

# くらしと なかま

KURASHI TO  
NAKAMA

くらし豊かに  
なかまとともに

2 特集  
SPECIAL EDITION 「新鮮な野菜や果物を  
お届けします」～農産加工センター～

4 今月の  
逸品 北海道のそのまま枝豆

6 声にこたえて／たべる＊たいせつキッズクラブ  
／消費生活センターより

8 インフォメーション  
「アマモ場造成に係る協定」を邑久町漁協とも締結  
／理事会だより

9 おかやま春夏秋冬「真庭市 蒜山高原」

10 みんなの広場

12 旬レシピ



2013 No.464  
7

無料  
ご自由にお持ちください

くらしとなかま

2013年  
7月号

第464号

発行日／2013年7月1日 発行／おかやまコーポ

理事長

平田昌三

編集／組織本部

〒700-0026

岡山市北区泰濃町一丁目七一七

TEL 086-256-2511(代)



## トマト

### トマトのコンポート

1人前あたり  
141kcal

【材料(4人分)】	
トマト	4個
A 水	600cc
砂糖	120g
B レモン果汁	小さじ2
バニラエッセンス	少々
ミントの葉	適量



#### 作り方

- トマトは皮を湯むき<sup>\*</sup>する。
- 鍋にAを入れて①を入れ、クッキングペーパーの落とし蓋をして弱火でゆっくりと煮て味を染み込ませる。
- ②のあら熱を取ってBを入れ、ボウルに移し冷蔵庫で冷やす。
- 器に③のトマトとシロップを入れミントの葉を飾る。

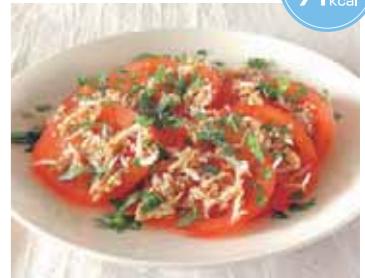
#### \*湯むきの方法

トマトに浅く十文字の切り込みを入れ、沸騰した湯に数秒間沈めて、皮の端がめくれてきたら氷水に取る。ナイフや手を使って皮をはがす。

### トマトの和風サラダ

1人前あたり  
71kcal

【材料(4人分)】	
トマト	2個
しらす干し	大さじ4
生姜(すりおろし)	小さじ2
白ごま	大さじ2
A しょうゆ	小さじ2
酢	小さじ2
みりん	小さじ2
青しそ	5枚



#### 作り方

- トマトは5mm厚さの薄切りにする。
- 青しそは荒みじん切りにし、水にくぐらせ水気を拭き取る。
- Aを混ぜ合わせて①のトマトと重ねていく。②の青しそを散らす。

\*みょうが1個をせん切りにして加えてもよい。

## ゴーヤー



### ゴーヤーのみそきんぴら

1人前あたり  
95kcal

【材料(4人分)】	
ゴーヤー	1本(300g)
A みそ	大さじ2
みりん	大さじ2
ラー油	小さじ2
ごま油	大さじ1



#### 作り方

- ゴーヤーは半分に切ってワタを取り、5~7cm長さに切り、7mm太さの細切りにする。
- フライパンにごま油を熱して①を炒め、シャッキリしているうちにAを加えてさっと混ぜ火を止める。

\*ラー油は好みで増減する。

### ゴーヤーのカレーフリッター

1人前あたり  
147kcal

【材料(4人分)】	
ゴーヤー	1本
小麦粉	80g
牛乳	100cc
A 塩	小さじ1
カレー粉	小さじ1
サラダ油	適量



#### 作り方

- ゴーヤーはワタも種もそのままで、1cm厚さの輪切りにする。
- Aを合わせて衣を作り、①をくぐらせる。
- フライパンにサラダ油を多めに熱して②を入れ、途中で裏返しながらカラリと揚げ焼きにする。

#### \*苦味が苦手な場合

種が硬そうな場合や苦味が苦手の場合は、輪切りにしてからワタをくり抜くとよい。



## 5月号 特集へのお便り あなたの貯蓄体质は?

退職し年金生活になり、自分が「ざる体质」だったと後悔。でも今は、家計簿(「コープの」)をつけ、がんばって少しずつですが老後(もうそかも)の医療費等のため貯蓄しています。今からでも遅くないと自分に言いさせて。

「足るを知る」という言葉、気に入りました。戦後を生きた私には「ひびく」言葉です。

●K がんばって少しずつですが老後(もうそかも)の医療費等のため貯蓄しています。今からでも遅くないと自分に言いさせて。

だから市販のとは違うのです。人参、ニラ、もやしを加えて豆板醤で味付け。とても美味しいです。

●ふくちゃん バラ凍結なので、使いたい分量だけ簡単に分けて使えるので、とても便利です。赤身率が80%という」とビックリ! パラパラミニンチで作る簡単ビビンバ丼が定番になっています。人参、ニラ、もやしを加えて豆板醤で味付け。とても美味しいです。



## みんなの広場

みなさんから寄せられた  
ご意見やご感想でつくるコーナーです!

5月号  
逸品への  
お便り

### 国産合挽き ミニチ

●匿名

くらしの見直し学習会のテーマをコープ委員会で企画したいと考えていたところ、今回、個人で気軽に参加できるご案内があつたので、ぜひ参加したいと思いました。七夕に願うことも、「足るを知る」と、願いごとが変わってくる気がします。

●都窪郡  
大橋 美恵子



### フリートーク

●I・K

コープの排水口用水切り袋を購入しました。今まで使っていたものよりもいいのに、「ドッククリーピング」たりフィットして「コミ」は取れるけど水はけもいいんです。コープ商品と他商品の違いをもうとアピールしたら、売り上げアップになるのでは?これがうずつとこれに決めました。

●しろ

コープに行くと、お店の一角に「そうじや地食べ」と書いてあるのぼりを見つけました。前日とれた野菜でした。生産者名が書いてあるので、安心して購入できます。新鮮な野菜が買えるので、楽しみが増えた気分になりました。

●総社市  
孝本 幸子

●りかりん

5月から個別配達を始めました。小さな子どもがいて買い物が大変なので、玄関まで商品を届けてくれるのは大助かりです。ミニチや鶏肉など、バラ凍結でとても使いやすく、どのように作られているのか不思議でしたが、今回の記事で謎がとけました。魅力的な商品、消費者目線の商品がたくさんあり、とても嬉しいです。

