



食とくらしを共にはぐくむ情報誌 //

COOP LETTER

2025
9
September



甘い「そらち玉ねぎ」

煮ても焼いても生でも美味しい！



Contents

- コープの美味旬菜
そらち玉ねぎ p2-3
- 印南食品 × 生協組合員さんと共同商品開発!
さっぱりとりポン 瀬戸内レモン仕立て p4-5
- 女性いきいき大賞締切間近です! p6-7
- インフォメーション
みんなのひろば p8-11
- 玉ねぎレシピ p12





辛味が少なく、甘い JAそらち南の玉ねぎ



そらち玉ねぎ

- 宅配 取り扱いあり
- 店舗 取り扱いなし

生産者 JAそらち南 「由仁まごころ玉葱部会」

札幌市から東南東へ、車で1時間ほどの所にある由仁町は、冬は積雪が1m以上になることもあります。由仁まごころ玉葱部会は農業を多用する栽培に疑問を感じていた生産者が集まり結成。現在は5名で構成されており、試行錯誤しながら、なるべく農薬を使わない、健康な玉ねぎ作りをめざしています。2012年8月、「産直事業協定」調印。



JAそらち南の玉ねぎ栽培のこだわり

自然由来の有機肥料

土壌を改良するえん麦や、海藻や貝殻などの海洋由来の廃棄物を堆肥化した「海の堆肥」など、ほとんどを有機肥料で土作りをしています。海の堆肥は、微生物を増殖させて土壌を軟らかくし、作物の根はりを良くし、有害菌の繁殖を抑えてくれます。



玉ねぎ本来の力で農薬や合成肥料を減らす

健康に育てながら農薬の使用も減らすことをめざし、酢・アミノ酸・漢方系植物・カルシウム・クローラ等を散布して玉ねぎ本来の自然防御機能を高めています。その結果、北海道で一般的に

コープやまぐちがおすすめの旬の野菜や果物をご紹介します「コープの美味旬菜」。今回は、北海道よりJAそらち南の「玉ねぎ」をご紹介します。

行われている「慣行栽培」に対して、農薬の使用は4分の1に、化学合成肥料の使用を2分の1に抑えています。



北海道の広大な農地での農薬を使わない栽培は大変です。化学合成肥料の使用を控えて堆肥等を使った有機質肥料中心の土づくりも、寒さから微生物の活性が低くなり、比較的温暖な九州や山口県と比べて管理が難しくなります。広大な大地で大量生産をめざす北海道の農業の中で、「由仁まごころ玉葱部会」のめざすこだわりは生産者の努力の積み重ねです。



▲玉ねぎのほ場

生産者との交流

距離が遠いため組合員の産地見学等、頻繁には実施できていませんが、昨年JAそらち南(旧JA由仁町)から60周年記念フェスタへご参加いただき、米、じゃがいも、玉ねぎの販売をしていただきました。また、2018年の産地視察では組合員と役職員が訪問して、学びながら交流を行いました。



▲生産者さんと組合員さん

生産者さんの声(黒田さん)

皆さんの笑顔がなよりの喜びです!

「市場に出す玉ねぎは見た目が重視されていることに疑問を感じ、昭和62年から玉ねぎの農薬化学合成肥料の使用を抑えた生産に挑戦してきました。生協の皆さんが喜んでくださる商品を大切にお届けしたので、一生懸命がんばります。」



交流会参加者の声

玉ねぎの農薬削減に挑戦されてきた黒田さん。「いろいろな苦労があるけど、生協組合員と交流する中で農薬削減ができてやりがいがありました」というお話が印象に残っています。

交流会の中で、「生協の皆さんが喜んでくださる商品を大切に届けたいので、一生懸命がんばります」と笑顔で語っていただきました。一人でも多くの組合員に思いを伝えていきたいです。

組合員さんの声

組合員さんから寄せられた、今旬の食材のおすすめポイントやアレンジレシピをご紹介します。皆さんもぜひお試しください♪

ちようど良い大きさを、固くしまった実、保存しても長持ちするので我が家の常備品です。

(周南市 C・Hさん)



黒田さんから直接お話を聞いた組合員さん

由仁まごころ玉葱部会の玉ねぎは、本当に甘くて美味しくて、炒め物や煮込み料理のほか、いろいろな料理に活かしています。えぐみがないのでぜひ生でも食べてほしいと黒田さんが言われていました。

(萩市 R・Kさん)



組合員さんに聞きました! 旬な玉ねぎの簡単レシピ

薄くスライスした玉ねぎ、トマト、茹でた鶏むね肉(サラダチキンでもOK)をグラタン皿に入れ、塩コショウ・マヨネーズをかけチーズをのせてオーブンで焼くだけ! 簡単で美味しいのでオススメです!

