

Spiral

スパイラル

9
September 2017
No.334

特集

宅配の仕事って?!

担当さんに聞きました

.....6ページ



- たべるたいせつ...2ページ
- 塩分を減らしておいしくいただく
- つくる現場から...3~5ページ
- 近江三方庵の和菓子
- my coop!...8ページ
- 防災対策どうしてる?
- 声に応じて...9ページ
- スパイラルレシピ...16ページ



今月のスパイラルカフェのテーマは「新米」。ツヤツヤピカピカの新米、毎年楽しみです。及川家は家族で稲刈りに挑戦しましたよ。



September 2017 No.334

発行責任者/理事長 西山 実
発行/2017.9.4

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、2ページ「たべるたいせつ」のテーマ「塩分を減らしておいしくいただく」から、塩分控えめのレシピを長岡先生に教えていただきました。



調理時間	1人分	1人分
約 15分	61 kcal	塩分 1.0g
材料 (2人分)		

なすとまいたけのみぞれ和え

なす中2本、まいたけ50g、大根50g、万能ねぎ5g、おろししょうが小さじ1、<麵つゆ(ストレート)60ml・水20ml>、ごま油小さじ1

作り方

- ①なすはへたとがくを落とし、1本ずつ皮ごとラップに包んで、レンジで片面2分、裏返して1分程度加熱し、やわらかくなったからラップを外して冷ます。それをひと口大に切る。
- ②まいたけは、石づきを落として食べやすい大きさにほぐす。大根は皮をむいてすりおろし、軽く水けを切っておく。万能ねぎは小口に切る。
- ③鍋に麵つゆと水を入れ、沸騰したらまいたけを入れてひと煮立ちさせて火を止める。
- ④③になす・すりおろした大根・小口ねぎ・おろししょうが・ごま油を加えてさっとかき混ぜる。

調理時間	1人分	1人分
約 15分	76 kcal	塩分 0.7g
材料 (2人分)		

ピーマンとセロリの炒め物

ピーマン100g、セロリ40g、生しいたけ40g、油揚げ(薄揚げ)10g、しょうが1/2片、酒小さじ2、しょうゆ小さじ1/2、サラダ油小さじ2

作り方

- ①ピーマンは1cm幅の短冊に切る。セロリはすじを取り、斜めに切る。しいたけは石づきを落とし、ひと口大に切る。油揚げはさっと湯通しして油抜きし、短い短冊に切る。しょうがはせん切りにしておく。
- ②フライパンにサラダ油を弱火で熱し、しょうがを炒めて香りが出てきたら、中火にしてピーマンを加えて炒める。さらに、セロリ・しいたけ・油揚げを加えて炒め、しんなりしてきたら酒としょうゆで調味する。

調理時間	1人分	1人分
約 20分	226 kcal	塩分 1.2g
材料 (2人分)		

作り方

さわらの南蛮漬け

さわら2切れ(120g)、小麦粉小さじ2、サラダ油大さじ1、きゅうり50g、玉ねぎ60g、パプリカ(赤やオレンジ)20g、かいわれ大根20g、にんじん30g、青じそ4枚、A<麵つゆ(ストレート)60ml・砂糖小さじ2・酢大さじ2>、唐辛子 好みで

- ①さわらは1切れを3等分に切る。
- ②きゅうり・にんじん・青じそはせん切り。玉ねぎは薄くスライスして水にさらした後水けを切っておく。パプリカは薄くスライスする。かいわれ大根は根元を落とし、半分に切る。
- ③さわらに小麦粉をまぶし、フライパンにサラダ油を熱し、全体に軽く焦げ目が付くまでこんがり焼く。
- ④ボウル等にAを混ぜ合わせて漬け汁を作り、③のさわらを熱いうちに入れ、②の野菜も入れてしばらく漬けて置く。

たべる
たいせつ



塩分を減らしておいしくいただく

私たちのからだにとって、塩分(ナトリウム)は必要不可欠な栄養素であり、体内では「細胞を正常に保つ」「消化吸収を助ける」「脳や筋肉の刺激を伝達する」「体内の老廃物排出や体温調整」など、非常に重要な働きをします。塩分の1日の摂取基準は、男性で8g未満・女性では7g未満となつていますが、実際には10g以上摂取している場合が多く、塩分の摂り過ぎによる弊害が大きな

問題になっていきます。特に高血圧とそれに伴う動脈硬化は、初期では自覚症状がほとんどなく放置されがちですが、そのままにしておくと命に関わる病気の要因になります。そのため、食生活改善の1つは「減塩すること」。

- ① 麺類の汁は残す
- ② しょうゆやソースは直接かけずに小皿に出して付けて食べる
- ③ みそ汁は具だくさんにして汁を少なくする
- ④ 塩魚・練り製品・漬物など塩辛い食品は

