

Spiral

スパイラル

6

June 2018
No.345

特集

さらにパワーアップ!!

コープしがの物流センター

6ページ



たべるたいせつ...2ページ

夏の食中毒対策について

つくる現場から...3~5ページ

国産合挽きミンチ

あなたの近くの地域委員会...8ページ

news:4種類のおかずコースが新登場!!...11ページ

スパイラルレシピ...16ページ



今月号スパイラルカフェのテーマは「雨の日の洗濯物」。及川ファミリーは、みんなで手早く、楽しく室内干しの最中です。しりとりに歌をうたいながら、ラジオを聞きながら、雨の日の家事も心軽くなりたいですね。

コープしがホームページ
http://www.pak2.com/



コープしが公式 Facebook



「スパイラル」はコープしがのシンボルマーク。巻貝・波紋・風などの自然を象徴し、さらに求心と拡大、進化の軌跡などの発展を表しています。

June 2018 No.345

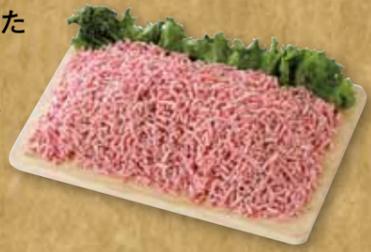
発行責任者/理事長 西山 実
発行/2018.6.4

生活協同組合コープしが
〒520-2351 滋賀県野洲市富波甲972

TEL (077) 586-4839 FAX (077) 586-4840

今日のスパイラルレシピ

3~5ページで紹介した
国産合挽きミンチ
(国産牛6:国産豚4)を、
もっと便利に使いこなす、
おすすめのレシピを
ご紹介します!



調理時間	1人分 カロリー	1人分 塩分
約 15分	184 kcal	塩分 1.7g

材料 2人分

きゅうりのそぼろ炒め

合挽きミンチ100g、きゅうり1本、白ねぎ1/2本、しょうが・にんにく各1/2片、赤唐辛子の小口切り1本分(あれば)、塩小さじ1/4、ごま油大さじ1/2、A=<しょうゆ大さじ1、酒大さじ1/2、砂糖小さじ1/2>

作り方

- きゅうりは縦4つ割りにして4cm長さに切り、塩をふってしばらく置き、水気をきる。
- 白ねぎ、しょうが、にんにくはみじん切りにする。
- フライパンにミンチを入れ、菜箸で混ぜながらパラパラになるまで火を通す。②と赤唐辛子、①とAを順に加えて炒め合わせる。ごま油を加えてひと混ぜする。

材料

作りやすい分量

カレーそぼろ

合挽きミンチ300g、にんにく・しょうが各1片、油小さじ2、A=<カレー粉大さじ1/2、酒・ウスターソース各大さじ1、トマトケチャップ大さじ1/2、塩小さじ1/2>

作り方

- にんにくとしょうがはみじん切りにする。
- フライパンに油と①を熱し、香りが出たらミンチを加えて中火で炒め、火を通す。Aを加えて汁気を飛ばしながら炒め合わせる。

調理時間	1人分 カロリー	1人分 塩分
約 30分	810 kcal	塩分 3.8g

材料 2人分

アボカドチーズハンバーグ

合挽きミンチ250g、玉ねぎ2個、トマト1個、アボカド1/2個、スライスチーズ(溶けるタイプ)2枚、オリーブ油大さじ3、A=<みそ・トマトケチャップ・ウスターソース各大さじ1、水1カップ>、B=<パン粉1/2カップ、牛乳大さじ1、溶き卵1/2個分、塩小さじ1/4、粗挽き黒こしょう少々>

作り方

- 玉ねぎはみじん切りにする。フライパンにオリーブ油大さじ2を熱し、玉ねぎをきつね色になるまで中火でじっくりと炒め、粗熱を取る。
- トマトはざく切りにしてボウルに入れ、①の半量、Aを加えて混ぜ合わせる。
- アボカドは8等分のくし形に切り、チーズは4等分に切り、それぞれを4枚ずつ交互に重ねる。同様に計2個作る。
- ボウルにミンチ、残りの①、Bを入れて練り混ぜる。半分にして③を包み込み、小判型にまとめる。
- フライパンに残りのオリーブ油を熱し、④を入れて両面に焼き色をつける。②を加えてひと煮し、蓋をして弱火で約15分、火が通るまで煮込む。

つくる

現場から

主役にも脇役にも「バラ凍結」

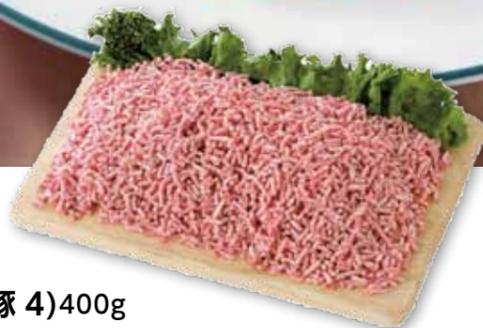
国産合挽きミンチ
(国産牛6:国産豚4)

バラ凍結で無駄なく使える コープしがの人気商品

JR草津線沿い、甲賀流忍術屋敷からほど近い場所にあるコープしがの子会社「株式会社シガフードプロダクツ」。こちらの工場では、バラ凍結のミンチを加工・製造しています。

その中でも国産合挽きミンチ(国産牛6:国産豚4)は、子どもが好きなハンバーグやオムレツ、お父さんもうれしい麻婆豆腐や肉団子などの中華メニュー、炒め物やスープなど、食卓で大活躍の人気商品。最大の特徴はバラ凍結されていることです。長年、生協らしい商品として組合員さんに愛されているコープしがの定番ともいえるでしょう。

シガフードプロダクツでは、バラ凍結ミンチの製造のほか精肉加工も行っており、その様子も見学してきました。ここで作られる精肉・加工品はコープしがだけでなく、お隣の京都生協をはじめとするコープきんぎやコープ北陸の生協にも供給されています。



