

2022

11

November

生活協同組合コープやまぐち

食とくらしを共にはぐくむ情報誌

コープやまぐち
Instagramは
こちらから▶



COOP.YAMAGUCHI

COOP LETTER

みんな大好き! ふかわ鶏の激ウマレシビ°



Contents

わが家のいちおし活動

ふかわ鶏..... p2-3

家族でチャレンジ Let's SDGs..... p4-5

迎春準備にコープがお役立ち!

お正月に欠かせない

食材の豆知識..... p6-7

インフォメーション

みんなのひろば 他..... p8-11

コープのなかま

組合員さんからのメッセージは

一生の宝物です..... p12

■ホームページは

コープやまぐち

■コープやまぐち公式SNS

最新情報をお届けします♪



ご自由にお持ち帰りください。コープレターは再生紙を使用しています。

山口生まれの
おいしさ！

産直 ふかわ鶏

お気に入りの商品や、料理方法など、組合員さんから寄せられた声を伝えて広げる「わが家のいちよし活動」。今回は、「ふかわ鶏」に寄せられた組合員さんの声や、ふかわ鶏を使ったアレンジレシピをご紹介します。

自然豊かな環境で育つふかわ鶏

種鶏の飼育から生産・処理・加工・流通まで一貫した施設・機能を持つ深川養鶏農業協同組合。北長門国立公園に指定されている長門市近郊が主な生産地域。海と山に囲まれた豊かな自然環境は、鶏の健やかな成長にうってつけです。

ハーブ配合飼料の取り組み

飼料には5種類の天然ハーブ(タイム・セージ・ローズマリー・ローレル・オレガノ)を配合して、鶏肉特有の臭みを少なくし、豊かな肉の旨みを引き出しています。

組合員さんとの交流

組合員さん向けの工場見学や、深川養鶏の方に直接こだわりなどを教わる商品学習会を定期的開催しています。



ジューシーで美味しい！

もも肉だけでなく、むね肉もジューシーで美味しいです。唐揚げ・蒸し鶏・塩麴に漬けて焼いたり、いろいろ料理をしています。子どもも喜んで食べてくれます。(山口市 A・Oさん)



※コフマキ
ふかわ鶏

宅配
取扱い

店舗
取扱い

ふかわ鶏に寄せられた

組合員さんの声

給食でおなじみのメニューに

(周南市 ピップポップさん)

ふかわ鶏は、やわらかくジューシーで美味しいお肉です！わが家では、学校給食でおなじみの「チキンチキンごぼう」を作って食べています。おき枝豆を入れると、彩りが良くなりおすすめです。

どんな料理にも合う♡

(萩市 ガー子さん)

ふかわ鶏のカット済みバラ凍結の大袋を冷凍室に常備しています。わが家は、カレーにも、おでんにも、ポトフにも鶏もも肉を使います。火の通りが早く、ほろほろになり、うま味が出て大好きです。どんな料理にも大活躍しています！

臭みが少なく食べやすい

(山口市 M・Hさん)

コップの鶏肉は、とにかく味がいい。肉の臭みが少なく食べやすいので大好きです。マスタードとマヨネーズにしようゆを少し入れて、塩こしょうをした鶏肉に絡めて焼くのが美味しくて好きです。

カット済みで便利！

(防府市 H・Mさん)

ふかわ鶏をよく利用しています！から揚げにしてもジューシーでとても美味しい♡カット済みのものは使い勝手がとても良く、いつも助かっています。

プリプリ食感

(山口市 るるゆうさん)

プリプリとした食感で美味しいです！一口大のタイプは、そのまま下味をつけてから揚げにするのがお気に入りです。料理酒にんにく塩などを浸み込ませるとこれまた絶品！

トースターでこんがり

(山口市 Y・Aさん)

つゆの素とみりんに浸した鶏肉をトースターで焼くと、こんがりしてさらに美味しいです！ちなみに、パン類とは別のトースターです(笑)



【今回のテーマ】

鶏肉を使ったアレンジレシピ

うぶこも大好き♪



米粉のから揚げ

(山口市 A.S.さん)

しょうゆ、砂糖、生姜、にんにくを適量入れたタレに鶏肉を漬け込み、米粉をまぶしてから揚げにします。米粉がない場合は、大豆粉で代用しています。大豆粉は味がまた違い、ジューシーになります。

ふわふわ親子丼

(防府市 うさぎさん)

鶏肉とネギを炒めて卵でとじれば親子丼の出来上がり。時間がたっても鶏肉はフツツと野菜はシャキッとさせるには鶏肉・ネギを先に味付けをして冷ましておくといいですよ。



マーメイド漬けに

(山口市 サチモスさん)

ふかわ鶏をマーメイドジャムと醤油・お酒を混ぜたものに1日漬け込みます。グリルで焼くとさわやかな照り焼きチキンの完成！保育園で人気のメニューらしく、大人も子どもも大好きな味です。

鶏肉のハニーマスタード焼き

(山口市 M.H.さん)