控える

- ⑤ 野菜を多く摂り塩分排出を助ける、などの減塩方法があります。また、「減塩IIマイ食事」というわけではなく、工夫すればおいしく減塩できます。例えば、①レモンなどの酸味を上手に使う
- ② 香辛料や青じそ・しょうがのような香味野菜を使う
- ③ 香ばしく焼くことで食品の持ち味を引き出す
- ④ だしとうま味を利かせて薄味にする
- ⑤ だし割りしょうゆやポン酢しょうゆを使う
- ⑥ 小さなスプレー式ボトルを使って広く表面にだけ味をつける
- ⑦ 1品だけ濃い味にし、残りは薄味にしてメリハリをつける

などの方法でも減塩できます。焼き魚ならレモンや柚子をしぼり、しょう油を数滴垂らすだけで充分おいしくいただけます。

味の好みはなかなか変えるのが難しいので、乳幼児期の食習慣の基礎ができる時から、味付けをできるだけ薄くする習慣をつけ、学童期〜思春期ではスナック菓子などおやつでの塩分摂取に気を付けるようにします。社会人以降はコンビニ食品や外食などでは塩分表示を見て食べるという習慣をつけて、知らず知らずのうちに減塩できるような食習慣を身に付けてほしいものです。

／地域活動栄養士 長岡由里子さん

つくる

現場から

季節感じる滋賀の和菓子

近江三方庵の和菓子

昔なつかしい 和菓子づくり

近江八幡市にある近江三方庵は、和菓子メーカーとしては新しい会社です。菓子卸問屋・株式会社カワムラが、自ら製造に関わりたいと平成19年9月に設立しました。社名の「近江三方庵」はもちろん、近江商人の心得である「売り手よし・買い手よし・世間よし」の「三方よし」からヒントを得て名付けられています。新しい会社ですが、県内の老舗和菓子店出身の方のアドバイスを得るなど品質を高める取り組みに努力しながら、素材も滋賀県産にこだわります。

近江三方庵が目指すのは高級和菓子ではなく、おばあちゃんが作ってくれた「昔なつかしい和菓子」。今回は近江八幡市にある店舗が併設された製造工場、近江三方庵の飯塚さんにお話を伺いました。



◆ご案内予定の近江三方庵の和菓子

生姜ういる (55g × 4個)
滋賀県産小麦粉を100%使用した、高知県産しょうがの香りが豊かなういるです。

きなこよもぎ団子 (50g × 4個)
滋賀県産のよもぎ・米粉を使用した香り豊かなお団子に、きな粉をまぶしました。粒あん入り。

**近江三方庵の三方よし
「素材」「製法」
「安心安全」**

近江三方庵は「三方よし」の心
得から「素材」「製法」「安心安全」の3つを掲げています。まず「素材」。これは滋賀県産にこだわります。たとえばもち米・もち粉は、滋賀県産羽二重もち米しか使いません（100%使用）。さらに小麦は滋賀県産、それぞれの和菓子の素材にはコープしがの取り扱う産直商品や滋賀県産品が使われます。しかし滋賀の素材にこだわりながらも、よりよいおいしさを求め、餡（あん）は北海道・十勝産の大豆です。

「製法」については、「昔なつかしい和菓子」づくりのため一部機械化をしても職人の手づくりの良さも残されています。3つ目の「安心安全」では、工場の衛生管理をしっかり行い、常温でよい和菓子もより安全性を高めるため夏場は「低温輸送」車両で納品しています。



**産直・滋賀産品と
コラボ
しています！**

近江三方庵×
県内・産直商品委員会の開発商品
(2013年度の商品づくり委員会)



**香るジンジャー大福
50g × 4個**

産直しょうがの風味を滋賀県産羽二重もち米の生地に活かし粒あんを包みました。高知県「四万十源流水を守る会」産直しょうがを使用しています。小豆は北海道産。

**商品開発検討委員会
との関わり**

「すばらしい商品のネーミングまで考えて頂きました」と飯塚さん。コープしがの組合員からなる商品開発検討委員会と、近江三方庵が協力して開発した商品は、「香るジンジャー大福」・「特大！みたらし団子」の3つ。



「特大！
みたらし団子」の
団子1つの
直径は4cm！

「もちろん名前だけでなく（土台となるものを提案はしていますが）基本は組合員さんが一緒に考えてくださった商品です」。この3品には、産直商品や滋賀県産品が使われています。直接利用する組合員さんから様々な意見を受け止めて、ひとつの商品を作り上げていく過程は生協ならではの、開発委員会だけでなく「商品大交流会」や「コープ知つてねばくばく試食会」など、組合員と交流できるチャンスが多いこともコープしがの魅力として話されました。

**滋賀へのこだわりと
新商品の提案**

近江三方庵では、滋賀県内で新しい良質な和菓子の素材を常に探されています。たとえば「きなこよもぎ団子」。この商品で使われるよもぎは、社員総出で県内で採取した天然のよもぎです。ほかにも、豊郷町のかぼちゃ「とよ坊かぼちゃん」のペーストを使ったういろやまんじゅうも作っています。もちろん、近江三方庵の提案商品が開発委員会によつて、さらによい商品に生まれ変わることもあります。

