



7月 第4週

2025年7月21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

生協（コープ・COOP）
組合員の皆さまへ

手頃な掛金でしっかり安心

マイカー共済

見直しませんか?
クルマの補償

こくみん共済 NEWS

7723A023



公式キャラクター
ビットくん

組合員の方は
12.5%*の
団体割引が適用されます。



カンタン! 無料! お見積もり

保険証券(共済契約証書)と車検証のコピーを
ご用意のうえ、スマホでもお見積もりができます。



未来ある子どもたちを
交通事故から守りたい

マイカー共済のお見積もり1件に
つき、横断旗を児童館等へ1本寄贈する
取り組みを実施しています。



*記載の団体割引率は、当該団体に対する割引率です。(車種や補償内容により契約個々の割引率は異なります)。また、適用される割引率は、毎年11月末時点の実績(契約件数・損害率)で決まるため、変動することがあります。団体割引は、多くの組合員の利用と安全運転に支えられています。ご加入時や生協異動時には、生協 生協組合員番号 氏名など組合員資格を証明する書類が必要になります。

マイカー共済
コールセンター

各種資料のご請求や補償内容に関する疑問など、皆さまからのさまざまなお問い合わせにお答えします。

0120-6031-60

お電話のかけ間違いに
ご注意ください。

受付時間 月～土(祝日営業)9:00～18:00 ※受付時間は変更となる場合があります。※日曜・年末年始休み

お店からの
お知らせ

「生協の夏ギフト」「店内ギフト」も対象!

**ポイント
5倍!**

今ついている価格
よりさらにお得な

冷凍食品2割引!

7/27(日)は
コプカ払い分で
ポイントさらに5倍!
合計10倍!

お急ぎください
生協の夏ギフト
7/27(日)
受付終了!

キーマカレーの
試食あります! 10:00～16:00まで
※各店舗なくなり次第終了

8/1(金)は 今ついている価格よりさらにお得な **冷凍食品2割引!**

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、2023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、建物解体工事が終了し、各種申請及び建物建設の準備をすすめており、2025年度下期中の営業再開を目指しております。
新店となるコープ総社東は皆さまのご期待に応えるべく、くらしに欠かせない生鮮食品の品揃えをさらに充実させ、人気のコープ商品や地域産品を積極的に取り入れ、地域に密着したより快適にお買い物を楽しんでいただける店舗を目指します。
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。

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	8/20(水)	9/17(水)
コープ大野辻	8/28(木)	9/13(土)
コープ西大寺	8/18(月)	9/6(土)
コープ北畝	8/9(土)	8/20(水)
コープ東川原	8/22(金)	9/19(金)
コープ大福	8/23(土)	8/29(金)
コープ総社東	8/16(土)	8/19(火)
コープ倉敷北	8/9(土)	8/19(火)
コープ鴨方	8/14(木)	8/16(土)
コープ林田	8/10(日)	8/25(月)
コープ山陽	8/6(水)	9/6(土)
真庭センター	8/26(火)	9/30(火)
井原センター	8/26(火)	9/30(火)
新見センター	8/26(火)	9/30(火)
津山センター	8/26(火)	9/30(火)

(公財)おかやま環境ネットワーク

夏休み子どもよくばり企画

ビオトープで、セミの抜け殻調べと池に住む水生生物の観察をします。

日時 8月9日(土) 8:45集合～11:00終了予定

集合 篠岡山村田製作所(瀬戸内市邑久町福元77)の北西側駐車場

参加費 無料(要申込)

定員 小学生15名(保護者同伴でご参加ください)
※応募者多数の場合は、抽選(2025年度おかやま環境ネットワーク個人会員優先)。
参加の可否は、メール等でご連絡。

申込 企画名、代表者の氏名・郵便番号・住所・携帯電話番号・メールアドレスと子どもさんの
氏名・年齢を、Eメール・FAXのいずれかで8月1日(金)までにお申し込みください。