鶏肉の皮を下にしてフライパンに入れ、中火で両面をしっかりと焼く。酒はちみ

つ・粒マスタード・醤油を合わせて一気に入れ、ひと煮立ちさせたら出来上がり。ほんのり甘くてスパイシーなおかずになります♪



鶏もも肉と野菜のチーズ焼き

(下松市 K.J.さん)

鶏肉・玉ねぎ・ピーマン・もやし・かぼちゃ・人参などの材料を刻んで炒め、耐熱皿に入れます。そこにチーズをのせてオーブンで焼くと簡単「チーズ焼き」に！わが家の定番メニューです♡

運動会の定番

(周南市 M.S.さん)

子どもたちの運動会には必ず「から揚げ」を作っていました。衣にカレー粉や青のり、チーズ、しょうゆなどそれぞれの味を付けていました。今となってはすごく懐かしい思い出です。

いろいろハンバーグ

(光市 K.T.さん)

ふかわ鶏のミンチで、いろいろハンバーグを作っています。夏場は大葉を刻んで入れて、その他の季節は干しいたけ、人参、玉ねぎ、ゆで卵を入れて作っています。食べるときはコープのポン酢が合います。

表紙の料理レシピの紹介

鶏肉のトマト煮込み

材料(4人分)

鶏もも肉…400g / カットトマト…1箱(388g) / 玉ねぎ…1/2個 / スズキ…1/2本 / しいたけ…2枚 / にんにく…1片 / 水…1カップ / コンソメ…小さじ1 / 塩こしょう…各適量 / オリーブオイル…大さじ1

作り方

- 鶏肉は一口大に切り、塩こしょうをふる。玉ねぎはくし切り、スズキ…としいたけは1cm幅に切り、にんにくはみじん切りにする。
 - フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて熱し、香りが立ったら鶏肉を入れ、全体に焼き目をつける。
 - ②に水とカットトマト、コンソメ、玉ねぎ、スズキ…しいたけを加えて15分程度煮る。
 - 最後に塩こしょうで味を調える。
- ★鶏肉の皮をよく焼くと香ばしさが増しておいしいですよ。

鶏むね肉のチーズタッカルビ

材料(4人分)

鶏むね肉…600g 約2枚
A 酒…大さじ1 / 砂糖…小さじ1 / 塩…小さじ1/4 / マヨネーズ…大さじ1 / 片栗粉…大さじ2 / サラダ油…大さじ1
B コチュジャン…大さじ2 / しょうゆ…小さじ2 / 酒…小さじ1 / 砂糖…小さじ1/2 / おろしにんにく…小さじ1/2 / とうろけチーズ…100g / プロックリー…適量

作り方

- 鶏肉は皮を取り除き、一口大に切る。Aの材料を混ぜ合わせた中に鶏肉を入れてよくもみ込み、10分程度置く。さらに片栗粉を入れて混ぜる。
- フライパンに油をしき、①を並べ入れる。蓋をして中火で焼き、色が変わってきたらひっくり返し、さらに蓋をして焼く。
- Bのたれの材料を混ぜ合わせ、②に加えて絡ませる。
- ③にチーズをのせ、蓋をしてチーズがとろけるまで焼く。仕上げに茹でたプロックリーを添える。

★コチュジャンはお好みで量を加減してください。お子さまには砂糖を増やしてもいいですよ。

鶏つくねの和風サンド

材料(2人分)

鶏ひき肉…200g / 塩こしょう…各適量 / しょうが…1片 / 絹豆腐…100g / 白ねぎ…1/4本 / 片栗粉…大さじ2
A かりん…小さじ1 / めんつゆ(3倍濃縮)…大さじ3 / 砂糖…小さじ1 / しょうゆ…小さじ1 / こま油…大さじ1 / フランスパン…1本 / 大葉…6枚 / 玉ねぎ(紫玉ねぎ)パプリカ…各適量

作り方

- 白ねぎはみじん切り、しょうがはすりおろす。玉ねぎ等は薄切りにする。
 - ボウルに鶏ひき肉、塩こしょう、しょうが、白ねぎ、片栗粉、豆腐を入れ混ぜ合わせる。
 - ①を6等分にして楕円に成型する。
 - フライパンに油をしき、③を入れ中火で両面焼く。
 - ④にAの材料を加え、煮絡める。
 - 2等分に切ったパンをスライスし、下から順に、大葉、つくね、玉ねぎ等をはさみ、残ったタレをかける。
- ★挟み込む野菜はお好みでアレンジしてもいいですよ。



今回は、「とくちみそ」に関するエピソードや、「寒いときに食べたくなる商品」を教えてください。



11ページの「おたより用紙」にて。お待ちしております。

SDGsってなあに？

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



SDGs (Sustainable Development Goals) とは、2015年国連サミットで採択された、2030年までに達成をめざす「持続可能な開発目標」のことです。今は、地球は貧困や自然破壊など様々な問題を抱えています。それらの問題を解決するため、この17の目標が掲げられました。世界中の人々が協力しあい、地球上の資源や生き物を大切にし、お互いを尊重しながら、豊かで平和な世界をめざしています。