お話を伺った人



近江三方庵の飯塚さん



作業場入り口に掲げられた
「和菓子製造技術者の心得十か条」

和菓子豆知識

■「ういろ」と「ういろう」の違いは？

基本的には商品名の違いで同じものです。ういろの原料は米粉・小麦粉などが一般的です。名古屋のういろうは米粉。近江三方庵では、黒糖ういろを始めとして小麦粉を使用しています。小麦粉を使うと柔らかめのプリッとした食感に。一番人気の黒糖ういろをぜひお試しください。

■和菓子保存の場所は？

冷蔵庫の中は乾燥しているので、固くなります。あまりおすすめいたしません。冷暗所がおすすめですが、直射日光に当てず極端に暑くない場所（常温場所）であれば大丈夫です。



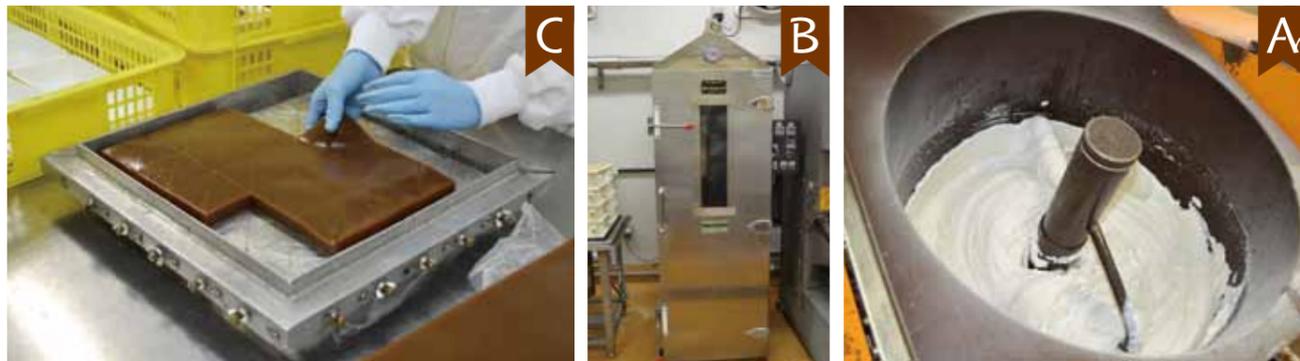
特大！みたらし団子 1本

滋賀県産米粉100%の団子に、守山の遠藤醤油の本醸造しょうゆを使ったタレをかけました。おなかにドーン！とインパクトたっぷりのボリュームです



近江の茶団子 3本

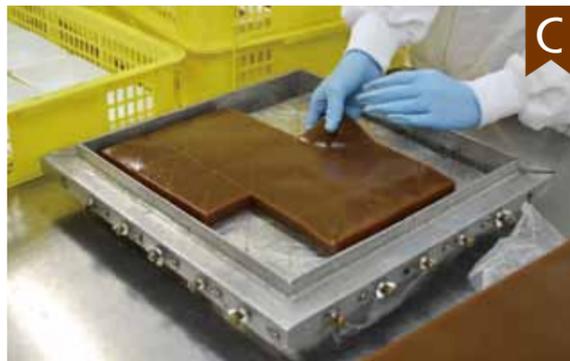
滋賀県産の米粉とお茶を使用した香り豊かなモチモチのお団子。お茶のほろ苦さを楽しめます。信楽のかたぎ古香園の緑茶を使用しています。



A



B



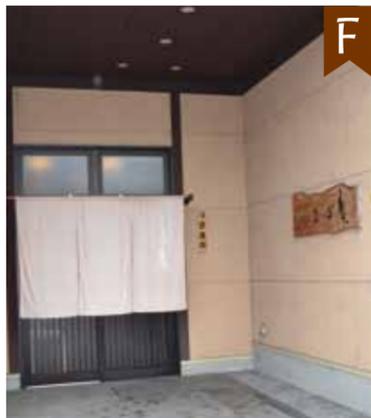
C



D



E



F

左ページ写真A：蒸練機（スチームミキサー）。蒸しながら混ぜることができる機械で、このときはみたらし餅の生地を製造中。この機械では大福など「もち粉」を使ったやわらかな生地を作ります。B：ラック式スチーマーボックス。ラックに商品を置いたまま蒸すことができます。まんじゅうはこの機械で蒸します。C：黒糖ういろの包装作業。丁寧に手作業で行います。D：包餡機。生地を分割して団子のように丸めたり、中に餡を包んだりできます。E：包餡機でできた商品（みたらし餅）を1つずつ丁寧に並べていきます。F：店舗と工場の外観。店舗からガラス越しに製造工程が見えます。