(柳井市 H・Oさん)

輪切りにした玉ねぎに豚肉のうす切りをクルクル巻きます。フライパンでいい色になるまで炒めて、焼肉のタレや生姜焼きのタレで味付けし、食べるとすごく美味しいです!

(宇部市 H・Mさん)

①玉ねぎは皮をむいて丸のまま鍋に入れる。②水、ひき肉、コンソメ粉を入れて軟らかくなるまで煮る。③飾りつけにパセリ・黒胡椒を振る。玉ねぎの甘みが美味しい、おつまみにもおかずにもなります。

(美祿市 K・Oさん)

今回は、「長野りんご」のおすすめポイントや「りんごのアレンジレシピ」を大募集! いただいた声は「コープの美味旬菜」で紹介させていただきます。



9ページの「おたより用紙」からご応募ください!

いん なみ
印南食品 × 中国地区の生協組合員さんで共同商品開発！

さっぱりとりポン 瀬戸内レモン仕立て

2025年4月4回の宅配企画で新発売した「さっぱりとりポン 瀬戸内レモン仕立て」。
実は、「とりとんボール」でおなじみの印南食品さんと中国地区の生協組合員さんと一緒に開発したこだわりの一品です！
今回は、そんな「さっぱりとりポン」のこだわりや美味しいアレンジ、商品開発の裏話をお聞きました！



次回宅配企画 9月4回

おすすめポイント

- 1 瀬戸内レモン使用の特製ポン酢と果皮でさわやかな味わい
- 2 鶏肉・ポン酢は化学合成添加物不使用で安心
- 3 味付け・加熱・スライス済！冷蔵庫や流水で解凍したらすぐ食べられる！

さらにこんなアレンジも！

おすすめ

お好きな薬味とご飯に混ぜ込んで



そうめんのトッピング



冷奴にのせて



サラダにのせてさっぱり♪

組合員さんが一緒に開発！

商品開発委員会とは

組合員さんの「こんな商品がほしい」「もっとこうだったらいいの！」という声を実現していく場です。中国5生協の組合員・職員・メーカーが集まって、商品開発や改善などを行っています。



印南食品 西田さんに
聞きました！

開発秘話



「印南食品」ってどんな会社！

兵庫県にある印南食品では創立以来72年間「我が子にも食べさせたい、安心安全な食作り」を理念に掲げ、誠実に食品づくりと向き合ってきました。国産原料を使用することやアレルギー配慮、化学合成添加物の不使用を基本とし、安心して口にしていただけることを第一に、素材の良さを生かした美味しい商品づくりを心がけています。

商品開発のコンセプト

「さっぱりとりポン」は、そうした理念と長年の経験を活かして開発された商品です。

学校給食でも取り組んでいる「地産地消」を取り入れ、お子さまからご年配の方まで幅広い世代の方でも美味しく食べていただけるよう、今回は中国地区の特産でもある「瀬戸内レモン」の採用を決めました。



商品開発に約1年！ 組合員さんの「美味しい」の ために試行錯誤…。

まずは、宅配でのご評判いただいている「国産若鶏あぶり焼きスライス」の味違いとして開発をスタートしました。当初はもも肉で試作を作っていました。が、ポン酢の味わいに合う部位や価格とのバランスを考慮して、むね肉に変更することに。また、生協担当者のアドバイスも受け、レモンの風味をしっかりと感じられ、解凍するだけで食べられるよう、形態も変更しました。

2回目の活動委員会で「レモンの風味がまだ少し弱いかな…」「味が濃いかも…」という意見をいただいていた。が本場の試行錯誤のはじまりでした。「香料などの添加物を使わず、どのようにして自然なレモンの風味をもっと引きだすか」を課題として、情報収集し原料を調査。その結果、特製のレモンポン酢に、細かく刻んだ瀬戸内レモンの果皮を加える方法を取り入れました。味の濃さについても、お肉とポン酢のバランスを何度も試し、社内での試食を重ねて調査を行いました。