家族みんなで考えよう！



身近な3つの事例から、それがSDGsのどの目標につながるかを考えてもらいました。

1 歯磨きの間、水道の水をちゃんと止めたよ！

6 安全な水とトイレを世界中に



安全な水とトイレを世界中に

すべての人が安全で安価な水を使えるようにすること、適切な方法による下水処理やごみ処理などの衛生設備が整った環境で暮らせることをめざすための目標です。水不足に対応するための節水もこの目標につながります。



2 FSCマークがついている商品をお家の中で見つけたよ！

15 陸の豊かさも守ろう



陸の豊かさも守ろう

森林、湿地、山地、乾燥地や、内陸にある淡水など、陸の生態系を守り、持続可能な方法で利用することや、森林をきちんと管理し、砂漠化に対処し、森林破壊や土地の劣化を防ぎ、再生させることをめざす目標です。FSC認証マークは、認証林からの木材及び環境・社会的リスクの低い森林資源で作られた商品に付けられるもので、森林資源の保全につながります。



3 平和についてのニュースをテレビや新聞で見たよ！

16 平和と公正をすべての人に



平和と公正をすべての人に

平和な社会づくりのため、世界中から、虐待、搾取、人身売買など、子どもに対する暴力を含む、あらゆる暴力と暴力による死を大幅に減らすこと、政府や国の制度を公正にし、すべての人が平等に司法を利用することをめざす目標です。平和について調べることは目標達成への第一歩になります。

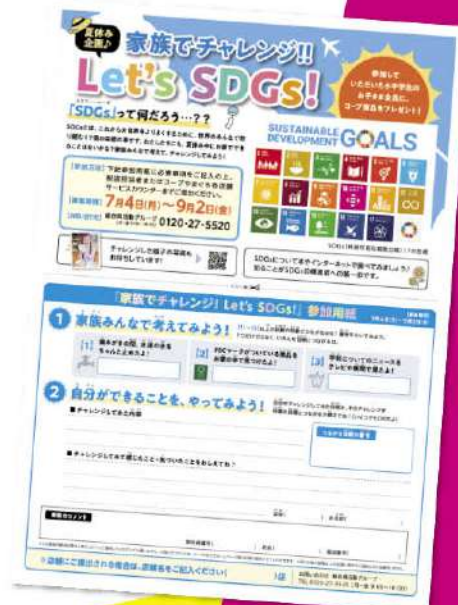


参照：セーブ・ザ・チルドレン <https://column.savechildren.or.jp/about-sdgs>

夏休み期間中、「家族でチャレンジ！Let's SDGs」を企画し、185名の参加がありました。今回はチャレンジの様子やコープが取り組むSDGsについてご紹介します。

家族でチャレンジ！！

Let's SDGs!



自分ができることを、やってみよう！

夏休み期間中に取り組んだ「SDGs」が何番目の目標につながるのか、具体的にチャレンジした内容について教えてもらいました♪

チャレンジしてみた内容

いろいろな服を集めて世界の国の子どもたちへ寄付をしました。

感じたこと・気づいたこと

服を探してみたら思っていたよりたくさんあったので、これからはいらなくなってしまう服は寄付をしていきたいと思いました。

ご家族から

そもそも服を買いすぎていると思いました。食品なども含めて無駄な買い物をしないことも原料やエネルギーを節約することにつながるのではないかと思います。

チャレンジしてみた内容

ごみをできるだけ正しく分別する。

感じたこと・気づいたこと

容器包装と他プラの分別がむずかしい。プラマークがついているのが容器包装で、他プラはそれがないものと分かった。

ご家族から

学校でSDGsについて学んでから、興味を持っています。自分なりに色々と調べて実践していけるといいですね。

チャレンジに参加してみた感想

中学2年生
Iさん

いろんな活動に興味を持っていたい

今回の企画には、母がコープのチラシを見せて勧めてくれたことがきっかけで参加することになりました。ちょうど学校の活動で、「届けよう服の力プロジェクト」というものをしていたので、そのことについて書きました。この活動は、不要になった子ども服を回収し、世界の難民キャンプへ送り、難民の子どもたちに服を提供するものです。ユニクロ・GUが主催するプロジェクトで、通っている中学校の2年生全体で取り組んでいます。学校の近くの幼稚園やお寺に服を集める箱を置いてもらえるかお願いをしたり、生徒に知ってもらえるようポスターを作成し、文化祭での呼びかけをしたりしました。すでに箱いっぱい服が集まっています。たくさんの方々にこの活動のことを知ってもらえたと実感しています。今後SDGsのことをもっと知っていきたいと思えるきっかけになりました。私はお料理が好きなので次は食材を無駄にしないような節約メニューを考えてみたいと思います。



コープやまぐちが進めるSDGs

2021年9月13日より、県内7店舗において「てまえどり」の取り組みを開始しました。

「てまえどり」とは、購入してすぐに食べる場合に、商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ購買行動で、消費者庁・農林水産省・環境省が推進している取り組みです。