宅配の仕事って? ~担当さんに聞きました~

組合員の皆さんにとって、もっとも身近な存在が宅配の組合員担当者。でも、配達のときに少し言葉を交すだけ、という方がほとんどではないでしょうか。今回は、組合員担当者が生協職員としてどんな思いで日々配達しているのか、また配達以外の時間、どんな仕事をしているのかをお二人から教えていただきました。

組合員さんに笑顔をお届けしていきたい



栗東市の「アマリスプラスワン」グループの皆さん

取材時の暑さを感じさせない爽やかな笑顔で、テキパキと商品を下ろしていくのは、入協6年目の阪田涼太さん。「わが子のような気持ちでいつもみています」「もう子どもじゃなくて「孫」かも知れない(笑)」と阪田さんについて話すのは、「アマリスプラスワン」グループの皆さん。20年以上同じメンバーで週に一度宅配の時間に集合します。



「阪田さんは嫌な顔ひとつ見せたことがない」とグループの皆さんが話す通り、阪田さんは笑顔絶やさずことなく「今日の気温は35度まで上がるそうです。水分補給など気をつけてください」と組合員さんに話しかけます。「もともと人と話すのが好きで、母が生協組合員だったこともあり、子どもの頃から身近な存在だった生協に入協しました。組合員の皆さんには週に一度しかお会いできないので、その時だけでも笑顔で接したいと思っています。これとこれを混ぜて調理するのをおいしいですよ」など、喜んでいただける情報をお伝えしたいし、逆に教えていただくこともあります。スポーツからコープ共済まで、色々なお話ができるのは、私にとっても楽しいひと時です。

組合員の皆さんは、「週に一度、グループの人に会えるのがいい。お互いの体調や様子もわかるので、心強い」と、集まるのを楽しみにされている様子。「町内会のメンバーでもあるので、町内会の夏祭り用に生協の焼き鳥を300本注文した時も持つてきてもらえて助かりました」というお話もお聞きしました。いろいろなかたちでお役に立っていることを実感しました。

阪田さんは、「現状の欠点を直し、しっかり業務に取り組んで、もっと地域の組合員さんに喜んでいただけるように、さらにステップアップを目指しています」と話されていました。



草津センターの阪田涼太さん

商品だけでなく喜んでいただける情報もお伝えしたい



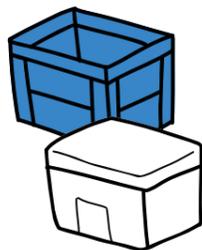
センターに戻ったら

午前中の配達が終わればセンターに戻ったら、午後の配達分の商品をトラックに積み込みます。パートさんが商品の内容や個数に間違いがないか事前に確認・準備してくれませんが、積み込んだ後、さらに二人がかりで二重チェックすることで確実に商品をお届けします。



組合員担当からのお願いです

●シツパー(保冷箱)等の返却
返却の際は、ラベルや安心シールをすべてはがし、同じ種類をまとめておいてもらうとうれしいです。玄関などに置く時は、泥や雨水がからないところに。みんなで使うものだからこそみんなで大切に扱いたしましょう。



●注文書の提出は
リサイクルのカタログ等に、紛れないような緑色の袋に入れて提出してください。

●リサイクル回収について
宅配ではカタログ・チラシ、牛乳パック、商品仕分け袋(ラベルを剥がす)、卵パック(生協購入分のみを資源として回収しています。それぞれ分別して、お出しいただきますようお願いいたします。



今年入協したばかりの女性の新人組合員担当



草津市の「アメンティ」グループの皆さん

組合員さんとのコミュニケーションを大切にしています



「最初はとても緊張されている様子でしたが、あつという間に何でもテキパキこなせるようになって…。若いってすごいなと思います」と笑顔で話してくれたのは、「アメンティ」グループの皆さん。村岡鈴香さんは今年大学を卒業したばかりの新人職員です。

「学生の頃から免許を持つていましたが、家族を隣りに乗せてちょっとスピードに行くくらい。初めて1人でトラックを運転した時は、ジェットコースターに乗るよりも怖かったです(笑)。そんな村岡さんがコープしが入協したのは、安全・安心が保障された、あたり前の生活を守りたい」という生協の理念に興味を覚えたから。「学生時代、競争ばかりしていると何だか生活が枯渇していくように感じて…。でも生協は、職員も組合員もお互いに協力しながら暮らしを守る。そんな取り組みが、自分の考えに近いように思いました」。

村岡さんの1日は、朝礼が始まる9時前には南草津センターに出勤し、配達する荷物や配布物の確認をしたり、組合員さんに電話をかけたりと、慌しく宅配の準備作業を進めます。朝礼では、連絡事項の確認、「安全運転の誓い」の唱和などをして、トラックのエンジンをかけるのは、だいたい9

時20分。そこから午前中だけで約20軒、約1時間の昼休憩を挟んで午後から25軒ほど。多い時には30軒の配達を行います。午後の配達から帰ってきた後も、返品対応や入金作業、日報作成など、様々な事務処理が残っています。

