の暮らしの中でも人に“助けて”と言える人になりたいし、それが大切という事を伝えていきたい。
- ・ ボランティアは作業ではない。寄り添う心を持って活動しなければいけない。

春の商品大交流会を 開催しました

4月22日(土)、近江八幡市のホテルニューオウミで「笑顔あふれるラブコープ、食べることは楽しいこと」をキャッチフレーズに開催しました。800名定員のところ8倍を超える約6500名の参加申し込みがありました。

当日は生産者・メーカーの出店が69ブースあり、参加者はいろいろな商品を見て、試食しておいしさを実感し、生産者と話してこだわりや安全性に納得していました。笑顔あふれる交流会でした。次回は、11月に高島市で開催の予定です。



参加組合員の声

- ・ カタログで迷って購入していなかった商品を実際に手にして見て、試食もできてよかった。
- ・ こだわりやエピソードを聞いて、より商品が身近に感じられました。
- ・ 親しみやすく話しかけてもらい、食べたらいしくて、チラシを見るときの見方が変わりました。
- ・ とても有意義な時間でした。丁寧な説明で安心して購入できると思った。
- ・ カタログで見かける生産者の顔を見て、説明していただきより親しみがわきました。
- ・ 一生懸命作っておられるから説明にも力が入って、すぐ自信のあるものを出しておられるのが伝わりました。
- ・ 良い品を作る意欲がひしひしと伝わりました。
- ・ 生産者の方の熱意にふれられ、あたたかな気持ちになりました。
- ・ 生産者の皆さんもすごく楽しそうにやっておられ、お話を聞くのも楽しかった。



参加生産者からのメッセージ

- ・ 農民の流した汗を思いながら、おいしく食べていただければ幸いです。これからもよろしく御愛顧ください。(長野県農民連)
- ・ みなさまの「おいしい」のひと言が製造メーカーの何よりの励みとなりました。(メイシヨク)
- ・ より豊かな社会を作っていくために、これからも消費者と生産者が理解し合いながら、手を携えて行きましょう。(有田コープファーム)



- ・ 今回、参加出来なかった組合員様も何かの機会であらゆる事を今後楽しみにしております。(滋賀有機ネットワーク)
- ・ 皆さんの“おいしいね”が嬉しかったです。(フンドーキン醤油)



理事会だより 第31回定例理事会 (2017年5月6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。

2017年度4月期組織経営概況

項目	業態	4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)		179,770	179,339	99.7	104.2			
出資金(千円)		11,058,182	11,031,258	99.7	103.1			
供給高(千円)	宅配	2,336,692	2,342,896	100.2	103.2	-	-	-
	店舗	293,840	306,584	104.3	110.2	-	-	-
	夕食サポート	27,833	27,629	99.2	103.8	-	-	-
	エネルギー事業	38,653	51,127	132.2	-	-	-	-
	合計	2,697,018	2,728,238	101.1	105.9	-	-	-
経常剰余金(千円)		86,691	128,593	148.3	151.6	-	-	-

主な確認事項

- 2017年度4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101.1%（前年比105.9%）と上回りました。宅配事業は利用人数が前年比104.1%と伸長し供給計画を達成しました。店舗は来店者数と利用単価共に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計画比99.2%（前年比103.8%）と下回りました。エネルギー事業（コープでんき）は計画比132.2%と上回り、利用組合員は3,940人で前月より386人増えました。総合的な利益を表す経常剰余金は計画比148.3%と大きく上回りました。
- 総代選挙を公正に行うために、2017年度総代選挙管理委員として組合員から7名を承認しました。
- 2017年度総代選挙区の設定と定数を承認しました。2016年度と同じ18選挙区、定数510名です。
- 第37回通常総代会の議案書を承認しました。5月中旬に開催案内とともに総代にお届けします。
- 2017年度のくらしと協同の研究所会費、コープぎんき店舗関係者分担金、の執行を承認しました。
- NPO消費者ネット・しがの役員候補者（理事1名、監事1名）を承認しました。
- グループ会社(株)タクスへの取締役の派遣を承認しました。
- 理事会と常勤理事会の議決事項の再整理を行い、それぞれの規程の改定を承認しました。

- コープしがグループ会社の「(株)コープシステムサービス、(株)タクス、(株)滋賀有機ネットワーク、(株)シガフードプロダクツ」の定時株主総会議案を確認し、全議案賛成の立場で議決に参加することを承認しました。

■理事会・常勤理事会報告事項

- 独立監査人と監事会の監査報告を確認しました。総代会議案書で報告します。
- 2017年度未来ファンドおうみ助成事業「笑顔あふれるコープしが基金」2団体を確認しました。
- CO・OP洗剤の利用にあわせた金額(1点1円)を、マザーレイク滋賀応援基金に寄付し琵琶湖の環境保全に役立てる取り組みを2017年度も行います。(5~10月度)
- 「コープしがに30年以上加入して頂いた組合員に感謝の気持ちを伝える取り組み」として、宅配組合員には500ポイント、店舗組合員には500円分商品券等をお届けすることとしました。
- 2017年度「いのち・たいせつ」の取り組みとして、平和募金(6月度)とピースアクションinヒロシマ(8/5~6)への組合員参加を募ります。また、「くらし・たいせつ」の取り組みでは、震災復興支援活動として「震災を忘れないツアー inふくしま」や「震災を忘れない交流会」、「宮城県南三陸町の訪問」などを予定しています。

監事会だより 4月度 (3月21日~4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。

- 3月21日 年度末総代懇談会出席 ~24日<8会場>
- 31日 内部統制委員会出席
- 4月4日 第31回監事会[この間の監査所見共有化、2016年度監査実施内容の確認、期末監査実施内容(常勤ヒアリング)の確認、2017年度公認会計士監査の契約継続同意要請への対応、生協法に基づく出資の総口数及