冷凍庫の中で計量・包装

国産合挽きミンチ (国産牛6:国産豚4)400g

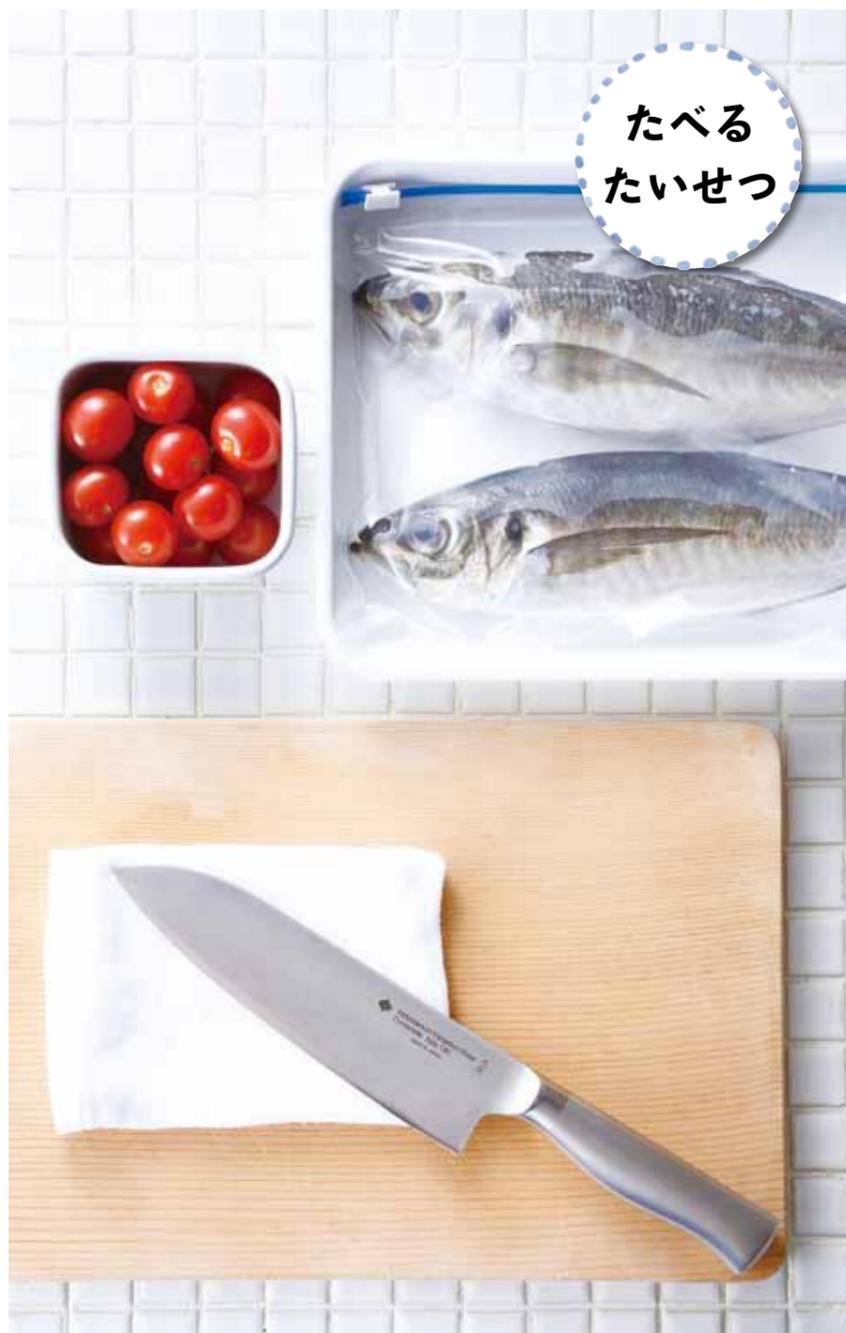
国産の牛肉6:豚肉4の割合で製造した合挽きミンチ。パラパラのバラ凍結ミンチは、生協を代表する人気商品のひとつです。

夏の食中毒対策について

真夏に気温が高いのは当然ですが、夏のこの時期でも気温の高い日は多く、雨の湿気も原因となって「食中毒」の危険性が増大します。家庭での食事においても食中毒予防にはまず原因菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」の3原則が基本です。

まず食品の購入時に気をつけることは、生鮮食品は消費期限などを確認し新鮮なものを購入し、温度管理の必要なものは早く持ち帰ること。帰宅に時間がかかるときには保冷容器を持参し、温度変化が少ないようにしましょう。家庭に持ち帰った後は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れること。そして冷蔵庫は詰めすぎず(7割程度)、庫内温度を一定に保つこと。頻繁な扉の開閉を控えるために、小分けして見やすいように整理することも大切です。生も

のはビニール袋などで密封し、非加熱食品(そのまま食べる物)と接触しないよう気をつけましょう。家庭の冷凍保存は過信せず、きちんと密封した状態でも1か月以内に消費するほうが安心です。



たべる
たいせつ

調理においては①調理前には石けんでよく手を洗い清潔なタオルでふく②まな板は肉・魚用、野菜用など使い分ける③食する食材はよく洗う④食品は中まで十分に火を通す(75℃・1分以上)⑤調理後は室温で長く放置しない⑥使用後の調理器具はしっかりと洗い、必要であれば熱湯消毒や漂白をして十分に乾かすことが必要です。残った食品は冷蔵庫や冷凍庫で保存し、食べるときは再加熱すること。ちょっとした怪しいと思ったら食べずに捨てましょう。缶詰やビン詰のものでも、一度開封したら必ず冷蔵庫に入れましょう。そのほかにも、手指に傷のある時にはキズテープだけでなくビニール手袋などをはめて、傷の菌が食品に付着しないようにすることも重要です。



温度管理がポイント

加工前の温度管理から、出し入れ・製造・計量・包装と、手早くなおかつ厳しい温度管理で作業を行っています。作業サイクルは50kgごとで1単位。国産合挽きミンチ(国産牛6:国産豚4)の場合、牛肉30kg+豚肉20kgの割合です。

◇検品・保管そして出荷へ



マイナス10℃の冷凍庫の中で計量・包装する



ガス抜きのため冷凍庫で保存

◇計量・包装



ドライアイスを噴射

◇急速冷凍ミキシング機(ドラム式)

細挽きミンチを機械に投入。かき混ぜながらドライアイスを噴射すると、15分程度でパラパラ状のミンチが完成



あら挽きから直径3mmの細挽き状態に加工(この時点でマイナス2℃)

◇ミンチ機で細挽き



直径約9mmのあら挽きにする



牛肉と豚肉のかたまりを機械(フレーカー)で粉砕・攪拌する

◇フレーカーで粉砕・攪拌

肉を加工しやすくするため、加工の前日にマイナス20℃からマイナス5℃へ冷凍庫間の移動を行っています。

◇事前の準備

パラパラミンチができるまで



バラ凍結ミンチ 解凍のコツ

Q 「バラ凍結ミンチ」は冷凍のまま使うとおいしさに影響があると聞きました。上手に使うコツは?