そんな中でも笑顔で組合員への声がけを忘れない村岡さん。「最初に指導してくれた先輩が、組合員さんへの対応をととても大切にすることで、『荷卸しの時には必ずコミュニケーションを取るよ』と、ずっと言われてきたんです。私はまだミスが多いですが、組合員さんときちんと対応することから始めたいと思っています。のんびりとした性格で、時間通りにきっちり動いたり、細やかな事務作業も実は苦手という彼女。しかし、持ち前の明るさと前向きな姿勢で、1日も早く組合員から信頼される職員になりたいと日々努力を続けています。



南草津センターの村岡鈴香さん

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 ポリエチレンラップのサイズ違い(レギュラーとミニ)を購入しましたが、外箱の色がほとんど同じで見分けにくいです。分かりやすくするためにサイズによって色分けできないでしょうか？

改善

見分けにくいという声を受けて、サイズごとに箱の色やデザインを変更して見分けやすく変更しました。8月から順次切り替えています。

【レギュラー 30cm】



【ミニ 22cm】



Q 宅配で届いた商品の返品はできますか？

A 商品が届いたら、注文どおりの商品が届いているか、すぐにご確認ください。そして、以下の商品については、返品を受け付けています。

- 商品が不良品であった場合(交換または返金をさせていただきます)。
- 商品案内書と届いた商品のイメージが異なっていた場合。(非食品のみ)
- 注文を間違えてしまった場合。(非食品のみ)

※ただし、チケットおよび、開封した本・CD・DVDは、返品・交換はできませんので、ご注意ください。
※食品の返品は廃棄になるのでご注文時にお間違いのないようご注意ください。



Q 商品仕分け袋の名前ラベルが剥がしにくいものがあります。リサイクルに出すのに困るのでもっと剥がしやすくしてください。

A 名前ラベルにつきましては、以前剥がれてしまうことがあり、誰の商品かわからないというご意見から、現在の粘着力になっています。

リサイクルに出していただくときに、ラベルがうまく剥がれなかった場合は、ポリ袋ごとさみで切り取ってください。回収した商品仕分け袋は、溶かして再生原料となりますので、ラベルなどの不純物がなければ破れたり穴が開いたりしていても問題ありません。

上の写真は、防災用品としてストックしておきたい商品の一部。すべてコープしがでそろえます。お買い物のついでに備えておきたいですね。

毎日開けて、出し入れする物入れの下段に、水・食品衛生用品・簡易トイレなどの防災用品を保管している香田さん。「特別な防災食品でなく普段も食べる防災向きの食品を備蓄し消費したら補充するようになっています」。保管内容と場所は家族に伝えています。

「整理収納」を専門に活動されている視点から、何年も使わずに置いていただけの物を意識して処分し、備蓄スペースを確保しています。また、「減災」のために、食器棚の扉ガラスには「飛散防止フィルム」を貼り、中には食器の「滑り止め防止シート」を敷いているそう。「過去の震災でよくお聞きするのは、寝ている場所への家具の転倒。置かざるをえない場合は、倒れた時に自分の上に倒れない向きに設置するなど、工夫してみてくださいませう」。

整理収納では「生活動線」が大切で、自分や家族が日常どう動いているのか把握し、使う場所の近くに必要物を置くことが基本。避難カバンはベッド横や玄関に置いています。「扉が開かなくなる」可能性

CO-OP 味パック (10.5g×6) × 5

いわし・あじ・さば・かつお・昆布・椎茸6種の国産天然素材を配合しただしパック。「天然素材なので愛用しています。使用後はちりめんやゴマをミックスして時々ふりかけにもしています」。



「これもお気に入り」
香田さんいわく「防災対策をするには気力が必要です。とにかく行動のスイッチを入れてみてください。できることを少しずつでも」「自分流でもよいと思います」。自分と家族の命は、自ら守るという意識が大切ですね。

このページに登場して下さる組合員さん募集!

来年1月号のテーマは「季節の行事の取り入れ方」。お正月、節分、桃の節句など「わが家流」の楽しみ方を紙面でご紹介くださる方を募集します!ご協力いただける方は15ページの宛先まで応募ください。締め切り:9月30日(土)

組合員さんの“my coop”をご紹介します

防災対策 どうしてる?

* できることから 少しずつ *



香田雅子さん
生協歴22年余り。同居する夫、長女に、下宿生活の息子2人の5人家族。「整理収納」のプロでもあり、「整理収納からエシカルな暮らし」『Link+しが』代表。



何が獲れたのかな？

わくわく 生き物調査隊

#02
スパイラル
ニュース

今年の田植えに参加した組合員を対象に「わくわく生き物調査隊」を開催しました。5月に植えた稲の生長状況の確認では、JA 湖東の方から稲穂の赤ちゃんができているところを見せてもらいました。そして、周辺の水辺での生き物調査として小川に入ってサワガニやオタマジャクシなどを観察したり捕まえたりして、環境を肌で感じました。帰りには産直ミニトマトの生産者を訪問し、収穫と試食でおいしさ確かめました。

参加者の感想

- お米の成長具合を確認できてよかった。普段聞けない田んぼの世話のことなども教えてもらい大変勉強になりました。
- 普通の用水路でサワガニが採取出来るということは、お米を育てている水がきれいなんだと家族で話しました。



• 生き物調査でサワガニ、川エビ、オタマジャクシ、カエルが獲れ、水辺の生き物と触れあえて息子は大興奮!!