厚生労働省によると、本来食べられるにも関わらず捨てられる食品「食品ロス」の量は年間約600万トン(平成30年度)で、そのうち、事業系食品ロスは約328万トンとされています。

コープやまぐちでは、「コープSDGs行動宣言」のもと持続可能な社会の実現をめざしています。特に生協にとって関係性が深い「エシカル消費(※)」においては、組合員さんと共に学習会や店舗での試食会などを通じて、様々な活動を行ってきました。食品ロス削減につながる「てまえどり」も、エシカル消費の一環として、店舗をご利用される皆様に呼びかけてまいります。

※エシカル消費とは：地域や社会・環境、人々に配慮した消費のあり方。SDGsの17のゴールのうち、特にゴール12に関連する取り組みです。

迎春準備に
コープが
お役立ち!

お正月に欠かせない 食材の豆知識

もうすぐやってくるお正月。迎春準備はやるのがたくさんで準備に追われてしまいますよね。そんな中でもこれだけは知っておきたい豆知識や組合員さんの年末年始の思い出をご紹介します。

組合員さんの 年末年始の思い出

母からの教え

今は亡き母が大晦日の2・3日前から下準備を始め、毎年手作りで作ってくれていました。それぞれの食材のおめでたい意味やあれを教えてもらったことを今でも覚えています。今では、子どもたちにも教えてあげています。

(岡南市 E・Mさん)

今はコープのおせちで

子どもの頃は毎年母と手作りしていました。私が寝たあと母は夜遅くまで料理し、片付けをしていました。尊敬する母です。今はコープのおせちを頼んでいるのでゆっくり過ごしています。

(下松市 Y・Nさん)

みんなのテンションが上がった!

毎年オードブルを作っていたのですが、私が転職して年末年始の休みがなくなってしまいました。そこでコープのおせちを初めて頼んだ時、あまりの豪華さに子どもや孫がびっくり! みんなのテンションが上がったのを見てこれからは毎年コープのおせちを頼もうと決めました(笑)

(岩国市 Y・Mさん)

おせちのいわれ

お正月に食べるおせち料理。重箱に詰まった料理それぞれに縁起をかついだ意味があることをご存知でしょうか?

また、詰める際にはどの段にどの料理を詰めるか意識できると見栄えも変わってくるでしょう。

おせちに よく使われる 食材の豆知識



おせち料理には、数の子や伊達巻、栗きんとんなど定番の料理がありますが、これらの

定番料理には、それぞれに願いが込めら

産直つるい牛

「買生産で安心安全」「安定した肉質で安定した味」「ジューシーでうまみのある美味しさ」が特徴の産直「つるい牛」は、宅配のみ取り扱い中。年末年始用に予約商品もご用意しています。

牛肉の解凍方法

基本は冷蔵庫で3〜4時間かけてゆっくりと凍ったお肉を解凍する際、一番大切なのは、「どれだけ肉汁(ドリップ)を逃さずに解凍できるか」です。そのためには、なるべく低温でゆっくり解凍することが原則。肉の形や大きさにもよりますが、冷蔵庫でゆっくりと時間をかけて解凍します。すき焼き用のお肉の場合、内部がまだ少し凍っている状態であればちょうどいい状態です。

※完全に解凍するとおいしい肉汁が流れ出てしまいます。

解凍時間の目安

すき焼き用.....3〜4時間
焼肉用.....4〜5時間
ステーキ用.....5〜6時間



つるい牛肩ロースうすぎり

宅配予定
12月4日

お正月に食べたい コープのこだわり商品



「祝い肴(いわいざかな)や「口取り」と呼ばれるものを詰めていきます。

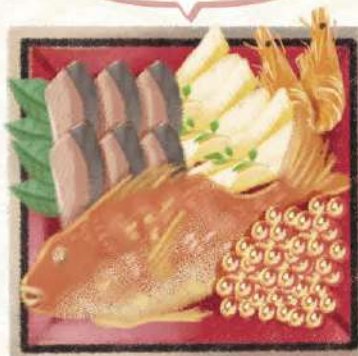
かまぼこやきんとん、伊達巻、黒豆など



海の幸を中心にご詰めします。

一の重

鯛やエビ、ぶりの照り焼きなど焼き物や、酢の物など



山の幸を中心とした季節の野菜を詰めます。

二の重

筑前煮やうま煮など



れています。

数の子

ひと腹の卵数が多いので「子孫繁栄を表す縁起物」といわれています。

えび

「腰が曲がるほど長生き」しますようにとの願いが込められています。

黒豆

邪気を払い、災い無く暮らせるようにという願いを込めて食べられてきました。

紅白なます

赤い人参と白い大根を使い、おめでたい紅白を表現した料理です。お祝いの水引に見立てているともいわれます。

里芋

根気や粘り強さを現わす里芋。小芋がたくさんつくことから、子宝を願うという意味も持ちます。

栗きんとん

黄金色に輝く財宝にたとえて、「今年も豊かな1年でありますように」との願いが込められています。



味付数の子

生協の数の子の大きな特徴は、「無漂白」であることです。無漂白で数の子を製品化するためには、鮮度が良く色つやが良い原料を使用しなければなりません。ポリポリとした食感で評価が高い「カナダ太平洋産」の原料を使用し、しょう油ベースの薄口のたれで仕上げています。