A 少量なら冷凍のままでも構いませんが、よりおいしくお召し上がりいただくためには、使いたいだけ冷蔵庫で解凍してください。電子レンジもOKです。その際、ドリップが出過ぎると、うま味が逃げるので、ラップをかけて電子レンジの解凍機能などのご使用をおすすめします。



組合員さんの要望に
応えて
酸素と窒素の混合ガスを充てんする新鮮パック(牛肉用)や真空パック(豚肉用)で、冷蔵でも日持ちさせる技術は、「冷蔵のお肉がほしい」という組合員の要望から開発されました。今では、ほかの生協の産直商品も取り扱い、コープ北陸やコープきんきの各生協へも商品の供給を行っています。もちろんメインはコープしがの組合員にお届けする肉の加工とバラ凍結ミンチの製造。組合員さんへ新鮮なお肉を届けるため、今日も早朝から作業をされています。

お話をうかがった人



国産合挽きミンチ(国産牛6:国産豚4)は、毎週ご利用いただけます。月に一度「あらびきミンチ」の企画もあります。ぜひお試しください。

株式会社シガフードプロダクツ 代表取締役専務 杉本吉隆さん

株式会社シガフードプロダクツ(甲賀市甲南町寺庄)



本社工場

「より豊かな食生活食文化を提供する感動創造企業」を経営理念に掲げ「食肉を通じ、消費者の方に喜んでいただける商品を提供し、より多くの人々から信頼を受ける企業」を目指します。主な取扱商品は、バラ凍結の各種ミンチのほか、コープしがの、産直商品であるコープこだわり牛(滋賀県産)・鳥取こめ育ち牛・コープ豚(三重県産)・平牧三元こめ育ち豚(国産)など。コープしがだけでなく近隣の他生協にも商品を供給しています。

商品案内書エコーやばくばくエコーでシガフードプロダクツを探してみよう!

例えばこんな商品



産直 鳥取こめ育ち牛カルビ(バラ) 焼肉用 180g



産直 平牧三元こめ育ち豚こまぎれ 220g

ほかにもいろいろ ぜひご利用ください!

温度管理がいちばんたいせつ

バラ凍結ミンチ製造は前日から準備が始まります。「すべては温度管理」と強調されます。マイナス20℃設定の冷凍庫から、翌日製造する分量をマイナス5℃の冷蔵庫へ。「この時点の温度調整は非常に難しい。加工の段階で硬すぎると粉のよ



国産合挽きミンチ(国産牛6:国産豚4)は、牛・豚ともに国産原料を使用しています。

なぜパラパラになるの?
「工程の発想は非常にシンプル。冷凍状態の肉を挽き、計量・包装するのです。使いたいだけ取り出せるようパラパラに仕上げられています」とシガフードプロダクツの専務・杉本さん。作業はすべて冷凍のままで行われるのです。



加工前の原料肉

うになり、柔らかすぎてもパラパラになってくれません」。多い時、ミンチの1日の取り扱量は1トン以上にも。国産合挽きミンチ(国産牛6:国産豚4)の場合、一度に粉砕する肉の量は50kgなので、1トンの場合は、上記の1サイクルの作業を20回繰り返すこととなります。「肉を粉砕するフレーカーを経てミンチ機から細挽きの状態で出てきた時点でマイナス2℃。そのあとミキシング機に入れ、ドライアイスを噴射しながらパラパラ状態のミンチが完成。包装袋に入れる前に、マイナス10℃の冷凍庫でガスを抜くため、しばらく寝かせます。それからそのまま、マイナス10℃の冷凍庫の中で計量・包装するんです。作業ごとに温度が細かく設定されていることに驚きました。



「ミンチは肉の中でも表面積が広く、ステーク・切り落とし・こま切れなどに比べて、冷蔵状態では最も日持ちがしにく

バラ凍結の利点は?

「商品です」と杉本さん。一般的な冷蔵の生ミンチなら消費期限は約1日〜2日ですが、シガフードプロダクツの冷凍ミンチの場合、賞味期限が60日になっています。また、保存の際の小分けの手間もなく、バラ凍結だと使いたい分だけパラパラと取り出せるのもうれしいポイントです。「炒め物など、少しだけ使いたい場合は非常に便利。たくさんお使いになるハンバーグなどの場合は、電子レンジなどで半解凍していただき(全解凍するとドリップが出てうま味が減ってしまいます)、よくこねていただくのがよいでしょう」と教えていただきました。「よくこねる」というのが冷凍ミンチをおいしく食べるポイントです。

