

Spiral

スパイラル

2

February 2018
No.341

特集
コープのお店って
あったかい
………6ページ



たべりたいせつ…2ページ
お箸の持ち方・使い方
つくる現場から…3~5ページ
my coop!…8ページ
コープってお得!と思う利用方法
声に応じて…9ページ
スパイラルレシピ…16ページ

今月号スパイラルカフェのテーマは「家計簿」。
及川家では子どもたちもちょっぴり参加して家族会議中。
あなたのご家庭はいかがですか?



今日のスパイラル レシピ

今回は、
寒~い日に食べたいあったかメニュー。
冬に格別おいしい根菜をたっぷり使って、
鍋やあんかけ、炊き込みごはん
体の中から温まりましょう!



材料 (2~3人分) 調理時間 約25分 1人分カロリー 453kcal 1人分塩分 3.9g

鶏のじゃがバター鍋

鶏手羽中8本、じゃがいも3個、玉ねぎ・キャベツ各½個、エリンギ2本、粒コーン100g、バター20g、A=<酒½カップ、水4カップ、薄口しょうゆ大さじ½、昆布10cm、塩小さじ½>、塩・粗びき黒こしょう各適量

作り方

- 鶏手羽中は塩をすり込む。じゃがいもは皮をむいて一口大、玉ねぎは縦半分に切って1cm幅に切る。キャベツはざく切り、エリンギは4つ割りにする。
- 鍋にAを合わせ、鶏肉を加えて煮立て、弱火で10分ほど煮る。じゃがいも、玉ねぎを加え、じゃがいもに火が通るまで煮る。
- エリンギ、キャベツ、コーン、バターを加えてキャベツがしんなりするまで煮、黒こしょうをふる。

材料 (3~4人分) 調理時間 約50分 1人分カロリー 461kcal 1人分塩分 2.5g (浸水させる時間は除く)

ベーコンと根菜の炊き込みごはん

ベーコンブロック150g、れんこん80g、ごぼう・人参各50g、米2合、A=<薄口しょうゆ・酒各大さじ2、昆布5cm>、青ねぎの小口切り適量

作り方

- 米は洗って30分浸水させ、ザルに上げて炊飯釜に入れる。
- ベーコンは棒状に切る。れんこん、ごぼう、人参は皮をむいて5mm角に切る。
- フライパンを熱してベーコンを炒め、焼き色がついたら野菜を加えてサッと炒め合わせる。
- ①に③をのせてAを入れ、水を2合の目盛りまで注ぎ、普通に炊く。炊き上がったたらざっくりと混ぜて碗に盛り、青ねぎを散らす。

材料(2人分) 調理時間 約20分 1人分カロリー 258kcal 1人分塩分 2.2g

たらの野菜あんかけ

たら切身3切、人参½本、えのき茸100g、にら30g、片栗粉小さじ1、油大さじ2、塩少々、A=<だし汁1カップ、しょうゆ・みりん各小さじ1、塩少々>、小麦粉適量

作り方

- たらは食べやすく切って塩をふり、小麦粉をまぶす。人参はせん切り、えのき茸は根元を切って長さを半分になり、にらは4cm長さに切る。
- フライパンに油を熱してたらを並べ入れ、両面をカリッとするとまで焼いて器に盛る。
- フライパンを拭いてAを煮立て、人参、えのき茸、にらを煮る。水溶き片栗粉でとろみをつけ、②にかける。

つくる

現場から

一粒の豆を大切にした職人技

co-op

マイルドブレンド中細挽き

世界中のコーヒー産地から選りすぐった豆を焙煎し、香り豊かなコーヒーを生み出す小川珈琲。昭和27年の創業以来、「京都の珈琲職人」としての誇りを持ち、こだわりのコーヒーを追求されています。

同社の「マイルドブレンド」は、豊かな香りと、苦味・酸味のバランスのよさで、ブラックでもミルクを入れても飲みやすいと人気の一杯。アラビカ種の深煎り豆3種をブレンドした「スペシャルマイルドブレンド」は、濃厚なコクと芳醇な風味が通好みです。さらに、焙煎度合いを変えた6カ国の豆を使った「モカブレンド」は、フルーティーな香りとほのかな酸味のやわらかい味わいです。

今回は、小川珈琲のコーヒー鑑定士・大浦さんと、コープしご担当の入口さんに、そのこだわりについてうかがいました。



味覚テストをするコーヒー鑑定士の大浦さん



ブレンド前の焙煎されたコーヒー豆



京都市西京極にある小川珈琲本店

お箸の持ち方・使い方

たべる
たいせつ



日本食(和食)を食べるときに欠かせない「お箸」ですが、皆さんはちゃんと正しいお箸を持っていますか？ 自己流で持っている方も多いですが、正しいお箸の持ち方は、親指・人差し指・中指で上の箸の筆頭(太いほうの先)から1/3あたりを持ち、薬指の第一関節あたりに下の箸をのせて、上の箸と下の箸の間隔をあげます。動かし方ですが、下の箸は動かさず、上の人差し指