●津市 和田 一朗  
コープ院庄がなくなり残念ですが、コープ林田へ行く回数が増え、日々新しい発見がでています。

●陽くんまま  
今年長男が高校受験です。志望校に合格できますように。切実です。



●かりんとう  
コープの冷凍枝豆がんもんがお気に入りです。中身が詰まっていてずっしり感があり、味がよく染み込みます。ぎんなんがんももあります。銀杏の木は、太古の昔からある木なので、長寿薬にもなるとか。おススメです。

●たんくん  
3月から利用を開始しました。本当に便利で、なんといつても骨とりのお魚は、子どもに安心して出せるので助かっています。魚はいまのところ何を買ってもおいしいので、ついつい注文しすぎるのが困つたところです。お気に入りは、国内産ひじき。賞味期限も長いので、よく炊き込みご飯に使っています。蒸し大豆もそのまま食べられて美味しく、便利です。たくさん買ってみんなに配つたら喜ばれました。

●倉敷市 根岸 真由美  
笑顔でいられる日が多くありますように。

●コタツネコ  
掃除機が壊れたり、車が調子悪くて買い替えを迫られたりしているので、やっぱり宝くじが当たるとですかね。

●けいぽん  
七夕に願うこと…

●匿名  
おかげま春夏秋冬に、私が子どものころ6年間過ごした足守が載つており、なつかしく写真をながめました。ホタルを捕まえては、家の中で放っていました。もうここ何年も見ていません。ぜひホタルの里へ行ってみたいです。

●もも



### ハトが来ない方法

●匿名

主人とは、七夕に見合いをして結婚しました。七夕の日つて、なかなか晴れず、星が見えないことが多いのに、その日は晴れて星が輝いていたので、運命かなと思い、決めちゃいました。なので、七夕の日のお天気はとても気になります。いつも願うことは、「家族みんなが幸せでありますように!」です。

●匿名

### 応募方法

- 1 クイズの答え
- 2 ご意見・ご感想など
- 3 〒ご住所・お名前(匿名・ペンネームと本名)・電話番号  
以上をご記入の上、ご応募ください。

●掲載の場合、内容の変わらない範囲で文章を変更させていただくことがあります。  
●ご記入いただいた個人情報は、「くらしとなかま」の編集のみに使用させていただきます。

●ハガキ

●FAX

●e-mail

〒700-0026 岡山市北区奉還町1丁目7-7  
おかやまコープ「くらしとなかま」係

086-256-2588

携帯端末で二次元バーコードを読み込みメールアドレスに送信してください。  
※二次元バーコードが読めない場合はこのアドレスへ  
nakama@okayama.coop



### キーワードクイズ

応募締切  
7月19日(金)

### 下記の○○に入る言葉・数字は何でしょう?

- ①農産加工センターでは鮮度を保つため○○℃に設定されています。
- ②おかやまコープは「フード○○○岡山」に協力しています。
- ③「北海道のそのまま枝豆」の産地は北海道の○○地方です。

5月号キーワードクイズの答え

①家計簿 ②C ③ならでは

応募総数は  
115通  
でした。



### 9月号掲載予定のお便りをお待ちしています

7月号 特集 「新鮮な野菜や果物をお届けします」～農産加工センター～  
逸品 北海道のそのまま枝豆

テーマ 私の町のおすすめスポット



### 抽選でコープの商品券をプレゼント!!

クイズの正解者から抽選で20名の方にコープの商品券をお送りします。



### リサイクル回収結果(5月)ご「ありがとう」ございます

回収品(場所)	回収量(回収率)	主な再生品
書籍・ コピー用紙 宅配 宅配ラジ	57.4万部 (71.5%)	書籍・ コピー用紙
たまごパック・ 緩衝剤 宅配 たまごパック	12.2万個 (54.7%)	たまごパック・ 緩衝剤
内袋・ ゴミ袋 宅配 シッパー・内袋	92.0万枚 (80.6%)	内袋・ ゴミ袋
コアノンロール 飲料紙パック 店舗	29.2万枚 (111.5%)	コアノンロール
容器・ 再生繊維 店舗 ペットボトル	11.2万本 (94.1%)	容器・ 再生繊維
トレー・ 透明容器 店舗 食品用トレー・透明容器	82.3万枚 (239.0%)	トレー・ 透明容器



おかやま  
春夏秋冬 85

真庭市  
蒜山高原

Maniwa City



美作国  
キャラクター  
かたみくん



お問い合わせ先

蒜山観光協会

TEL / 086-67-66-3220

# 「アマモ場造成に係る協定」を邑久町漁協とも締結

Information インフォメーション



邑久町漁協  
横山組合長



邑久町漁協  
平田専務\*



(左から)奥田理事長(里海づくり研究会議)、横山組合長(邑久町漁協)、木幡岡山県副知事、平田専務理事\*(おかやまコープ)

\*締結当時。

5月27日、おかやまコープは、岡山県、邑久町漁協、NPO法人里海づくり研究会議の4者で「アマモ場造成活動に係る協定」を締結し、調印式が行なわれました。

この協定は、今年度から岡山県と邑久町漁協が取り組むアマモ場造成活動を支援するものです。おかやまコープでは、組合員や職員がアマモ場の大切さを学びながら、アマモの種取りや種まき等に参加し、生産者とも交流を深めていきます。

総代会が開催され、すべての議案が可決・承認されました。

6月11日(火)、岡山コンベンションセンター(岡山市北区)にて、総代474人の参加(書面含む)で第57期通常総代会が開催され、次の各議案がいずれも圧倒的多数の賛成で可決・承認されました。

- ① コープ築港の最終営業日とコープ福富の開店準備
- ② 「アマモ場造成に係る協定」を邑久町漁協とも締結
- ③ 2012年度事業報告書・決算関係書類等承認の件
- ④ 2013年度事業計画及び収支予算決定の件
- ⑤ 子会社設立の件
- ⑥ 監事会規則の変更の件
- ⑦ 公認会計士規約の変更の件
- ⑧ 役員選任の件



役員の方々(敬称略)

理事長	全体理事
平田 昌三	宮本 紀子
専務理事	岡本 由美子
田中 照周	竹田 芳子
常務理事	エリア理事
三宅 晴久	森本 温美(岡山東)
常勤理事	市川 洋子(岡山西)
岡本 秀雄	小田 典子(倉敷)
有識者理事	安東 延江(美作)
千葉 喬三	東 裕子(備北)
鳥越 良光	大岸 貴美子(井笠)
滝本 清文	監事
田中 敦子	赤坂 光俊
近藤 清志	近藤 幸夫
	武久 源男
	安延 京子
	石村 顯示

~退任された方々~

三橋 幸夫さん (理事長)  
土岐 裕子さん (岡山西エリア理事)  
神嶋 美由紀さん (備北エリア理事)  
山崎 和子さん (監事)



元理事長 三橋 幸夫さん  
おかやまコープで30年、ありがとうございました。これからも生協を通じて自らの想いや願いを実現していってほしいと思います。

## 5月の生協の動き

(5月末日現在)

組合員数	324,426人
出資金額	104億1,836万円
一人当たりの出資金	32,113円
供給高(全体)	30億3,561万円
(宅配)	22億731万円
(店舗)	8億2,829万円
経常剰余金(全体)	1,861万円
累計経常剰余金(全体)	△1,005万円

\*数字の△…マイナスの意味 \*累計…4月からの累計



## 保険や共済の無料相談 保障の見直し個人相談会

保険料(掛金)を見直したい!ライフプランにあったコースは?

