

くらし豊かに
なかまとともに

くらしとなかま

VOL.
498

2016年 5月号

5月号

ご自由に
お取り下さい



母の日パイシートで簡単スイーツ

【材料(2枚分)】

牛乳	1カップ	1枚あたり637kcal
A バニラエッセンス	少々	
B グラニュー糖	2個分	
小麦粉	30g	
パイシート(解凍する)	15g	
いちご(2等分)	2枚	
市販のクッキー	4個	
チョコペン	2枚	
パイシート(発酵バター入り)	適量	300g(4枚)

【作り方】

- カスタードクリームを作る。マグカップにAを入れ、ラップをかけずに(600W)で約2分加熱する。
- 別のマグカップにBを入れてよくかき混ぜ、小麦粉を加えて更に混ぜ合わせる。
- ①に②の1/4量を加えてよく混ぜ合わせ、残りを加えて混ぜたらラップをかけずに電子レンジで約40秒加熱する。取り出して再び約40秒加熱してかき混ぜ、粗熱を取って冷蔵庫で冷やす。
- パイシートは全体にフォークで穴をあけ、200度のオーブンで約10分焼く。パイの上に網をのせて約10分、網を取って約5分焼いて粗熱を取る。
- いちごは1個分はV字型に切ってハートに見立て、残りは更に2等分する。クッキーはチョコペンでメッセージを書く。
- ④のパイ生地1枚に③のカスタード半量のせ、フルーツ半量・⑤のクッキー1枚で飾る。これを計2枚作って器に盛る。

特集 …6~7ページ

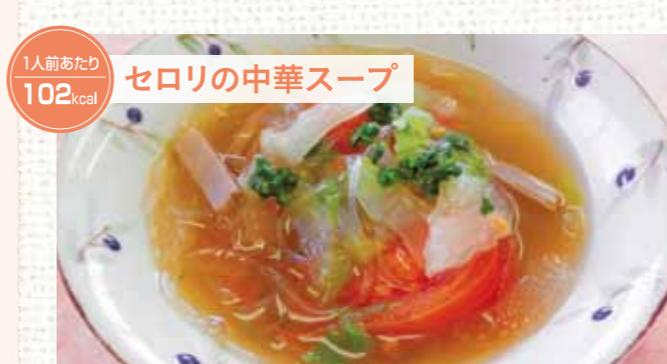
アマモ場の再生で
瀬戸内海を豊かな里海に

逸品 …2~3ページ

CO·OPミックスキャロット

- コレいいね／消費生活センターより …4ページ
- 声にこたえて …5ページ
- 生産者を訪ねて／くらしに安心 …8ページ
- インフォメーション／理事会だより …9ページ
- みんなのひろば …10~11ページ
- 旬レシピ …12ページ

旬レシピ



1人前あたり 102kcal

セロリの中華スープ

【材料(2人分)】

セロリ	60g	チキンコンソメ	1/2個
トマト	1/2個	水	300cc
レタス	1枚	オイスター・ソース	小さじ1/2
CO·OPロースハム	2枚	塩	少々
春雨	20g	ごま油	小さじ1
セロリの葉	適量		

【作り方】

- セロリは薄切り、トマトは8等分のくし形切り、レタスとハムは1cm幅に切る。
- 鍋に①を煮立て春雨を入れ、再沸騰したらレタス以外の①を入れて煮立てて火からおろす。レタスとごま油を加え器に盛り、ゆでてみじん切りにしたセロリの葉を散らす。

筍

切り口がみずみずしく白いもの、皮はビロード状で色艶のよいものが新鮮。時間が経つとえぐみが増し固くなるので、すぐに茹でることが大切。



1人前あたり 239kcal

セロリのカレーサラダ

【材料(2人分)】

セロリ	1/2本	ゆで卵	1個
玉ねぎ	1/4個	マヨネーズ	大さじ4
CO·OP彩り10種の ミックスベジタブル	50g	塩	少々
		カレー粉	少々

【作り方】

- セロリ、玉ねぎは薄切りにし水に放ち水けをきる。ミックスベジタブルは500W電子レンジで1分加熱し水けをきる。
- ボウルにゆで卵をつぶし④を混ぜ、①を加えて混ぜ合わせる。