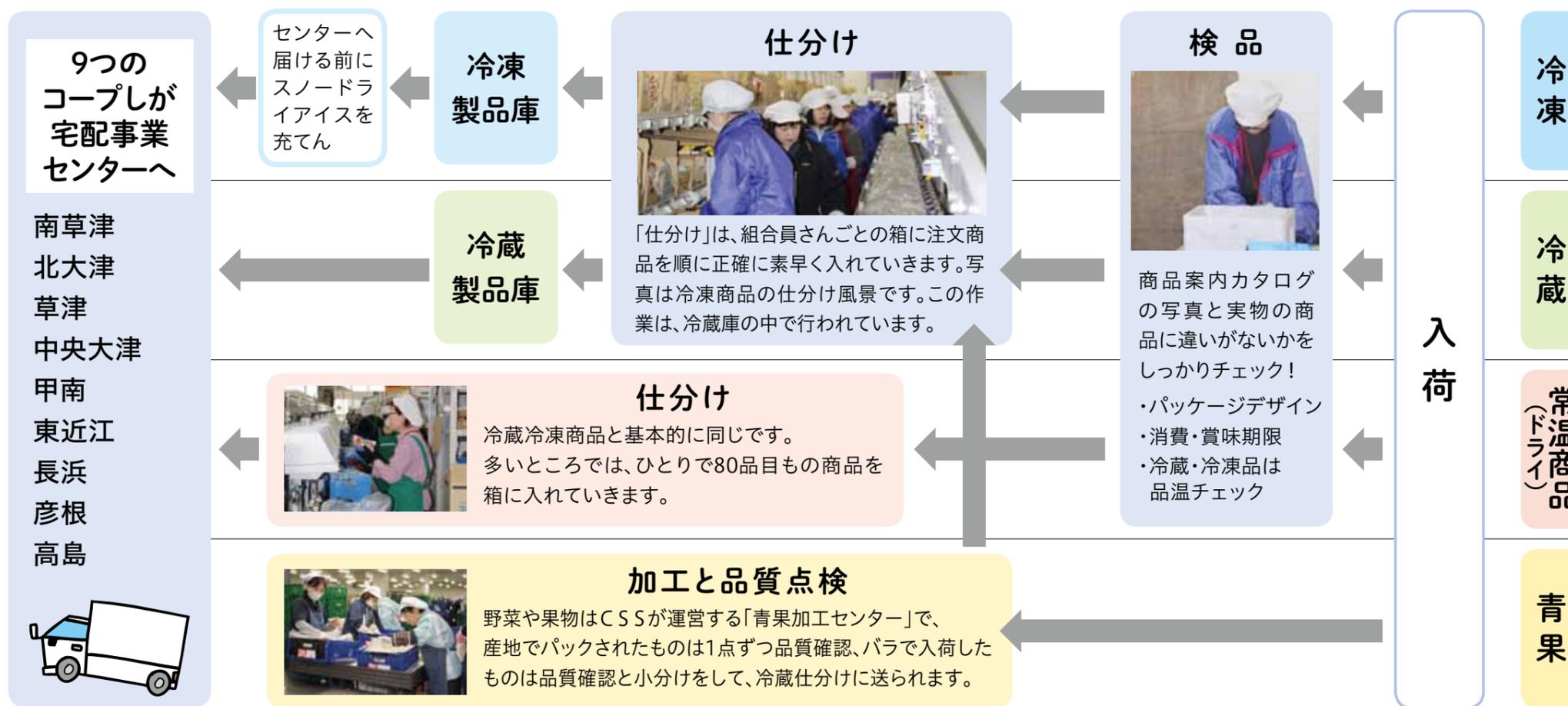
宅配の商品案内書エコーとぱくぱくエコーに掲載している食品は、近江八幡市にある(株)関西丸和ロジスティクスの「AZ-COM(アズコム)ロジスティクス滋賀」の物流センター(以下、AZ-COM 滋賀センター)で個人別に仕分けされ、滋賀県下9つの宅配事業センターから組合員担当が組合員さんの元にお届けしています。

AZ-COM 滋賀センターは2002年からコープしがの宅配の物流を担い、『正しい商品を正しい数量でお届けする』ことを目標に、この度さらにパワーアップしました。そんなAZ-COM 滋賀センター取材してきました。



(株)関西丸和ロジスティクス AZ-COMロジスティクス滋賀

さらにパワーアップ!!! コープしがの 物流センター



物流センターから組合員さんへ

注文した商品は、どのように組合員さんのお手元に届くかご存知ですか?大きく段階を分けると、注文された商品が物流センターへ届き、組合員さんごとに注文商品を仕分けし、それぞれの地域の宅配事業センターへ運ばれ、宅配されます。物流センターでは、左のような作業が行われています。

青果を担うのは… 株式会社コープシステムサービス(CSS)



JAS有機商品の小分け認証を取得し、青果加工で「自動包装機」を導入するなど積極的に新しい取り組みをしています。また、コープしが子会社の滋賀有機ネットワークとの連携も行っています。

お話をうかがった人



株式会社関西丸和ロジスティクス AZ-COM滋賀事業部 AZ-COM Logistics滋賀センター長 田中良彦さん

弊社では、1週間で約166万点の仕分け(ピッキング)を行います。コンテナとシッパーの合計数でカウントすると34万4千という数に。現在393名が作業と運営に関わり、主に入荷→検品→補充→仕分け→各センターへの納品、受注データの処理、帳票作成などを担っています。

CSSのメイン業務は、様々な産地から入荷する青果物の加工と点検。産地パック(産地で袋詰めされたもの)は、そのままお届けするのではなく、まず中身の点検(商品の状態の確認)と数量の点検を行っています。袋詰めされずに入荷したものは品質確認をして計量を行い、加工(パック・袋詰め)をしています。また、3つの店舗の青果加工も請け負っています。



株式会社コープシステムサービス(CSS) 品質管理担当兼運用補佐 宇野隆さん

すべては『正しい商品を正しい数量でお届けする』ために

AZ-COM滋賀センターのパワーアップポイント

1. 取り扱い品目アップ!

商品仕分けラインが一新され、組合員さんにお届けする品目数を大幅に増やすことができました。今後、組合員さんの要望に応えた商品企画をすすめていきます。

2. 商品を正確に届ける

一番大切なのは注文いただいた商品を注文通りに届けること。目標は40ppm以下(100万個仕分けして間違いが40個)。現在は80ppmから50ppmに減ったところ。新システムと従業員の創意工夫で正確にお届けするチャレンジを続けています。



3. 商品の温度管理を徹底

商品を届ける保冷箱(シッパー)に蓄冷板をセットするのも物流センターの仕事です。その蓄冷板をきちんと凍らすために冷凍庫の能力を増強して、さらに品温管理の徹底ができるようになりました。



声に 応えて

「私もひとことカード」、組合員コールセンター、そして職員が直接お聞きするご意見など、生協は組合員から寄せられる声に基づいて運営しています。コミュニケーション委員会では、様々な声を事業や活動につなぐように検討しています。

低糖・塩分控えめ商品はお早めに!