専門のライフプランアドバイザーがしっかりお話しを伺います。

お気軽にお電話でお申し込み下さい。

要予約 申込〆切日 相談日の1週間前 相談の時間 1名あたり50分

お申し込み先(おかやまコープ 共済グループ) ●受付は先着順です。受付後ハガキでご案内します。

TEL. 086-256-2522 月～金曜日 9:00～17:00

\*いただいた個人情報は、生協からの資料の発送やご連絡のみに利用し、その他の目的に利用したり第三者に提供することはありません。

会場	7月	8月
オルガ	18日(木)	15日(木)
コープ大野辺	13日(土)・25日(木)	10日(土)・22日(木)
コープ西大寺	6日(土)・22日(月)	3日(土)・19日(月)
コープ北畠	20日(土)・23日(火)	17日(土)・27日(火)
コープ東川原	19日(金)	16日(金)
コープ大福	19日(金)・27日(土)	16日(金)・24日(土)
コープ総社東	6日(土)・18日(木)	3日(土)・15日(木)

予約時間(開催時間) 10時 11時 12時 13時 14時 15時 16時

会場	7月	8月
コープ倉敷北	13日(土)・17日(水)	10日(土)・21日(水)
コープ鶴方	11日(木)・20日(土)	8日(木)・17日(土)
コープ林田	13日(土)・19日(金)	10日(土)・16日(金)
コープ山陽	6日(土)・9日(火)	3日(土)・13日(火)
真庭センター	19日(金)	16日(金)
井原センター	23日(火)	27日(火)
新見センター	9日(火)	13日(火)

●ライフプランアドバイザーの都合により受付をしていない時間がございます。お申し込み時にご確認ください。



# やってみよう!②

こんかい 今回はふむふむがクイズを出すよ!  
た 食べものをむしめがねで見てみたよ。  
なに 何の食べ物のかててみて。  
なつ 夏はおいしいやさいがいっぱい♡  
わかったかな?

ふむふむ

**1** この五角形の形がポイント。切ると、ねばねばするよ。

**2** 赤い色はリコピン!大きいのから小さいのまでいろんなサイズがあるよ。

**3** 表面はごつごつしてるね。食べるとき少しにがい、おきなわの名産だよ。

**4** 焼いても揚げても、おつけものだっておいしいよ♡だけど、へたのところにさわると痛いよ

くわしくは、  
おかやまコープ たべるたいせつ [検索](#)

「たべる\*たいせつ キッズクラブ」は、子どもたちに食べることの大さ・楽しさを伝え、「食の主人公」になれることを応援する、生協の通信型食育サポートプログラムです。

## 消費生活センターより

岡山県消費生活センター(086-226-0999) 50

〈隔月掲載〉

### テーマ 自宅で買い取られた貴金属 クーリング・オフができます

自宅を訪ねてきた業者が、指輪やネックレスなどの貴金属を強引に安価で買い取っていくという「押し買い」の被害が高齢者から多数寄せられています。不要な着物の買い取りを口実に訪問したり、「政府の依頼を受けて医療用の貴金属を回収している」と虚偽の説明をすることを最初に説明しなければなりませんし、契約を断った消費者に対して、再勧誘することは禁止されています。

また、契約時には契約書面を交付することが義務づけられ、契約書面を受け取ってから8日間はクーリング・オフができるようになります。クーリング・オフ期間中は、消費者は物品を手元に置いておくことが可能で、物品の引き渡しを拒むこともできます。

### 被害に遭わないために

貴金属等の古物を買い取る業者は、古物営業法の許可が義務づけられています。買い取りを頼む場合は、古物商許可証等の提示を求め、契約内容が書かれた書面をもらいましょう。売却の意思がなければきっぱり断り、おどされるなど恐怖を感じた場合は、ためらうことなく警察や居住地の消費生活相談窓口に連絡してください。

## COOPイタリアスパゲッティ

袋が破れました。

おこたえ  
します!

この商品は包材が破れやすい商品として、これまで色々な改善が行われてきました。

もともと中身が1kgと重いので持ち上げたときに袋を突き破ったり、イタリアからの輸送途中に受ける振動や圧力で袋が弱ったりすることが破れの原因ですが、今回おこなった強度実験で、袋の幅にゆとりを持たせることで破れにくくなることがわかりました。その実験結果を活かし、これまでより袋の幅を2cm長く改良しました。

破れの根本原因は輸送中の負荷ですので根絶はむずかしいですが、今回の改善で終わらせ、今後も破れを減らすための研究を続けていきます。



(品質管理室)



組合員のみなさんから  
よせられた声を特集する  
ページです。



## 冷凍ほうれん草

あく抜きは必要?

おこたえ  
します!

必要ありません。冷凍のカットほうれん草は、湯通し加工(あく抜き)をした後に凍結させていますので、あく抜きの必要はありません。凍ったままフライパンや電子レンジで調理できます。



(品質管理室)

## 冷蔵庫

上手に使う方法は?

おこたえ  
します!

① 冷蔵庫、冷凍庫に食品を詰めすぎないように!

食品を入れる目安は7割程度がベストです。

② 冷蔵庫は10°C以下、  
冷凍庫は-15°C以下に!

細菌の多くは、10°Cでは増殖がゆっくりとなり、-15°Cでは増殖が停止します。細菌が死ぬわけではないので、早めに使いきりましょう。



③ 開閉はすみやかに!

扉を開けるたびに暖かい空気が庫内に入り、食品の温度が上昇します。

④ 肉や魚などは、冷蔵庫内の他の食品に肉汁などがつかないように!



⑤ 定期的に冷蔵庫の掃除を!