「ぱり感がある」といった嬉しいお言葉をいただき、ようやく納得のいく商品を完成させることができました。今後も「こういう食べ方をしたら美味しかった」といった意見交換を通じて、「さっぱりとりポン」が広がってほしいです。

共同開発は生協ならではの強み

開発の過程でたくさんのご意見をいただいた組合員の皆様、ありがとうございました。メーカー側の視点だけでは、作り手側の意見に偏りがちになるため、実際に商品をお使いになる組合員さんからの意見は非常に参考になりました。生協・組合員・メーカーが近い距離で繋がれるのは生協ならではの強みだと改めて実感しました。これからも食べる人の毎日の食卓がちょっと楽しくなるような商品づくりを続けていきたいと思えます。

開発に参加した濱中さん

商品活動委員会の中で私たちが出した声に対する、印南食品さんの努力がすごくって感激しました！お値段も買いやすくなって、最後まで全部私たちの声がかかれていたなと。商品も大好きですが、担当の西田さんと話している中で、人と人とのつながりができて嬉しかったです。



印南食品さんと組合員さんのこだわりが詰まった「さっぱりとりポン」瀬戸内レモン仕立て、「見つけたらぜひお試しくささいね」



第20回

女性いきいき大賞 締切間近です！

締め切り

9月末

住民参加による住みよい地域社会づくりと、男女共同参画づくりをめざし、2006年に創設された

「コープやまぐち女性いきいき大賞」は今年で第20回目を迎えます。昨年受賞団体さんの活動をご紹介します。

ぜひふるって
ご応募ください！



女性いきいき 大賞とは



この女性いきいき

大賞は、組合員だけで

なく、広く県内地域住

民による一般の他団

体も対象としており、自主的にいきいき

活動している人たちを表彰・支援しよう

というものです。女性が中心となって「コ

ミュニティ活動やボランティア活動、民間

非営利団体(NPO)活動等にチャレン

ジする団体を表彰し応援する」ことで、そ

うした活動が地域に広がることを願っ

ています。お互いの活動を通して交流を

深め、刺激し合うきっかけになれば、さ

らに地域が元気になることと思います。

(後援：山口県、朝日新聞社、yab山

口朝日放送、山口新聞社)

昨年の受賞団体紹介

最優秀賞(山口県知事賞)

グリーンサポートやまぐち

(地域づくり分野/防府市)

大切な人・大切な何かを失った経験からくる様々な感情(「グリーフ」を抱える大人や子どもが地域の中で孤立せず集える安心・安全な「つどいの場」づくりと、人と人がつながり本来持っている力を取り戻せるよう応援すること、安心・安全な社会を作っていくことをめざして活動しています。



優秀賞(朝日新聞社賞)

セレーノ四つ葉(福祉分野/宇部市)

障がいのあるお子さんを育てる

保護者や一人で悩んでいる保護者



コープやまぐち奨励賞

知的障害者女子バレーボールチーム

「きららSoleil山口」

(福祉分野/周南市)

2011年の全国障害者スポーツ大会「おいでませ山口大会」の開催県として、バレーボール競技の出場をめざし2007年4月設立。「やりたい」楽しいの気持ちを大切に活動しており、大会出場のみでなく、バレーボール活動を通して、知的障害のある方の協調性・忍耐力や社会性を養い、心身の健康と自立をめざしています。



特定非営利活動法人

光けんじのがっこう(子育て分野/光市)

「子どもたちが生き生きと希望のもてる社会をつくりたい」との思いから乳幼児を持つ親たちを中心に設立。自然の中で、五感をフルに使う遊びや体験、芸術的な体験や学びを通して、乳幼児期、学童期の大切な時期に豊かな心、聴く力、社会性等を育むための活動を行っています。



Kikkake(地域づくり分野/山口市)

表彰内容

◆最優秀賞(山口県知事賞)

副賞30万円

◆優秀賞(朝日新聞社賞、yab山口朝日放送賞、山口新聞社賞)

副賞各20万円

◆コープやまぐち奨励賞

副賞10万円

◆コープやまぐち奨励賞・学生の部

活動奨励金10万円

他に、コープやまぐち組合員のみを対象とする「コープやまぐち組合員賞」

応募資格

1 山口県内で左記の自主的な活動を行っている団体であること。

●くらしづくり(健康、文化、環境、省エネ、リサイクル、食の安心・安全など)

●子育て(子育て支援、教育、子どもの安全、母子保健、食育など)