• 中島さんのミニトマトはスーパーのトマトでは味あえない甘さで感重かったです。

• このイベントに参加するたび、お米ばなれしていることに気づかされて、もっと日本の米を食べようと思います。

• カニを捕まえるのが楽しかったです。大きいカエルを捕まえてうれしかったです。お米の赤ちゃんちっちゃかった。



近くの小川で生き物調査



JAの方から稲の赤ちゃんを見せてもらいました



稲の花

〈稲の生育状況〉



5月20日 田植え



6月24日 中干し



7月29日 出穂



8月13日 稲穂が生長

たべるたいせつ

たべる*たいせつ 親子クラブを開催しました

#01
スパイラル
ニュース

コープぜぜ店、もりやま店のコミュニティスペースで、『見分ける眼を養おう!食育体験・隊!』を開催しました。コープしがが大切にする食育の取り組みとして、「コープの店での買い物体験」「牛乳について知ろう」「サンドイッチを作って食べよう」などのテーマで親子一緒に学びました。

参加者の声

- おいしい野菜の選び方が勉強になりました。子どもの1日の野菜摂取量が思ったより多くてびっくりしました。
- 牛乳について知らないことが多かったです。飲み比べをすると味の違いがよくわかりました。
- 野菜の選び方の学習の後のお店での買い物体験では、子どもが一所懸命いいものを選んでくれました。



- サンドイッチ作りでは子どもが意外と上手にきゅうりを切っていました。できあがったサンドイッチもとてもおいしかったです。
- お買い物体験もサンドイッチ作りも家ではしたことがなくてよかったです。自分の手作りはやっぱりおいしい。

「知ってねコープぱくぱく試食会」 好評開催中!

—みなさんもぜひご参加ください—

生協商品の話を生産者・メーカーの方から直接聞くことができ、商品の試食をしておいしさを実感することができる取り組みです。会場ごとに来ていただく生産者も変わりますので、関心のある生産者さんが参加する会場に足を運んでみてください。おひとりで2カ所以上参加することもできます。詳しくは毎月発行の「ぱくぱくコミュニティ」をご覧ください。



理事会だより 第4回定例理事会 (2017年8月1日)

2017年度7月期組織経営概況

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。

項目	業態	7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)		182,066	182,203	100.0	103.8			
加入人数(人)		896	822	91.7	84.5	5,622	5,295	94.2
出資金(千円)		11,037,791	11,020,112	99.8	103.2			
供給高(千円)	宅配	2,420,658	2,391,210	98.7	100.3	9,297,364	9,249,765	99.4
	店舗	286,640	301,391	105.1	107.3	1,169,900	1,221,448	104.4
	夕食サポート	26,186	25,964	99.1	102.0	103,796	102,721	98.9
	エネルギー事業	32,685	31,149	95.3	-	142,317	168,853	118.6
	合計	2,766,169	2,749,716	99.4	102.2	10,713,377	10,742,788	100.2
経常剰余金(千円)		53,175	93,966	176.7	155.9	226,099	354,736	156.8

主な確認事項

1 2017年度7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99.4%（前年比102.2%）と下回りました。宅配事業は利用人数計画は上回りましたが利用単価が計画を下回り、供給高計画も下回りました。店舗事業は来店者・利用単価とも計画を上回り、供給計画を達成しました。夕食サポート事業は計画比99.1%と下回りました。1日当たり配食数は2,245食と前月より102食上回りました。エネルギー事業(コープでんき)は、冷暖房を使用しない時期の電気使用量が想定以上に少なく計画比95.3%と下回りました。コープでんき利用組合員は4,285人と前月より127人増えました。総合的な利益を表す経常剰余金は計画比176.7%と大幅に上回りました。

2 2017年度役員報酬等検討委員会の委員(組合員4名、理事3名、有識者1名)を承認しました。任期は第38回通常総代会までの1年間です。

3 内部統制基本方針の改定を承認しました。リスク管理に「反社会的勢力との関係遮断」の内容を追加しました。

4 第38回通常総代会は、2018年6月6日(水)、栗東市芸術文化会館さきで開催することを承認しました。

5 職員の福利厚生充実に向けて事業所内保育所を、コープもりやま店増設駐車場の一角に2018年7月開設をめざし準備をすすめることを承認しました。

6 第37回通常総代会の2017年度活動計画で確認された「株みんなの牧場」への出資3,000万円について、執行すること

を承認しました。

■理事会・常勤理事会報告事項

(1)2017年度総代選挙が行われ、定数510名の当選が確認されました。当選者には当選通知を発送するとともに、9月10日付で総代当選公示を行います。

(2)2017年度新総代オリエンテーションの開催について、日程(9/22-9/29)と開催会場(9会場)を確認しました。新総代へは地区事務局から案内していきます。

