



10月第3週 2024年10月14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

スマホやPCから共済の
手続き・確認ができる!



CO・OP共済の 共済マイページ

24時間いつでも!どこでも!

共済マイページは、スマートフォン・パソコンから
共済の手続きや保障内容の確認がおこなえるサービスです。



契約引受団体/日本コープ共済生活協同組合連合会
(たすけあい)はご加入の生協によっては、その生協の加盟する連合会との共同引受になります
<CO・OP共済に加入するには>出資金をお支払いいただき、お近くの生協の組合員になる必要があります。生活協同組合(生協)は、お店や宅配などでくらしに貢献しています。CO・OP共済は個人情報をお大切に、個人情報保護法を守ります。

©2012CO・OP共済コープ社

【共済マイページ】に
関するお問い合わせ先

インターネットサポートデスク

☎ 0120-888-052

受付時間:9:00~21:00 受付日:月曜日~日曜日
(祝日を含む。年末年始12/31~1/3休業)
※2024年9月2日より9時~20時(月~金)9時~18時(土日祝)

K-84966-2406

共済マイページのいいところ

- 1 CO・OP共済の保障内容をいつでも確認できる
- 2 24時間いつでもどこでも手続きができる
- 3 不明点はWEBチャットで質問ができる
- 4 新たに共済金のお支払いがある場合はメールでお知らせが届く

利用登録はこちらから

コープ共済 マイページ 検索

登録手順をHPでご案内しています



ご加入直後の方は、ハガキまたはメールで「CO・OP共済加入申込受付のお知らせ」が届きましたら、共済マイページの利用登録ができます。

10/20(日)は

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!

10/25(金)は

**コプカ特典2倍
チャージデー!**

当日のお買物金額2,000円(税込)ごとに1枚配布
商品券最大10,000円分が当たる!

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、休業しております。あわせて、会議室などの店舗施設やサービスのご利用も中止しております。長期間にわたり皆さまにご不便と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。

コープ総社東は、一日も早い営業開始を目指すため、新たに建て替えることを決定し、2024年8月19日より既存の建物の解体工事にとりかかっています。

ふだんのくらしに欠かせない「買い物場」と、多くの活動や交流の拠点としての大切な役割を担うお店として、2025年早期での営業再開を目指し、現在具体的な設計等に着手しています。

今後の営業再開等の情報は、ホームページや機関誌「くらしとなかま」等でお知らせしてまいります。

詳しくはこちら

今、岡山に自然史博物館を~自然の再生を考える~

ふるさと岡山の生き物や自然は県民共通の財産です。これまで採取された標本や地域の自然情報を残し、未来に引き継ぐことが急務となっています。自然史博物館の意義を学び、設置の必要性について考える機会として3回連続の学習会を開催します。

企画

- ① 岡山の動物や昆虫たちから必要性を考える 11月24日(日) 13:00~15:30
●講師/小林秀司氏(岡山理科大学教授)、中村圭司氏(岡山理科大学教授)
- ② 岡山の植物と淡水魚から必要性を考える 12月14日(土) 13:00~15:30
●講師/沖陽子氏(岡山県立大学学長)、江木寿男氏(岡山淡水魚研究会)、他
- ③ 生物から学ぶ科学と自然史博物館構想 1月26日(日) 13:00~15:30
●講師/藤崎憲治氏(京大名誉教授)、齋藤達昭氏(岡山理科大学教授)

会場

いずれもオルガ会議室 定員 各回40名(先着順) 参加費 無料
(岡山市北区奉還町一丁目7-7)

申込

企画名と参加企画回、参加者の氏名・郵便番号・住所・携帯電話番号・メールアドレスをご記入の上、各企画回の一週間前までに事務局まで。

要申込 [こちらから](#)

●お申し込み/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)
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を行いません。

たべる・たいせつ自由研究プログラムを開催しました!

今年は83件124名の参加があり、6種類の学習資料を使って家族や兄弟と一緒に商品や産地について学ぶことができました。

学習を通して

難しかったけど自分でできたところがたくさんあったし、分からないところは教えてもらってできたから嬉しかった。(2年生)

いつも利用しているコープが、日本だけでなく世界にまで良いことをしているなんて、岡山の誇りだなと思った。(5年生)

などの感想が寄せられました。今回の自由研究プログラムは、親子で取り組んで一緒に問題を解いていたかたが多かったです。

今年のワークシートも
すごい作品が
たくさん送られて
きたよ~!!

食品ロスのお話 報告

7月16日

環境PJ

参加人数16人

おがやまエコマインドネットワークの田淵知子さんを講師に

食品ロスの現状を学習しわたしたちに何ができるのかをみんなと一緒に考えました



“食品ロス”とは…まだ食べられるのに捨てられている食品のことです

日本国内における年間の食品廃棄量は約2,531万トン。うち食品ロス量は約600万トンです

日本の1年間の食品ロス量

約600万トン

※食品ロスの約半分は家庭から…
もう半分は食品メーカー・小売店・レストラン等から…

これは日本人1人当たりが毎日お茶碗1杯分(約130g)の食品を捨てていることと同じです



毎日大型(10トン)トラック約1,640台分を廃棄!!

“食品ロス”を減らすポイントは?

ポイント 1



「買いすぎない」

食品を買う量を事前にチェックする等の手間がムダな買い物なくなり、冷蔵庫も家計もスムーズになります

ポイント 2



「使いきる」

購入した食品を期限までに使いきったり調理の際に注意すれば、ごみ削減になり環境にもやさしいです

ポイント 3



「食べきる」

1回で食べきれない量を作ったり、リメイク料理を作るなど、食べ残しをなくす工夫をし、ムダなく食べきりましょう

「賞味期限」と「消費期限」の違い

賞味期限は「美味しく食べることができる期限」
消費期限は「安全に食べられる期間」

参加者の声

- ・家庭からの食品ロスが多いことに驚いた
- ・食べ切れる量を買うことを心がけたい
- ・冷蔵庫の中を整理し、見直してから買い物に行こうと思う

自分たちに出来ることを川柳にしてみました

- ・冷蔵庫 五日おきに 点検しよう
- ・冷蔵庫 宝物が 眠っている



当日フードドライブを開催し集まった食料品は社会福祉協議会へお届けしました。ご協力ありがとうございました。



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、歯ざわり、舌ざわりが楽しめるもずく酢

商品ものがたり



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、お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