

こーぷ・しまね



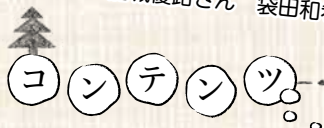
『おいしい天草晩柑を
届けたい』



天草ジューシー出荷組合
袋田倫子さん 船城優路さん 袋田和希さん



天草晩柑の園地



2p ◇ 天草晩柑のふるさとへ
天草ジューシー出荷組合産地見学レポート！

4p ◇ わたしの声が届く
生協しまね独自カタログ『だいすき』

6p ◇ 今日の朝食は何にしよう？そうだ、これで決まり！
わたしのおすすめ朝食メニュー

8p ◇ みんなあつまれ

10p ◇ 2018年度 春の支所別総代会開催のご案内
◇ 2018年度 第34回通常総代会開催のご案内

11p ◇ 理事会報告

12p ◇ わたしのお気に入り

天草晩柑の ふるさとへ

天草ジューシー出荷組合 産地見学レポート！

「わたしたちのもとに届くのは
1年以上もの間、木が守り抜いた果実たち」

4月から7月にかけて出荷される天草晩柑は、和製グレープフルーツと呼ばれるほどジューシー。酸っぱすぎず甘すぎない、素朴な味が特徴です。天草晩柑を心待ちにしている組合員さんも多いのではないのでしょうか。去る2月22日(木)〜2月23日(金)、生協しまねの職員と組合員理事2名が、出荷を目前に控えた天草ジューシー出荷組合を訪問し、天草晩柑の魅力を探ってきました。

「おいしい」を追求するために

なぜこのような長い間、木に実をならせているのでしょうか。出荷組合の袋田さんによると「天草晩柑は4月〜7月まで木にならし続けることで酸が抜け切り、素朴で優しい味に変化します。また、その収穫期間の中での食味の変化によって、酸を好む人、苦手な人など、多くの方に楽しんでいただける果実になるのです。」とのこと。

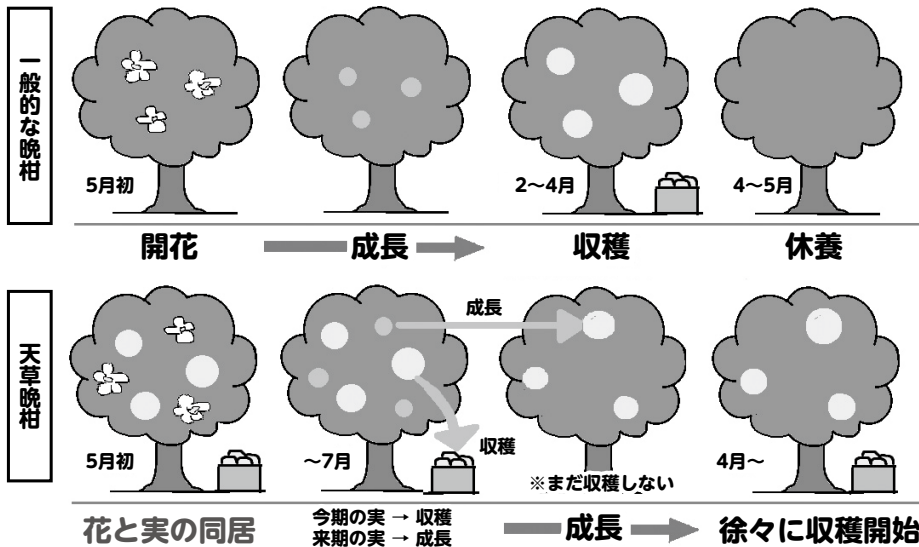
抱えるリスク

1年以上木に実をならせておくことで発生するリスクもあります。「天草晩柑は人間に例えると出産間近の妊婦に新しい命がもうひとつ宿するような状態です。それが毎年ともなれば、木が限界を感じて実を大量に落とすこともしばしば。また、長雨や台風、強風など自然災害に遭う機会も多くなるのです。」と袋田さんは続けます。それでもこの栽培方法にこだわるのは、組合員さんへ「少しでもおいしい天草晩柑を届けたい」という強い想いがあるから。見かけよりも味にこだわる組合です。



花と実が同居する
不思議な果物？

そもそも、天草晩柑とはどのような果物なのでしょう。この写真、ちょっと不思議なところがありませんか？そうです、成熟した実と花が同時に生っているのです。一般的な晩柑は4月までに収穫を終えるので成熟した実と花が同居することはありませんが、天草晩柑は収穫される4月〜7月までなんと1年以上も木に実をならせています。



収穫前の天草晩柑を食べさせていただきました。収穫前にも関わらず、みずみずしく果肉がぷりっとして、さわやかな味。ほど良い甘みと酸味があり、とってもおいしかったです！

産地見学 レポート



食味が変わっていく?!