庫内を整理整頓し、入れっぱなしの食品がないかチェックしましょう。

(品質管理室)

# 今月の逸品

Excellent article this month



北海道のそのまま枝豆 250g

7月4回  
宅配予定価格 298円

## co-op 丸々太った実が甘くておいしい!! 北海道のそのまま枝豆



今回の枝豆は  
宅配も店舗も  
(\*コレ)。

~「COOPならではのコレクション商品」~

組合員に人気のロングセラー商品、  
知ってほしいこだわり商品です。  
ぜひ、お試しください。



「北海道のそのまま枝豆」の産地は北海道の十勝地方です。日本有数の農業地帯、十勝川が潤す肥沃な大地と、夏の最高気温35℃・昼夜の寒暖差30℃以上という内陸性気候が、糖度の高いおいしい枝豆を育てます。20年以上前、十勝の生産者と生協との共同で開発され、最初は北海道限定、96年からは全国の生協で供給が始まりました。農薬管理・残留農薬の検査等々も実施しています。

「手間要らずで、食べたい時すぐ食べられる」「国産の冷凍枝豆って生協以外にはあんまりないんだよね」「実がぷりつとしておいしい!」人気のヒンジンや産地の様子を、日本生協連の長門さんに聞きました。

### 昼夜の寒暖差30℃で 生まれる風味と甘味

「北海道のそのまま枝豆」は多くの組合員さんに支持され、全国の生協合わせると年間四百万パックも利用されるベストセラーアイテムです。年3回以上は現地を訪問しますが、その度に「美味しい枝豆を食べてほしい」という生産者や加工場の方々の強い思いが伝わり、互いに信頼を深めています。



日本生協連  
商品本部冷凍食品部  
長門 哲也さん



8月、生育期の枝豆。すべて工場との直接契約によって栽培されています。  
畠の広さは平均で2~3ha。



生産者 堀井さん夫妻  
自然豊かな十勝の新鮮な恵みとおいしさが伝わることを願って、収穫まで愛情を込め、食の安全に配慮した農作業をめざします。



**収穫から冷凍まで最短時間で  
もぎたての味をキープ**

収穫は夏場の旬の時期、「一番おいしい熟度」を見極めて行われます。枝豆は収穫後時間とともに鮮度(糖度)が落ちるため、収穫から冷凍までを最短時間で仕上げます。加工場に運ばれた枝豆はすぐ冷蔵庫に。その後洗浄・塩茹で・凍結、そして何段階かの検査をへて商品が完成します。採れたての美味しさがそこなわれないよう、工場の加工能力に合わせて種まきの時期を少しずつずらしたり、早生種・中生種・晚生種の品種を使い分けたり、「栽培計画」「収穫計画」にも工夫しています。

## 枝豆は豆? or 野菜?

大豆を未熟なうちに食べる枝豆は大豆と野菜のいいところを兼ね備えた栄養の優等生です。大豆と同様にたんぱく質・ミネラル・ビタミンが豊富、一方で大豆にはないビタミンAやビタミンCを含んでいます。生と冷凍では栄養価にはほとんど差はありません。ビールのつまみだけでなく料理の素材や子どものおやつ等利用を広げたい食材ですね。



1 **そのまま食卓に!** 塩味つき  
冷蔵庫で解凍(急ぐときはレンジや流水で)  
を使って…

2 枝豆のおいしさといろどりを生かして **かんたんメニュー**

**炊き込みご飯**  
卵焼きにひと工夫

米2カップを洗い、水は炊飯器の分量にして、しょうゆ大さじ1・塩小さじ1/3、刻んだ鶏肉・人参・きのこ・あげ各50gを入れて炊く。炊き上がったら、枝豆むき実50gをまぜる。

卵2個、枝豆むき実・かにかまぼこ各50g、塩・砂糖少々。  
すべての材料をよく混ぜて、ゆっくり焼く。

# 「新鮮な野菜や果物をお届けします」

宅配チラシで取扱いの野菜や果物は、農産加工センター（岡山市南区藤田）ここに入荷した翌日には組合員へお届けし、より新鮮な状態でお届けで

で全量検品をしています。  
きるようすすめています。

## こんなときどうするの？

Q.1

傷んでいたら、どうするの？

A 担当者もしくは、問合せセンターにお申し出ください。検品はしていますが、時間が経つと劣化することもあります。可能な限り交換させていただきますので、遠慮なくお申し出ください。

【問合せセンター】

0120-662-538

月～金／8:30～21:00  
土／8:30～18:00

Q.2

冷蔵で届いたバナナは、  
冷蔵庫へ入れた方がいいですか？

A バナナは、キウイやアボカドのように追熟が必要な果物です。青いままで冷蔵庫に入れると、追熟が上手にすすみません。お届け後は一旦常温で保管し色づいたら（斑点がでたら食べごろ）、冷蔵庫で保管ください。



宅配運営グループ 物流チーム  
**染谷 誠さん**

よりいい状態で届くように、日々、農産品と向き合っています。台風や、天候不順、日によって、畑によって、生産者によって、品質が違います。いつ注文しても良かったと思っていただける商品をお届けするために、直接产地に出向くこともあります。

## おかやまコープはフードバンク岡山に協力しています

フードバンクとは、品質や安全性に問題なく、まだ十分食べられるのに包装の傷みや賞味期限が近づいているなどの理由で、流通ルートにのらない食品を本当に必要としている人達に届ける活動です。

フードバンク岡山は、昨年11月に設立され、県下の児童養護施設や障がい者支援施設、ホームレス支援団体などに無償で届けています。

おかやまコープでは、一部の店舗や農産加工センターから、野菜や果物を週5回、40～50キロずつ提供しています。

各施設からは、「果物はすごく喜ばれます。食べたことのない子どもが多く、すごく助かっています。」との声をいただきました。



以前は、経済的なこともあり近隣スーパーと職員の田畠で採れたものだけが食卓にならんでいました。食べ盛りの少年達にいかにバランスのとれた食事を提供できるか、難しい状態が続いていました。フードバンクを利用してからは、食卓が華やかになり、バランスのとれた食事ができるようになりました。また、食について少年達と共に学ぶ機会を頂きました。ありがとうございます。

自立援助ホーム おおもと荘  
**土井一成さん**



入荷した農産品は、その日のうちに班別・個人別に仕分けされ、宅配でお届けする発泡スチロールの箱に入れられます。翌日には、配送センターに運ばれ、組合員の手元に届けられます。「向井さんのチンゲン菜」など一部の農産品は、県内产地ということもあります。収穫翌日に組合員にお届けされます。



宅配で取扱っている農産品は、約100種類。早朝5時から22時まで生産者や農協などから入荷があります。鮮度を保つため、15℃に設定したセンター内でいたみや腐れの点検、袋詰めが行われます。