と中指だけを動かして、親指は支えるだけです。子どもたちに教える場合は、間違った持ち方をしていたら叱るのではなく、優しく声かけしたり、手を添えたりしてあげることが大切です。叱ることで逆に食事に興味を持つてなくなり、食べることを嫌がることにつながります。箸を使うことに興味を持たせるために、画用紙などにウサギや魚などの

絵の輪郭を書き、その線の上にボタンや豆、お菓子のラムネなどを箸で並べていくといったような、遊びを取り入れた練習などもよいでしょう。また、箸をうまく使うには、正しい姿勢で座ることも大事。いすの背にしっかりと体をつけて固定させ、体がグラグラしないようにすると、箸を持つ手もふらつきません。上手に箸を使うことで、微妙な指の使い方やちから加減が訓練でき、手先が器用にもなるので、子どもとコミュニケーションを持ちながら、焦らず繰り返しじっくり練習させましょう。箸のマナーや作法もご存じだと思いますが、例えば、ねぶり箸(箸を口でなめる)・刺し箸(料理に箸を突き刺す)・指し箸(箸で人を指す)・迷い箸(ぐれにしようかとあちこち料理の上で箸を動かす)・そら箸(いったん箸で取ったものを戻す)など、「嫌い箸」と言われるような箸の使い方はやめましょう。よく見かける「返し箸」(取り箸がない場合、自分の箸をひっくり返して反対の方で料理を取る)も、礼儀になかったやり方になります。実はマナー違反です。周囲に断りを入れてから、直箸で取りましょう。たかがお箸、されどお箸。気持ちよくおいしくいただくための日本の文化を大切にしたいですね。/地域活動栄養士・長岡由里子さん

おいしいコーヒー 7つのポイント

1 ペーパーフィルターの側部と底部を互い違いに折りセット

なんとぴったり器具(ドリッパー)に密着♪

2 計量カップを使い、正確に一杯分(8~12g)を入れる。目分量で入れないことがおいしさのヒミツ。

3 ドリッパーの側面を軽くはたいて粉の表面を平らに。

4 一度沸騰させ沸騰がおさまったお湯(85~95℃)を粉全体が湿る程度に注ぐ。静かに穏やかに近い距離で注ぎます。約20~30秒待ち、粉を蒸らす。

5 その後、粉の“真ん中1点”にゆっくり湯を注ぐ。ふちに付いた粉やペーパーフィルターに直接お湯をかけないよう注意。すり鉢状に粉が残るのがいい状態。

6 お湯を2~3回にわけて注ぎ、人数分のコーヒーが抽出できたら、お湯が残っている状態でもドリッパーを外します。*最後の雑味まで抽出しない。

7 温めておいたカップに注いでできあがり!

カップを温めて
香り長持ち♪

西日本流通課・
入口拓哉さん
J.C.Q.A. 認定コーヒー
インストラクター1級



生豆から焙煎されて色が変化していく
コーヒー豆(浅煎りから深煎りまで)

コントロールがしやすいのです」と大浦さん。「焙煎しはじめるま

ず水分が抜けます。その後「ハゼ(爆ぜ)」がはじまります。いわゆるポツポツと同じ状態です。パチパチと音がして中に空洞ができて豆もふつから膨らんでいくそう。だんだん粒が大きく軽くそして黒くなっています。ようやく私たちが知るコーヒー豆の姿に。この後、数種類をブレンドして(アフターミックス)粉砕、包材に詰められて製品となります。

コーヒー豆って どんなもの??

大浦智史さん
コーヒー検査課
課長
J.C.Q.A. 認定
コーヒー鑑定士



産地での加工

大浦さんいわく、「栽培から生豆の状態にまでするのが生産地で行われる加工」で、精選方法には大きく分けて2つの加工方法があるそうです。

2つの方法とは「ナチュラル」と「ウォッシュド」。「ナチュラル」は収穫した果実をそのまま乾燥させて、そのあと脱穀して生豆を取り出す方法。「ウォッシュド」とは、外皮・果肉をまず取り除き水洗いしてから乾燥させて、生豆を取り出す方法です。



(上) 生豆
(下) 果実をそのまま乾燥させたもの

「ウォッシュド」「ナチュラル」は精選方法の差異で、国によって異なるそう。一般的にはブラジルでの精選がナチュラル、コロンビアがウォッシュドなどと大まかには分けられるそうです。この精選方法と、栽培される国による気候の差もあり、産地によってコーヒー豆の味の違いになるとのこと。

