



5月第3週

2024年5月13日発行

本紙はおかやまコープの  
組合員さんにお配りしております

おかやまコープ 検索

# RSK山陽放送でおかやまコープのCMと番組放送中!!



おかやまコープが再建50周年を迎えるにあたり、活動や事業の取り組みなど、テレビ番組を通じて広くお知らせします。

**テレビCM**  
 おかやまコープを  
 紹介するテレビCM、  
 ラジオCM放送中!

CM動画は  
こちらから

**ミニ番組**  
**「Bloom」**  
 (毎月第4火曜日 22:57~23:00)  
 次回5月28日放送予定

RSKホームページ  
 特設サイトはこちら

**夕方  
ワイド  
番組**  
**「いまドキッ!」**  
 おかやまコープのコーナー番組  
**「集まれ!おかやまコープひろば」**  
 (毎月第1・2・3木曜日16:50~17:50 約7分間)

**5/19(日)は**  
 キッチンフェアも対象! 今ついている価格よりさらにお得な

## ポイント5倍! 冷凍食品2割引!

**5/25(土)は**  
**コпка特典2倍**  
**チャージデー!**

**お急ぎください!**  
 キッチンフェアの  
 お申し込みは  
**6/9(日)まで!**

**漬け込み**  
**シーズン到来!**  
 コープ各店では  
 材料、瓶等、各種  
 取り揃えております!

**コープ総社東休業に関するお知らせ**

コープ総社東およびコープ総社東に入店しているテナント各店は、昨年8月の火災以降、長期休業しています。皆さまにご心配をおかけしておりますことを心よりお詫び申し上げます。建物の最終的な点検となる「建物構造調査」の結果で、建物構造上の改修が想定以上に必要であることが判明し、追加で検討を開始しています。

そのため、当初は今春の営業再開を予定しておりましたが、さらに数ヶ月の遅れが生じる見通しとなっております。営業再開が遅れることを重ねてお詫び申し上げます。引き続き、ご不便をおかけいたしますが、ご理解いただきますよう、どうぞよろしくお願い申し上げます。最新の情報につきましては、ホームページの「お知らせ」をご覧ください。

**かしこく暮らす  
 処方せん保障の  
 個人相談**

わが家にあった保障に、  
 見直してみませんか?

コープ総社東の個人相談は当面の間、  
 コープ倉敷北で開催となります。

**相談無料 要予約**

相談の時間 一人あたり50分

お申し込み 相談日の1週間前  
 までにご予約ください。(受付は  
 先着順です)

●会議室でのご相談になります

**おかやまコープ 共済グループ LPA(ライフプランアドバイザー)の会事務局**  
**☎086-296-9911** (月~金曜 9:00~17:00) [CO-OP共済ニュース]

会場	日程	
オルガ	6/19(水)	7/17(水)
コープ大野辻	6/8(土)	6/27(木)
コープ西大寺	6/1(土)	6/17(月)
コープ北畝	6/22(土)	6/25(火)
コープ東川原	6/21(金)	7/19(金)
コープ大福	6/21(金)	6/22(土)
コープ総社東	6/15(土)	6/18(火)
コープ倉敷北	6/8(土)	6/18(火)
コープ鴨方	6/13(木)	6/15(土)
コープ林田	6/9(日)	6/24(月)
コープ山陽	6/1(土)	6/12(水)
真庭センター	6/25(火)	7/23(火)
井原センター	6/25(火)	7/23(火)
新見センター	6/25(火)	7/23(火)
津山センター	6/25(火)	7/23(火)

(公財)おかやま環境ネットワーク

## ホタルが飛翔する季節になりました。里山へ観察に出掛けてみませんか?

**なださきホタル観察会** (種類:ゲンジ&ヘイケ)

集合場所でホタルの生態を学んだあと、奥田川エリアに歩いて移動します。帰りに、分館までの川岸にヘイケが観察できます。往復で約4kmの移動となります(奥田川エリアまで若干の上りです)。