## 入荷翌日のお届けです

## 全量検品をしています

農産加工センターでは全量

点検しています。秤で重量確認を行い、手作業でパック詰めします。劣化品をこの時点で取り除きます。



わずかな傷も厳しくチェック。



りんごやオレンジなどは、箱で入荷するため一つ一つ腐れや傷みがないかを確認して、袋詰めします。

少量企画のカット野菜（白菜、ネギ、白菜、カボチャなど）は、腐れを除いて包装します。

## 検品が終わったら…

重さを量って袋詰め・パック詰め



農産加工センター  
に入荷



腐れ、カビを注意して確認しています。  
組合員目録で検品しています。

野菜や  
果物が  
届くまで

カット野菜など  
自動包装したものは金属探知機に通す



班別・個人別仕分け



当日 配送センター



組合員へ



# 「新鮮な野菜や果物をお届けします」

宅配チラシで取扱いの野菜や果物は、農産加工センター（岡山市南区藤田）ここに入荷した翌日には組合員へお届けし、より新鮮な状態でお届けで

で全量検品をしています。  
きるようすすめています。

## こんなときどうするの？

Q.1

傷んでいたら、どうするの？

A 担当者もしくは、問合せセンターにお申し出ください。検品はしていますが、時間が経つと劣化することもあります。可能な限り交換させていただきますので、遠慮なくお申し出ください。

【問合せセンター】

0120-662-538  
月～金／8:30～21:00  
土／8:30～18:00

Q.2

冷蔵で届いたバナナは、  
冷蔵庫へ入れた方がいいですか？

A バナナは、キウイやアボカドのように追熟が必要な果物です。青いままで冷蔵庫に入れると、追熟が上手にすすみません。お届け後は一旦常温で保管し色づいたら（斑点がでたら食べごろ）、冷蔵庫で保管ください。



宅配運営グループ 物流チーム  
**染谷 誠さん**

よりいい状態で届くように、日々、農産品と向き合っています。台風や、天候不順、日によって、畑によって、生産者によって、品質が違います。いつ注文しても良かったと思っていただける商品をお届けするために、直接産地に出向くこともあります。

## おかやまコープはフードバンク岡山に協力しています

フードバンクとは、品質や安全性に問題なく、まだ十分食べられるのに包装の傷みや賞味期限が近づいているなどの理由で、流通ルートにのらない食品を本当に必要としている人達に届ける活動です。

フードバンク岡山は、昨年11月に設立され、県下の児童養護施設や障がい者支援施設、ホームレス支援団体などに無償で届けています。

おかやまコープでは、一部の店舗や農産加工センターから、野菜や果物を週5回、40～50キロずつ提供しています。

各施設からは、「果物はすごく喜ばれます。食べたことのない子どもが多く、すごく助かっています。」との声をいただきました。



自立援助ホーム おおもと荘  
**土井一成さん**



入荷した農産品は、その日のうちに班別・個人別に仕分けされ、宅配でお届けする発泡スチロールの箱に入れられます。翌日には、配送センターに運ばれ、組合員の手元に届けられます。「向井さんのチンゲン菜」など一部の農産品は、県内産地ということもあります。収穫翌日に組合員にお届けされます。

宅配で取扱っている農産品は、約100種類。早朝5時から22時まで生産者や農協などから入荷があります。鮮度を保つため、15℃に設定したセンター内でいたみや腐れの点検、袋詰めが行われます。



宅配で取扱っている農産品は、約100種類。早朝5時から22時まで生産者や農協などから入荷があります。鮮度を保つため、15℃に設定したセンター内でいたみや腐れの点検、袋詰めが行われます。

## 入荷翌日のお届けです

## 全量検品をしています

農産加工センターでは全量

点検しています。秤で重量確認を行い、手作業でパック詰めします。劣化品をこの時点で取り除きます。



わずかな傷も厳しくチェック。

りんごやオレンジなどは、箱で入荷するため一つ一つ腐れや傷みがないかを確認して、袋詰めします。少量企画のカット野菜（白菜、ネギ、白菜、カボチャなど）は、腐れを除いて包装します。より新鮮な状態でお届けするために、組合員が受け取る前日に入荷、商品検品・袋詰めを行っています。



## 検品が終わったら…

重さを量って袋詰め・パック詰め



農産加工センター  
に入荷



腐れ、カビを注意して確認しています。  
組合員目録で検品しています。

産地(生産者)



野菜や  
果物が  
届くまで

カット野菜など

自動包装したものは金属探知機に通す



班別・個人別仕分け



当日  
配送センター



組合員へ



# 今月の逸品

Excellent article this month



北海道のそのまま枝豆 250g

7月4回  
宅配予定価格 298円

## co-op 丸々太った実が甘くておいしい!! 北海道のそのまま枝豆



今回の枝豆は  
宅配も店舗も  
(\*コレ)

~「COOPならではのコレクション商品」~

組合員に人気のロングセラー商品、  
知ってほしいこだわり商品です。  
ぜひ、お試しください。



「北海道のそのまま枝豆」の産地は北海道の十勝地方です。日本有数の農業地帯、十勝川が潤す肥沃な大地と、夏の最高気温35℃・昼夜の寒暖差30℃以上という内陸性気候が、糖度の高いおいしい枝豆を育てます。20年以上前、十勝の生産者と生協との共同で開発され、最初は北海道限定、96年からは全国の生協で供給が始まりました。農薬管理・残留農薬の検査等々も実施しています。

### 昼夜の寒暖差30℃で 生まれる風味と甘味

「手間要らずで、食べたい時すぐ食べられる」「国産の冷凍枝豆って生協以外にはあんまりないんだよね」「実がぷりつとしておいしい!」人気のヒンジンや産地の様子を、日本生協連の長門さんに聞きました。



8月、生育期の枝豆。すべて工場との直接契約によって栽培されています。  
畠の広さは平均で2~3ha。

「北海道のそのまま枝豆」は多くの組合員さんに支持され、全国の生協合わせると年間四百万パックも利用されるベストセラーアイテムです。年3回以上は現地を訪問しますが、その度に「美味しい枝豆を食べてほしい」という生産者や加工場の方々の強い思いが伝わり、互いに信頼を深めています。



