



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

宅配からのお知らせ

生協の冬ギフト

カタログ掲載全品、配送料・クール代込み

詳しくは
 今週お届けの
 冬ギフト
 カタログを
 ご覧ください

おすすめ早割受付中!!

おすすめ商品はコチラ!



あたご梨4kg
 (大玉4~5玉)



おかやま和牛肉
 モモ・カタうす切りセット

早めのご注文が
 とってもお得!

早期割引
 期間

班配・個配・コープステーション.....11月13日(金)
 店舗・eギフト.....11月15日(日)

※カタログ・注文書は配送担当者またはサービスカウンターまでお申し付けください。※冬ギフト専用の注文書でご注文ください。

お店からのお知らせ

10/4(日)は
 ポイント5倍!

今ついている本体価格より
 冷凍食品 20% OFF!



10/5(月)は コプカ特典 2倍チャージデー!

チラシの
 お知らせ

10/9(金)~10/13(火) 「大生鮮市」

10/14(水)~10/15(木) 「とびっきり2Day's」

10月はAMDA
 募金月間です。

おかやま発国際貢献
 From the people of Okayama, Japan

誰もができる国際協力の応援の
 ひとつとして募金に取り組みます

2025年度にお寄せいただいた募金

3,134,392円

ご協力ありがとうございました。



AMDA支援金贈呈式の様子

~おもしろ地球市民のパスポート~

AMDA募金に
 ご協力をお願いします

募金方法

宅配 1口200円、5口で
 1,000円になります。

●OCR注文書で...
 10月2回~4回の裏面
 注文番号 1522 番に「口数」を
 ご記入ください。

●eふれんずで...
 注文番号 1522 番と「口数」を
 ご入力ください。

店舗 募金箱で受け付けて
 います。

※おかやまコープを通じての募金は税法上の寄付金控除
 の対象になりません。あらかじめご了承ください。

(公財)おかやま環境ネットワーク

大野川・いきもの観察会

大野川にみんなで入り、どんな水生生物が棲んでいるか
 採取して調査します。魚を採る網・バケツがあればご持参ください。

日時 10月17日(土) 9:30~12:00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(お弁当ご希望の場合700円/食)

定員 30名 ※応募者多数の場合は抽選(おかやま環境ネットワーク個人会員を優先)

応募資格 小学3年生以上、未成年は保護者同伴

申込 企画名、代表者の氏名・年齢・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メールで10月10日(土)までにお申し込みください。抽選結果等の参加可否は事務局からご連絡。

その他 少雨決行。当日採取した魚や水生昆虫のお持ち帰りはお断り致します。

要申込

こちらからも▼



旭川かいぼり調査

旭川中流域の御津竹枝で、年に一度、旭川の傍流を堰き止めて浅瀬を作り、どんな魚や水生昆虫などが棲んでいるか、大学生も一般市民も参加して大規模に観察・調査します。

日時 11月1日(日) 9:30受付開始、10:00開始~13:00現地解散

集合 御津竹枝小学校横河川敷(岡山市北区建部町吉田1504)

参加費 無料 応募資格 4歳以上、小学生以下は保護者同伴

定員 50名 ※応募者多数の場合は抽選(おかやま環境ネットワーク個人会員&初参加を優先)

申込 企画名、代表者の氏名・年齢・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・年齢と参加者全員の過去の参加回数を、Eメールで10月18日(日)までにお申し込みください。抽選結果等の参加可否は事務局からご連絡。

その他 川に入れる服装(滑りにくいウォーターシューズなど)、飲み物、昼食。川網やバケツがあればご持参ください。同時に中洲の川ゴミ回収も行います。参加ご希望の方は「旭川川ゴミ回収希望」とご記入ください。

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) E-mail : kankyounet@okayama.coop 携帯電話:070-2355-1420



報告

平和とくらの委員会

海ごみとは...?

- 漂流ごみ** ... 海面を漂っているごみ
- 海岸漂着ごみ** ... 海岸にうち上げられたごみ
- 海底ごみ** ... 海の底に沈んでいるごみ
(瀬戸内海には約13000tも沈んでいるそう!!)



海ごみの80%以上は、街で捨てられたものが、川を流れて海に流れでたもの

海ごみの60%以上はプラスチック



紫外線や波の力で

マイクロプラスチック (5mm以上のプラスチック)

となり、海の生き物たちが食べたり傷ついたり... 知らないうちに私たちの体の中にも入ってきている!!

海ごみを無くすために

使い捨て製品の使用をやめよう

ものは大切に長く使おう

天然素材のものに切り換えよう

自分たちに何ができるか考え、実際に行動しよう



海と私たちの未来

～海ごみから考えること～

7月31日(金) コープ倉敷北で大人15名

子ども9名 計24名の参加で開催しました。

講師に(公財)水島地域環境再生財団(みずしま財団)の塩飽敏史さんをお迎えし、海ごみについての学習と海岸漂着物を使ったアクセサリー作りを行いました。

クイズに挑戦



真剣!!

砂浜の砂からマイクロプラスチックが見つかるよ!



ビーチグラスを使ったアクセサリー作り中!



完成!!!



参加者の感想より

- 海のごみは思っていた以上に多くてびっくりした。海岸清掃をするだけでは海ごみはなくなると分かった
- 道端のごみを積極的に拾いたい
- マイクロプラスチックが分解されるのに400年以上かかること知りおどろいた
- みんながごみを減らす努力をしないといけない
- アクセサリー作りが楽しかった。マイクロプラスチックが思ったよりたくさんあった。

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)



開封して、そのままパラッ。うま味豊かな、ホクホク大豆。

商品ものがたり



コープ大豆ドライパック

人気の秘密

下ごしらえ不要、開けたらそのまま使える
開封してそのまま使えるので調理時間も短縮。大豆の水分を使って真空状態で蒸し上げているので、豆そのもののうま味、ホクホクとした食感が楽しめます。

素材本来の風味や食感が楽しめる、ドライパック製法!
素材を詰めて中の空気を抜き、高真空状態にしてから高温の蒸気で蒸し上げるのが「ドライパック製法」。通常の水煮のように水を加えないため、「ドライ」という呼び方をしています。素材本来の風味・食感が楽しめるのが魅力です。

北海道産を使用
風味がよく甘みのある北海道産の大豆を100%使用。味付けも一切していません。煮物やスープなどに使うことの多い大豆ですが、サラダとしてそのまま食べるのもおすすめ。自然な大豆のおいしさが、存分に楽しめます。