時期によって味・食感が少しずつ変化することを初めて知りました。旬が4月～7月と長いため、購入時期によって「いつもと味が違う」という声があがることも多く、時期毎の特徴を知ってもらうために袋田さんがキャラクターを考案。好みの時期に買うことができますし、味の変化も楽しめます。



4月のはじめちゃん

全体的に汁気が多く、とにかくジューシー!! グレープフルーツにちかい味。



5月のミズキくん

酸味と糖のほど良いバランス。さわやかな味。徐々に実ばなれが良くなります。



6月のぶりぶりん

糖度も落ちてくるが、酸抜けにより、一番甘く感じる時期。ぶりっとしてくる。



7月の涼子さん

酸も糖も抜けてあっさりとする。暑い時期にほしくなる、まさに癒しの天然水。

落果したたくさんの天草晩柑

園地では、たくさんの天草晩柑がなっていました。木の下には落果した天草晩柑もたくさんありました。思わずもったいない…と思ってしまいました。

2割以上も落果

寒い時期には木の勢いが弱まり、落果しやすくなります。ついた実の2割以上は落ちてしまいます。摘果をしても落ちるので、摘果は行っていません。



組合員理事
吉田美智恵



天草ジューシー出荷組合
袋田和希さん

天草晩柑を作り続けていくために

生産者の船城さんは、おいしい天草晩柑を今後もずっと作り続けていくために、2011年冬に耕作放棄地の再生をスタートしました。翌3月までに植え付けを完了させなければならないという条件付きです。数人で、そして数か月という短期間で、30年ちかく放置された耕作放棄地を再生するというのは、聞いただけでも気の遠くなるようなお話でした。それを「あれは大変でしたね」と笑って話されることにただただ頭が下がりました。

おいしくなるのに10年以上

2012年に植樹した木は現在6年ほど経っていますが、まだ市場には出していません。通常は4～5年くらいで実自体はなるのですが、若い木からできた実は苦みがあって酸も強くおいしくありません。天草ジューシー出荷組合では10年以上経ったものを出荷しています。



組合員理事
森本 理恵

祈るしかない…

天草晩柑を育てるうえで一番大変なことは、収穫間近になって寒波の影響を受けることです。2年前の1月の大雪では全ての園地が被害を受け、収穫量は例年のおよそ半分になりました。今年も例年より多くの積雪を記録しました。現在(2月23日)はまだ雪の影響がどのくらいあるか分かりませんが、被害果は出ています。雪が降らないこと、被害が出ないことを祈るしかありません。



天草ジューシー出荷組合
船城優路さん

元気な笑顔の袋田さん。優しい笑顔の船城さん。「おいしい天草晩柑を届けたい」という産地の熱い想いを感じることで視察となりました。暑い6、7月の収穫はとても大変で、労力の確保にも苦労されるようですが、応援をしていきたいと思いました。

組合員理事 吉田美智恵

1年以上もの長い間、手間暇をかけて育てた大切な天草晩柑が収穫を目の前にして寒波にやられてしまう自然の怖さと人の無力さを感じました。しかし、今回お二人に出会い、そのあたたかく優しい人柄と、天草晩柑に込める想いに触れ、私にとって天草晩柑が特別なものになりました。

組合員理事 森本 理恵

南国元気鶏若鶏肩小肉

このプリッとした食感が好きでよく利用しています。この部位だけでは売っていないので、いつも生協で購入しています。たっぷり入っているので食べざかりの息子たちのお腹も満足です。から揚げにしたら600gもペロッとなくなります。



生協しまね
No.750
3月2日
No.750
3月2日
No.750
3月2日

このカタログは組合員のみからのご要望や「お気に入り商品」の声を反映して作成しています。ぜひお気に入りの商品をさがしてください。

このカタログは組合員のみからのご要望や「お気に入り商品」の声を反映して作成しています。ぜひお気に入りの商品をさがしてください。

南国元気鶏若鶏肩小肉

598円 (64% off)

ステーキスパイス

358円 (38% off)

ステーキスパイス

肉好きの3人の息子が大好きな商品です。家族7人味付けの濃さが違いますが、後から自分の好みに合わせてふりかけて食べられるので助かります。肉料理にはもちろん、ジャーマンポテトの調味料として使っても美味しいです。子どもたちはいろいろな料理にプラスして使っています。サラダやスープなど何にでも合うようです。カタログに載ると必ず購入する商品です。