●福祉(高齢者福祉、介護福祉、障がい者福祉など)

●地域づくり(街づくり、村おこし、地産地消、農業、伝統文化、平和など)

2 3年以上の活動経験を持ち、5名以上のメンバーで構成され、代表者が女性もしくは運営の中心メンバーが女性の団体であること。

3 目的や内容が、特定の宗教や政治等に偏っていない団体であること。

の方々にとって、心が安らぎ温まる出会いや交流の場をつくるために活動を開始。障がいの特性に合わせた晴れ着による成人式の企画や自身で制作した作品を地域バザーで販売し、賞金や寄付として還元する活動を行っています。



「着物で成人式のお祝いしよう」晴れやかな笑顔

優秀賞(yab山口朝日放送賞)

NPO法人親子ステーション
あんころもち(子育て分野/宇部市)

「みんなが出会いつながり支え合ったら子育てが楽しくなる」という思いのもと、宇部市内に住む親子を対象に異年齢の子どもたちが交流できる子育てサークルや親子イベント、子育て中の保護者のリフレッシュに繋がる講習会などを開催しています。



優秀賞(山口新聞社賞)

一般社団法人レベルフリー
くらしづくり分野/山口市

災害時にだれ一人取り残さない「やさしい避難所事業を進めています。アレルギーを考えた避難所の炊き出し支援や外国人技能実習生と地域をつなぐ防災研修会、ペット避難を考える研修会、子ども防災士育成事業などを通して、地域全体で誰もが「助けて」と言える地域づくりを考えています。



仕事、家庭など忙しい女性を中心にハンドメイド作品の制作やそれらを販売するマルシェの開催、スマホやパソコンを学べる講座や「働けきつかけ応援セミナー」を運営しています。活動を通して参加する方に仲間や生きがい、報酬など新しい価値のきつかけを応援していくことを目的に活動しています。



コープやまぐち奨励賞(学生の部)

やまぐち食べちやる隊
(地域づくり分野/山口県立大学)

山口県の食料自給率向上を目標に掲げ、大学内の地産地消フェアの開催や地元の農家、企業などと連携した県産食材を用いたメニュー開発・試食会などを開催。山口県立大学内だけでなく、さまざまな団体と協力しながら、山口県産食材の魅力を伝える活動を行っています。



コープやまぐち組合員賞

子育てリンク周防大島
(子育て分野/周防大島町)

島ならではの子育ての大変さに気づいた移住ママを中心に、周防大島の子育て情報発信や子ども服のリユースイベントなどを開催しています。子どもだけでなく親同士が相談しあえる環境づくりや町外の人たちへの島の魅力を発信・移住促進をめざして活動しています。



応募受付

申込期限：9月末まで

ご応募はホームページ、またはお電話にて。

組合員活動グループ(月～金9時～18時)

0120・27・5520



HPはこまぎ

ねえ!

これがええんよ!



夏にピッタリ!

見つけたら、必ず注文します! シーフードを豪華にすると、お祝いの料理にもなり、家族に喜ばれます。夏にピッタリでとても美味しんです! (平生町 J・Hさん)



CO-OP 炊き込みパエリアの素 180g(3合用)

宅配予定 9月2回 店舗取扱い

アレンジたくさん!

そのまま食べても美味しく、サラダに入れたり、煮物に入れたりアレンジもたくさんできてお弁当にも便利! 値段も安くて食感もよく、コープのちくわは他の商品に引けをとらない美味しさです! (岩国市 M・Hさん)



CO-OP ちくわ 132g(4本)

宅配予定 9月2回 店舗取扱い

我が家の常備品!

こどもが好きなので常備しています! こどもの入院中、付き添いの私のご飯のお供に持参しました! 一食がコンパクトなのでいいです。わかめもたくさん食べられて美味しく大好きです! (下関市 Y・Kさん)



CO-OP わかめスープ 10食入

宅配予定 9月4回 (ネット注文限定) 店舗取扱い

あつとつ間に...

食べ応えがある大きさと生姜がしっかりと効いたジューシーな唐揚げで、冷食とは思えないほど美味しくカタロップに載ると毎回2袋買います! でも2袋ともあつという間になくなるのでもう少し多めに購入しようか...。それが目下の悩みです(笑)。(山陽小野田市 S・Sさん)



国産若鶏肩肉唐揚げ 生姜がきいてる! 塩(220g)

宅配予定 11月1回

お便りから

可愛い孫のために!

