

2024

3

March

生活協同組合 コープやまぐち

コープやまぐち
Instagramは
こちらから▶



食とくらしを共にはぐくむ情報誌

COOP LETTER



モリモリ食べられちゃう!
肥後農産の野菜いろいろ



Contents

産物だより	
肥後農産	p2-3
コープやまぐち	
60周年記念フェスタ開催決定!	p4-5
「コープが来るのが待ち遠しい」	
もっと楽しみにしていただける	
宅配をめざして	p6-7
インフォメーション	
みんなのひろば	p8-11
肥後農産のおやさしいレシピ紹介	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。



自然環境を活かした作物づくり！

肥後農産

肥後農産

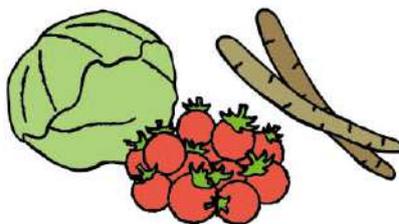
Higonnousan

こだわりの生産方法で 育てられた野菜が大人気

火の国熊本・阿蘇山麓に位置する圃場で、こだわりの野菜を栽培されている産直パートナー「熊本肥後農産出荷組合」。熊本地震や大雨災害にも負けず、農薬の使用を熊本県の慣行栽培基準の半分以上に抑えた「特別栽培農産物（ハート栽培5割減）」の生産を行っています。



阿蘇市
阿蘇山麓



私たちが育てています！

阿蘇山麓の外輪山に広がる黒土で水はけの良い火山灰土壌と不知火湾岸の耕地、また標高は0～900メートルの高さまで農地があり、その自然環境や高低差を活用していろいろな作物を栽培しています。

1982年に5名の「天水みかん」農家が農業・化学肥料等による大量生産体制に疑問を持って結成。現在は40戸の生産者が参加しており、生産者の平均年齢が40歳代と若い世代が多いです。関西方面を中心に、生協への出荷が90%を占めています。2012年11月産直事業協定調印。

産直商品のこだわりをご紹介している「産直だより」。
今回ご紹介するのは、火の国熊本・阿蘇山麓に位置する圃場で
こだわりの野菜を栽培されている産直パートナー「熊本肥後農産出荷組合」です。

こだわりの生産・肥培管理

自然条件の活用と肥培技術や手作業によって、農薬を極力使用しない栽培を進めており、計画的な作付けにより連作障害※に配慮しています。

肥料は堆肥等の有機質肥料を使い、化学肥料の使用をおさえており、土壌や気候に合った肥料づくりをそれぞれの農家で研究しています。

基本的に各生産部会では、農薬散布回数及び化学合成肥料の投入を熊本県慣行栽培基準の半分以上に抑えることをめざした栽培を行っています。

※連作障害：同じ作物を同じ圃場で繰り返し栽培し続けることによって生育不良となり、収量が落ちてしまう障害のこと。

生産者さんとの交流が実現！

コロナ禍には、定期的に行っていた産地訪問が途絶えていましたが、2024年2月、5年ぶりに組合員代表と役員が産地を訪問し、生産者さんとの交流が実現しました。



組合員さんから 寄せられたレシピ

ミニトマト

半分に切ってサラダやピザのトッピングに使うのに便利です。彩りが良くなるので食欲も増します。美味しい野菜をいつもありがとらなさいませう！

(下関市 ベッキーさん)



サラダが美味しくいただいています。夏は家庭菜園で作っていますが、その他の季節はコープさんの商品で補っています。トマトは栄養価も高く、朝食でパンを食べるときなど付け合わせに重宝しています。

(下関市 N.O.さん)



家族が大好きで、1パックじゃ足りないのが多いときにまとめて買っています。塩昆布、いりごま、ごま油で和えて食べるのが大好きです！

(防府市 C.T.さん)



キャベツ

コープの安定価格が安心。新鮮で使い勝手も良く、ロールキャベツ、千切りサラダ、炒め物とひと玉がすぐになくなってしまふほどです。芯も薄く切れば甘みが出てとても美味しい。ごちそうになります。