検査とチェック

小川珈琲では検査・チェックは工程ごとに厳しく行われています。入荷後の味覚テストだけでなく、豆選定テスト(サンプルを空輸して味覚テスト)、原産国での管理チェック(船積み前の味覚テスト)、入港時のテスト(日本に到着した時点での味覚テスト)も行われています。また、焙煎後は焼き上がりごとに必ず2つの検査をされるそう。実際に抽出して試飲する官能検査(味覚テスト)と、色差計(色を数値化する機械)を使って豆の色を計ります。豆の色で焙煎度合いを確認しているそうです。また、出荷前段階でも味覚チェックを実施。最終、袋に詰め

日本に届くまで

生豆に加工されたコーヒー豆は、麻袋(トンゴロス)に入れられコンテナで日本にやってきます。到着後、植物検疫・通関、そして小川珈琲の倉庫へ到着。よく見ると麻袋にはすべて小さな穴が。これはすべての麻袋からサンプルを抜き取って検査しているからだそう。1日でおおよそ150~200袋すべてからサンプルを抜き取り実際に焙煎し、官能検査(味覚テスト)までを行っています。



コロンビア・エルサルパドル・エチオピア・ブラジルなど国際色豊かな麻袋が

焙煎そしてブレンド

ふるいで異物・ホコリを除去された生豆はいよいよ焙煎へ。焙煎とは生豆に熱を加えていくこと。加熱方法にはいろいろありますが、小川珈琲では生豆を攪拌しながら熱風で焙煎していきます。「この方式は熱

られて出荷を待つ商品の検査。鑑定士がOKを出して初めて出荷可能となります。こうした厳しい数多くのチェックをへて組合員さんのもとへお届けできています。

小袋で風味長持ち

マイルドブレンドはいつも3個パックでのご案内。理由は「風味を保つために開封から2週間ほどで飲み切っていたいただきたいからです(1人前10gで換算し200gで約20回分)」と入口さん。大きな600gでなく200g×3個パック(小袋化)で、開封のたびにコーヒー本来の風味が楽しめる工夫です。

プレミックスとアフターミックス

ブレンド方法にはプレミックスとアフターミックスの2つのブレンド方法があります。文字通りプレミックスは複数の種類の生豆を最初に混ぜ一度に焙煎、アフターミックスは種類ごとに焙煎し、後に組み合わせてブレンドする方法。アフターミックスはコーヒーの味わいを複雑にコントロールでき、コープのレギュラーコーヒーはこの方法を採用しています。



使い切るまで袋のまま



特殊バルブ包装



*包材の正面にバルブ(穴)があり、中のガスを放出し外気の侵入は防ぎます。
*開封後も袋のまましっかりと封をしめ、缶などの光を通さない容器で保管がおすすめです。

直接日光に当てない

紫外線で劣化が進みます。日光で温度も上がり劣化が進んでしまいます。

密閉容器に入れる

酸素に触れないことが基本。量に適したサイズで、光が通らない密閉容器に袋のまま入れるのがベスト。

高温多湿を避ける

高温と湿気で味と香りが劣化します。温度・湿度変化の少ない場所での保管がおすすめです。

小川珈琲 大浦鑑定士から 保存方法のアドバイス

おいしい状態で長くたのしんでいただくために

ワンポイント

冷蔵庫に入れる場合は、しっかりと密封。湿気と冷蔵庫の臭いを吸着するおそれがあります。



「あったかさはコレ/ 売り場からごあいさつ」

農産(野菜・果物)

「いいものをちょっとだけ」で適量ほしい、という方が増えています。

トマトバイキングはもちろん野菜もカットしたものや、フルーツでも適量から大型袋まで品揃えをしています。また各店ともに地場産野菜のコーナーには厚いご支持をいただいています。



みずたさん

水産

各店、小浜港直送便の「鮮魚市」を実施中。対面コーナーではお求めの調理を行うだけでなく、焼き方・煮つけの仕方などの調理方法・旬の魚情報もお伝えします。組合員さんからの魚の美味しい調理法や情報もお待ちしていますね!



たにさん

畜産

コープしがの畜産はオール店内加工(加工品を除く)。お肉の「ちょっとだけほしい!」にお応えできるんです! 店内加工の良さはやっぱり鮮度感・作り立て。素材をしっかり見極めながら、一番良い時に組合員さんにご提供しています。



いしばしさん

惣菜

手づくりのお弁当やおはぎ。「手作り・つくりたて・できたて」がコープしがお惣菜。例えば、ぜぜ店の場合、自治会や地域イベントなど、お弁当の予約をたくさんいただいております。チャレンジ精神で定期的に新しいアイテムを登場させています。