高校3年の孫君、幼い頃は牛乳と麦茶しか飲めなかったのに奇跡的にコープで「まめびよ」と出逢い大好きに。「まめびよ」ですくすく成長。今ではバババが見上げるようになって「まめびよ」のおねだり。孫君の喜ぶ笑顔が嬉しくて注文しています。(周南市 M・Sさん)



育児に奮闘中!

年子育児に奮闘中です。常にどちらかを抱っこしていて、良いトレーニングになります。毎日があつという間に過ぎていきますが、子どもの成長に喜びを感じながら日々家事や育児を頑張っています。(下関市 Y・Mさん)



突然アレルギー!?

先日、大好きな夏野菜の1つであるズッキーニを夜ご飯で食べました。夜中、口の中が痒くて...アレルギー!? と思い調べたら、やはりアレルギー反応のようでした。プタクサアレルギーがある人は、ウリ科で口の中が痒くなるアレルギーが突然出る人がいるそうです。まさに私です。キュウリもひと口で痒くなりました。悲しすぎる...。(山口市 A・Oさん)

ホールイン!

雨の日以外は毎日ブランドゴルフを行っています。6月20日はホールインが6本も入ってゴールドが出ました!

たので、賞金を買いました。おかげで顔が真っ黒です。美人が台無しです(笑)。(周南市 Y・Yさん)

合言葉♡

保険証が後期高齢者になったせいもありますが、友人や知人と会った別れ際に「ケガせんように気をつけるんよ」が合言葉♡(岩国市 ミミさん)

感謝しています。

妻が永眠して2年近くになりますが、妻の愛情料理に「美味しい」とか「こちそうさま」と言わなかった自分を悔やむと共に、懺悔し感謝している今日この頃です。(周東町 コーナーフェンスさん)

大変です...

今年の暑さは特別でしょうか? 夏野菜を作っていますが、毎日毎日手入れをするのが大変です。トマトなどは油断しているとあつという間に脇芽が伸びてしまします。(山陽小野田市 E・Nさん)



巳年家族!(笑)

6月に次男に第2子が生まれまして! 今年には巳年ですよ! 私も巳年でお嫁さんのお母さんも巳年、そして長男のお嫁さんも、その子ども(私)にとつては孫(も)巳年生まれです。なんと巳年生まれが5人もいるんです、珍しいですよ! (岩国市 K・Iさん)



わが家のいちおし商品

「知ってよかった！マークの意味とその想いをテーマに、コープ商品に記載されている様々なマークの意味についてご紹介します。」

ご存知ですか？ コープサステナブル

サステナブル(持続可能な)原料を使用した商品には様々な認証マークが付けられています。コープではそうした商品に共通のロゴマークを付けることで、組合員さんが売り場で見つけて選びやすいようにしました。「コープサステナブル」は未来につながる生産や資源活動の取り組みを組合員さんの力で応援できることを目的としたシリーズです。このマークを目印にカタログやコープのお店で商品を探してみてくださいね！



コープサステナブル商品の一部をご紹介します！ 骨取りがきれいのみりん付け

やわらかな身質が特徴。骨取り皮取り加工した切身を使用しますので、食べやすさが特徴です。解凍後、フライパンで調理が可能です。



組合員さんの声

簡単調理でとっても手軽。とろとろ食感の美味しいメインディッシュができてあげるのにおすすめ。アフゼントに柚子胡椒や山椒パウダーを少し添えると Good job...

まちがいがしに答えて コープポイントをゲットしよう！

メ切 9/12(金)

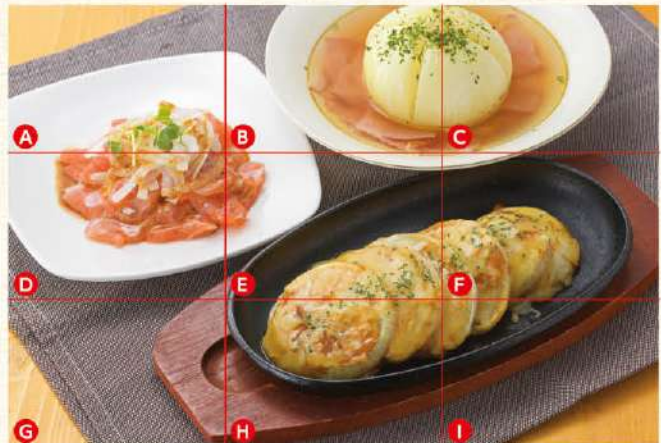


下の2枚の写真には4カ所のまちがいがあります。さあて、どこでしょう？

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、応募メ切から約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 () -

年代 20~30代 / 40~50代 / 60代以上

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

「サン・くらふとのりんご」のおすすめポイントを大募集!いただいた声は、「コープの美味旬菜」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(おたよりだけでなくOK!)