日本生協連  
商品本部冷凍食品部  
長門 哲也さん

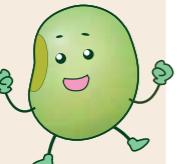


**収穫から冷凍まで最短時間で  
もぎたての味をキープ**

収穫は夏場の旬の時期、「一番おいしい熟度」を見極めて行われます。枝豆は収穫後時間とともに鮮度(糖度)が落ちるため、収穫から冷凍までを最短時間で仕上げます。加工場に運ばれた枝豆はすぐ冷蔵庫に。その後洗浄・塩茹で・凍結、そして何段階かの検査をへて商品が完成します。採れたての美味しさがそこなわれないよう、工場の加工能力に合わせて種まきの時期を少しずつずらしたり、早生種・中生種・晚生種の品種を使い分けたり、「栽培計画」「収穫計画」にも工夫しています。

## 枝豆は豆? or 野菜?

大豆を未熟なうちに食べる枝豆は大豆と野菜のいいところを兼ね備えた栄養の優等生です。大豆と同様にたんぱく質・ミネラル・ビタミンが豊富、一方で大豆にはないビタミンAやビタミンCを含んでいます。生と冷凍では栄養価にはほとんど差はありません。ビールのつまみだけでなく料理の素材や子どものおやつ等利用を広げたい食材ですね。



## 1そのまま食卓に! 使うて…

### 2枝豆のおいしさといろどりを生かして かんたんメニュー

#### 炊き込みご飯



米2カップを洗い、水は炊飯器の分量にして、しょうゆ大さじ1・塩小さじ1/3、刻んだ鶏肉・人参・きのこ・あげ各50gを入れて炊く。炊き上がったら、枝豆むき実50gをまぜる。

#### 卵焼きにひと工夫



卵2個、枝豆むき実・かにかまぼこ各50g、塩・砂糖少々。すべての材料をよく混ぜて、ゆっくり焼く。

生産者 堀井さん夫妻

自然豊かな十勝の新鮮な恵みとおいしさが伝わることを願って、収穫まで愛情を込め、食の安全に配慮した農作業をめざします。



# やってみよう!②

こんかい 今回はふむふむがクイズを出すよ!  
た 食べものをむしめがねで見てみたよ。  
なに 何の食べ物のかててみて。  
なつ 夏はおいしいやさいがいっぱい♡  
わかったかな?

ふむふむ

**1** この五角形の形がポイント。切ると、ねばねばするよ。

**2** 赤い色はリコピン!大きいのから小さいのまでいろんなサイズがあるよ。

**3** 表面はごつごつしてるね。食べるとき少しにがい、おきなわの名産だよ。

**4** 焼いても揚げても、おつけものだっておいしいよ♡だけど、へたのところにさわると痛いよ

くわしくは、  
おかやまコープ たべるたいせつ [検索](#)

「たべる\*たいせつ キッズクラブ」は、子どもたちに食べることの大さ・楽しさを伝え、「食の主人公」になれることを応援する、生協の通信型食育サポートプログラムです。

## 消費生活センターより

岡山県消費生活センター(086-226-0999) 50

〈隔月掲載〉

### テーマ 自宅で買い取られた貴金属 クーリング・オフができます

自宅を訪ねてきた業者が、指輪やネックレスなどの貴金属を強引に安価で買い取っていくという「押し買い」の被害が高齢者から多数寄せられています。不要な着物の買い取りを口実に訪問したり、「政府の依頼を受けて医療用の貴金属を回収している」と虚偽の説明をすることを最初に説明しなければなりませんし、契約を断った消費者に対して、再勧誘することは禁止されています。

また、契約時には契約書面を交付することが義務づけられ、契約書面を受け取ってから8日間はクーリング・オフができるようになります。クーリング・オフ期間中は、消費者は物品を手元に置いておくことが可能で、物品の引き渡しを拒むこともできます。

### 被害に遭わないために

貴金属等の古物を買い取る業者は、古物営業法の許可が義務づけられています。買い取りを頼む場合は、古物商許可証等の提示を求め、契約内容が書かれた書面をもらいましょう。売却の意思がなければきっぱり断り、おどされるなど恐怖を感じた場合は、ためらうことなく警察や居住地の消費生活相談窓口に連絡してください。

## COOPイタリアスパゲッティ

袋が破れました。

おこたえします!

この商品は包材が破れやすい商品として、これまで色々な改善が行われてきました。

もともと中身が1kgと重いので持ち上げたときに袋を突き破ったり、イタリアからの輸送途中に受ける振動や圧力で袋が弱ったりすることが破れの原因ですが、今回おこなった強度実験で、袋の幅にゆとりを持たせることで破れにくくなることがわかりました。その実験結果を活かし、これまでより袋の幅を2cm長く改良しました。

破れの根本原因は輸送中の負荷ですので根絶はむずかしいですが、今回の改善で終わらせ、今後も破れを減らすための研究を続けていきます。



(品質管理室)

組合員のみなさんから  
よせられた声を特集する  
ページです。



## 冷凍ほうれん草

あく抜きは必要?

おこたえします!

必要ありません。冷凍のカットほうれん草は、湯通し加工(あく抜き)をした後に凍結させていますので、あく抜きの必要はありません。凍ったままフライパンや電子レンジで調理できます。



(品質管理室)

## 冷蔵庫

上手に使う方法は?

おこたえします!

① 冷蔵庫、冷凍庫に食品を詰めすぎないように!

食品を入れる目安は7割程度がベストです。

② 冷蔵庫は10°C以下、  
冷凍庫は-15°C以下に!

細菌の多くは、10°Cでは増殖がゆっくりとなり、-15°Cでは増殖が停止します。細菌が死ぬわけではないので、早めに使いきりましょう。



③ 開閉はすみやかに!

扉を開けるたびに暖かい空気が庫内に入り、食品の温度が上昇します。

④ 肉や魚などは、冷蔵庫内の他の食品に肉汁などがつかないように!



⑤ 定期的に冷蔵庫の掃除を!