味付済みなので、解凍するだけで簡単にお召し上がりいただけます。

味付 数の子 (アメリカ・カナダ産)
宅配予定 11月3回・4回・5回 店舗 取扱い

もしも余ってしまったらちょこっとアレンジ

数の子のわさびマヨネーズ和え

【材料】
数の子…余った量／マヨネーズ…お好みで／わさび…お好みで

【作り方】

- 1 マヨネーズとわさびを混ぜ合わせる。
- 2 数の子を刻む。
- 3 ①に②を入れて混ぜ合わせたら完成。



予約のご紹介

宅配

ホテルココランドの味をご家庭で
COCOLAND
おせち二段重

ご注文は、「おひさま通信」
11月2回をご覧ください。
(次回は11月4回)

ご注文は、専用チラシ・
こと各店のサービスカウンター
にてお願いいたします。

宅配
店舗

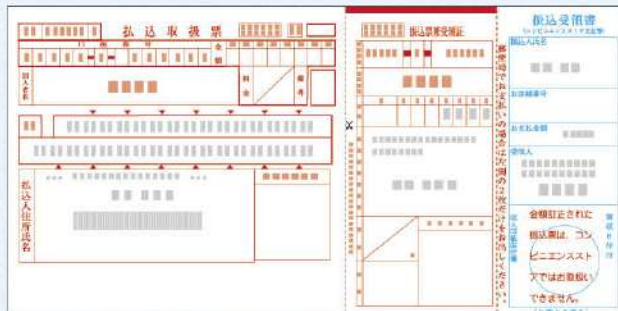
昨人気No.1
おせち 扇



笑顔がひろがる

とで公共料金のお支払い!

コープのお店こことで、各種料金のお支払いサービスがスタートしました。
サービスカウンターにて電気・水道等の公共料金、自動車税・固定資産税等の税金、
各種通販の料金等が支払えます。お買い物の機会に、ぜひご利用ください♪ ※島田店を除く



※ポイント対象外になります。※現金のみの受付となります。※一部取扱いが出来ない場合がございます。

詳しくはサービスカウンターに提示のお取扱い一覧をご確認ください。

電話

電気

水道

税金

ガス

通販

その他 各種料金

※コープやまぐち組合員さん限定 家計簿モニターさん募集中 2023年

コープやまぐちでは、家計簿モニターを募集しています。
家計の収支を年代別に集計・分析し、組合員さんの家計管理
の参考にさせていただいています。

モニター登録された方には、毎月の集計結果を専用用紙で
ご提出いただき、コープやまぐちから月ごとの集計結果を載
せた「家計簿だより」を送付します。1年提出された方には、翌
年分の「生協の家計簿」をプレゼント!

※個人情報・プライバシーは厳守します。

家計簿をつけることで
普段のくらしのバランスも見えてきます。
ぜひご応募ください♪

家計簿モニター
募集申込締切 11月30日(水)

※「生協の家計簿」は宅配では2023年3月5日まで
注文番号「300322」でご注文できます。



お問い合わせ・お申し込み コープやまぐち組合員活動グループ 0120-27-5520 月～金 9:00～18:00

(一社)やまぐち食の安心・安全研究センター報告 9月

一般社団法人やまぐち食の安心・安全研究センター生協
検査部門では、生協独自判定基準に従って、宅配・店舗・
夕食宅配取扱商品の抜き取り検査等を行っています。



【微生物検査】

宅配商品90検体のべ286項目(一般生菌数/大腸菌群/大腸菌/
黄色ブドウ球菌/腸炎ビブリオ/サルモネラ属菌/クロストリジウ
ム属菌)

すべてコープやまぐちの基準値以内で問題ありませんでした。

店舗商品15検体のべ54項目(一般生菌数/大腸菌群/大腸菌/
黄色ブドウ球菌/サルモネラ属菌/腸炎ビブリオ)

すべてコープやまぐちの基準値以内で問題ありませんでした。

※その他、夕食宅配24検体のべ96項目の検査を実施。

【残留農薬検査】

宅配商品14検体のべ2,453項目、店舗商品10検体のべ1,776項
目。すべてコープやまぐちの基準値以内で問題ありませんでした。
※その他、夕食宅配4検体のべ650項目、その他の依頼46検体のべ
8,067項目の検査を実施。

■詳しい結果はホームページで月次報告中。

※コープやまぐち基準は、食品衛生法基準よりも厳しいコープCS
ネット基準をもとに、設定しています。

コープ子育てひろばのお知らせ

子育てひろばは赤ちゃん・
未就学児を対象にした、
出会いの場・ふれあいの場です。

参加予約は不要、いつ来ていつ帰ってもOK。
ただし、気兼ねなく使っていただくため、光熱水費やド
リンク代、保険の一部として利用料1家族1回100円をいた
だきます