組合員の声

『だいたすき』の ここを見てほしい！

こだわりの商品

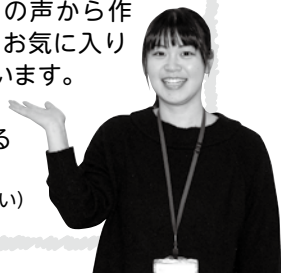
『だいたすき』を作成するうえで一番こだわっている点は、組合員さんの声を通じて、その家族のようすや暮らしが他の人にも手に取って分かるような紙面づくりです。カタログの中だけで商品の魅力をしっかり伝えること、その方にとって商品がどのような存在なのかを伝えることを目指しています。声を読むことで、きっと参考になることがあるはずですよ！

(商品企画チーム 黒田恵)



『だいたすき』は組合員さんの「この商品を企画してほしい！」や「あの商品がとってもおいしかったのでまた企画してほしい」との声から作られているので、組合員さんのお気に入りやこだわりの商品が掲載されています。他の組合員さんのお気に入り商品がわたしのお気に入りになるかも…？！

(商品企画チーム 朝日山あい)



たくさんの 方に 見てほしい



生協を利用していただいている組合員さんは1週間で約3万5千人。その中で『だいたすき』に掲載されている商品を利用していただいている組合員さんは約5千人です。もっと多くの組合員さんに『だいたすき』を見ていただきたいですし、何より組合員さんの「声」から作成されているということを知ってほしいです。そして、みなさんからたくさんの企画要望をお寄せいただきたいです。(商品企画チーム 湯原拓也)

企画要望をお待ちしています♪

「〇〇を企画してほしい」という一文には、「家族が喜んで食べるから嬉しい」「自分がこれを食べることによって幸せな気持ちになれる」など、いろいろな想いが込められていると思っています。『だいたすき』の紙面ではそのような家族のようすや想いも掲載したいと思っていますので、企画要望とあわせて教えてください。

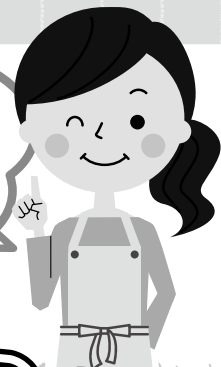
企画要望は以下の方法でお寄せください！

- ①配送担当者に伝える。
- ②組合員サービスセンターへ電話をして伝える。 ☎0120-336-021
- ③注文書裏の「組合員さんから伝言らん」へ記入する。
- ④こーぷ・しまねP10の投稿用紙へ記入し、担当者へお渡しいただくか、FAXまたはEメールで送信する。

※必ず商品名をご記入ください。

また、物流等の関係で企画をお断りさせていただく場合もありますので、あらかじめご了承ください。

そうだ、
これで決まり！



食メニュー

「朝食の簡単おかず」

いつもウィンナー、ハム、卵のローテーション。

簡単に孫にうけるものを教えて！

出雲市 にゃんはむさん

我が家の定番、温サラダ

松江市 ベルさん

実家で定番になったのは、蒸し野菜の温サラダです。私がよく作って食べていたものを母に食べてもらったところ、母がものすごく気に入って、週末（朝食に家族が揃う）の朝食の定番になりました。

大根、キャベツ、ブロッコリー、玉ねぎ、にんじん、もやし、アスパラガス、豆苗など好きな野菜と、すりおろした生姜を耐熱ボウルに入れてレンジで蒸します。味付けはポン酢とオリーブオイル。お好みで仕上げにごまやかとお節をかけます。

超簡単朝食メニュー

松江市 勝部美紀枝さん

全部生協商品でたったの5分で完成です。冷凍ポテトサラダベース（解凍する）、北海道のつぶコーン（そのまま）、産直こめたまごにマヨネーズ、塩、こしょうを入れてオムレツにします。分量は人数に応じて決める。家族に好評です。



【次回企画予定4月3回】



【次回企画予定4月3回】

余りものホットサンド

松江市 S・Sさん

朝、トーストを食べるときにいろいろアレンジをしています。食パンにケチャップ、ピーマン、チーズをのせたピザトースト。夕飯の余りものを使ったホットサンドなどをよくします。ポテトサラダをはさんだり、揚げ物とキャベツならカツサンド、焼きそばもOK。子どもたちも大喜びです。

とっても助かるフリーズドライ

浜田市 ひまわりさん

朝ご飯を作る時間がないとき、生協のフリーズドライのスープやみそ汁はとっても助かります。たまごスープを使って簡単にぞうすいができますし、みそ汁も具たくさんで嬉しいです。

ひまわりさんの
おすすめ！フリーズドライ



co-op 八戸東洋
たまごスープ
(FD) 5食

【次回企画予定4月3回】



co-op
たっぷり野菜と
海藻のおみそ汁 20食

【次回企画予定4月4回】

朝食には1杯の ドリンクを

浜田市 ナナコさん

生協のプレーンヨーグルト脂肪0と果物と牛乳をミキサーに入れて作るドリンクです。特におすすめは、バナナを入れることです。体がシャキッとします！

じゃことマヨネーズの トースト

出雲市 ペッパームーンさん

基本、お米大好きな我が家ですが、朝食はパンも大好きです。食パンにじゃことマヨネーズをぬって、トースターでカリカリになるまで焼きます。香ばしくて食欲モリモリです！

ゆずポン酢で野菜炒め

仁多郡 川西千恵子さん

野菜炒めをするときの味付けにゆずポン酢を使います。ほのかにゆずの風味もあり、くどくならず、さっぱりとして朝からでも食べられます（淡泊なもやしなども良いですよ!!）。意外と焦げにくいので調理も楽ですよ。

Good Morning!!