よしださん

あったかさを目標にして



人気の地場産野菜コーナー

「商品をカゴに入れてレジを通ったら終わり、というのであれば生協のお店ではありません」と店長。「レジは最も重要な接遇でありお店の最後の砦。せっかく気分よくお買い物いただいても、レジの対応が間違っていると、組合員さんであっても二度とご来店していただけなくなります」。コープぜぜでは「この人のレジしか通らない」というファンがいるレジ担当も。もちろん、レジ対応だけでなく、全職員が日常的に組合員さんとどれだけ会話できたなどを目標として掲げているそうです。また商品の入れ替えに際して、取り扱いが終了した商品についても、組合員さんからご要望をいただいて、復活したりするケースもあります。

もりやま店・かたた店も組合員さんに支えられて



バラエティ感のある惣菜バイキング

現在3店舗あるコープのお店ですが、ぜぜ店は30年以上前、共同購入センターの隣の小さなお店からスタートしました。「2015年2月にリニューアルオープンしましたが、常に地域密着で、30年以上組合員さんに支えていただきました」と店長。組合員さんの中には三世代を超え利用いただいているケースも。ぜぜ店と比較すれば、もりやま店・かたた店はスタートしたばかりです。しかし、同じように組合員さんの「あったかい」お気持ちで支えられています。まだ来店されていない方はぜひ一度おこしく下さい。

あったかサービス コープぜぜ・もりやま店 お届け便

お店でお買い上げいただいた商品をご自宅までお届けする2つの便利なサービスです。
(※コープかたた店では現在実施しておりません)

お買い物代行

利用手数料 180円(税込)
お電話でご注文された商品をご自宅へお届け
※税込5,000円以上のお買い物で手数料が無料

お買い上げ配達

利用手数料 100円(税込)
お店でお買い上げされた商品、その日の夕方までご自宅へお届け
※税込5,000円以上のお買い物で手数料が無料

*配達エリアについては各店にお問い合わせください。

コープぜぜでは「お買い物送迎サービス」を実施しています。詳しくはぜぜ店にお問い合わせください。

「とっておき/ だいすき/」

コープのお店ってあったかい

コープしがでは、昨年10月「コープかたた店」がオープンし、現在3店舗に。お店のコンセプトは「おいしさ・楽しさ・あったかさ」です。今回はリニューアルオープンから2月でちょうど3周年を迎えた「コープぜぜ店」の店長・稲垣さんに、コープのお店の「あったかさ」についてうかがいました。

組合員さんとのコミュニケーション

「コープは、組合員さんから出資金をいただいており、お店に求める組合員さんの期待度も違うはず。組合員さんとどれだけ会話できたか、コミュニケーションできたかというのは、私たち店舗職員にとって最も大切なことです」と稲垣さん。

当然お叱りもありますが、お叱りから逆にその組合員さんとのふれあい・コミュニケーションが深まることもあるそうです。「まず組合員さんのお顔とお名前を覚える、それから名前前で呼んでいただける」。店長自らそのための実践と、さらに店舗職員にもこれを徹底されています。

「難しいのでは?」と思われる組合員さんのご要望についても、一度受け止めてから可能な限りお応えすることが基本です。例えば全店で展開するトマトバイキング。ミニトマトの量り売りですが、規定通りの売り方だけでなく「数個だけほしい」という声にもお応えしています。また組合員さん同士のコミュニケーションのために、各店のイト・イン・コーナーを活用いただきたいと思います。



全店にあるトマトバイキング

あったかい気持ちを組合員さんからいただきました!

毎日来られていた組合員さんが、しばらく来店されなくなったことがあります。ご事情があったのですが、久しぶりにお会いできたときにはその方と手を取り合って喜びました。日々いろんなことがあります。お店で一番うれしい瞬間は、そんな風に組合員さんから「あったかい」お気持ちをいただく時です。

コープぜぜ店 店長 稲垣 浩之さん (2月よりかたた店 店長に異動)



Foods Market 生活協同組合コープしが お店は現在3店舗

コープぜぜ店

営業時間 9:00~21:30 酒

住所:大津市竜が丘1-1
TEL:077-522-5111
定休日なし

P 125台

コープもりやま店

営業時間 9:30~21:00 酒

住所:守山市勝部3丁目15-30
TEL:077-583-4649
定休日なし

P 156台

コープかたた店

営業時間 9:30~21:00 酒

住所:大津市衣川1丁目17-1
TEL:077-573-3777
定休日なし

P 121台

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。

Q 商品仕分け袋について

宅配の商品が入っているポリ袋は、少量の商品でも大きな袋に入っていて無駄では？袋が大きすぎて商品を確認しにくい場合があります。また、返却後の袋はどう処理されているのでしょうか。

A 物流センターでは商品をお届けする箱に自動で袋かけをして、組合員さんの注文商品を順に入れていきます。流れ作業で行っているため、注文量に応じて袋の大きさを変えるのは難しいのが現状です。返却いただいた袋は再生原料として、他の製品に生まれ変わり、有効利用しています。12ページでもご紹介しているので、ぜひご覧ください。



物流センターの仕分け作業

Q 冷凍食品の賞味期限について

冷凍の「からすかれい切身(厚切)」の包材には1年くらいの賞味期限があるのに、商品案内書の注意書きには「家庭用冷凍庫での保存では1カ月をめどにお召し上がりください」となっています。どちらを信用すればいいのですか。

A 商品包材に印字されている賞味期限は、製造メーカーの業務用冷凍庫等で常に保存方法に記載された温度で保存した場合の期限を表示しています。商品案内書の表記は、家庭の冷凍庫ではドアの開け閉めなど条件によって温度が一定とならないため、よりおいしくお食べいただくための目安として掲載しています。



my Coop!