(下関市 A.A.さん)



シンプルに細く切り、「キャベツ麺」にして好きなドレッシングをかけて食べています！だんだん体重を気にするようになったのでおすすめ。のレシピです(笑)。

(下関市 M.B.さん)



ずっしりとしていて美味しいです。千切りにしてコープのひじきやコーン(ドライパック)と和えると給食のおかずのようになり美味しいです。味付けはマヨネーズや砂糖・しょうゆなど。簡単です。

(山口市 A.K.さん)



ごぼう

ごぼうが届くと、「千切り千切りごぼう」をよく作ります。懐かしい給食の味で、子どもたちもよく食べてくれます。歯応えもよく、おいしいです。

(周南市 N.M.さん)



きんぴらや煮物に大活躍です。寒い時期はやっぱり煮物が食べたくなります。心も体も温かい気持ちになりますね。

(宇部市 なおさん)



食物繊維が豊富なので、意識してとるようになっています。唐揚げやサラダにして食べるのがお気に入りです！

(下松市 C.N.さん)



次回は、「コープやまぐち和風ドレッシング」のおすすめポイントや「和風の使い道」を大募集！いただいた声は「コープのこだわり商品」ページでご紹介させていただきます。



『肥後農産出荷組合』は、キャベツ、ミニトマト、ごぼうの他にもさつまいも、さといも、大根、かんきつ類、レモン、メロン、不知火など果物の産地としても定着しています。季節ごとにカタログに掲載されますのでぜひチェックしてみてください！



11ページの「おたより用紙」から応募ください。

日時・場所



笑顔でつながる

ココくる

笑顔がひろがる

ココと

令和6年 3/30_土 ▶ 31_日
9:30~17:00 9:30~16:00

山口きらら博記念公園内

やまぐち
富士商ドーム

山口市阿知須509番50



コープやまぐち創立60周年記念事業の締めくくりとして、組合員の皆さまや生産者・メーカー・関係団体の方が交流できるイベントを開催します！

コープやまぐち 60周年記念フェスタ開催決定！

会場図

スポーツ広場



ステージイベント

※イベント内容は、都合により変更する場合があります。

両日
開催

大もちまき・菓子まき大会

60周年を記念して、総数6万個のおもちとお菓子をみなさんに!(入場整理券あり)

①10:30 ②12:00 ③13:30 ④14:30



1日目 **30日**

パウ・パトロールと一緒に
クイズやダンスであそべる
バラエティーショー!

日時

3月**30日**(土)

1回目11:00~ 2回目13:30~

場所

やまぐち富士商ドーム

観覧無料

※諸般の事情により、時間・内容が変更・中止となる場合があります。予めご了承ください。

パウ・パトロール
あそぼう!



©2024 ATM Spin Master Ltd. © 2024 Viacom.

2日目 **31日**

11:00~

華陽中学校・
桑山中学校
吹奏楽部
合同バンド演奏



12:30~

60周年記念!
ここダンス!できました!!

振付担当/REI♡KOさんによるダンスレクチャー



13:30~

ミニミュージカル
『教えて!おにぎりおにいさん
~こども食堂ってなあに?』

出演/デリシャスダンスユニット“earth child”



12:30~

萩光塩学院
書道パフォーマンス



15:00~

スクロールファッションショー

能登半島地震チャリティビンゴ大会

収益の一部を能登半島地震の義援金としてお届けします(参加券が必要になります)

30日
15:50

31日
15:00



飲食エリア

弁当、お総菜、
パン、バーガー、
どんぶり、
焼きそば等



キッチンカーエリア

アイス、カレー、
串焼き、どんぶり
飲み物等の
キッチンカーが20台出店予定!



ぜひご来場
ください♪

その他、ティラノサウルスレース(雨天中止の可能性あり)や、お子さんのゲームコーナーや、コープの宅配、組合員活動を紹介するコーナー等が盛りだくさん!