今日の朝食は
何にしよう?

わたしの

おすすめ朝



出雲市にお住まいのにゃんはむさんから寄せていただいた投稿です。朝はバタバタと忙しく、ゆっくり料理をする時間、ゆっくり食べる時間もないので、すぐに作れてすぐに食べられる簡単な料理になりがちですね。そして作る料理も限られてくるので、ワンパターンになってしまうご家庭も多いのでは…?そこで今回は、組合員のみなさんからお気に入りの朝食メニューを募集しました。

すこ 巣籠もりキャベツ

浜田市 は・も・なさん

- ①キャベツのせん切りを少量の油で炒め、塩・こしょうで味付けする。
- ②しんなりしたキャベツを中心に集めて鳥の巣のようにくぼみを作り、その中心に卵を入れる。蓋をして卵を蒸らしてできあがり☆

簡単丼ぶり

邑智郡 I・Oさん

ご飯の上にせん切りキャベツやレタスをのせ、もやし、きのこ類、ほうれん草、小松菜など季節の野菜をゆでたもの(前夜に作っておく)のをせる。一番上に目玉焼きをのせ、しょうゆをかけて完成。

※目玉焼きの黄身がお皿に残ってしまうので、野菜の上にのせると全部きれいにいただけます。



子どもたちの大好物

出雲市 ペンさん

家ではおやつで食べますが、じゃこ、ミックスチーズ、かつお節、シーチキン、しょうゆとみりん少々を残りのご飯にまぜて、ハンバーグのように丸く平らにして、フライパンで焼いておやき風にすると子どもたちがたくさん食べます。

具たくさんミネストローネ

松江市 リコピンさん

忙しい朝には、その時々ストックしてあるCO・OP商品をフル活用して、具たくさんミネストローネ風スープを作ります。ちなみに…本日はじゃがいも、玉ねぎ、スライスした鎌倉ハムあらびきウインナー、北海道のつぶコーン、むき枝豆、十勝のいんげん、イタリア産あらびきトマトと大豆ドライパックの残り、コンソメなどで作りました。お弁当作りの傍らで、お鍋にパッパッとほぼ入れるだけのお手軽スープですが、栄養もあります。あっ、ほうれん草入りラビオリの残り 5 個も入れました。



【次回企画予定4月3回】



【次回企画予定5月2回】



【次回企画予定4月3回】

中華風コーンスープ

大田市 K・Tさん

休日ののんびりした朝におすすめの中華風コーンスープを紹介します。コーンの缶詰め(クリーム状)を鍋に入れ、缶に付いた残りを牛乳か水でゆすいで鍋に入れます。コンソメスープの素と、あれば冷凍のつぶコーンも入れて、ひと煮立ちさせます。そこに溶き卵をまわし入れ、仕上げにごま油を少したらしてできあがりです。ぜひ作ってみてください。

休日のおすすめ朝食

江津市 Y・Hさん

“ふかひれスープ雑炊”を休日に作って楽しんでいます。普段は白飯、みそ汁、弁当のおかずの残りなどのスタイルですが、雑炊ならこれ一品でも食べられます。冷ごはんが余っているときはエコ料理ともいえます。レシピというほどのものはありません。我が家は実家からよく野菜をもらうので、ある野菜を刻んでたくさん入れるのがミソです。CO・OPのふかひれスープはとてもおいしく、他では手に入りません。



【次回企画予定4月3回】



格別な『産直こめたまご』

安来市 N・Kさん

生協の『産直こめたまご』はイチオシです！正直、近所のお店で買うよりちよつと値段が高いので、生協に加入してからもしばらくは購入したことはありませんでした。しかし、実家で使っている卵が、こめたまごで、母が「生協の卵は違うよー。やつぱり卵は生協だね。」と言つので購入したところ、殻を割ったときのぷりんとはじける卵に感動！『産直こめたまご』の卵かけご飯は家族みんなの好物です。新鮮、安心な卵、みなさんにおすすめします。

リレークッキング

仁多郡 4月さん

『するつとクッキングシート』がお気に入りです。フライパンの上にシートを敷き、魚の後に肉を焼き、その後炒め物ができるので我が家では、リレークッキングと呼んでいます。くつつきません!!