●催し物は特にありません。

絵本やおもちゃなどの遊び道具はありますが、基本的にノン
プログラムで、のんびりくつろぎ、自由に過ごせる空間を提供
する場です。

●先輩お母さんのスタッフさんがサポートします。

専門家ではありませんが、子育ての悩みなどに対して、経験
を聞いたりすることで気が楽になることもきっとあるはず。



今月の日程

11/4(金) 10:30-13:30 「とくやま店組合員集会所」(周南市)

11/8(火) 10:30-13:00 「周東センター組合員集会所」(田布施町)

11/16(水) 10:30-12:30 「厚狭センター組合員集会所」(山陽小野田市)

11/18(金) 10:30-13:30 「萩センター組合員集会所」(萩市)

11/22(火) 10:30-12:30 「はあもにい〜」(小郡駅前)(山口市)

※子育てひろばの急なお休みや、コロナ対策に関するお知らせはホームページをご覧ください。

お問い合わせ: ☎ 0120-27-5520 (月～金 9:00～18:00)

組合員さんの出資金が生協を支えています

組合員みんなで出資し、利用・運営するという生協のしくみの中で、出資金はその礎となる資金です。コープやまぐちではご加入時に100円以上の出資金をお預かりし、脱退時にお返ししています。

年度末に剰余(利益)が出た場合、総代会決定後、出資に対して配当があります。

例えば1人100円の増資でも、組合員さん20万人がすれば2000万円集まるね。その出資金は、より良い商品の開発や設備投資に利用されて、私たちの暮らしに返ってくるんよ!

1人ひとりが力を合わせて、みんなの夢を叶えていくんやね!



出資金を増やす いつでもできます

出資金を増やすことを「増資」といいます。

宅配

注文シート右上の増資欄で、増資できます。



店舗

レジにて、現金またはポイントを使って簡単に増資することができます。



出資金を減らす 12月は減資申し込み締め切り月です

積み立てた出資金を一部引き出すことを「減資」といいます。減資後の出資金残高が3万円以上であれば減資ができます。減資申し込みの締め切りは**3月、6月、9月、12月**で、翌々月10日に指定口座に振り込まれます。^{*} ※金融機関休業日の場合は、翌営業日になります。

減資のお申し込み

問合せセンター **0120-49-5657**
(月～金 8:30～21:00 / 土 8:30～18:00)

山口県 生活協同組合コープやまぐち はじめましてBOXをお届け!



対象となるご家庭

山口県にお住いの1歳未満の赤ちゃんがいらっしゃる方

※「はじめましてBOX」のお届けは、お子様おひとりにつき1回限りとさせていただきます。



お申込みはこちら

「日本政府に核兵器禁止条約に署名・批准を求める署名(13,848筆)」を核兵器廃絶国際署名山口県推進連絡会へお渡ししました。

コープやまぐちと山口県生活協同組合連合会で構成する「山口県ピースアクション実行委員会」は、昨年より「日本政府に核兵器禁止条約に署名・批准を求める署名」に取り組み、2022年8月末までに13,848筆が集まりました。この度、核兵器廃絶国際署名山口県推進連絡会(ゆだ苑内)を通して日本政府へ提出するため、署名のお届けを実施いたしました。皆さまのご協力誠にありがとうございました。

コープやまぐちでは、「より良い暮らし」は平和なくしてあり得ないとして、子どもたちに平和な世界を残していくための平和活動を行っています。



リサイクル 回収データ 9月分



宅配

カタログ・チラシ

200,023kg(約363,678セット分)

飲料用紙パック

2,082kg(約68,713本分)
注文シート3,048kg(約277,091枚分)

たまごパック(PET)

337kg(約24,071パック分)

仕分け袋

1,968kg(約246,000枚分)

お店

発泡スチロールトレイ

570kg(約172,606枚分)

透明トレイ

383kg(約21,256枚分)

アルミ缶

717kg(約35,828缶分)

スチール缶

148kg(約4,466缶分)

飲料用紙パック

712kg(約23,498本分)

ペットボトル

1,794kg(約54,382本分)

たまごパック(PET)

378kg(約27,000パック分)

買い物袋持参率

	枚数	割合
どうもん店	42,700枚	92.05%
いずみ店	42,537枚	90.38%
小郡店	13,140枚	90.38%
新下関店	63,412枚	89.93%
宇部店	46,640枚	91.37%
とくやま店	20,735枚	93.06%
合計	233,645枚	90.86%

組合員さんと一緒に進める環境活動

次世代の子どもたちに安心して暮らせる地球を残すことをめざし、環境問題を身近な暮らしの中から、考える活動をすすめています。

今月のPick UP! ビックアップ

2022年3月から、新下関店・宇部店で太陽光パネルが設置され、電力供給がスタートしました!ココランドにある太陽光パネルと合わせて、発電量を報告いたします。

【2022年9月分の発電量】

ココランド	22,526.0kWh
新下関店	28,721.0kWh
宇部店	32,135.0kWh
合計	83,382.0kWh



ねえ！
これがええんよ！



カラフルゼリーに！

今年の夏はとってもお世話になりました。数種のジュースを固めてみた結果、あまり濃くないほうが食べやすいことが分かりました。アセロラ系はきれいなピンクに仕上がります。冬もなにか作りたいと思っています。