※身の回りの出来事や、子育てや暮らしのアイデア・コープレターを讀んでの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!

広報戦略スタッフ行



国際協同組合年の企画として メッセー字コンテストを開催中!

5月のコープ賞

Coop Award

添加無滴

天下無敵

??? 77歳

一滴の添加物も入らない食品。

意味

優一夢二

唯一無二

よりりん 56歳

優しさは一つ、夢は二つある!!

意味

手神

手紙

コトハ 29歳

手で書いた一文字一文字に、神様のような想いが宿る。スマホやパソコンが当たり前の中、手書きでのやりとりは少なくなってきたけれど、書き手の気持ちがあまっすぐに伝わる「手神」には、そばにあるだけで「お守り」のような力が込められている。

繁孝期

反抗期

りんりんきのこ 59歳

親を大切に思う心が育つ時期。

意味

鯖威張る

サバイバル

るるねこ 73歳

美味しい魚の選手権で生き残った鯖が、なにか勘違いして威張っている。

意味

課長 WHO GETS

花鳥風月

桜里 76歳

課長の椅子を誰が得るか興味深々。

意味

湯一無二

唯一無二

春爺 83歳

こよなく温泉を愛する人の台詞。

意味

「メッセー字」とは?

熟語の発音はそのままに、言葉の漢字やひらがな、カタカナ、数字、ローマ字などの表記を変えて新しい意味にする文字遊びのことです。

行動力 → 幸導力

(意味:自分や他人を幸せに導く力)

千客万来 → 千脚晚礼

(意味:夜まで多くの来客があり感謝)

募集期間

2025年4月1日(火)～12月31日(水)

賞品

コープ賞

毎月の応募作品から5名程度表彰

年間表彰

グランプリ(1名):10万円

準グランプリ(1名):5万円

コープやまぐち賞(1名):3万円

応募方法

右の二次元コードから応募、またはFAXをご利用の方は083-995-3712までお願いいたします。

毎月のコープ賞はコープやまぐちホームページで随時発表しています!

こちらの二次元コードから応募いただけます



審査アドバイザー 大谷泰彦(ヤスベエ)氏

(一社)やまぐち食の安心・安全研究センター報告 7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106検体の330項目(一般細菌数/大腸菌群/大腸菌/黄色ブドウ球菌/サルモネラ属菌/腸炎ピリオン)店舗商品について、1検体から1項目のコープやまぐち基準超過があり、取引先に改善指導を行いました。店舗商品15検体のべ52項目(一般細菌数/大腸菌群/大腸菌/黄色ブドウ球菌/サルモネラ属菌/腸炎ピリオン)店舗商品について、3検体から4項目のコープやまぐち基準超過があり、取引先に改善指導を行いました。※その他、夕食宅配20検体のべ80項目の検査を実施。結果はすべて良好。

【残留農薬検査】

宅配商品26検体のべ5,200項目、店舗商品12検体のべ2,400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30検体のべ6,000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、出合いの場・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。

子育てひろばへの参加は無料です。皆さんのご参加をお待ちしております!

- 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

※子育てひろばの急なお休みや、お知らせはホームページをご覧ください。

日付	時間	場所
9/5(金)	10:00-13:00	「とくやま店組合員集会所」(南門市)
9/8(月)	10:30-12:30	「周東センター組合員集会所」(田布施町)
9/17(水)	10:30-13:30	「厚狭センター組合員集会所」(山陽小野田市)
9/19(金)	10:00-12:00	「岩国センター組合員集会所」(岩国市)
9/19(金)	10:30-13:00	「萩センター組合員集会所」(萩市)
10/16(木)	10:30-12:30	「はあもにい〜♪」(小郡駅前) (山口市)

9月はお休み

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

今年も開催します!

食べて
しゃべって
楽しんで

おしゃべり会

今年のセットを
チラ見せ



地域や人と人とのつながりを広げ、深めるための応援のひとつとして、気軽に開催できる「おしゃべり会」を今年も開催します!