組合員さんの"my coop"をご紹介します

コープってお得！ と思う利用方法

* コープで
得た時間を
わが子のために *



北橋枝里子さん

夫と見多くん(3歳)の3人家族。ご自身の生協加入はお子さんの誕生以降ですが、ご実家では30年ほどに。地域委員の活動を通じ、子育てや商品の情報が手に入り「お得だな」と思われるそうです。

「息子に安心・安全なものを利用できるのがお得」と北橋さん。生協以外で買える物はしても、安心と思われるものは限られず」と話されます。また地域委員の試食会でも「お試しで商品を知ることが出来るのは、とてもお得」と、生協ならではの「お得」を実感されています。

息子さん小さいときは、満1歳までの赤ちゃんがいる家庭のための「赤ちゃんサポート」を利用。10品目のサポート商品のなかから1品を選び、毎月偶数週に無料プレゼントされるサービスで、卵を届けてもらい、とても助かっていました。コープでは、「赤ちゃんサポート」の対象年齢を過ぎたら、さらに「ぬくもり割引」(満3歳までのお子さんのいるご家庭の配達手数料割引)などがあります。

商品案内書では「半期に一度」「3カ月に一度」などのお買い得価格は必ずチェック。これを見つけると得した気分になるそうです。

また最近、生協のインターネット注文eフレন্ズに変更された北橋さん。「ネット限定商品」のご利用で、お得感をさらに実感されています。商品自体の表示についても、子どもがで

異常気象などの緊急時、営業状況をホームページ上でお知らせします!



地震や大雪、台風といった異常気象などの緊急時には、宅配や店舗の営業時間の変更や中止等をすみやかにお知らせするため、コープしがホームページの一番上に専用のバナー(お知らせ欄)を設けます。このバナーをクリック(または、タップ)していただくと宅配の配達状況や店舗・福祉の営業予定、行事開催の有無などが確認できます。

コープしがホームページ
<http://www.pak2.com/>



ちいさなかため 絹ごし豆腐 (150g x 2) x 2

家族3人にぴったりサイズで毎週利用されています。「サラダにいれたりお好み焼きに入れたり」といろんな工夫も。息さんが「お箸の練習でつかめる」少しかための絹ごしです。



「これもお気に入り!」

「結婚されて7年目を迎える今、今は息子さんを中心にした毎日の暮らし。生協だと必要なものだけ利用できるし、時間の短縮にもなりお得です。それで得た時間を息子のために、と思います」と優しいお母さんの笑顔で話されました。

きるまでは時間をかけじっくり見て買える物をしてきたそうですが、今は時間の制約が。生協商品は空いた時間で商品情報がネット検索でき、安心して利用されているそうです。

あなたも『スパイラルサポーター』になってみませんか？



『スパイラル』は、組合員さんとともに作るコープしがの情報誌。
 組合員さんが知りたい内容を分かりやすくお伝えするために、あなたのご協力をお願いします。
 現在も「スパイラルサポーター」の方に、スパイラルを読んでの感想や、今後の企画についてのアイデアなどをいただいています。2018年度の「スパイラルサポーター」を募集いたしますので、ぜひご登録ください。

募集要領

- ◇資格 コープしが組合員（またはご家族の方）ならどなたでも登録いただけます。（募集人数 100 名。応募多数の場合は抽選の上、結果を連絡いたします）
- ◇内容 『スパイラル』の発行に合わせてアンケートを送らせていただきます。アンケートでは、『スパイラル』の記事についての感想や、今後発行する同誌の特集について知りたいこと・アイデアなど記入してご提出していただけます。
- ◇期間 2018年4月号～2019年3月号（12回）
- ◇特典 アンケートでは「スパイラルカフェ」の投稿や、「頭の体操」の解答も受け付けますので、応募がしやすくなります。また、半年ごとに5回以上アンケート提出者には宅配で使えるポイント 500 ポイント（店舗組合員には図書カード 500 円分）を進呈。
- ◇応募方法 FAX またはメールで、タイトルに「スパイラルサポーター応募」と書いて、以下の内容を記入の上、ご応募ください。
 ①お名前 ②組合員コード ③郵便番号 ④住所 ⑤電話番号
送り先 FAX: 0120-096-502 eメール: spiral@coop-shiga.or.jp
お問合せ: 0120-668-825 (コープしが・組織部 広報担当)
- ◇締切 2018年2月28日(水)