(山口市 Y・いさん)



ゼラチン

宅配予定 毎週 店舗 取扱い

まるやかでコクのあるはちみつ

気に入ってリピート購入しました。純粋はちみつなので、とても美味しいです。蓋を開けて容器を逆さまにするとか好みの量だけ使えるのでスプーンを使う必要がなく、便利です。

(岩国市 みきさん)



カナダ産はちみつ

宅配予定 11月5回 店舗 取扱い

季節の野菜と合わせてもう一品

もう一品ほしいときに便利です。季節の野菜を切り、塩もみして、糸もずくと混ぜ合わせてもいいですよ。味が足りないと思えば、しょうゆなど調味料を加えます。美味しい・便利体いい食品です。

(美祿市 遠夢さん)



恩納村産味付糸もずく

宅配予定 毎週 店舗 取扱い

ほんのり甘いだしが好き♡

添付の粉末だしがほんのり甘くて、とっても美味しいです。こうや豆腐と一緒にネギ・鶏のひき肉を煮込んで卵でとじるとこれまた美味しい1品が完成しました。(下関市 N・いさん)



ひとくちこうや豆腐②

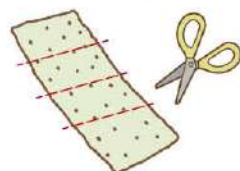
宅配予定 11月2回 店舗 取扱い

お便りから

タオルの再活用

タンスの中に使わないバスタオルがたくさんあり、それを3〜4等分にカットし、ほつれないよう余った他の布でパイピング(テープ状の布で縫い代をくるむこと)して、普段使いのフェイスタオルとして使っています。タンスの中もスッキリして満足です。

(宇部市 N・いさん)



息子の成長が嬉しい

宅配の日、チャイムが鳴ると玄関まで走って行く息子。カタログを受け取るのが役目に定着してきました。担当さんには「おはよう」と、バイバイが出来るようになって、成長を感じ嬉しくなりました。

(下関市 S・Kさん)

たくさんお話したいなあ

もうすぐ1歳半の子どもがいます。自分の気持ちは「あー」「いー」で全て表現します。これが意外と何が言いたいのかが分かります♡早く喋れるようになってたくさんお話したいなあと思う反面、今でも十分伝わっているからいいかな？と思ってみたり…(笑)

(山口市 M・Fさん)

最新のミシンに感動！

よく縫い物をするのですが、ミシンの調子が悪くなっていました。どうしようか、新しいのを買おうかとずーっと悩んでいましたが、やっと買えました。



自動糸通し付きです。老眼になっても大丈夫！

(周南市 K・Yさん)

将来の夢は…？

年少の我が子は1月で4歳になります。毎月幼稚園で誕生日会が開かれるので、自分の番が来るのを心待ちにしています。「大きくなったなら何になるって答えるの？」と尋ねると、「かたつむり！」と言っています…。当日は何と答えるのか楽しみです！

(山口市 のんびりのんちゃんママさん)

不自由な生活

ちよとしたアフシデントで右手が使えない日が1か月ほどありました。なんと不自由なことか。普段から家事をしない夫にイライラしながら、これからは少しずつ夫に家事を覚えてもらわなくてはと思いました。

(光市 T・Nさん)

子どもたちのお気に入り

うちの子たちは庭に生えた青じそを刻んでちりめんやコーンを混ぜて食べるのにハマっています。クセがあつて苦手かなと思いましたが、意外と好みだったようで、ご飯のおかわりが増えました。

(岩国市 M・Hさん)



夫婦2人の生活に

末っ子が嫁に行き、夫婦2人の生活に戻りました。朝のお弁当作りからも卒業。晩ご飯も2人か、と簡単に済ませがちです。2人分が良かったのに作りすぎた鍋の中。低栄養にならないよう、面倒くさがらずにがんばっていききたいと思いました。でもやっぱり面倒な食事作り…(笑)

(周南市 K・Yさん)

いちおし
商品レポート
「ふかわ鶏」



今年のいちおし商品「ふかわ鶏」にまつわるコラムをお届けします♪



ふかわ鶏が育つ環境について

ふかわ鶏は、鶏の健やかな成長にうってつけの、自然豊かな長門市近郊で育っています。深川養鶏農業協同組合が一貫して管理し、鶏舎ごとにオールイン・オールアウト方式※を導入し、一定の空舎期間を作ること、その間、鶏舎の除糞・水洗・消毒を行っています。清潔で快適な飼育環境を整えることで、健康で美味しい鶏が育ちます。

※一度にひよこを鶏舎に入れ、成長したら一度に出荷することで、約30日間の空舎期間を設けます。鶏舎に鶏がいない時期を作ること、病原菌を絶ち、飼育環境を改善・維持していく管理方法です。

味や安心安全、安定した生産にこだわった、地元山口県で育てられた「ふかわ鶏」をこれからもよろしく願います♪



鶏舎の清掃

まちがいさがしに答えてコプ商品券
(又は図書カード)プレゼント!!