Q 冷蔵庫で保存しているのにカビがはえたのですが?

A 食品に含まれる砂糖や塩の量が多いほどカビなどの微生物は繁殖しにくくなるため、昔から砂糖漬けや塩漬けにして食品を長持ちさせる工夫をしてきました。甘さ控えめのジャムは砂糖の使用量が少ないので、開封後は砂糖の多いジャムよりカビが繁殖しやすくなります。ジャム以外にも、ストレートタイプのめんつゆなども塩分が少ないため同様です。

カビをはえにくくさせるには…

- ① 清潔なスプーンを使う
(パンかすなどがついていないもの)
- ② ふたは開けたらすぐに閉める
- ③ 使い終わったらできるだけ早く冷蔵庫にしまう



キラリ事例

配達先でのできごと
(組合員担当:岡本俊さん)

ご高齢の組合員宅への配達時、インターホン越しに異変を感じました。状況を確認するために様子をうかがうと、階段から落ちられたとのこと。対話しながらの様子もおかしいと感じたため、副センター長と相談の上、地域包括センターに連絡を入れ、対応をしていただきました。

岡本さんのコメント

配達にうかがった際に、明らかに普段と様子がおかしいと感じました。そのまま商品を渡しひとりにしておくことは危険だと感じたので、何か手助けできることはないかと考えました。大事に至らなくてよかったです。



南草津センター
組合員担当:岡本俊さん

キラリ事例では、職員が地域の方々のお役に立ったことをご紹介します。

「スパイラル」編集担当がみつけた気になるコープの雑貨

使ってみたい!

コープの雑貨

「磨きやすい」歯ブラシ 極

6月4日は虫歯予防の日。虫歯予防には毎日の正しいブラッシングが大切ですが、歯ブラシ職人歴70年の田辺重吉さんが手がけるこだわりの一品を、コープで購入できるのをご存知ですか? 「磨きやすい」歯ブラシ 極(きわみ)は、握りやすい形状のグリップに小さめヘッド、たっぷり植毛された日本製の先細毛、70年の経験から考え抜かれた植毛配列で、磨いた後は舌でつい何度も触ってしまうほどツルツル! (※) 歯磨きが楽しくなる一本です。

※個人の感想です

- ・弾力性のある握りやすいグリップ
- ・小さめヘッドに日本製の毛
- ・こだわりの植毛配列

10歳から職人歴70年!



田辺重吉さん
企画回/6月3回



「健康・簡単・コープ商品レシピ」の様子

長浜市南地域委員会は長浜市の南部、2010年の合併前の旧長浜市がエリアです。2018年4月現在の構成メンバーは6名。コープしが長浜センターが主な活動場所です。メンバーは後列左から道念恵さん、井戸口幸恵さん、弓削さち子さん、伏木香菜子さん、前列左から藪下未麻さん、佐分利秀子さんです。2018年度の委員長は佐分利さん、藪下さんが副委員長となります。

おいしい食べて健康に!
長浜市南地域委員会では、2017年7月に「教えて!健康・簡単・コープ商品レシピ」と題し、コープ商品を使った親子料理教室を開催。委員会が地域の困りごとを話し合った際「滋賀県の女性の健康寿命が全国で最も低い(2015年)」という衝撃的な事実を知ったことに加え、「毎日の献立に困っている」という声もあり、「健康」「簡単」をキーワードにした料理教室を企画されました。夏休み中で親子の参加もあり、楽しくワイワイ調理したそうです。

メニューは「枝豆がんと桜えびの炊き込みご飯」「じゃがいものしらすチーズ焼き」など計4品。バランスよい食事の覚え方「ま・ご・わ・や・さ・し・い(※)」を取り入れたレシピを考え、子ども達も健康や栄養について学べるクイズの時間も作りました。参加者からは「普段子どもと調理する機会がないので一緒にできて楽しかった」「じつくり子どもと関わってあげられた」という声があったそうです。

(※) 1日1回は摂取したい7つの食材の頭文字。ま=豆、い=いも(木の皮)、わ=わかめ(海藻)、や=野菜、さ=魚、し=しいたけ(きのこ)、い=いも

わたしたちの生協
委員長の佐分利さんは「委員会でみんなの話を聞き、ディスプレイをすることで、色んなことに気づきました。商品を選ぶ時も、価格が安いのはちゃんと理由があるという事を意識し、丁寧に表示を見るようになりました」と話されます。また「生協では商品の開発や、開発の過程でも組合員の意見を聞いてくれる」という方も。地域委員会で世代を超えたふれあいの中、暮らしを語り、想いを語り、皆さんが「自分たちの生協」という気持ちで活動しているように感じました。

新しい出会いと学びの場
地域委員会に入ってからよかったことは「新しいことを学べる」「メンバーとのふれあいが新鮮」、また「子育て後、社会参加していない時期があったけれど、委員会活動で視野も広がって社会復帰しやすい」との声も。今後は「若い世代だけでなく、シニア向けの介護などの取り組みも話し合っていければ」と、皆さん広い視点で考えておられました。メンバーの弓削さんは「普段なら出会えない人、いろんな考えを持った人、しかも世代を超えて出会えたことが一番の収穫」と話しておられました。

※健康寿命とは…支援や介護などが必要でない自立した日常生活を送れる期間のこと。寿命そのものではありません。

あなたの 近くの 地域委員会

File3. 長浜市南地域委員会

「地域委員会」は、組合員がメンバーとなり構成される委員会。組合員自ら学び、知り・知らせる交流の場で、滋賀県内に24あり、様々な活動に取り組みます。各地域委員会の皆さんの、活動の様子をご紹介します。





4種類のおかずコースが新登場!!