その他 少雨決行。

要申込

こちらからも▼



大野川・夏休み川あそび

清流大野川で川あそびをします。
魚を採る網・バケツ・カゴなどがあればご持参ください。

日時 8月23日(土) 9:15集合～12:00終了予定

集合 大野公会堂(岡山市北区御津虎倉大野地区)周辺河川敷

参加費 無料、お弁当700円/食(要事前予約)

定員 子ども30名(5歳児以上・必ず保護者同伴)
※応募者多数の場合は、抽選(2025年度おかやま環境ネットワーク個人会員優先)。
参加の可否は、メール等でご連絡。

申込 企画名、代表者の氏名・郵便番号・住所・携帯電話番号・メールアドレスと
参加者全員の氏名・年齢、お弁当の注文数を、Eメール・FAXのいずれかで
8月10日(日)までにお申し込みください。

その他 少雨決行。

要申込

こちらからも▼



●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) 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での使用や第三者への開示などとは行いません。



ワーワー作成委員会
チーム赤磐

アマモを育ててみました

11月5日に日生面小学校・中学校の子ども達と一緒にペットボトルを使ってアマモの種付けに参加してきました。講師の田中さんや環境ネットワークの方々からアマモの働きや今後も日生の海を守っていくことの大切さも勉強しました。種付けしたペットボトルのアマモは自宅に持ち帰り観察しながら育てました。



アマモって…?

アマモとはイネに似た細長い葉を持つ海草で沿岸の浅い泥地に自生します。胞子で増えるノリやワカメなどの海藻と違い、白い花を咲かせ、種と地下茎で増えます。植物名としては日本一長い、「リュウグウノオトヒメノモトユキノキリハズシ」という別名を持っています。アマモが茂り、森のようになっている浅場がアマモ場です。

稚魚たちにとって
アマモ場は
自分たちを守ってくれる
海のゆりかご、
なんですね。

このつぶつぶが
アマモの種。

感想

- アマモポットを作成したが、うまくいかないことが多かった。温度管理がむずかしいかなと思えた。
- 親子で成長を見守りました。まだかまだかと待ちどおしかったようです。リベンジしたいです!!
- きれいな海になることを願って育てました。楽しかったです。
- ペットボトルでアマモを育てる事が出来るのはおもしろいと思いました。温度管理にも注意しながら、ぜひ来年も育てたいなと思いました。



11/26

1本白い芽が
出ていた。

一種

12/8

長い芽が2本、短い芽が
2本出てきた。気温が下がってきた
朝 7～6℃

12/24

長い芽5本と
短い芽3本になった。

1/28

芽が0本に!!
消えてしまった!!!

もうあきらめた～



1/21

芽は4本になってしまった
日がよく当たるように
箱から出してみた。少し心配
になった

1/7

芽が8本になった
日の当たる所に
移動した。もう少し芽が出るといいな
下は箱で暗くしてみた

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)



エシカル

エビのうま味・食感がそのまま生きるこだわり製法。

商品ものがたり

サクッと
プリプリえびフライ

エビ養殖業改善協力金の取組み

粗放養殖マークのついた商品を購入

商品1点につき3円が
「ブラックタイガー養殖業改善協力金」
として寄付されます。寄付金は、
右記のような
活動に使われ
ます。

- 養殖池周辺の環境改善を目指したマングローブの再生
- エビ生産者への持続可能なエビ養殖に関する研修
- 環境配慮型の養殖に必要な水質管理

商品特徴

鮮度のよいエビを
産地で加工し
急速凍結。

産地でエビを水揚げ後、その日のうちに生から加工して、急速凍結させる「産地一回凍結」です。エビのうま味・食感がそのままえびフライの中に生きています。

大きさの違う
パン粉配合で
サクサク衣。

衣に使うパン粉は、粗さが違うため、油で揚げるとサクサクの衣になるのが特徴。衣は薄めに、プリプリとしたエビの食感が楽しめるようにしました。

伸ばし加工なしで
プリプリ食感!

エビの品種はブラックタイガー。大型サイズが多く、食感のよいことで知られています。一般的な伸ばし加工はせず、プリプリとした食感が楽しめます。