(3)コープぜぜ店お買い物送迎サービスについて、10月から12月に利用状況等を把握するための実験運用を行い、本運用に向けて検討していきます。

(4)びわこ*たいせつ「コープしがびわ湖の日」の取り組みとして、9月2日に「第8回コープしがびわ湖清掃ウォーク」を大津市なぎさ公園で開催します。また、同日に琵琶湖博物館でも関連企画を行います。

(5)7月の九州北部豪雨災害に対し組合員に緊急募金の呼びかけを行いました。

(6)「30年以上生協に加入頂いた方への感謝の気持ちを届ける企画」として、組合員12,511人に500ポイントまたは、500円の商品券をお届けしました。

(7)コープでんきは、8月検針日以降から新料金プラン(値下げ)とすることを承認しました。

監事会だより 7月度(6月21日~7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。

6月29日 総代会に関する監査

7月3日 経理フロア監査

4日 第3回監事会[この間の監査所見共有化、第1四半期のまとめ、第1四半期代表理事との会合実施内容、今後の日程確認、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ま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。

7日 内部統制委員会出席

11日 店舗事業ヒアリング

18日 宅配事業ヒアリング

福祉事業ヒアリング

#03
スパイラル
ニュース

コープかたた店

10月中旬オープン!

「おいしさ・楽しさ・あったかさ」のあるお店です <完成イメージ図>

コープしがの第3号店となる「コープかたた店」は、建築工事も順調に進んでおり、10月中旬オープン予定です。新しいコープかたた店は、「おいしさ・楽しさ・あったかさ」のあふれるコープのお店をコンセプトに、毎日のメニューが浮かぶ食卓の提案をしていきます。そして、新鮮で豊富な品ぞろえで、組合員と地域の皆様のくらしにお役立ちできることを目指していきます。

住所：大津市衣川1丁目17番1号

7月度リサイクル報告

宅：宅配 店：店舗・ステーション ※()は前年比

商品案内書

宅 262,540Kg
(107.4%)
(回収率73.7%)



商品仕分け袋

宅 3,346Kg
(106.7%)
(回収率33.5%)



卵パック

宅 1,850Kg
(92.6%)



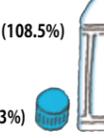
牛乳パック

宅 2,983Kg
(87.7%)
店 578Kg
(106.8%)



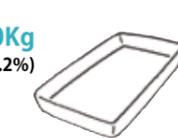
ペットボトル

店 1,272Kg (108.5%)
キャップ
店 98Kg (130.3%)



トレー

店 240Kg
(124.2%)



リサイクル品売却金額 7月度：4,018千円
2017年度累計：15,822千円

※商品仕分け袋回収時のお願

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ないので、ラベルは剥がすか、切り取ってからお出しください。

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!

数独

締め切り

9月25日(月) (消印有効)

応募方法は15ページをご覧ください。

<問題>

6×6のマスの中に、1から6までの数字を入れてください。同じ列・行で同じ数字は使えません。また、太線で囲まれた6つのブロックの中でも同じ数字は使えません。

AとBに入る数字の合計を教えてください。
A + B = ?

6					5
			3		
A	2			B	
			1		2
	6	2			
1		5	2		4

頭の体操

Mental Gymnastics

7月号 正解 「7」

応募総数 202通 うち正解 196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！

孫の成長

最近、孫が生まれました。娘がパソコンに孫の写真を、ほぼ毎日送ってきてくれるので、帰ってから見るのが楽しみです。たまには動画もあるのですが、日々成長しているのがよくわかります。2ヶ月に一度ぐらいは会いに行きたいなあと思っています。

大津市 ひげじいさん

最近パソコンやスマホで簡単に写真が送れて、お孫さんの成長と一緒に見守ることができるとですね。

テーマ

【新米】

やっと新米？

私の実家は、お米を作っています。毎年秋になると新米ができるのですが、前の年のお米もまだ残っています。なかなか新米を食べられませんでした。親戚に新米を送るのを見て、うらやましかったのを覚えていて、結婚してから実家からお米をもらっています。が、やっぱり新米はもらえずのままです。しかし、子どもが生まれると新米がもらえるようになり、孫には、おいしいお米を食べさせたいですね。

米原市 ももえうていーさん

圧力鍋でおいしいごはん

最近、圧力鍋でご飯を炊くのにハマっています。気がつけば、もう3ヶ月くらい炊飯器を使っていません。朝のお弁当も、前夜に研いでおいたお米に水を加えて圧力鍋にセットするだけ。蒸気が始まるからわずか3分で火を止めるので、なんとエコ！この秋は、圧力鍋でもちもちの新米を炊くのが、今から楽しみです。