こーぷ・しまね

2月号を読んで

松江市 三原徳子さん

食品ロスの記事を読み、日頃の食生活を振り返りました。安いからと大袋で買つてしまい、結局は残つて捨てるはめに...ということもあるなあーと反省。食べ物を大切に...。そして作つてくださっている農家の方々に感謝していただきたいものです。

買い物に行けなくても安心

邑智郡 T・Fさん

37年ぶりの大雪の中、買い物に出られない私たちにちゃんと届けてくださる担当者さん、生協さんに感謝する日々です。ありがとございます。

おすすめマスク

江津市 三浦紗枝子さん

私はよくマスクを使います。今までは不織布のマスクが多かったのですが、中が濡れて気持ち悪く、ガーゼを入れたりしていました。生協で『天然コットンの贅沢マスク』を見つけ、さっそく使いはじめました。一日中つけていても気持ち良く過ごせるので、友だちや子どもたちにもすすめています。



大寒波に被災地を想う

飯石郡 Y・Sさん

1月からの寒波は本当に大変でした。私の町では毎日、水道の凍結注意の有線放送が何度となく流れていました。でも二度ほど断水があり、とても不自由を感じました。被災地のことに想いを馳せました。本当に大変なことなんだとあらためて思いました。家に閉じこもる日々ですが、周りのことに関心をもって生活していきたいと思います。

ほっこり春を待ってます

安来市 そよごさん

窓の外は雪だらけ。私はほっこり炬燵にはまり、生協のカタログを1ページ1ページめくっています。72才の誕生日間近、春が待ち遠しいです。



出雲市 M・Aさん

孫の一人暮らし

安来市 S・Iさん

先日のこと。孫がひょっこり来て「4月から一人住まいをしようと思うけん、簡単なおかずなら挑戦して作るけん、また生協注文しといてね。」と言ってきた。コンビニ弁当にするかと思つたら「なるべく安くしたいから。」と言っている。徐々に覚えていったら良いよと言った。昼は社員食堂だから夜とか休みの日は作るらしい。何事も経験だから頑張つてねと励ました。同じ会社の先輩を見習って自立する考えになったらしい。頑張れ!!



益田市 みいたん&さとしさん

50年の月日

松江市 梅花おばさん

島根へ嫁いで50年。出雲弁、食べ物にすっかり慣れて出雲人になりました。人のためにと少しボランティアもしています。これからも地元のために協力していきたいと思っています。

2月の大雪

松江市 飯泉攝子さん

立春寒波の大雪のときは生協さんが近くの高校に駐車して、荷物を抱えて幾度も徒歩で配送してください、本当にありがたいと思いました。買い物に出られない期間は冷凍室の生協の買い置きに助けられました。

一番の楽しみ

飯石郡 Y・Bさん

山陽から山陰へ来て10年経ちました。雪の間は何してるの?とよく聞かれます。雪だからこそ読書、手芸、クイズ...でも生協のカタログを隅から隅まで見るのが一番の楽しみです。

初めての『コープ・しまね』

出雲市 K・Oさん

今まで勤めていた関係でカタログを見るのがやっとでした。仕事を辞めたので少し余裕ができ、初めて『コープ・しまね』に目を通しました。いろいろな記事が載っていますね。大変参考になりました。おかげさまでクロスワードまで楽しみましたあ〜!



出雲市 三原千佳さん

教えてほしい

夫婦の時間の過ごし方

出雲市 くらみつさん

50代夫婦です。休日もほぼ同じ。子どもたちは成人し、二人暮らしです。みなさんは夫婦の時間をどう過ごしますか?共通の趣味、お出かけはどんな所へ?などなど教えてください!

から揚げアレンジレシピ

松江市 とも・まなのママさん

小学生の娘が、生協のから揚げが大好きで、よく注文しますが、何かアレンジして、いつものから揚げより豪華になる方法を教えてください。

前回の

教えてほしい

白髪染めデビュー

江津市 クリぼっちさん

50歳に近づき、白髪が増えてきました。今は抜いています。今後は抜いていきますが、だんだん追いつかなくなっています。周りからは「あきらめたら?」と言われるのですが、決心がつかず。みなさんの白髪染めデビューを教えてください。



お答えします

益田市 依羅娘子さん

早くから白髪染めをしたりすると、髪がへたってきたり薄毛で悩むようになります。私は60才をだいぶ過ぎてからマニキュアをするようになりました(現在もヘアマニキュアです)。ちなみに年齢は78才。かつらなどを使用して髪染めはやめ、髪を大切にしてください。

益田市 K・Mさん

私は、主に前ばかり白髪が増えたので、全体を染めず部分的に前だけ染めました。ですから染料も一年以上使えました(月1回使用)。初めは前だけからしては?手軽にできます。