笑顔でつながる



コープが来るのが待ち遠しい！

もっと楽しみにして

ただけ宅配をめざして



カタログやネットで注文いただいた商品を組合員さんへ毎週お届けしているコープの宅配「ムジケ」。

1970年、16円牛乳の配達から始まり、くらしのニーズや組合員さんの声に応え続け、今では約7万人の方にご利用いただいています。

コープの宅配

ココくる

「ココくる」の「くる」は「県内どこにでもやってくる(届く・つながる)」という意味を込めています。注文シートまたはFAX、電話、ネット注文(eふれんずやコープアプリ)でご注文いただき、毎週決まった曜日・時間にカタログとご注文の商品を個人宅またはグループの代表者のお宅やお勤め先へお届けしています。



「ココくる」のお買い物応援



妊娠中・子育て中のご家庭を応援！

お役立ちポイント

その1 妊娠中・出産後のお買い物をサポート！

体調がすぐれない時や外出が難しい時、小さなお子さまを連れてのお買い物が大変！という時はありませんか？

コープは、トイレシート・ペーパーやおむつ、米など、日常にかかせない商品を、ご自宅までお届けします！

ご年配の方のお買い物をサポート！

お役立ちポイント

その1 重いものも玄関先でラクラク受け取り

飲料やお米など、重い物やかさばる物を玄関先までお持ちします。

その2 決まった担当が決まった時間にお届けする安心感

毎週決まった曜日・時間に、同じ担当者が商品をお届けします。

「ムジケ」ならライフスタイルに合わせたご利用ができます

宅配「ココくる」では、様々なお届け方法を実施しており、それぞれのライフスタイルに合わせて使いやすい形でご利用いただくことができます。

お一人での宅配

ご自宅の玄関先まで商品をお届けします。商品配達時にお留守の場合、保冷箱に入れてご指定の置き場所に置かせていただきます。



2人以上での宅配

商品はグループの代表者のお宅にまとめて配達します。職場へのお届けもOK！注文書や商品はあらかじめ個人ごとにセットされています。



好きな時間に受け取れる！

コープステーションハウス

その2 子どもにも安心のこだわり素材

育ち盛りのお子さまにとって、栄養バランスはとても大切！
元気に育つために体にいいものを食べて欲しいという、組合員さんの声から開発されたコープ商品を多数取り扱っています。

その3 離乳食づくりに便利な

「きらきらステップ」

きらきらステップは、お子さまとママパパを応援する商品シリーズです。「離乳食期以降向け」「幼児食期向け」の手軽に使える商品をそろえています。



お得な特典
コープでサポート商品「ママコープ」

1 宅配利用料特典

妊娠中〜お子さまが3歳になるまで宅配利用料が無料！
お子さまが7歳になるまでは減額されます。

2 サポート商品プレゼント

お子さまが1歳になるまでの間、毎週サポート商品を1つプレゼント！



※写真はサポート商品の一例です。

声
小さい子どもを連れてお店に行くとは全然買い物になりません…家に帰っても疲れていて、食事作りがおっくうなのですが、コープの宅配だと玄関先まで届けてくれるし、冷凍商品も手軽で美味しいので助かります！
(20代 女性)

分からないことや困ったことなど、お気軽にご相談ください。

その3 買いたい商品をゆっくり探せる

カタログを見ながら、ゆっくり商品を探せます。幅広い商品を取り扱っており、珍しい商品や全国各地のグルメなど、「見るだけでも楽しい」と好評です！



お得な特典
「70(ななまる)サポート」

1 宅配利用料を割引！

通常180円(税込198円)のところ、1週の利用金額が税抜3,200円以上なら宅配利用料は50円(税込55円)に。

2 利用登録商品5%割引

※対象商品に限ります。

サポート商品を利用登録されると、その商品が毎回5%割引

声
重いものを家まで届けてくれて助かっています！店にはない変わった商品もあり、暇な時間にゆっくり見られるのが良いです。
(70代 女性)

「ふれあい便」
障がいのある方やそのご家族へ！

介護認定された方や障がい者手帳をお持ちの方、またはそのご家族を対象に、宅配利用料を割引するサポートです。

お得な特典

1 宅配利用料を割引！

通常180円(税込198円)のところ、1週の利用金額が税抜3,200円以上なら宅配利用料は50円(税込55円)に。

春のなかまづくりキャンペーン!