・食べたくなる日替わりメニュー。
肉と魚のダブルメイン

・管理栄養士が監修、
栄養とバランスを
考えた5日間の
日替わりの献立

※ご希望の方には
週3・4日配達も
あります。

利用しやすい
500円
ワンコイン



「私に丁度いい」が選べる3つのコース



土・日・祝は
冷凍おかずもあります



土・日・祝日のみ
冷凍おかずセット

お体の状態に
合わせて選べる



●やわらか食 ●介護食
●健康管理食

お問い合わせ・お申し込みは
お気軽にお電話ください。

コール
センター

0120-709-502

受付時間
月～金 8:30～20:00
土 8:30～15:00

ぱくぱく君の
LINE スタンプが
できました

スタンプの収益は、全額
「マザーレイク滋賀応援基金」に
寄付いたします。



マザーレイク滋賀応援基金ホームページ
<http://www.pref.shiga.lg.jp/ouen/>

2018春の商品大交流会を開催しました

4月22日(日)、近江八幡市の
ホテルニューオウミで第8回「商品
大交流会」を開催しました。組合
員さんやそのご家族、お友達など約
800人と生産者や役員あわせて約
1,000人が集い「笑顔ひろがるラブ
コープ たべるとはたのしいこと」
をテーマに、試食・交流しました。



参加者からは、「とてもたくさんの試食に感
動しました。皆さんとても気さくで、子どもが
苦手なトマトも食べていました」「いつもカタ
ログで見ている商品の生産者と会うことができ
て、より親しみを感じました」「生産者の方の
商品に対する愛情を感じました」などの声が寄
せられ、みんなが笑顔になれた交流会でした。

沖縄の戦跡と基地めぐり

沖縄は、先の太平洋戦争で、日本で唯一地上戦が行われ、日米
合わせて20万人の戦死者を出しました。実に県民の4人に1人
がなくなったと言われています。そして現在、日本全体にある米軍
基地・専用施設の70.6%が沖縄に集中しており、その数は31か所、
沖縄本土の15%を占めています。

そんな沖縄の過去と現在を学び平和について考える「第35回沖
縄戦跡・基地めぐり」が3月28日～3月30日の3日間、日本生
協連合会主催で開催され32生協が参加、コープしがからは11人
の組合員とその家族が参加しました。

嘉数高台

沖縄戦で最も激しい戦いが行われた所。この地で米軍を迎え撃つ日
本軍は、肉弾攻撃で玉砕した。その多くが京都出身者であったこと
から京都市民によって建てられた慰霊塔がある。

※肉弾攻撃：爆薬や地雷を抱えて敵戦車に飛び込んだり、穴に竈って待ち伏せて
自爆する攻撃 玉砕：全滅に近い状態

嘉数高台から普天間基
地を見下ろしながら、世
界一危険な基地と言わ
れる普天間の課題や、
2004年に発生した沖縄
国際大学のヘリ墜落事故
についてガイドいただく。



辺野古・瀬嵩の浜

名護市辺野古への米軍新基地建設計画に対し、
市民投票で「基地NO!」の意思が示されたに
関わらず市民の意思は無視された。反対市民
による座り込みは13年以上にわたっている。



瀬嵩の浜で辺野古を見ながら



辺野古テント村の看板

平和の礎・沖縄県平和祈念資料館

国籍・軍人・民間人の別なく沖縄戦で亡く
なった全ての戦没者の氏名が刻まれている。
刻銘者は沖縄県民が15万人、沖縄を除く
日本人が7万7千人、外国籍の方が1万4
千人。



平和の礎。〇〇の母、〇〇の兄など、一家
全て亡くなったため氏名がわからない方も、
住民の記憶を元に刻印されている。戦争で
戸籍のほとんどが消滅してしまったため、
戦争は「人の生きた証さえも消し去りかね
ない恐ろしさ」があることを示している。

糸数アブチラガマ

ももとは糸数集落の避
難指定壕。その後日本陸
軍壕や倉庫として使用、
戦況が激しくなるにつれ
陸軍病院の分室となり、
ひめゆり学徒隊が看護活
動を行っていた場所のひ
とつ。

全長270mのガマ内は一
時600人以上の負傷兵で
埋め尽くされた。撤退命
令が出された際、自力で
歩行できない傷病兵は毒
を盛られるか、置き去り
にされた。その後、何回
も米軍の火炎放射攻撃、
爆弾の投げ込みなど攻撃
を受け、多数の死傷者
が出た。現在も火炎放射
の黒焦げの跡が見られる。

参加者の感想

・朗読劇や体験談は「本当にあった
の?」と耳を疑うような内容もあり、
聞いていてとても胸が詰まった。
「人が人でなくなる」との言葉
通りだと思った。

・普天間、嘉手納基地から発着する
戦闘機の爆音には驚くばかりだっ
た。

・沖縄は、楽しく過ごせるリゾート
地だが、とても辛い戦争の歴史が
あること、今もなお基地問題で苦
しいことが続いていることなど、
私たちはもっと知る必要だ。



※今年度は2019年3月28日～30日に実施。
ぱくぱくコミュニティー11月号でご案内します。

理事会だより 第15回臨時理事会 (2018年4月19日)

理事会とは、総代会で選出された理事により構成される機関です。組合員の声を受け止めながら総代会で決定したコープしがの方針を具体化し、執行します。

2017年度3月期組織経営概況

項目	業態	3月期				2017年度年間累計		
		計画	実績	計画比(%)	前年比(%)	計画	実績	計画比(%)
組合員数(人)		180,336	188,088	104.3	105.8			
加入人数(人)		1,343	1,566	116.6	96.5	20,860	18,050	86.5
出資金(千円)		11,303,041	11,297,878	99.9	102.9			
供給高 (千円)	宅配	2,109,472	2,118,409	100.4	100.6	27,672,000	27,684,671	100.0
	店舗	404,510	423,951	104.8	149.0	4,220,000	4,384,386	103.8
	夕食サポート	25,126	23,795	94.7	104.8	308,000	299,202	97.1
	エネルギー	105,369	160,648	152.4	136.0	690,000	780,215	113.0
	合計	2,644,477	2,726,805	103.1	107.8	32,890,000	33,148,476	100.7
経常剰余金(千円)		-12,064	101,978	***	58.3	583,000	988,830	169.6