CO·OP彩り10種の
ミックスベジタブル
300g
(※2016年5月よりの新パッケージです)

1人前あたり 271kcal

筍春巻き

【材料(2人分)】

ゆで筍	120g	そうめん	20g
人参	40g	CO·OP春巻きの皮	4枚
青ねぎ	20g	揚げ油	適量

【作り方】

- 筍は5~6cm長さの細切り、人参はせん切り、青ねぎは5~6cm長さに切る。そうめんは半分に折る。
- 春巻きの皮を縦半分に切り、横長に置き①を8等分にして1本ずつ巻く。
- フライパンに油を1cm深さほど入れて熱し、②の巻き終わりを下にして入れ、途中で返して両面を揚げ焼きにする。

1人前あたり 144kcal

筍のガレット

【材料(2人分)】

ゆで筍(根元)	100g	小麦粉	大さじ2
CO·OPベーコン	20g	サラダ油	大さじ1/2
ピザ用チーズ	20g		

【作り方】

- 筍は薄い輪切りにし細めのせん切り、ベーコンは細切りにする。
- ボウルに①とチーズを混ぜ、小麦粉を全体に振りかけよく混ぜる。固めなら水少々を加えてまとめる。
- フライパンを中火にかけて油を熱し、②を1/4量ずつ入れて薄く広げ~8分焼く。裏返してさらに7~8分焼く。(ホットプレートで焼いてもいい)
- 好みでソースやトマトケチャップをつけて食べる。

【筍の茹で方】 筍の先端を斜めに切り落とし、皮の部分にだけ縦に切れ目を入れ、たっぷりの水に、水の10~20%の米糠を加えて柔らかくなるまで茹で、そのまま冷ます。皮を除きよく水洗いして毎日水を替えながら冷蔵庫保存で3~4日で使いきる。

組合員さんからの 声にこたえて

Q.

【お好みソース(500g)】
ハーブのにおいが薬っぽく感じます…。
改善できませんか?



A.

香辛料の配合を見直し、やさしい香りにしました。

香辛料からタイムを除き、ハーブ特有のにおいを抑えました。また、オイスターエキスとカツオ節エキスを加えて、味を調整し、よりコクのあるソースにしました。



Q.

【焼うどん(お好みソース味)】
この商品は常温で保存してくださいとありますが、外袋を開けた後の麺も常温で保存できますか。



A.

保存方法をわかりやすく表示しました。

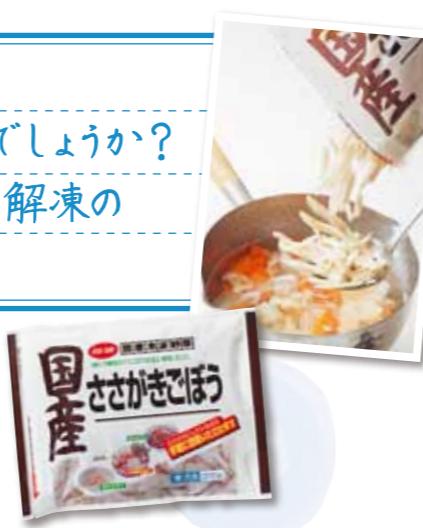
外袋を開けた後も、光による変質を防ぐため「外袋に入れたまま常温で保存」するよう、案内を加えました。また「冷蔵不可」の文字を強調しました。



※商品パッケージ裏面に表示

Q.

【国産ささがきごぼう】
みそ汁とか鍋に使う時は、凍ったまま使ってよいのでしょうか？
また、サラダなど加熱しないメニューに使う場合の解凍の仕方を教えてください。



A.

味噌汁や鍋の調理には、凍ったまま使うことができます。

もし、サラダなど加熱しないメニューの場合は、凍ったままのごぼうを湯がいてからお使いください。

コレいいね

新茶とともに

さわやかな新茶に合うお菓子と一緒に至福のひとときを。



水ようかん(こしあん)

61g×5個

小豆をじっくり煮上げ、生餡から作りとろけるような舌ざわりの水ようかんです。口あたりのよい程よい甘さをお楽しみください。

ちょうどよい甘さと食感で、好きな味です。

なめらかで甘すぎず、おいしい。
お皿に移せば、お客様にもGOOD!