益田市 マーちゃんさん

私は35才のときから突然白髪が増えてきました。働いていたので、仕方なく自分で市販のを買ってきて染め始めましたが、20年も経つと上手に早く染められるようになりました。

2018年度 春の支所別総代会 開催のご案内

2018年度春の支所別総代会を以下の日程で開催します。

支所	日程	会場	支所	日程	会場
松江北	5月14日(月)	くにびきメッセ 501大会議室	大田	5月18日(金)	あすら3F研修室1・2
松江南	5月16日(水)	プラパホール2階大会議室	浜田	5月18日(金)	石炭文化ホール小ホール
出雲	5月15日(火)	えんむすび交流館大ホール	益田	5月17日(木)	グラントワ多目的ギャラリー
雲南	5月16日(水)	チェリヴァホール 3F大会議室	※時間は、10:00～12:40を予定しています。		

「支所別総代会」は、総代をはじめ 組合員なら誰でも参加できます。

生協しまねと各支所の「1年間の歩み」と「2018年度の活動方針(案)」について確認します。またグループ交流で、私のくらしやみんなのくらし、生協のこれからについて想いを出し合い、より良いくらし・生協のさまざまな活動へつなげていきます。
※詳細は後日配布する案内チラシでもご確認ください。

昨年の春の支所別総代会のようす

参加者の声

グループワークではいろいろな年代の方と話ができて楽しかったです。育休中と同じ年代の方としか話す機会がないので充実した時間になりました。また、利用登録やサークルについてなど、初めて知ることがたくさんあって勉強になりました。支所別総代会に参加すると、生協のさまざまな取り組みを知ることができ、帰るころにはすごく前向きな気持ちになります。

初めて出会う組合員、普段配送をしている職員と交流する場にもなります。

参加希望の方は下記へお申し込みください

2018年度 春の支所別総代会への参加申し込みは
組合員サービスセンター:0120-336-021まで ①～③をお伝えください。
①組合員名 ②組合員コード
③託児希望の場合は、子どもの名前・年齢(月齢)・アレルギーの有無

2018年度 第34回通常総代会 開催のご案内

「通常総代会」は生協しまねの最高議決機関となる場です。生協しまねの活動の「1年間のまとめ」と「2018年度方針」について、理事会からの提案を受けて、代議員である総代(組合員)が審議し、議決します。

日時 6月19日(火) 10:00～13:00(予定)

会場 くにびきメッセ1F 多目的ホール

※総代の方へは、別途ご案内と参加確認をいたします。
総代でない組合員も参加できます。

昨年の通常総代会のようす

参加者の声

安心・安全・おいしい“葉とらずりんご”。仲良しご夫婦が愛情を込めて一生懸命作ってくださっている話を実際にお会いして聞いたことを嬉しく思います。また、浜田に住んでいたところにおじゃまさせていただいたことのある佐々木農場の佐々木さんのお話を久しぶりに聴け、生産者の方々と交流ができる生協はいいなあ～とあらためて思いました。

昨年は津軽産直組合の斉藤信一さんから“葉とらずりんご”にかける想い、佐々木農場の佐々木一郎さんから後継者育成にかける想いを語っていただきました。



参加希望の方は下記へお申し込みください

2018年度 第34回通常総代会への参加申し込みは
組合員サービスセンター:0120-336-021まで ①～③をお伝えください。
①組合員名 ②組合員コード
③託児希望の場合は、子どもの名前・年齢(月齢)・アレルギーの有無

投稿募集

●6月17日は父の日です。

- 父の日にちなんで、お子さんやお孫さんが描くお父さんの似顔絵を募集します。
- また、忘れられない父の手料理や父とのエピソードも詳しく教えてください。

●イラストを募集します。

季節のものを描かれる場合は6月のイメージでお願いします。

今月号の感想や、「みんなあつまれ」にあなたのおしゃべり、生協への質問などをお寄せください。班名、氏名、ペンネーム、クロスワードの答えもお忘れなく！

※誌面のスペースの都合上、全ての投稿を掲載でき兼ねますことをご了承ください。

※この投稿は、こーぷ・しまねやカタログ等の広報物への掲載、組合員活動、運営に活用させていただきます。ご了承の上、ご投稿ください。

●Eメール: kouhou@coop-shimane.jp

●ホームページから:

<http://www.coop-shimane.jp/>

「お問い合わせ」の“生協運営、出資金・支払い、その他お問い合わせについて”のメールフォームより

●郵送: 〒690-0017 松江市西津田一丁目10-40 生協しまね「こーぷ・しまね」みんなあつまれ係

●FAX: 0852-27-5742



携帯電話はこちらから

こーぷ・しまね 投稿用紙

班名

組合員コード

□□□□□□□□

氏名

☐回答必要 ☐実名掲載可

☐ペンネーム ()