近江八幡市 kukuさん

まだまだ利用します！

今春から、娘たちが進学とともに県外へ移り、夫婦2人の生活になると、生協さんへの注文もだいぶ減りました。が、約1年の留学から帰国した娘が増えたので、またあれこれ考えながら注文書を見ている。やはり、料理も家族がいてこそ作りがいがあります。食べながら使いやすい生協商品を、一人暮らしの大学生の娘にも届けたりしています。まだまだ、生協さんのお世話になります。

愛知郡 パールさん

作りがいが戻ってよかったですね。離れた家族に商品が送れる「わくわく便」もご活用ください。

今年も伝統を守って

今年も梅干し漬けが終わりました。氷砂糖と一緒に食べやすい味にします。赤シソができた上に乗せて、色をつけ、土用に干します。夏の日差しで殺菌処理。まさに自然の恵みです。

長浜市 武田美佐尾さん

伝統の食品づくりは、原料の実る時期と季節の天候がうまく取り入れられているのです。

食欲の秋

私の一番好きな食べ物、炊きたてのご飯です。特に新米の時期はおかずがなくてもご飯がすすみます。秋はおいしい食べ物がいっぱいで、ついつい食べ過ぎてしまいます。日本人に生まれてよかった。

甲賀市 近江米さん

日本の秋は、正に収穫の秋、食欲の秋ですね。

新米の時期のイベント！

新米の時期に楽しみたいのが「お漬物バイキング」！こだわりのお漬物を数種類並べて、ご飯食べ放題！子どもは大喜び、親は楽チン。こんな手抜きも楽しめるのは、新米のおいしさのおかげです。

守山市 はるこくん

「漬物バイキング」とは考えましたね。新米のおいしさを味わうにはシンプルなおかずが一番ですから。

新物の季節

田んぼが黄金色になって頭をたれて、収穫の時期になると、秋、真っ盛りですね。おいしい新米とさんまで食べるのが楽しみです。

彦根市 わーちゃんさん

手作りに挑戦

今年初めてらっきょうの手づくり挑戦してみました。生協のチラシを見て、初心者なので、手軽にらっきょう酢を使って作りました。食べ頃を迎え、カレーに添えて子どもたちと食べるととてもおいしく、1人10粒も食べるほどでした。らっきょうを漬けた残り酢も、酢のものにも使えるとのこと。余すことなく手作りを楽しみたいです。

近江八幡市 すずらんさん

手づくりの味は格別ですよ。活用の幅もだんだん広がっていきそうですね。

大人がお手本

わが家の孫は1歳半。「冷蔵庫を開けて」と言葉は出ませんが、必死で扉にしがみつきます。野菜室は引き出しなので、自分で開けて、届かない足で閉めようとします。ん？娘は、ふだん足で閉めているの？小さいながら、親の姿勢を真似るもの。大人がお手本ですから、しっかりしなごっちゃん！

長浜市 ひまわりさん

冷蔵庫に何が入っているのか、閉め方？も親から知らず知らずのうちに教わっているのです。

新米と新物さんまの出回る時期が同じなのがうれしいですね。

家族で収穫していました

私の実家は米農家です。昔、父が健在だった頃の話ですが、今ほど機械がない時代、刈り取りが終わるとみんなで手伝ってむしろに何日か天日干しにして乾燥すると、うすすりといって、自家でもみから玄米にします。とても手のかかる作業でしたが、新米のおいしさは格別でした。ピカッと光つてもちもちして、あのおいしさは忘れられません。

草津市 さくらさん

私も米を作っていますが、田植えも稲刈りもほとんど一人でできてしまします。家族総出でしていた昔が懐かしい。

今回は11月号掲載です。

テーマは「読書」

お気に入りの本や、時間がない中工夫している読書方法、読み聞かせなど、皆さんの読書にまつわる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/cafe.php



ママにエールを

友だちとランチに行った時、隣の席のお母さんがハイハイをする子をなだめながら食事をしていました。よく動く女の子に「だめよーそっち行っちゃ。めんなさいねー」と大忙し。でも、ずっとママは笑顔だし、何より親子2人だけでランチに出かけるなんてスゴイ！と思いました。8年前の私は1歳のわが子にぐったりして、外食に行く勇氣も氣力もなかったです。ママにも氣晴らしは必要だし、外に出かけるママにエールを送りたいと思いました。

大津市 どんちゃん

勇氣を出してやってみると、どんちゃんさんのように応援してくれる人もたくさんいるのではないのでしょうか。



9/25(月) 締切

イラスト

お待ちしております！頭の体操の答え おたより (お子さんの絵も)

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・インターネットにて応募ください。 ※「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 スパイラル行

おくらう コープ FAX: 0120-096-502 インターネット: コープしがホームページ「スパイラル応募フォーム」から



※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。 ※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。