庫内を整理整頓し、入れっぱなしの食品がないかチェックしましょう。

(品質管理室)



# おかやま 春夏秋冬

# 真庭市 蒜山高原

ひる  
ぜん

今年は、家族揃って蒜山高原で遊んで食べて体験して、そして「お得」に楽しむましょう！



美作国  
キャラクター  
かたみくん

お問い合わせ先

蒜山観光協会

TEL / 086-66-3220



ウッドパオ  
ジンギスカンや  
蒜山ワインが  
楽しめるレストラン。



蒜山ハーブガーデン  
ハーピル  
ハーブティや地元野菜を  
使ったメニューのカフェ  
&レストラン。



道の駅 風の家

蒜山I.C.すぐ。採れたて野菜市や  
軽食、お土産。

## 真庭市

## 蒜山高原

四季折々に彩りを変える蒜山三座。その麓に雄大な蒜山高原がひろがります。緑の草原では、可愛いジャージー牛がのんびりと草を食べています。周辺一帯には、乗馬、サイクリング、遊園地、キャンプ場などレジャースポットもたくさんあり、自然の中でのんびりと過ごします。

また、ひるぜん焼そばをはじめ、チーズフォンデュやジンギスカン、ジャージー牛乳、蒜山ワインなど美味しいご当地グルメもたくさんあります。

2013年は美作国の誕生から1300年。岡山県北二〇市町村ではいろいろな記念イベントが行われています。豪華賞品が当たるラリーも行われていて、蒜山だけでもスタンプやシールをもらえるポイントがたくさん！

今年は、家族揃って蒜山高原で遊んで食べて体験して、そして「お得」に楽しむましょう！

# 「アマモ場造成に係る協定」を邑久町漁協とも締結

5月27日、おかやまコープは、岡山県、邑久町漁協、NPO法人里海づくり研究会議の4者で「アマモ場造成活動に係る協定」を締結し、調印式が行なわれました。

この協定は、今年度から岡山県と邑久町漁協が取り組むアマモ場造成活動を支援するものです。おかやまコープでは、組合員や職員がアマモ場の大切さを学びながら、アマモの種取りや種まき等に参加し、生産者とも交流を深めていきます。



邑久町漁協は牡蠣の産地です。持続可能な産業として豊かな漁場づくりをすすめていきたいです。



邑久町漁協とは産直力キで約30年の深いつながり。今後、瀬戸内地域が一体となってアマモ場再生に取り組めることでできればと思っています。

Information インフォメーション



(左から)奥田理事長(里海づくり研究会議)、横山組合長(邑久町漁協)、木幡岡山県副知事、平田専務理事※(おかやまコープ)

※締結当時。

## 理事会だより 2013.5

### 【報告されたことや話し合われたこと】

#### ① コープ築港の最終営業日とコープ福富の開店準備

コープ築港の最終営業日は6月30日(日)を予定しています。長い間、コープ築港をご利用いただき、ありがとうございました。また、コープ福富(仮)の正式名称を「コープ福富」とします。建築工事の遅れで7月中旬にオープンができない可能性があります。コープ築港の閉店から、「コープ福富」のオープンまでの間、たいへんご迷惑をおかけいたしますが、しっかりとオープン準備をすすめますので、よろしくお願いいたします。

#### ② 「アマモ場造成に係る協定」を邑久町漁協とも締結

昨年5月に日生町漁協と協定を締結しましたが、今回、邑久町漁協とも岡山県、NPO里海づくり研究会議とおかやまコープの4者で「アマモ場造成に係る協定」を締結し、5月27日に調印式を行いました。さらに、瀬戸内でのアマモ場再生の輪を広げていきます。

総代会が開催され、すべての議案が可決・承認されました。

6月11日(火)、岡山コンベンションセンター(岡山市北区)にて、総代474人の参加(書面含む)で第57期通常総代会が開催され、次の各議案がいずれも圧倒的多数の賛成で可決・承認されました。

- 第1号議案 2012年度事業報告書・決算関係書類等承認の件
- 第2号議案 2013年度事業計画及び収支予算決定の件
- 第3号議案 子会社設立の件
- 第4号議案 監事会規則の変更の件
- 第5号議案 公認会計士規約の変更の件
- 第6号議案 役員選任の件



役員の方々(敬称略)

理事長	全体理事
平田 昌三	宮本 紀子
専務理事	岡本 由美子
田中 照周	竹田 芳子
常務理事	エリア理事
三宅 晴久	森本 温美(岡山東)
常勤理事	市川 洋子(岡山西)
岡本 秀雄	小田 典子(倉敷)
有識者理事	安東 延江(美作)
千葉 喬三	東 裕子(備北)
鳥越 良光	大岸 貴美子(井笠)
滝本 清文	監事
田中 敦子	赤坂 光俊
近藤 清志	近藤 幸夫
	武久 源男
	安延 京子
	石村 顯示

### ～退任された方々～

- 三橋 幸夫さん (理事長)
- 土岐 裕子さん (岡山西エリア理事)
- 神嶋 美由紀さん (備北エリア理事)
- 山崎 和子さん (監事)



元理事長 三橋 幸夫さん  
おかやまコープで30年、ありがとうございました。これからも生協を通じて自らの想いや願いを実現していってほしいと思います。

### 5月の生協の動き

(5月末日現在)

組合員数	324,426人
出資金額	104億1,836万円
一人当たりの出資金	32,113円
供給高(全体)	30億3,561万円
(宅配)	22億731万円
(店舗)	8億2,829万円
経常剩余金(全体)	1,861万円
累計経常剩余金(全体)	△1,005万円

\*数字の△…マイナスの意味 \*累計…4月からの累計



### 保険や共済の無料相談 保障の見直し個人相談会

#### 保険料(掛金)を見直したい!ライフプランにあったコースは?

専門のライフプランアドバイザーがしっかりお話しを伺います。

お気軽にお電話でお申し込み下さい。

要約申込書(おかやまコープ 共済グループ) ●受付は先着順です。受付後ハガキでご案内します。

TEL. 086-256-2522 月～金曜日 9:00～17:00

\*いただいた個人情報は、生協からの資料の発送やご連絡のみに利用し、その他の目的に利用したり第三者に提供することはありません。

会場	7月	8月
オルガ	18日(木)	15日(木)
コープ大野辻	13日(土)・25日(木)	10日(土)・22日(木)
コープ西大寺	6日(土)・22日(月)	3日(土)・19日(月)
コープ北畠	20日(土)・23日(火)	17日(土)・27日(火)
コープ東川原	19日(金)	16日(金)
コープ大福	19日(金)・27日(土)	16日(金)・24日(土)
コープ総社東	6日(土)・18日(木)	3日(土)・15日(木)

予約時間(開催時間) 10時 11時 12時 13時 14時 15時 16時

会場	7月	8月
コープ倉敷北	13日(土)・17日(水)	10日(土)・21日(水)
コープ鶴方	11日(木)・20日(土)	8日(木)・17日(土)
コープ林田	13日(土)・19日(金)	10日(土)・16日(金)
コープ山陽	6日(土)・9日(火)	3日(土)・13日(火)
真庭センター	19日(金)	16日(金)
井原センター	23日(火)	27日(火)
新見センター	9日(火)	13日(火)

●ライフプランアドバイザーの都合により受付をしていない時間がございます。お申し込み時にご確認ください。

## 5月号 特集へのお便り あなたの貯蓄体质は?

退職し年金生活になり、自分が「ざる体质」だったと後悔。でも今は、家計簿(「コープの」)をつけ、がんばって少しずつですが老後(もうそちかも)の医療費等のため貯蓄しています。今からでも遅くないと自分に言いさせて。

バラ凍結なので、使いたい分量だけ簡単に分けて使えるので、とても便利です。赤身率が80%という」とビックリ!だから市販のとは違うのですね。やっぱり生協がいいです。

●ふくちゃん

「足るを知る」という言葉、気に入りました。戦後を生きた私には「ひびく」言葉です。

●岡山市 小川 春子

# みんなの広場

みなさんから寄せられた  
ご意見やご感想でつくるコーナーです!