所在不明組合員の整理に関する公示

2018年2月5日
 生活協同組合コープしが

定款及び所在不明組合員の整理に関する規約に基づき、2016年3月20日以前から所在が不明となっている組合員の自由脱退手続きを次の通りすすめます。

定款第9条により、組合員は、氏名、住所を変更したときは、速やかに生協（コープしが）に届け出なければなりません。なお、定款第10条第2項により、第9条に定める届け出義務を2年間怠ったときは、脱退の予告があったものとみなし、規約が定める手続きに基づいて所在確認が出来なかった組合員は、脱退手続きをすすめることとなります。

今回の対象者は、2016年3月20日以前から所在不明となっており、かつ、それ以降に生協の利用や出資金の増減が無い組合員 402 名（2018年1月17日現在）です。

規約により、対象組合員は、組合員コード、氏名、市町名を記載した名簿をコープしがの各事業所に2018年2月5日から3月20日まで掲示します。対象と思われる方は各事業所にお申し出ください。

【対象組合員名簿の掲示とその後の対応】

- ①対象組合員の名簿はコープしがの各事業所に、2018年2月5日～3月20日の期間掲示します。
- ②掲示期間内にお申し出がない場合は、2018年3月20日付で自由脱退処理を行います。なお、自由脱退処理を行った組合員の出資金は、2年間お申し出により全額返還されます。2年間経過後は、生協法によりその請求権は消滅します。
- ③2018年6月6日に開催する第38回通常総代会で所在不明による自由脱退者についての報告を行い、名簿を会場に据え置きます。

以上

県内や産直生産者と交流を深める 産直交流企画を各エリアで開催しました



コープしがは産直商品の取り扱いや地産地消を推進しています。各エリアでは組合員が中心となって、生産者との交流や理解を深めるため、産直交流企画を行いました。



◆詳しくはホームページをご覧ください→

第1エリア 10/19(木) 参加者 22名

バスでマノーナファーム（大津市）と函司穀粉（野洲市）を訪問。



声 実際に生産現場を見て、まさに「百聞は一見にしかず」でした。

第2エリア 12/1(金) 参加者 94人

琵琶湖大津館にて、9つの生産者と、グループに分かれて順にお話を聞きました。



声 何となく食べているものが、生産者の苦勞や熱意でできていることをとても感じました。

第3エリア 12/6(水) 参加者 43名

野洲文化小劇場で、5つの生産者と交流するとともに、オリジナルクリスマスケーキの開発にたずさわった組合員からの説明と試食を行いました。



声 値段の高い商品の理由が分かり、納得して買ってみようと思いました。

第4エリア 10/12(木) 参加者 33名

ここぴあ（湖南市）で、県内の5つの生産者と交流を行いました。



声 案外地元の商品が分からなくなっているのが、このような企画はよかったです。これからも滋賀県産を意識して買うようにしていきます。

第5エリア 10/19(木) 参加者 28名

滋賀県婦人会館（近江八幡市）で、県内の4つの生産者と交流を行いました。



声 パンフレットなどで知っている内容も、直接生産者の方からうかがうと伝わり方がまったく違いました。購入したり、友人にも紹介したくなりました。

第6エリア 11/17(金) 参加者 22名

コープしが彦根センターにて、「産直ってなあに」の紙芝居の後、4つの生産者と交流を行いました。



声 こだわりを持って作られている商品は、食べ比べて甘さなどの違いがよく分かりました。

第7エリア 11/16(木) 参加者 19名

コープしが長浜センターで、「もっと身近に！産直商品」をテーマに、4つの生産者と交流しました。



声 生産者から知らなかったことを教えてもらい「来てよかった～☆」と思いました。これからチラシを見るのが楽しみです。

理事会だより 第10回定例理事会 (2018年1月5日)

2017年度12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	12月期				累計		
		計画	実績	計画比(%)	前年比(%)	計画	実績	計画比(%)
組合員数(人)		191,653	190,230	99.2	106.0			
加入人数(人)		1,400	1,293	92.4	156.7	17,463	14,591	83.6
出資金(千円)		11,332,952	11,313,471	99.8	103.1			
供給高 (千円)	宅配	2,576,870	2,629,001	102.0	101.7	20,701,755	20,682,890	99.9
	店舗	426,350	411,823	96.5	136.5	2,919,860	3,038,266	104.0
	夕食サポート	26,482	25,379	95.8	99.8	233,582	229,467	98.2
	エネルギー	64,191	62,930	98.0	-	399,853	422,994	105.7
	合計	3,093,893	3,129,135	101.1	107.5	24,255,050	24,373,618	100.4
経常剰余金(千円)		85,979	109,543	127.4	119.3	374,187	612,075	163.5