ただいま、春のなかまづくりキャンペーンを開催中!宅配「こくる」がお得に始められるチャンスです。また、紹介者の方にも特典として**500ポイント**を進呈中!

問合せセンター

0120-49-5657

(平日8時半〜21時、土曜8時半〜18時)

**組合員さんの声に
お応えしてさらに便利に♪**

宅配ポイントが1ポイントから利用可能!

これまで100ポイント単位でしか使えなかったポイントが、1ポイントから自由に使えるようになりました!「端数をポイントで支払う」ことや「募金に充てる」ことが可能に♪お得なポイント付きの商品も多数ありますので、ぜひコープでポイントを活用してみは?



法人向けの宅配

保育施設・介護福祉施設・学童保育等、法人利用の場合、出資金・宅配利用料は無料でお届けしています。



ご注文の商品を、毎週決まった場所曜日に取りに来ていただけます。ハウス営業時間内であればいつでも受け取ることができ、なお仕事帰りにも♪商品は個別にセットされています。

長門センターにて 幼稚園生の社会見学を 実施しました

1月29日(月)、長門市に所在する「コープやまぐち長門センター」にて、近隣にある深川幼稚園の園児さん35名(年長)をお招きし、社会見学を実施いたしました。きっかけは、昨年冬、深川幼稚園の発表会の際に「将来大きくなったら生協のトラックに乗って牛乳や野菜を売りたいです」と発表してくれた園児さんがいたと長門センターの職員が知ったこと。様々な方のお力添えのおかげで、今回の開催に至ることができました。

当日は「生活協同組合とは何だろう?」、「宅配カタログを見てみよう」でコープの宅配の流れを体験していただきました。また、宅配商品や保冷剤を保管する-20℃の冷凍庫に入った際には「寒〜い!」との声!他にも宅配トラックや倉庫の様子を見学していただき、最後はマスコットキャラクター「ここ」も一緒にお見送りをしました。

体験した園児さんからは「コープの注文、たのしかった!」「トラックは道路で見たことがあるけど、近くで見るとは初めてだった!」など様々な感想を聞かせていただきました。

卒園前の思い出に残る社会見学になっていれば幸いです。この度はありがとうございました!

社会見学の様子



▲園児さんよりお礼のお手紙をいただきました

(一社)やまぐち食の安心・安全研究センター報告 1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88検体のべ282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/腸炎ピブリオ)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。店舗商品12検体のべ46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/腸炎ピブリオ)結果は全て良好。
※その他、夕食宅配18検体のべ72項目の検査を実施。

【残留農薬検査】

宅配商品23検体のべ4,538項目、店舗商品14検体のべ2,800項目。結果は、すべて良好。

※その他、夕食宅配4検体のべ800項目、その他の依頼24検体のべ4,676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、出会うの場・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、のんびりくつろげ、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お互いのつながりづくりや気軽に楽しめるようにサポートします。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

- 3/1(金) 10:30-13:30 「とくやま店組合員集会所」(周南市) 始まる
 - 3/11(月) 10:30-13:00 「周東センター組合員集会所」(田布施町)
 - 3/13(水) 10:30-12:30 「厚狭センター組合員集会所」(山陽小野田市)
 - 3/15(金) 10:00-12:00 「岩国センター組合員集会所」(岩国市)
 - 3/26(火) 10:30-12:30 「はあもにい〜♪」(小郡店前) (山口市)
 - 4/19(金) 10:30-13:30 「萩センター組合員集会所」(萩市) 3月はお休み
- ※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)