主な確認事項

- 2017年度3月期経営概況について承認しました。全体供給高は計画比103.1%(前年比107.8%)と上回りました。宅配事業は計画比100.4%、店舗事業は計画比104.8%、夕食サポート事業は計画比94.7%、エネルギー事業は計画比152.4%でした。経常剰余金は計画を大きく上回りました。2017年度を終え年間の決算を確認しました。
- 2018年度コープしがグループ会社へ派遣する取締役を確認しました。

第16回定例理事会 (2018年5月5日)

2018年度4月期組織経営概況

項目	業態	4月期				基金名	金額	内容
		計画	実績	計画比(%)	前年比(%)			
組合員数(人)		190,237	189,678	99.7	105.7			
加入人数(人)		1,793	1,597	89.1	87.7			
出資金(千円)		11,404,180	11,347,246	99.5	102.8			
供給高 (千円)	宅配	2,324,015	2,324,085	100.0	99.1	マザーレイク 滋賀応援基金	361,246円	「無洗米滋賀みずかがみ」や「無洗米コープきぬひかり」などの登録米1kgの利用につき1円[宅配利用のみ]
	店舗	431,100	442,307	102.5	144.2	珊瑚再生 もずく基金	65,201円	「産直恩納村産もずく(11品目)」の利用1点につき1円[店舗・宅配利用]
	夕食サポート	26,922	27,654	102.7	100.0			
	エネルギー	95,620	90,685	94.8	177.3			
	合計	2,877,657	2,884,733	100.2	105.7			
経常剰余金(千円)		61,707	94,461	153.0	73.4			

主な確認事項

- 2018年度4月期経営概況について承認しました。全体供給高は計画比100.2%(前年比105.7%)と上回りました。宅配事業はほぼ計画通りの供給実績でした。店舗事業は来店者数と利用単価が共に計画を上回り供給計画を達成しました。夕食サポート事業は1日当たり配食数が2,108食となり、計画比102.7%と上回りました。エネルギー事業は利用組合員が7,392人と前月より189人増えましたが、計画比94.8%(前年比177.3%)と下回りました。総合的な利益を表す経常剰余金は計画比153.0%と上回りました。
 - 2018年度総代選挙管理委員7名を承認しました。総代選挙の準備をすすめていきます。
 - 2018年度総代選挙区の設定と総代定数を承認しました。(18選挙区、定数510名)
- 理事会・常勤理事会報告事項
- 現在の平田牧場「平牧三元こめ育ち豚」の利用を広げるために、うま味の多い黒豚系統品種に限定したグレードが高い「平田牧場三元米うまみ豚」と、利用しやすい価格の「平田牧場三元豚」に分けて7月より供給していきます。
 - 「2018ピースアクションinヒロシマ(8/5~6)」の参加募集とその催行費用に充てる「ヒロシマ平和募金」の募集を確認しました。

監事会だより 4月度 (3月21日~4月20日)

- 監事は、理事会やその他の重要な会議への出席の他に、以下の監事監査等を行いました。
- 3月21日 有限責任監査法人トーマツによる期末現金実査立会<コープぜぜ店>
 - 22日 年度末総代懇談会出席 ~23日<5会場>
 - 30日 内部統制委員会出席
 - 4月3日 第12回監事会[この間の監査所見共有化、2017年度監査実施内容の確認、代表理事との会合実施内

監事とは、生協の運営が、法律や定款・規約、総代会で決定した方針に照らして正しくすすめているかどうかを監査する機関です。監事会はその監事によって構成されます。

- 容、生協法に基づく出資の総口数及び払込済出資総額の確認、今後の日程確認、その他]
- 5日 有限責任監査法人トーマツ子会社監査立会<株式会社シガフードプロダクツ>
- 6日 有限責任監査法人トーマツ子会社監査立会<株式会社タクス>

『2018ライトダウンキャンペーン』に参加しよう!

ライトダウンキャンペーンとは?

環境省が2003年から実施している「地球温暖化防止のため、ライトアップ施設や家庭の照明を消そう」という呼びかけです。昨年よりコープしがの店舗や事業所も参加しています。

何をすればいいの?

6月21日(木)~7月7日(土)の期間中、夜の1時間以上、家庭で使う照明を消していただきます。期間中毎日続けての取り組みでも、1日だけの取り組みでもOK!

ステップ1

下のいずれかの方法で参加申し込み(エントリー)してください。

ステップ2

「記録用紙」をお届けします。☆ホームページからお申し込みいただくと、「記録用紙」をダウンロードできます。

ステップ3

「記録用紙」に取り組んだ内容を記入。(提出方法は、記録用紙に記載)

1人ひとりの一歩が地球温暖化防止につながります!

エントリー申込方法

※参加者全員に、コープしが特製「ぼくぼくくんグッズ」をプレゼント!!

受付期間:6月4日(月)~6月29日(金)

スマホからはこちら

 インターネットからはこちら
 ホームページからはこちら
 電話
 検索
 組合員コールセンター
 0120-709-502

4月度リサイクル報告

宅:宅配 店:店舗・ステーション ※()は前年比

商品案内書

宅 277,000Kg (107.6%) (回収率71.0%)



商品仕分け袋

宅 3,288Kg (98.3%) (回収率33.7%)



卵パック

宅 1,981Kg (109.5%)



牛乳パック

宅 4,420Kg (126.6%)
店 535Kg (98.4%)



ペットボトル

店 1,056Kg (117.0%)
キャップ 店 84Kg (119.5%)



トレー

店 246Kg (93.1%)



リサイクル品売却金額 4月度:4,250千円

※商品仕分け袋回収時のお願い
回収した商品仕分け袋は、再生プラスチックの原料となります。お名前のラベルが付いていると再生できませんので、ラベルは剥がすか、切り取ってからお出ください。

ペットボトルとトレーは一部ステーションで回収しています
回収できるステーション
配送センターのステーション、富士見台・瀬田・草津・野洲・日吉台・西大津ステーション

野菜栽培士から出題! 野菜クイズ

滋賀県にも特産品と呼ばれる野菜がたくさんあります。以下の野菜で滋賀県の特産品ではない野菜はどれでしょう。

1. 下田なす
 2. 鮎河菜
 3. えびいも
 4. 赤丸かぶ
- 応募方法は15ページをご覧ください。
締め切り 6月25日(月)(消印有効)