大袖振豆もち

16枚

十勝産大袖振大豆を使用し、おかき生地の中に大豆がしっかりと入っています。独自の製法で“豆”も“おかき”も軽く仕上げました。

塩味がおいしくて、個包装で便利。

見た目より硬くなくて、さっくり軽い。
ふっくらしておいしい。



和菓子バラエティーパック

270g

最中やどら焼きなどの和菓子が10種類入った詰合せ。大人から子供まで、いろんな種類の和菓子をお楽しみください。

どれを食べようかと選ぶのが楽しめます。

好きな和菓子が食べられて嬉しい。

個包装なので、みんなで分け合って食べられる。

〔隔月掲載〕消費生活センターより

【テーマ】子どもたちが携帯音楽プレーヤーでワンクリック請求の被害に！



子どもたちがスマートフォン、携帯音楽プレーヤーやゲーム機などでインターネットを利用しているときにワンクリック請求などの架空請求・不当請求の被害にあってしまうケースが増えています。相手は不安になって連絡してきた人に金銭を支払わせるのが目的ですので、絶対に連絡してはいけません。

「未成年者契約の取消」を主張するために相手の事業者に連絡しようとする相談者（保護者）もいますが、そもそもワンクリック請求では契約は成立しているとは言えませんので、こうした主張をする必要はありません。むしろ、不審な事業者に個人情報を伝えてしまうリスクがありますので、連絡することは得策ではありません。

ワンクリック請求にあってしまっても、事業者には連絡しないで受信拒否機能や着信拒否機能を利用して様子を見ましょう。アクセス制限など適切なセキュリティ対策を設定して、アダルトサイトなどを閲覧できないようにすることも大切です。

パソコンやスマートフォン、タブレット端末のほか、ゲーム機や携帯音楽プレーヤーのなかにはインターネットに接続できるものもあります。アクセス制限など適切なセキュリティ設定を行うとともに、普段から、家族でインターネットの利用方法について話し合ってください。

請求内容に少しでも疑問、不安を感じたら、すぐに最寄りの消費生活相談窓口に相談してください。

【岡山県消費生活センター】☎ 086-226-0999

アマモ場の再生で瀬戸内海を豊かな里海に



1月～3月
底質改良 カキ殻を海底に敷き詰めて海底の土の質を改良。



5月～6月
種とり アマモの枝葉を3ヶ月海中で保管して種と枝を分離。

アマモ場の再生・年間作業サイクル



種の選別 いい種だけを選別しました。



種まき 船の上から種まき。「ちゃんと発芽してね。」

広がりました。
大変な作業の積み重ねでアマモ場が保たれているんだなと思いました。
豊かな里海は組合員の願い。
おかやまコープは2010年からアマモ場再生活動を応援してきました。

2012年には、日生町漁協・おかやまコープ・NPO法人里海づくり研究会議・岡山県の4者が協定を結び、より連携が強化されました。組合員がアマモの種取りや種まきの活動に参加して漁師さんや漁協の方と交流を深め、寄付を通して活動を応援しています。

産直生ガキでつながりの深い瀬戸内でのアマモ再生の輪が広がりました。

おかやまコープも活動に参加しています



アマモは高さ1m～数mの海中に生息する藻類によく似た特徴を持つ海草です。沿岸の砂泥地に自生し、種のほか地下茎によつても増えます。

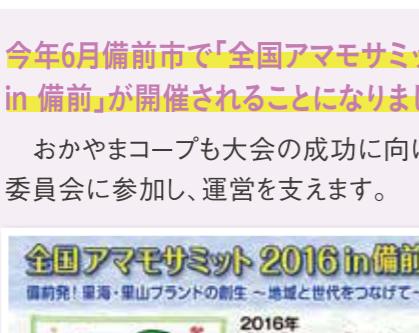
アマモの群生地がアマモ場のかくれ場・えさ場になることから「海のゆりかご」と呼ばれ、生態系の維持・改善や魚介類の増加に効果が期待されます。

アマモ場は自然を体験したり環境を学ぶ場として利用することも可能です。人々の暮らしのすぐそばにある豊かな「里海」は、豊かなアマモ場によつてもたらされるとさまざまな働きをします。

アマモ場は生き物を育む「海のゆりかご」



漁協・岡山県・環境団体・小学生・組合員、みんなでアマモについて学びました!