ゆだ苑へ活動支援として20万円をお届けしました



1月20日(土)組合員さん23名(内、子ども5名)が山口県原爆被爆者支援センターゆだ苑を訪れ、組合員の皆さまから寄せられた虹の平和・おまかせ募金より、20万円をゆだ苑活動支援として寄付しました。ゆだ苑への支援活動は、平和を願う組合員の想いからひざかけの贈呈が1986年より始まり、募金活動なども含めて今年で38年目を迎えました。ゆだ苑の八代 拓(やしろ たく)理事長からは「変わらずご支援をいただきありがとうございます。9月に実施する山口のヒロシマデーは今年50回目を迎え、規模を拡大して開催したいと考えています。皆さまからの寄付金も、活用させていただきます。」とご挨拶をいただきました。募金にご協力くださった皆さま、誠にありがとうございました。



▲ゆだ苑募金お届けの様子

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

山口センターがオープンしました



山口市大内御堀にある「コープやまぐち中部センター」は、山口市の配達効率の改善、他事業所が被災した時の物流拠点づくり、働きやすい環境整備等を目的にこの1月15日(月)より山口センターに移転しました。新しい山口センターは、トラックを停める場所・冷蔵冷凍庫・倉庫を広く取り、万が一他のセンターが被災した際にも受け入れることができるよう準備しています。防府市エリアは当面中部センターより配達を継続し、2024年度中に防府市の新センターに移転予定です。



リサイクル回収データ 1月分



カタログ・チラシ
152,742kg(約277,713セット分)

飲料用紙パック
1,373kg(約45,314本分)
注文シート3,168kg(約288,000枚分)

たまごパック(PET)
505kg(約36,071パック分)

仕分け袋
1,465kg(約183,125枚分)

お店

発泡スチロールトレイ
651kg(約197,182枚分)

透明トレイ
485kg(約26,922枚分)

アルミ缶
587kg(約29,325缶分)

スチール缶
197kg(約5,955缶分)

飲料用紙パック
743kg(約24,521本分)

ペットボトル
1,236kg(約4,123本分)

たまごパック(PET)
154kg(約11,000パック分)

買い物袋持参率



組合員さんと一緒に 進める環境活動

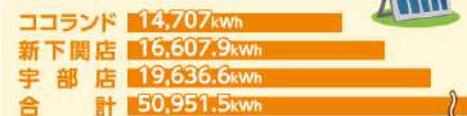


次世代の子どもたちに安心して暮らせる地球を残すことをめざし、環境問題を身近な暮らしの中から、考える活動をすすめています。

今月の Pick UP!

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!コロ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。

【2024年1月分の発電量】





コープやまぐちは、おかげさまで2023年の8月に創立60周年を迎えました。これを記念し、コープレターでも60年のあゆみを振り返るコラムをご紹介します。

2023年 創立60周年

2023年、創立60周年を迎えたコープやまぐちは、県内22万世帯を超える組織に成長することができました。先行きが見えない時代の中で、「困りごとや地域課題の解決」に真摯に向き合い続けるとともに、「こうした取り組みを下支えするための「店舗事業改革」、「人・組織改革」、「新型コロナウイルスへの対応」に取り組んできました。

様々な環境の変化に対応し、県民のくらしに必要とされる生協をめざしてきたこと、また事業の安定に取り組んできたことを背景に、お取引先や行政・他団体の皆様との関係がより深まっていきました。今後は、人口減少や高齢化がさらに進み、先行きの不透明な時代に突入しますが、築いてきたつながる力をさらに育み、2030ビジョンを実現していきたいと考えます。



まちがいがしに答えて コープポイントをゲットしよう!

3/22(金)



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?

必要事項、ご意見・あなたのおすすめを記入し、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てください。webからのご回答も受付中です。(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名の方にコープポイント500Pをプレゼントします。

※ポイントの付与は、応募メチから約1か月後の予定です。



キリトリ線

クイズの答え

フリガナ

お名前

ご住所 () 市・町

TEL () -

年齢 性別 男・女

おすすめ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:)】

今回は

「和風ドレッシング」のおすすめポイントを大募集! いただいた声は「コープのこだわり商品」でご紹介させていただきます。



おすすめポイント

※今回の商品以外でも、お気に入り商品の「おすすめポイント」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・コープレターを読んだ感想などをお聞かせください。



webからのご応募はこちらから!