下の2枚の写真には4カ所のまちがいがあります。さあて、どこでしょう?

メ切
11/18
(金)



必要事項、ご意見・あなたのいちおしを記入し、切り取って配達担当者又は店舗サービスコーナーへお渡しください。(クイズは回答しなくても構いません。)

正解者の中から抽選で10名の方にコプ商品券(又は図書カード)500円分をプレゼントします。



キリトリ線

クイズの答え

□ □ □ □

フリガナ

お名前

おすしめしレシピやメッセージをチラシ等に掲載する時の希望するお名前を○印でご選択ください。※指定のない場合はイニシャルで掲載いたします。

【本名・イニシャル・匿名で掲載(ペンネーム:)】

ご住所 () 市・町

TEL () -

年齢 性別 男・女

今回は

“とくぞみそ”のいちおしポイントや、「寒いときに食べたい商品」を大募集!いただいた声は「わが家のいちおし活動」でご紹介させていただきます。



いちおしポイント

※今回の商品以外でも、お気に入り商品の「いちおしポイント」や、アレンジレシピがあれば教えてください。

ご意見(おたよりだけでもOK!)

※身の回りの出来事や、子育てや暮らしのアイデア・コプレターを読んだ感想などをお聞かせください。

※個人情報(クイズ対応とアンケート集約の他)には使用いたしません。応募メ切は11/18(金)です。

2022年コプレター9月号クイズ: 正解はC,D,F,H、応募者は310名、正解者305名です。

11 2022年10月号コプレタークイズ: 正解はE,F,G,H、応募者は集計中です。当選者の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

組合員さんからの メッセー지는一生の宝物です

コープやまぐちが産直三原則に基づいて取り組む「産直」。山口県の産地応援企画として、今回は「ふかわ鶏」でおなじみの産直パートナー、深川養鶏農業協同組合（長門市）組合長の末永明典さんにお話を伺いました。

深川養鶏農業協同組合
組合長
末永明典さん



皆さんの笑顔が
原動力です！

コープの産直三原則

- 産地・生産者が明確であること
- 肥育・肥培方法・管理が明確であること
- 生産者との交流が行われていること

地元へ貢献したいという思い

1959年、末永家の4代目として叔で生まれ、長門で育った末永さん。「代々養蚕やみかん農園などの事業を営んできた家で、鶏も飼っていたため、物心ついたときには鶏と一緒に過ごすことが当たり前になっていたと思います」と話します。中学校2年生のときに祖父から「医者になるか、獣医になるか」と聞かれ、「獣医」と答えた末永さん。青森県の大学へと進学し、獣医師の免許を取得後、1990年に組合の嘱託獣医師として組合の仕事に関わるようになりました。「北海道で獣医に

なるうかとも思ったんですが、やはり地元へ貢献したいという思いがあり、家業を継ぐ決意をしました。組合長に就任してから14年、創業から74年が経ちました。100年企業をめざして、日々がんばっているところですよ。



▲長門市にある深川養鶏農業協同組合本部

お金には代えられない大切な思い出

生協との取引は、約40年前にスタート。2011年には産直協定を締結しました。「深川養鶏の歴史を語る上では、生協との関わりは外せないです。うちは、生協と学校給食とともに成長させてもらったと実感しています」と話す末永さん。組合員さんとともに、冷凍品や加工品などの

商品を開発、商品学習会や産地見学などで交流を図ってきました。「2014年に鳥インフルエンザが発生させてしまった際、生協さんには多大なご迷惑をおかけしたにも関わらず、組合員さんが有志でメッセー지를送ってくれました。風評被害で大変な時に「頑張つて」と激励のメッセー지를いただき、そのおかげでもつとがんばろう」という前向きな気持ちを持つことができました。今でも机の中に大切にしまっています。お金には代えられない、感謝してもしきれない思い出です。



▲組合員さんからのメッセージ

愛情を持って育てていく

「ふかわ鶏を育てる上で大切にしていることは、「良いヒナ・良いエサ・良い管理」と

いう合言葉です。やはり、愛情を持って育てていくことが一番だと思っています。鶏は周りの環境や食べるエサによって全く違う育ち方をするんです。養鶏場の衛生管理や環境美化の他、エサへのこだわりとして、5種類のハーブを配合するなどの工夫も。「いつもご愛顧いただいている商品などを今一度食べていただき、ご意見をもりたいです。好まれる商品は時代によって変化するので、しっかりと声を受け止めて、対応していきたいですね。おすめは、骨付きのまま食べて頂くことです！骨の旨み・エネルギーをぜひ味わってみてください」。



▲衛生的な養鶏場で育まれています