今年6月備前市で「全国アマモサミット2016 in 備前」が開催されることになりました。

おかやまコープも大会の成功に向けて実行委員会に参加し、運営を支えます。

日生から始まったアマモ再生活動がきっかけになつて

70年代ごろから瀬戸内海のアマモ場は埋め立てや海砂採取などで激減。漁獲量も大幅に減少してしまいました。日生の漁師さんと漁協は「アマモ場の減少が漁獲量の不振の原因」と気づき85年から再生活動を開始。アマモから種を取り、かつて生えていた場所にまた全国でも先駆的な取り組みが始まりました。

30年間にわたりアマモの種は1億粒以上!!

広がっています。

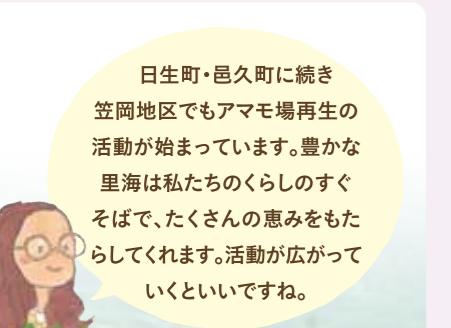
サワラの稚魚はアマモ場で大きくなり、外海へと移動し、翌春戻ってきます。岡山産まれのサワラが増えたらしいですね。



アマモ場とイカの卵



アマモ場再生活動30周年を記念したシンポジウムも開かれました。(2015年10月)



日生町・邑久町に続き笠岡地区でもアマモ場再生の活動が始まっています。豊かな里海は私たちの暮らしのすぐそばで、たくさんの恵みをもたらしてくれます。活動が広がっていくといいですね。

copeはれとまと 新規利用登録の再開と価格改定のお知らせ

6月1回より



●新規利用登録を再開します

「copeはれとまと」のご利用ありがとうございます。「copeはれとまと」は、夏バテの発生、「かいよう病」の蔓延の影響などから、ご注文していただいても途中から十分にお届けできず、利用登録していただいた方には、ご迷惑をおかけし大変申し訳ありませんでした。15年度は生産も安定しており、16年度はさらに生産力を向上させ、受注数が増加しても安定供給できるレベルを維持していく計画です。端境期で不足する時期は、県北産地などの協力を得て、安定供給を最優先した体制も整えます。



●利用登録価格を改定します

現行価格 238円(税抜) → 改定価格 288円(税抜)/400g

現行価格での事業成立見通しとなっていましたが、計画した生産量に通年では達しておらず、また、燃料費などがかかることから、事業成立可能な価格にやむをえず改定させていただきます。



重いものを自宅まで
運んでくれて、便利です!

**個配がさらに
ご利用しやすく
なりました!!**

月のご利用金額	通常	サポート割引
1回5,000円(税抜)未満の利用	月額800円+税	月額400円+税
1回5,000円(税抜)以上の利用 (月利用35,000円(税抜)未満)	回当たり利用高割引 5,000円以上利用した回数×100円+税を手数料割引。 割引上限は月400円+税。※月額手数料より割引	回当たり利用高割引は無し。
月35,000円(税抜)以上の利用	月額400円+税 回当たり利用高割引は無し。 ※月利用高割引は、月途中からの利用開始の場合、翌月分からの適用となります。	月額200円+税 回当たり利用高割引は無し。

■回当たり利用高割引(1回5,000円以上の利用による手数料割引)は2016年5月よりスタートします。

●春の総代・組合員懇談会が開催されました。

3月3日(木)~10日(木)まで、6エリア全15会場で春の総代・組合員懇談会が開催され、全総代506人のうち、83.0%にあたる420人の総代と62人の組合員が参加しました。懇談会では、総代会で意思決定する議案になる前の「2015年度のまとめ」と2016年度方針一次案」の報告を受け、グループで話し合い、疑問を解消し理解を深めました。