主な確認事項

- 2017年度12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107.5%）と上回りました。宅配事業は利用人数は計画を下回りましたが、特に12月3回のクリスマス企画週実績が良く、供給計画を上回りました。店舗は来店者数が計画を下回り、供給高も計画に達しませんでした。夕食サポート事業は計画比95.8%と下回りましたが、「やわらか食・介護食関係」は前年比116.2%と大きく伸長しました。エネルギー事業は利用組合員が6,880人と前月より615人増えましたが、供給高は計画比98.0%と若干下回りました。総合的な利益を表す経常剰余金は12月期で計画比127.4%、4月からの累計で計画比163.5%と大きく上回っています。
- 2017年第3四半期区域外(県外)の加入者51名を承認しました。県内に勤務地がある場合や親の介護等で週半分は滋賀県に住んでいる県外組合員の、定款に基づく承認です。51名の内、42名はコープかたた店の加入者です。
- 2017年度第3四半期の固定資産の取得142件と除却2件を承認しました。取得のほとんどはコープかたた店の開設に伴う建物や建物附属設備、器具備品などです。
- 「所在不明組合員の整理に関する規約」にもとづき、2016年3月20日以前から所在不明となっている組合員を対象に、2018年3月20日付で自由脱退処理を行う手続きを承認しました。
- 第38回通常総代会の開催要領(日時:6月6日(水) 10時~12時、会場:栗東芸術文化会館さきら、予定議案、総代会運営の委員の選出等)を承認しました。今後、総代会運営のための各委員等(議長、議事運営委員、議事録署名人、書記)の選出をすすめます。
- 「環境政策の改定」を承認しました。「私たちが願う、ありたい環境」の実現をめざし、事業者である組織と生活者の組合

員の視点に立ち、協同の力で築く持続可能な社会づくりに取り組めます。

■理事会・常勤理事会報告事項

- 東日本大震災の被災地福島県富岡町の「夜ノ森の桜」を全国に広めるプロジェクトにコープしがも参加することとし、2月10日(土)に野洲本部で植樹と、「2017震災を忘れない交流会」を同日に開催します。
- 沖縄県恩納村産のもずくの利用に応じて「珊瑚再生基金」に取り組む生協(コープしが含む)で作る「恩納村コープサンゴの森連絡会」は、沖縄県恩納村(行政)とパートナーシップ協定を結び、持続可能な生産と消費に取り組んでいくことを確認しました。
- 2017年度CO・OP洗剤環境活動寄付金(利用1点につき1円)として67,592円を、マザーレイク滋賀応援基金に寄付することを確認しました。琵琶湖の総合保全に関する事業に活用されます。
- コープしがは滋賀県と『伝えよう「たべる*たいせつ」滋賀の健やかな暮らしを支える食と農に関する協定』を締結し、地産地消、県内商品の普及拡大、食育の推進などに連携して取り組んでいくこととしました。
- 昨年11月末に取り組んだ「ロヒンギャ難民緊急募金」に組合員から寄せられた2,291,260円を日本ユニセフ協会に送金しました。募金は難民キャンプの子どもたちへ、水や医療、衛生管理などの支援に役立てられます。
- コープしがも出資する(株)みんなの牧場(鳥取県)が完成し、2月9日に竣工式が行われます。これから乳牛の導入などが始まります。

監事会だより 12月度(11月21日~12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。

- 11月24日 内部統制委員会出席
- 30日 日本生協連主催監事監査研究交流会参加(～12月1日)
- 12月4日 経理監査
- 5日 第8回監事会[この間の監査所見共有化、2017年度監査の振り返り、2017年度予算執行状況の確認及び

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。

- 2018年度予算の検討、今後の日程確認、その他]
- 8日 有限責任監査法人トーマツによる監査の立会
- 12日 商品事業フロア監査
- 13日 事業所監査<北大津センター><草津センター>

「商品仕分け袋」の回収にご協力ください

宅配の商品を組合員さんにお届けするために使用された「商品仕分け袋」は、組合員さんから配達時に回収して、各宅配センターを経由して物流センターに併設されたリサイクルセンターに集まってきます。その量は毎日、約150kg、1か月で約3トンにもなります。リサイクルセンターでは、この袋を圧縮加工して再生原料として売却しており、ゴミ袋やクリアファイルなどに生まれ変わります。

リサイクルするメリットとしては、この再生原料を用いて製品を作り出すと、バージン原料(石油から加工する)より、二酸化炭素の排出量が約30パーセント削減され、温暖化の防止や資源保護につながります。