**日時** 6月2日(日) 18:00~21:00(予定)

**集合** 岡山市灘崎公民館迫川分館  
(岡山市南区迫川873-1)

**引率** 岡本勇氏(ホタル研究者)

**定員** 20名、小学生以上  
(未成年者は保護者同伴)

**参加費** 無料

◆主催:なださきホタルの会、(公財)おかやま環境ネットワーク

**大野川ホタル調査会** (種類:ゲンジボタル)

調査方法の説明を受けた上で調査エリアに移動し飛翔数をカウント。調査終了後、昨年の飛翔状況などの解説を受けます。岡山理科大学等との合同調査です。

**日時** 6月8日(土) 19:00~21:00(予定)

**集合** 大野公会堂(岡山市北区御津大野)

**解説** 岡山野生生物調査会

**定員** 30名、小学生以上  
(未成年者は保護者同伴)

**参加費** 無料、お弁当ご希望の場合600円/食

◆主催:大野川いりづくり、御津の「緑」と「清流」を守る会、岡山野生生物調査会、(公財)おかやま環境ネットワーク

**由加ヒメボタル観察会** (種類:ヒメボタル)

ゲンジボタルのピークは過ぎていますが、陸生のヒメボタルがたくさん見られるようになります。飛翔が始まる時間が遅くなります。途中でお帰りになられても結構です。

**日時** 6月29日(土) 19:00~22:00(予定)

**集合** 蛭遊の水辺・由加  
(倉敷市児島由加347番地)

**解説** 岡本勇氏(ホタル研究者)

**定員** 30名、小学生以上  
(未成年者は保護者同伴)

**参加費** 無料

◆主催:(公財)おかやま環境ネットワーク

**お問合わせ/公益財団法人おかやま環境ネットワーク**  
 〒700-0026 岡山市北区奉還町一丁目7-7(オルガ6階) Fax:086-256-2565  
 E-mail:kankyounet@okayama.coop 携帯電話:070-2355-1420  
 ※お寄せいただく個人情報は当財団の事業案内以外の使用や第三者への開示などは行いません。



## 報告 もしもの時、我が家の備えは？

3月13日(水)

総社市危機管理室 網谷さんより 家庭でできる 身近な防災・減災 についてのお話や 能登半島地震の支援・今後起こりうると言われている 南海トラフ地震のお話もしていただきました。



### 家庭でできること！

- ・身の回りの安全を確認しよう
- ・家具の転倒・落下防止(突っ張り棒や転倒防止金具など)
- ・ガラスの飛散防止(飛散防止フィルムを貼る)
- ・安全な位置で寝る(家具が倒れそうな位置をさける)  
(寝室には背の高い家具は置かない)

### 非常用持出袋を用意しよう！

- ・両手が使えるようにリュック型がおすすめ！
- ・自分にとって必要な物をピックアップする
- ・自分に合った重さにする
- ・期限のあるものは定期的にチェックして入れ替える

### ローリングストックで備蓄をしよう！

- ・普段の食料品や日用品の買い置きを少しだけ増やし 定期的に使い使った買い置きをくり返すようにする



- ・ローリングストック 商品・防災ボトルの展示
- ・災害時にできる簡単レシピ紹介
- ・防災食 紹介
  - ・水で戻したカップラーメン (50分～)
  - ・じゃがりこ(ポテトサラダ風)もお湯で戻す(2分～)
  - ・水の場合は(10分～)

### ※新聞紙スリッパも作りました

(ガラスなど避難の時、踏んでケがしない為にも 寝室等にもスリッパの準備も必要!!)

### 災害時に備えておくよい物

- ・水道水が使えないことを想定 → ペットボトル(保存水)
  - ・ガス・電気が止まることを想定 → カセットコンロ・ボンベ
  - ・ローリングストックの観点から → 常温保存野菜・乾物
  - ・水や熱源を有効に使える → 湯せん・調理用ポリ袋
- 缶詰があるといい

「令和5年度 ボランティアフェスティバル in 総社にも 3月9日 参加しました」

これからも地域の防災企画などにぜひ参加してみてくださいね



### 参加者の声

- ・自分自身で意識して出来ることを考えたいです
- ・まずは備蓄・最低3日分、可能なら7日分を孝えてもらたので 自分に合ったものを備えたいです

このページに関してのお問い合わせは エリア事務局 TEL (086) 256-2677 FAX (086) 256-2585 (月～金曜9:00～17:00)



生産者の顔が見える、歯ざわり、舌ざわりが楽しめるもずく酢

商品ものがたり

オトクな  
利用登録



恩納村産  
味付太もずく



恩納村産  
味付糸もずく

### 美味しさのひみつ

沖縄県恩納村産のもずくを、かつお節エキスを加えた三杯酢で味付けしました。調味料の持ち味を生かしたあっさりまろやかな味で、好みの野菜等を加えてもおいしくお召し上がりいただけます。

「もずく基金」の  
対象商品です。



詳しくはこちら



### 原料の品質チェック

もずくの品質は、海水温や日照時間などの自然環境によって変化します。メーカーでは、原料の入荷ロットを細分化し、独自の品質基準を設け評価し、基準に満たない原料は使用しません。

### しっかり選別

自然の海で育つので、小エビや他の海藻なども同じ養殖場に生息します。これらは、もずくと一緒に収穫されますが、選別台にもずくを丁寧に広げ、目と手の感触でほぐしながら選別除去しています。



品質へのこだわり