※ご指定のない場合は、イニシャルで掲載いたします。

クロスワードの答え

□□□□□□□□

投稿用紙を切り取って配送担当者にお渡しください。

2018.4

2月28日(水)に行われた定例理事会で話し合われたおもな内容をお知らせします。

◆4月1回企画より新OCR注文書スタート

これまで『ひとことカード』や『1000人アンケート』を通じて「注文書の野線色が見えにくい」「商品名が小さい、分かりにくい」という声をいただいていた。コープCSネットでは、組合員の声に応えるため改善に向けた検討を重ね、この度、理事会でその改善案の内容を確認しました。

主な改善点

- ①文字は書体を太く、今までよりも大きくします。
- ②商品名は大きな文字で一行で納めます。
- ③蛍光色は控え、赤色の線をベースにします。 など

◆雪害支援要請に応え福井県民生協へ職員を派遣しました

福井県民生協では、2月に降った大雪の影響で通常通りの配送ができない事態となり、急ぎよコープCSネットを通じて雪害支援の応援依頼がありました。生協しまねからは2月15日(木)～2月16日(金)に職員1名を派遣することを決定しました。理事会では現地のようすや添乗し配送の支援業務を行ったと報告がありました。

◆隠岐の島町での今後の事業計画を策定しました

隠岐の島町での事業が4年目を迎え、現状のステーション機能や立地条件、組合員への対応など運営上の課題が浮き彫りになってきました。今後、この点について改善を図りながら組合員組織率を高め、利用人数を確保したうえで、次のステップとしてくらしやすい地域づくりに向け、隠岐の島ならではの生協の事業を展開していくことを確認しました。

2018年1月決算報告

- 供給実績 5億8,532万円(計画比 96.3%、前年比 103.3%)
- 事業総剰余金 1億6,914万円(計画比 95.0%、前年比 104.4%)
 - 人件費 計画比 99.2% 前年比 103.2%
 - 物件費 計画比 103.5% 前年比 99.1%
 - 経常剰余金 ▲1,217万円
- 一人当たり平均利用金額 3,683円(計画比98.0%、前年比98.6%)
 - 利用者人数(一回当平均) 34,028人(計画比 99.2%、前年比 99.2%)
- 仲間づくり 加入 190人(計画比 106.7%、前年比 123.3%)

リサイクル通信

2月の回収量

牛乳パック

1,748kg

(回収率 78.4%)

共同購入袋

1,208kg

(回収率 30.7%)

カタログ

107,514kg

(回収率 80.9%)

卵パック

859kg

(回収率 56.1%)

生協しまね
ソーラー発電所

(前年比 95.3%) 2月の発電状況

発電量………12,739kwh

売電料………509,560円

商品センター(出雲市長浜町)の屋根及び、駐車場の太陽光発電の実績です。

2月の当選者
応募者323名、
全員正解でした。
〔50音順・敬称略〕

遠藤 正枝 斧淵 絹子 金山真里子 川西千恵子 阪本 美紀
祝部富士子 多々納紀子 内藤 允子 日笠 智子 日高 理恵
福岡 芳子 藤田タツミ 堀江 千栄 前島さき子 三浦 孝枝
三原 徳子 目次 聡子 森山 憲夫 用田 藤子 立脇 雅子

- よこのカギ
- ① 歯科医。
 - ② 大豆。英語で。
 - ③ 冬の楽しみは、こたつで○○○。
 - ④ 世間の動きなどについて小気味よく批判すること。
 - ⑤ ジョーク。日本語で。
 - ⑥ 餅や団子にまぶして食べる、大豆の粉。
 - ⑦ 良いこと。○○は急げ。
 - ⑧ サイコロを振って、「○○か、丁か！」
 - ⑨ 健康の秘訣の一つ、腹○○○。
 - ⑩ 多くの人から少額ずつでも寄付を募ること。
 - ⑪ 雑穀の一種。栗、○○○。
 - ⑫ 北海道地方の旧称。
 - ⑬ 〇〇〇〇ジャパン。
 - ⑭ サッカー女子は
 - ⑮ 「〇〇〇〇のともじい」と言えば、いまにも消えそうな様子。
 - ⑯ 職場でのホウレンソウと言えば、報告、連絡、〇〇〇〇。
 - ⑰ 〇〇〇〇の湖。
 - ⑱ 〇〇〇〇の生け物。
 - ⑲ 〇〇〇〇の虫歯予防。
 - ⑳ 〇〇〇〇の海。