ここでお願いします。それは、**必ずお名前のラベルを剥がしてからお出し下さい。**ラベルがついていると「ごみ」となり、一部でも混じると再生原料となりません。剥がれにくい場合は、**袋が破れても構いませんので切り取って下さい。**ご協力お願い致します。



商品仕分け袋の圧縮機



圧縮された商品仕分け袋



環境担当
サイ君

12月度 リサイクル報告

商品案内書

宅 310,380Kg
(95.1%)
(回収率74.0%)



商品仕分け袋

宅 3,346Kg
(107.7%)
(回収率33.5%)



卵パック

宅 1,853Kg
(77.3%)



牛乳パック

宅 2,741Kg
(86.7%)
店 609Kg
(117.5%)



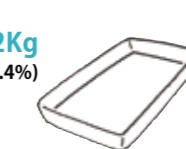
ペットボトル

店 984Kg (118.7%)
キャップ
店 85Kg (131.0%)



トレー

店 302Kg
(119.4%)



リサイクル品売却金額
12月度：4,880千円
4月から累計：36,624千円

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

今号のたべるたいせつ(p2)「お箸の持ち方・使い方」の記事でお箸は太い方の先からどれくらいの位置で持つとよいでしょうか? A B C のいずれかよりお答えください。

A : 1/4 B : 1/2 C : 1/3

締め切り

2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

12月号 正解
「C: 精神的効果」

応募総数 145通 うち正解 145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！

家電にも気持ちちは届く！

電化製品の買い替えの時期はど... 新商品が出たら？色々とありますが、電化製品にもこちらの気持ちが届くと思っております。いつもありがとうございます！

テーマ

【家計簿】

家計簿も節約&気楽に

100均で家計簿を買ってつけています。いつからつけてもいいし、やめても100円!!と気楽な気持ちで、メモ代わりにしています。...

彦根市 やまとん さん

やめてもいい、という気楽さが、長続きの秘訣かも知れませんね。

カード明細でチェック

細かいことの苦手な私は、家計簿はすぐに挫折しました。結婚当初は(生協にはまだ未加入)レシートを1カ月分ためて、大体の金額を把握してました。...

草津市 とんちゃん

お届け表が役立つっているのです。クレジットカードはくれぐれも使い過ぎにご注意を。

大津市くりぼん さん
私もできるだけ長持ちさせたいと思っておりますが、省エネ化は進んでいるので、どこで見切りをつけるかも思案のしどころです。

漫画で学ぶ平和の大切さ

小3の息子が、最近学校で「はだしのゲン」を読んでいます。図書室に全巻そろっているらしく、お風呂で一生懸命そのストーリーを話してくれました。...

大津市 とんちゃん

私もウン十年前、小学校で読みました。リアルな絵に原爆の恐ろしさを知りました。

インフルエンザ対策

わが家は、風邪やインフルエンザが流行し始める12月から春休み前まで、大型ショッピングモールの出入りが禁止です。...

シンプル家計簿でムダ買い減

私の家計簿は支出のみです。何ぞれだけ使ったかで、それも3項目とそのほかに区分するくらいです。...

東近江市 さち さん

シンプル・イズ・ベストですかね。家計簿に付ける時に後悔しないようにということですね。

日記代わりに楽しく継続

結婚して30年。私はまとめて数日分をつけ、週、合計、月合計、季節による光熱費の違いを感じています。...

大津市 ひらまま さん

30年間継続は素晴らしい！生活の習慣になれば楽しみになるのです。

ショッピングモールに行った後、正月三日、長女が熱を出して大変な思いをして以来のルールなのです。...

草津市ぶんぶん丸 さん

なかなか厳しい「ルール」ですが、インフルエンザにかかってしまったから後悔するより、予防が大事ですね。

時間短縮でゆとりが生まれた

最近、生協さんにお世話になるようになってきました。毎日とっていいほど、仕事の帰りに買い物に寄り遅くなっています。...

近江八幡市 カワイイ男児3人、孫のおばあちゃん

宅配で商品が届いていると安心感がありますよね。お孫さんと接する機会も増えたのでは？

2週間で...

最初は家計簿を買って来て、はり切ってレシート貼ったりして楽しみますが、忙しくて一日できない日がある。...

草津市 ゆみみ さん

一日くらい付けなくても大丈夫というおおらかさが継続のポイントのようです。

次回は4月号掲載です。テーマは「お弁当に欠かせない一品」

思い出の一品、大好きなあの味、わが家の定番など、皆さんのエピソードを教えてください！

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



整理と収納の特集をみて...

12月号特集は、いつも言い訳している私に「言い訳無用」と言われているような内容でした。...

近江八幡市 かっこちゃん

すぐに片付けなければ何でもないのに、まとめて片付けると、どこにしまったか分からなくなりますよね。



大津市 小林 絹江 さん

2/25(日) 締切

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

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ご応募ください。

〒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

※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。 ※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。