報告されたことや話題になったこと
だより
2016年3月
理事
会

●「cope太もづく」を6月から宅配の利用登録商品に加えます。

海水温の上昇や日照時間の不足などの理由による生産量の大幅減少で量の確保が難しくなったため、「cope糸もづく」を利用登録商品に加えることができなくなりました。2016年度は、「cope太もづく」のみを利用登録商品に加え、利用をおすすめしていきます。

(おこわり)「3月の生協の動き」は、年度末決算が確定した後、6月号でお知らせします。

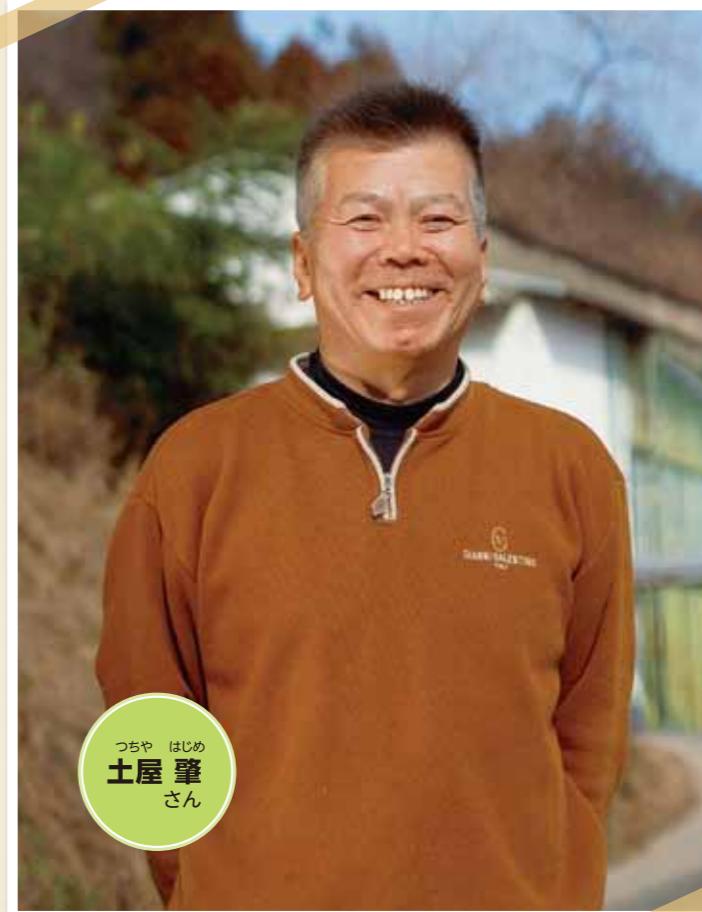
3月 リサイクル回収結果

回収品	場所	回収量(回収率)	主な再生品
宅配チラシ	宅配 店舗	61.6万部 (67.3%)	カタログ・新聞紙
たまごパック	宅配 店舗	7.1万個 (44.6%)	たまごパック・緩衝剤
ジッパー内袋	宅配 店舗	71.0万枚 (40.1%)	プラスチックのパレット

回収品	場所	回収量(回収率)	主な再生品
飲料紙パック	宅配 店舗	29.5万枚 (125.9%)	コアノンロール
ペットボトル	宅配 店舗	8.5万本 (87.9%)	容器・再生繊維
食品用トレー・透明容器	宅配 店舗	76.8万枚 (189.0%)	トレー・透明容器

集まったレジ袋代金……311,687円
持参率73.4%(節約枚数40.9万枚)
買い物はいつでもマイバッグ、マイカゴで!