5月号  
逸品への  
お便り

### 国産合挽き ミニチ

●匿名

うちの見直し学習会のテーマをコープ委員会で企画したいと考えていたところ、今回、個人で気軽に参加できるご案内があつたので、ぜひ参加したいと思いました。七夕に願うことも、「足るを知る」と、願いごとが変わってくる気がします。

●都窪郡 大橋 美恵子



バラパラミニチで作る簡単ビビンバ丼が定番になっています。人参、ニラ、もやしを加えて豆板醤で味付け。とても美味しいです。

●一・K

コープの排水口用水切り袋を購入しました。今まで使っていたものよりいいのに「ドックリ! ピッタリフィットして「コミ」は取れるけど水はけもいいんです。コープ商品と他商品の違いをもうとアピールしたら、売り上げアップになるのでは?これがうずつとこれに決めました。

●しろ

コープに行くと、お店の一角に「そうじや地食べ」と書いてあるのぼりを見つけました。前日とれた野菜でした。生産者名が書いてあるので、安心して購入できます。新鮮な野菜が買えるので、楽しみが増えた気分になりました。

●総社市 孝本 幸子

5月から個別配達を始めました。小さな子どもがいて買い物が大変なので、玄関まで商品を届けてくれるのは大助かりです。ミニチや鶏肉など、バラ凍結でとても使いやすく、どのように作られているのか不思議でしたが、今回の記事で謎がとけました。魅力的な商品、消費者目線の商品がたくさんあり、とても嬉しいです。

●りかりん

表紙のカラフル甘辛焼きそばに、茄子が入っているのには驚きました。我が家はみな茄子が大好きなので、早速作ってみました。醤油とみりんだけでこんなに美味しくなるなんてびっくりです。我が家が定番になること間違いありません。

●抹茶ケーキ

●津市 和田 一朗  
コープ院庄がなくなり残念ですが、コープ林田へ行く回数が増え、日々新しい発見がでています。

●陽くんまま  
今年長男が高校受験です。志望校に合格できますように。切実です。



●かりんとう  
コープの冷凍枝豆がんもがお気に入りです。中身が詰まっていてすっしり感があり、味がよく染み込みます。ぎんなんがんももあります。銀杏の木は、太古の昔からある木なので、長寿薬にもなるとか。おススメです。

3月から利用を開始しました。本当に便利で、なんといつても骨とりのお魚は、子どもに安心して出せるので助かっています。魚はいまのところ何を買ってもおいしいので、ついつい注文しすぎるのが困つたところです。お気に入りは、国内産ひじき。賞味期限も長いので、よく炊き込みご飯に使っています。蒸し大豆もそのまま食べられて美味しく、便利です。たくさん買ってみんなに配つたら喜ばれました。

●たんくん

●けいほん  
掃除機が壊れたり、車が調子悪くて買い替えを迫られたりしているので、やっぱり宝くじが当たるとですかね。

●カタツネコ  
笑顔でいられる日が多くありますように。

●匿名  
七夕に願うこと…

主人とは、七夕に見合いをして結婚しました。七夕の日つて、なかなか晴れず、星が見えないことが多いのに、その日は晴れて星が輝いていたので、運命かなと思い、決めちゃいました。なので、七夕の日のお天気はとても気になります。いつも願うことは、「家族みんなが幸せでありますように!」です。

●匿名

### ハトが来ない方法

●匿名



●たんくん  
子どものころ6年間過ごした足守が載つており、なつかしく写真をながめました。ホタルを捕まえては、家中で放っていましたのに、もうここ何年も見ていません。ぜひホタルの里へ行ってみたいです。

●もも  
コープの排水口用水切り袋を購入しました。今まで使っていたものよりいいのに「ドックリ! ピッタリフィットして「コミ」は取れるけど水はけもいいんです。コープ商品と他商品の違いをもうとアピールしたら、売り上げアップになるのでは?これがうずつとこれに決めました。

●しろ

●津市 和田 一朗  
ですが、コープ林田へ行く回数が増え、日々新しい発見がでています。

●倉敷市 根岸 真由美  
今年長男が高校受験です。志望校に合格できますように。切実です。

●陽くんまま  
を嫌うので、飛んで来るのを観察しておき、進入経路に透明なナイロン糸をピンと数本横にはりめぐらす。(ツバメちゃん)

## キーワードクイズ

応募締切  
7月19日(金)

下記の○○に入る言葉・数字は何でしょう?

- ①農産加工センターでは鮮度を保つため○○℃に設定されています。
- ②おかやまコープは「フード○○○岡山」に協力しています。
- ③「北海道のそのまま枝豆」の産地は北海道の○○地方です。

5月号キーワードクイズの答え

- ①家計簿 ②C ③ならでは

応募総数は  
115通  
でした。



〒700-0026 岡山市北区奉還町1丁目7-7  
おかやまコープ「くらしとなかま」係

086-256-2588



抽選でコープの商品券をプレゼント!!

クイズの正解者から抽選で20名の方にコープの商品券をお送りします。

9月号掲載予定のお便りをお待ちしています

- 7月号 特集 「新鮮な野菜や果物をお届けします」～農産加工センター～
- 逸品 北海道のそのまま枝豆
- テーマ 私の町のおすすめスポット

### リサイクル回収結果(5月)ご「ありがとう」ありがとうございます

回収品(場所)	回収量(回収率)	主な再生品
書籍・コピー用紙 宅配ラジ 宅配	57.4万部 (71.5%)	
たまごパック・ 緩衝剤 たまごパック 宅配	12.2万個 (54.7%)	
内袋・ ゴミ袋 シッパー・内袋 宅配	92.0万枚 (80.6%)	
コアノンロール 飲料紙パック 店舗	29.2万枚 (111.5%)	
容器・ 再生繊維 ペットボトル 店舗	11.2万本 (94.1%)	
トレー・ 透明容器 食品用トレー・透明容器 店舗	82.3万枚 (239.0%)	