頭の体操 Mental Gymnastics

4月号 正解
「ピロコオオナマス」
応募総数 230通 うち正解 228通
正解者の中から抽選で10名様に500ポイントをプレゼントします。発表はポイントの付与をもってかえさせていただきます。



読者の投稿ページです。気軽におしゃべりを楽しみましょう！

早い開花でした

今年の桜は早かったですね。近頃へあちこち行きました。去年時期外れに教えてもらった「鮎河の千本桜」とてもきれいでした。イベントのポスターはマジックで一週間早く訂正されていました(笑) 守山市 まあさん

テーマ 【雨の日の洗濯物】

お隣りさんの優しさに感動

ずいぶん前の話ですが、外に干して外出している時に急に雨が降り出し、あわてて帰ってくる。「外干してあった洗濯物がない！」…と気づいたら、お隣りさんが自分の家に入れて干していただくことができました。お隣りさんの親切心に感動でした。 近江八幡市 安土のすうちちゃん

雨の日は大好きなワケ

しとしとと降る雨、大好きな私です。外へ出ることをあきらめて、家の中で大好きな韓国ドラマのDVDを観ます。洗濯物を乾かすのは、まとめてコインランドリーへ直行します!! 東近江市 モカさん

大好き！フルーツにんじん

熊本県大自然ファームで作られたフルーツにんじんは、甘くして、サラダやジュース、ジャムにしたいです。いつも遠い地より運んでいただき、わが家の台所にまで、ありがたうございます。皆さん、がんばってください！ 近江八幡市 みんみんさん

「本田さんのフルーツにんじん」

は、夏場は収穫ができませんので、12月までしばらくのお別れです。冬を楽しみにお待ちくださいませ。 近江八幡市 みんみんさん

釣りの日のお風呂は？

夫が、釣りに行くのに車に電子レンジを積み込むようになり、便利になりました。一緒に行く私は、チンするだけでおいしく食べられるものはないかと、いろいろ試してみました。オムライス、五目あんかけなどを見つけ、お昼ご飯に手抜きでいただいています。ラッキーです。 栗東市 マリバラさん

洗濯物にとつて、雨降りは敵ではありませんが、開き直って楽しむというのも、いいかもしれませぬ。 近江八幡市 KUKUさん

部屋干しもつづいて

梅雨時期はなるべく洗濯物をため込まないよう、こまめに洗濯をし、少しでも多くすき間をあけるように干しています。娘が小さな頃は、部屋干ししている洗濯物の中へ隠れて、のれんをくぐるようにして「ばあ!!」と言って遊んでいたのを思い出します。今、同じことをしても「えー?」っていう顔をして、喜んでくれないかもなあ…(5歳だから、まだ笑ってくれるかなあ)。 長浜市 雪だるまさん

うっとおしい室内干しも、子どもさんの笑顔が加わると、全く別見え方になりますね。

部屋干しの味方、最新扇風機

昨年の夏に約20年ぶりに扇風機を買って換えました。サーキュレーターのように真上を向いた

車に電子レンジが積み込めるのですね!?びっくりです!!

私も孫も算数は苦手!?

頭の回転をよくしようと、クロスワードの雑誌を購入してがんばっていますが、数独は苦手です。孫ちゃんも算数嫌いなのも、わかる気がします。 東近江市 ゆきさん

前月号スパイラルカフェ掲載の、「お子さんが使わなくなったノート」で数独を解いているという方がいらっしゃいました。孫ちゃんのノートと一緒にトライしてみてください(´▽`)

楽しみはおいしいもの探し

1年半前に岩手の盛岡から引っ越してきました。こちらに来てすぐ車のナンバーを見て、遠くから来たね。震災、大変だったでしょ、話しかけてくれる方が多く、温かく迎え入れていただいた気がしています。盛岡名物「じゃじゃめん、冷めん、わんこそば」「お茶もち」「海宝漬け」…お

り、上下左右に首を振ったりして空気を攪拌してくれれます。洗濯物の乾燥にも役立つと書いてあったので、今年の梅雨はこの扇風機を早めに取り出して半乾きの洗濯物に試してみようと思います。 近江八幡市 KUKUさん

今回は8月号掲載です。テーマは「涼しく過ごすコツ」

実際に温度を下げたり、体感したり、気分を変えたり…クーラーだけに頼らない、皆さんのコツを教えてください!

ホームページにスパイラルカフェ番外編を掲載しています。 http://www.pak2.com/spiral/cafe.php



6/25(月) 締切

イラスト (お子さんの絵も)

お待ちしております! 頭の体操の答え おたより

頭の体操(12ページ掲載)正解者の中から抽選で10名様に、「スパイラルカフェ」に掲載させていただいた、おたより・イラストなどの投稿者全員に、500ポイントをプレゼント! ※店舗組合員の方は図書カード(500円分)

応募資格:コープしが組合員とその家族。①住所 ②お名前(匿名を希望される方はペンネームも併記) ③電話番号 ④組合員コードをご記入の上、郵送・ファックス・インターネットにてご応募ください。 ※「スパイラル」に掲載できなかったおたよりは、ホームページに掲載させていただく場合があります。

〒520-2351 野洲市富波甲972 生活協同組合コープしが スパイラル 行 おくろう コープ ●FAX: 0120-096-502 ●インターネット: http://www.pak2.com/spiral/



※投稿文章は場合により、内容を変えない範囲で修正させていただくことがあります。 ※イラストは返却しませんのでご了承ください。 ※お預かりした個人情報は、投稿掲載、プレゼント発送以外には使用しません。 ※他紙との二重投稿はご遠慮ください。

※お寄せいただいた個人情報は事前の同意なしに目的以外に使用しません。当選者発表後はすみやかに破棄します。



湖南省 カピバラ大好きさん

おいしいものがたくさんあります。遠いですが、ぜひ岩手に、東北に! 今は滋賀でおいしいものを探しています。 大津市 やじこさん

行く先々でのおいしいもの探しは、やめられませぬ。他府県からみえた方は、滋賀のどんな食べ物に感動されるのでしょうか?