※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。応募メチは3/22(金)です。

広報戦略スタッフ行

2024年コープレター1月号クイズ: 正解は、A,B,G,I。応募者は362名、正解者は354名です。

11 2024年コープレター2月号クイズ: 正解は、A,C,D,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。

肥後農産のおやさいレシピ紹介

キャベツの Pasta

材料(2人分)

調理時間 約15分

スパゲッティ	150g	赤唐辛子	1本
キャベツ	1/4玉	オリーブオイル	大さじ2
しらす干し	50g	塩	小さじ1/3
にんにく	1片	粉チーズ	適量

作り方

- キャベツは5mm幅の千切りにする。にんにくはすりおろし、唐辛子は輪切りにする。
- スパゲッティは塩を加えた熱湯で表示時間通りに茹でる。茹で上がる1分前にキャベツを加えて一緒に茹で、ザルにあげて水気をきる。
- ポウルに②とAを入れて混ぜ合わせる。
- 仕上げに粉チーズをかける。

POINT

キャベツの甘みとしらすの塩味がベストマッチ!
キャベツがたっぷり食べられます。



POINT

にんじんは包丁で切るよりもスライサーがおススメ!
食感が違いますよ。

POINT

塩だけで調味しているので、ミニトマトの甘酸っぱさが生きています。



ホタテとアボカドのキャロットサラダ

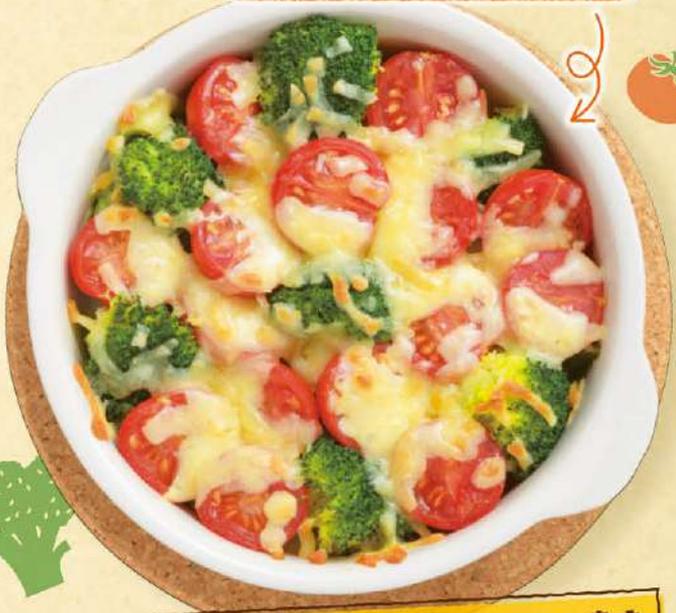
材料(2人分)

調理時間 約20分

刺身用ほたて	5個	マヨネーズ	大さじ1
アボカド	1/2個	プレーンヨーグルト	大さじ1
にんじん	1/2本	エキストラバージン	
レーズン	15g	オリーブオイル	大さじ1/2
レモン汁	大さじ1	塩・こしょう	各適量

作り方

- ほたては厚みを半分切る。アボカドは5mm幅の半月切りにし、レモン汁をかける。
- にんじんは細めの千切りにし、塩少々をふってしんなりするまで手で軽くもみ、水気をきる。レーズンを加えて混ぜ合わせる。
- ポウルにAを入れて滑らかになるまで混ぜ、塩・こしょうで味を調える。
- 皿にほたてとアボカドを交互に並べ、その間に②を盛り付け、③を回しかける。



ミニトマトとブロッコリーのチーズ焼き

材料(2人分)

調理時間 約20分

ミニトマト	8個	塩	ひとつまみ
ブロッコリー	1/4株	ミックスチーズ	30g

作り方

- ミニトマトは縦半分切る。ブロッコリーは小房に分けて茹でる。
- 耐熱容器に①を入れて、塩をふり、ミックスチーズを散らす。
- オーブントースターで焼き色が付くまで6~7分焼く。