- たてのカギ
- ① 食後の〇〇〇〇で虫歯予防。
 - ② 墨もおいしい海の生き物。
 - ③ しじみの生産で有名な県東部の湖。
 - ④ 職場でのホウレンソウと言えば、報告、連絡、〇〇〇〇。
 - ⑤ 〇〇〇〇の湖。
 - ⑥ 〇〇〇〇の生け物。
 - ⑦ 〇〇〇〇の虫歯予防。
 - ⑧ 〇〇〇〇の海。
 - ⑨ 〇〇〇〇の虫歯予防。
 - ⑩ 〇〇〇〇の海。
 - ⑪ 〇〇〇〇の虫歯予防。
 - ⑫ 〇〇〇〇の海。
 - ⑬ 〇〇〇〇の虫歯予防。
 - ⑭ 〇〇〇〇の海。
 - ⑮ 〇〇〇〇の虫歯予防。
 - ⑯ 〇〇〇〇の海。
 - ⑰ 〇〇〇〇の虫歯予防。
 - ⑱ 〇〇〇〇の海。
 - ⑲ 〇〇〇〇の虫歯予防。
 - ⑳ 〇〇〇〇の海。

締め切り▼4月27日(金)
3月号の答え▼フキソトウ

答えは10ページの投稿用紙に記入してください

「ヒント」散るときも美しい風物詩になります。



②書カードが当たる♪

お楽しみ*
クロスワード

□の中の文字を並べかえて言葉をつくってください。正解者の中から抽選で20名の方に図書カードをお送りします。当選者の発表は図書カードの発送をもってかえさせていただきます。

ト	キ	フ	シ	ア	ナ
ケ	ン	カ	イ	ブ	キ
イ	ト	オ	ク	ム	シ
ウ	ノ	ガ	ク	シ	
ジ	ン	ギ	ス	カ	ン
ヌ	ザ	イ	リ	ヨ	ウ
シ	ブ	カ	ジ	ミ	ミ

1	2	3	4	5
6			7	
		8		
9	10		11	
		12		13
14			15	
16			17	

わたしの
お気に入り

毎日飲みたい、生協しまね開発商品
**まい！しまねの
1.0低脂肪牛乳**



生協しまねの
プライベートブランド
商品です！

生協しまね 島根中酪
**まい！しまねの
1.0 低脂肪牛乳**

参考価格 1,000ml **194円** 塩分:0.2g/200ml 乳
(税込価格 209円)

【毎週企画】



骨密度良好！

コレステロールが高いので低脂肪牛乳を利用するようになり、20年近くになります。まずはヨーグルトを週に2回、3回作ります。夫婦2人の1週間分です。毎日のお味噌汁に40ml前後入れ減塩の物足りなさを補っています。また、3時のおやつ飲み物は基本的に夫婦とも牛乳です。骨密度を上げるための軽い運動も行っているため、そのおかげか私の骨密度は同年代の方に比べてかなり高いです。

邑智郡 R・Uさん

これじゃないとダメ

“低脂肪”に魅力を感じ、発売以来ずっと定期購入しています。長く飲んでいるのであたりまえの味になっています。でも、他の低脂肪牛乳を飲んだ瞬間に違いを感じます。やはり、生協の『まい！しまねの1.0低脂肪牛乳』でないとダメ…。今後も愛飲したいです。

浜田市 S・Mさん

ここが
わたしの
お気に入り！

わたしと愛猫のお気に入り

長年飲み続けています。我が家の猫も他の低脂肪牛乳は口にしません、生協の『まい！しまねの1.0低脂肪牛乳』はきれいになて最後までいただきます。おいしいんでしょうね！

邑智郡 M・Oさん

利用登録しています

以前、主人が検診でコレステロールが高いと栄養士さんの指導を受けたので、低脂肪牛乳に切り替えることになりました。他のものも飲んでみましたが、生協のがおいしいです。私が唯一利用登録している商品です。

松江市 K・Kさん

牛乳・低脂肪牛乳・低脂肪乳の違い

- 牛 乳…生乳100%を原料として何も加えず、何も減らさずに充填したもの。
- 低脂肪牛乳…『成分調整牛乳』に分類され、生乳100%を原料として、乳脂肪の一部を減らし脂肪分を調整したもの。
- 低 脂 肪 乳…『加工乳』に分類される。乳脂肪を減らす工程までは『低脂肪牛乳』と同じですが、その後バターや脱脂粉乳を加えて成分の調整を行ったもの。

牛乳と低脂肪牛乳の違いは乳脂肪の量のみですので、低脂肪乳より低脂肪牛乳の方がより牛乳に近いといえます。

おいしさの秘密

『まい！しまねの 1.0 低脂肪牛乳』は、『まい！しまねの牛乳』と同様に、生協しまね指定の酪農家7名の生乳のみを使用し、生乳から乳脂肪を減らしています。指定酪農家から集められた生乳は、他の酪農家の生乳が混ざらないように生協しまね専用のタンクに集められ、工場では一番最初に製造されています。



生協しまね 専用タンク

国からウロコの
知っ得情報！