産直こめたまご



つちや はじめ
土屋 肇
さん

県北鏡野町にある農場に、新見から通われる土屋さん。18年前におかやまJA畜産株に入られ、養鶏の仕事に就き15年。昨年定年になり、今年からは常務取締役をされています。卵は食品なので安心安心な事が大事。鶏舎の環境を整えてやり、鶏がストレスなく卵を産めるように気を遣います。生きもの相手の仕事ですが、会社組織の良いところはお休みが取れる事。今は、昔にやっていた、しいたけ栽培を趣味として楽しんでおられます。



自然環境に優しい養鶏としてWエコシステムを導入しています。微生物が鶏糞を分解することで、鶏糞が増えず、臭いもありません。ハエが発生しないので蜘蛛の巣も張らないなど清潔で鶏にとって快適な環境を維持できます。



暮らしに
安心

アウトドアシーズン到来!!

屋外での焼肉やバーベキューなどをするときに気をつけること。

熱が伝わり、
カセットボンベ
が爆発!

●焼肉、バーベキューで食中毒を起こさないために…

1. 中心まで十分加熱。
※火力が強いと表面だけ焦げて、中が焼けていないことがあるので注意。
2. 生肉専用の箸やトングを用意し、食べるための箸と使い分けよう。
3. おにぎりは、ラップで包んで握り、直接手で触れない。
4. 使用前の食材は日の当たる場所などに置かず、冷えたクーラーボックスの中など低温で管理。



●カセットコンロで爆発事故が!

1. カセットコンロを二台ならべて、その上に鉄板を置いて使用しない。
2. カセットコンロを覆うような大きな鍋を使用しない。
3. 暑い日に閉めきった車内にカセットコンロを放置しない。

●着火剤でもやけど事故が!

1. 木炭やマキに手早く火をつけることができる着火剤は、引火性が高いため、大人でも十分注意が必要。特にゼリー状の着火剤はつぎ足し時の事故が多発しているため、使用上の注意をよく読もう。



7月号掲載の おたより大募集

クイズの正解者から
抽選で20名の方に、
コープの商品券をプレゼント♪

応募方法

①~③をご記入のうえ、ハガキ、FAX、e-mailで「おかやまコープくらしとなかま」係まで、ご応募ください。

①クイズの答え

今月のキーワードクイズ

下記の○○に入る言葉・数字はなんでしょう?

Q.1 おかやまコープは2010年から○○○場
再活動を応援しています。

Q.2 コープのミックスキャロットの○割以上が
国産原料です。

Q.3 発売35周年を迎ミックスキャロットは
6月に○○○○○○しました。

●3月号キーワードクイズの答え
Q.1 東日本 Q.2 国 Q.3 5.7

②ご住所・お名前・掲載させていただく場合のお名前(匿名/ペンネーム/本名)・電話番号・年齢

③くらしとなかま5月号を読んでのご感想や今月のテーマ・川柳・イラスト・写真など

●今月のテーマ
あなたにとって平和とは
あなたが考える「平和」を教えてください。

*送っていただいたものは返却できませんのでご了承ください。

宛先

[ハガキで]

〒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

応募締切
5/20(日)
まで

[FAXで]

086-256-2588

(携帯電話
(スマートフォンを含む)
の方はこちらから)



[e-mailで]

nakama@okayama.coop

●掲載の場合、内容が変わらない範囲で文章を変更することができます。

●ご記入いただいた個人情報は「くらしとなかま」の制作のみに使い、目的以外には使用しません。

●応募総数は119通でした。

お問い合わせはこちら

おたよりへの個別回答は行っておりません。
おかやまコープへのお問い合わせやご意見は

問合せセンター

0120-662-538 へお寄せください。

(月~金曜 8:30~21:00 土曜 8:30~18:00)

*お問い合わせ内容を正確に承るため、通話内容を録音させていただいている。



岡山県に来て数年。非常に災害が少なく安全というイメージですし、実際そうだと思います。しかし日頃の準備が大切。備えます。

●赤磐市 K

東日本大震災からもう5年。遠く離れていても絶対忘れてはいけないと思います。コープでのいろいろな取り組みも、今私たちに出来ることだと応援しています。

●岡山市 ことママ

もったいなくて使えないもの

8年前に亡くなった母が、その1年前に「好きな物を買って」とくれた商品券3千円。それを見るたびに母を思い出し…またそっとタンスの中に…今もそこに眠っています。

●岡山市 都わすれ

はいしゃさんでもらった動物のかわいいけいゴムです。



●倉敷市 もっちー(9さい)