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を監査する機関です。監事会はその監事によって構成されます。

- び払込済出資総額の確認、今後の日程確認、その他]
- 7日 有限責任監査法人トーマツ子会社監査立会<株式会社タクス>
- 10日 有限責任監査法人トーマツ子会社監査立会<株式会社コープシステムサービス>
<株式会社滋賀有機ネットワーク>

サイクンのリサイクル情報

リサイクルセンターの役割

コープしがのリサイクルセンターをご存知ですか？近江八幡市の物流センター内にあり、宅配のセンターや店舗から回収されたリサイクル品を圧縮加工などして、資源として売却しています。リサイクルする原料は、商品仕分け袋・牛乳パック・卵パック・ペットボトル・食品トレー・発泡スチロール・チラスなど10種類。そのほか、廃食油回収・通い箱の洗浄、蓄冷剤の修繕なども行っています。

皆さんもご存知の通り、ゴミが年々増え続けていますが、これは深刻な問題です。ゴミを減らし、資源を有効活用する環境に優しい「3R」(ゴミを減らす:リデュース、再利用する:リユース、再生する:リサイクル)にみなさんも取り組みましょう。



(左)発泡スチロールの圧縮作業、(右)圧縮された商品仕分け袋



環境担当...サイ君

4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 257,490Kg
(回収率68.5%)



商品仕分け袋

宅 3,346Kg
(回収率33.5%)



卵パック

宅 1,809Kg



牛乳パック

宅 2,946Kg



ペットボトル

店 903Kg



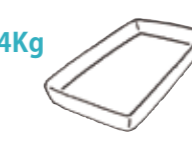
キャップ

店 70Kg



トレー

店 264Kg



リサイクル品売却金額 4月度: 3,926千円

※案内書回収のご案内
案内書は新聞の折り込みチラシと同じ紙に分類されます。案内書と一緒に折り込みチラシを出してもらっても構いません。でもポリ袋に入れたり、紐でしばったりしないでください。

ペットボトルとトレーは一部ステーションで回収しています
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

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3~5ページの「つくる現場から」で掲載の「にがり充てん豆腐」について、豆腐のおいしさの鍵をにぎる3つとは「大豆」「にがり」あと1つは何?

A. パッケージ B. 消泡剤 C. 水

締め切り

6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

4月号 正解
「C: 布団の打ち直し」
応募総数 147通 うち正解 147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！

大変だけど嬉しい

4月で4歳になった下の子も、この春から年少さん。毎朝、幼稚園に行く... 大変だけど嬉しいです。

彦根市 こたんゆうたん さん
慣れるまで大変ですが「ママがいな... 嬉しいですね。」

テーマ 【お父さん】

息子が生まれてもうすぐ1年になります。お父さんになった夫は、息子のお世話を手伝ってくれるイクメンです。

湖南省 まー さん

ご主人の音痴に負けないようにお母さんのいい声を聞かせてあげましょう。

私の父はいわゆる「お調子者」。いつも「もー、お父さんは！」と言っています。でも時々、心に染みることを投げかけてきます。

大津市 ゆう さん

普段の様子とのギャップがあつて余計に言葉が心に染み込んだのでしょ... うね。いっしょ両親ですね。

節約・交流・防犯！

個配の便利さばかりがPRされがちな... 節約・交流・防犯についての記事。

守山市 二姉妹ママ さん

コープしがの加入者は県民の3割... 節約・交流・防犯についての記事。

私の好きな季節

だんだんと夜明けが早くなる今の季節が好きです。早起きをして、常備菜を作ったり、ジョギングをしたり...

近江八幡市 プヒビヒ さん

早朝の時間を有効活用ですね。起きたとき太陽が見られるのは気持ちいいですね。

大人になったら分かるかな

4年生になり、口ごたえや反抗することが多くなってきた娘。そんな... 大人になったら分かるかな。

草津市 ぶんぶん丸 さん

4年生ともなると口では負けてしま... 大人になったら分かるかな。

自家製に挑戦

去年は梅干しを初めて漬けました。ちよとすっぱかった。また家の裏にブルーベリーもなっていたので、ジャムを...

栗東市 マッキー さん

素材から自分流での手作りいいですね。いろいろと挑戦してみてください。

きちんとした信念を持ったお父様。やさしいだけではだめなんです。

わが家は自営業でしたので、なかなか買物に行く時間のない母は、ほぼ買物を生協でしていました。食生活が好きな父、仕事の合間に生協のカタログを見て、食べたいものに「マル」をつけるんです。

大津市 みずたま さん

お父さんの嗜好はどんな感じだったのでしょうかねえ。でも最終決定権はお母さんにあつたのです。

今回は8月号掲載です。

テーマは「宿題」

夏休みの宿題、自分なりの宿題、人生の宿題... 皆さんの素敵なエピソード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



親になって気づく親の偉大さ

息子を3人持ち、「私たちが○歳の時に息子たちは○歳になって...」と、ライフプラン表を作成。あらためて、私たち3兄妹を私立大学まで通わせてくれた父の偉大さを感じています。

高島市 さぶろうママ さん

これからの教育費は大変ですね。わが子にはライフプラン通りに成長して欲しいものです。

50℃洗いはネ...とっても有効

もやしは袋から出し、50℃のお湯のボウルの中でサッと洗うと、とってもきれいな白色になり、外はシャキシャキ、中はジューシーで炒めてもくたくたにならず、シャキシャキおいしいです。

大津市 きのん さん

「ホント？」と半信半疑でしたが、ちゃんと効果があるんですね。

6/25(日) 締切

イラスト

おたより (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

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！

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。

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)。 ※他紙との二重投稿はご遠慮ください。 ※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。