お詫びと訂正

くらしとなかま4月号に誤りがありました。
お詫びし訂正いたします。

●表紙でご紹介したピックアップ商品「バーロール」



(誤)

(正)



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。

東日本大震災からはや5年、つくづく時の流れの早さを感じました。私たちに出来ることは微力ながら復興税を払うことぐらいでしょうか。生協で買える商品で支援できるものがあればそれを購入することも。継続して見守る気持ちを持ち、協力できることがあればその都度協力していくことが大事だと思います。

●岡山市 まみほこりん

すごく美味しい忙しいときすぐにすぐ食卓に出せるので、とても重宝しています。ねぎ焼きのようにお好み焼き風ごぼう焼きを作ったり、おにぎりの具にしたり。子どもたちが人参も食べられるので助かります。

●備前市 ゆい

さっそくキノコと鮭のごぼうサラダとタコとわかめのごぼうサラダを作り、孫たちも喜んで食べてくれました。

●笠岡市 津田 道子

ごぼうの鮮度や食感にこだわり、なめらかマヨネーズにごまや醤油の風味が加わるなど、30年もの間進化し続けていたのですね。お陰さまでお弁当のおかずや手巻き寿司の具材で大助かりしています。

●岡山市 かーぴー

わが家の常備品! 日持ちがするで忙しい朝、ロールパンにパッとはさんだり、コマドレッシングをもう少しがけてハムやスマートサーモンでまいて夕食の一品に。自分でゴボウをゆでて作ると、なかなか柔らかくできない色もこんなに白くできません。

●倉敷市 まんちゃん

フリートーク

初めて当たった宝くじ5,000円。ずっと袋に入れて使えません。今までの私の最高当選金なのです。これからも頑張ります!!

●岡山市 ロキテ21

ちょっと値段の高い洋服を買ったはいいが、既にお洒落して出るような所もなく、結局タンスの肥やしにしかなってない洋服が多数あります。

●津山市 JUUJU

表紙の和風オムレツ、みずみずしくふわふわしてとても美味しそうなので、さっそく作ってみました。なかなかむずかしかったのですが、美味しくできました。チーズが入るので味が一段と引き立つようです。

●津山市 ピピー

もったいなくて使えない物だけ家の中はいっぱい。子供から貰った「お手伝い券・肩たたき券」。誕生日プレゼント、母の日のメッセージカード、旅行の土産等々です。

●浅口市 かたつむり

甘いミニトマトを食べて下さい」と声まで聞こえてきそうな石黒さん夫妻の笑顔がすてき。トマトの花にマルハナバチ。手籠に摘んだ宝石のようなトマト。甘くて美味しいトマトがここから生まれるのだなあとうれしさがこみあげてきました。まんまるなはちきれそうな顔で到着したミニトマトを、これぞ元気の元うれしく頂いています。

●倉敷市 下坂 满子



表紙に出ていたベビーリーフ。ちょっと使うと便利でおしゃれだけど、買うとなると少々高い。種からでも簡単に育てられると聞きプランターで挑戦。肥料入りの土なら、水やりだけでどんどん成長! 間引いた後は外側から収穫し3ヶ月近く繰り返して、まだ当分食べられます。

●岡山市 さくっちょ

つぶやき川柳

満天を仰げばミクロ	嫁姑三猿手法で
みなみなどす	三猿手法で
津山市 平和です	津山市 平和です
なる私	なる私

ほんわかなどすの宿
津山市 よつちやん

浪人し留年までして、やっと大学を卒業しやっと社会人になった息子。初任給の日「これ、プレゼント」と一万円を差し出しました。安月給なのに、と言いながら、うれしくて涙が出ました。神棚に置いてあります。

●岡山市 うら

しおばさ=骨とりで食べやすく美味しい。岡山産ひとめぼれ=粘り、柔らかさ、美しさ、スーパーのお米と全然違います。やわらかワンタッチコアノンのトイレットペーパー=柔らかい肌触りで130m、断然お得意です。

●倉敷市 かおちゃん