昨年度は1万人を超える方にご参加いただきました。今年度もコープがお届けする商品を真ん中にして、皆さまが気軽に集まっておしゃべりを楽しんでもらえますように♪

防災食を
お試しいただける
セットをご用意!

税込
1,500円相当の
商品セットが
税込480円で
お得♪



募集について

9月4回

(9月8日~配布の
別チラシにてご案内します。

商品のお届け

10月2回

(10月6日(月)~
10月10日(金))

報告書提出締切

11月7日(金)



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!



2025年7月
お申込み392名!

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
りさせていただきます。



お申込みは
こちら

「やまぐち子ども・子育て応援ファンド」 感謝状をいただきました

7月8日(火)、令和7年度「やまぐち子ども・子育て応援ファンド」感謝状贈呈及び交付決定書交付式が行われ、感謝状を賜りました。

「やまぐち子ども・子育て応援ファンド」は、「みんなで子育て応援山口県」の実現のため、民間企業等から寄付を募り、県費と合わせてファンドを作り、地域で子どもや子育て支援等に関わる団体の活動を応援する山口県の事業です。

この度コープやまぐちでは、地元山口で子育てしやすい地域づくりが広がることを願い、「やまぐち子ども・子育て応援ファンド」へ20万円を寄付しました。



リサイクル 回収データ 7月分



カタログ・チラシ
175,767kg(約319,576セット分)

飲料用紙パック
1,816kg(約59,934本分)
注文シート2,775kg(約252,273枚分)

たまごパック(PET)
558kg(約39,857パック分)

仕分け袋
1,908kg(約39,857枚分)

発泡スチロールトレイ
559.4kg(約169,515枚分)

透明トレイ
418.8kg(約23,267枚分)

アルミ缶
622.2kg(約31,110缶分)

スチール缶
112.8kg(約3,403缶分)

飲料用紙パック
897kg(約29,604本分)

ペットボトル
1,845kg(約55,927本分)

たまごパック(PET)
151.8kg(約10,843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!
ピックアップ

コープやまぐちでは、店舗に太陽光パネルを設置し、店内への電力供給を行っています。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。

【2025年7月分の発電量】



玉ねぎレシピ紹介

チーズのせ玉ねぎステーキ

材料(2人分)

玉ねぎ……………1個
白ワイン……………大さじ1
ミックスチーズ……………50g

調理時間 約15分

A [マヨネーズ……………大さじ1
オイスターソース……………大さじ1
バター……………15g
パセリ

作り方

- 1 玉ねぎは1cm幅に輪切りにする。
- 2 ボウルにAの材料を混ぜ合わせる。
- 3 フライパンを中火で熱しバターを入れ、①を入れて焼き色が付いたら裏返し、弱火にしてワインを加えてフタをする。玉ねぎが透き通るまで10分ほど加熱する。
- 4 フタを外し、②を回しかけて中火で締め、ミックスチーズをのせて再度フタをする。チーズが溶けるまで3分程加熱し、火から下ろす。

POINT

火が通りやすいので手軽に作れます。
とろ〜り溶けたチーズが美味しい!



POINT

レンジを使って時短調理♪玉ねぎの旨みが堪能できます。



POINT

サーモンと玉ねぎは相性バツグン!
パパッとできておつまみにもぴったり◎



サーモンと玉ねぎサラダ

材料(2人分)

刺身用サーモン…10切
玉ねぎ……………1/2個
かいわれ大根……………適量

調理時間 約15分

A [レモン汁……………小さじ1 塩……………小さじ1/4
オリーブオイル……………大さじ1/2 砂糖……………小さじ1/2
しょうゆ……………小さじ2 黒こしょう……………適量
おろししょうが……………小さじ1

作り方

- 1 玉ねぎは薄くスライスして水にさらす。サーモンは5mm厚程度に切る。
- 2 ボウルにAの材料をすべて入れて混ぜ合わせる。
- 3 皿にサーモンを並べ、その上に水気を切った玉ねぎとかいわれをのせ、②をたっぷりかける。



丸ごと玉ねぎのスープ煮

材料(2人分)

玉ねぎ……………2個
ベーコン……………2枚
コンソメ……………1個

調理時間 約15分

水……………300ml
オリーブオイル……………大さじ1
あらびき黒こしょう……………少々
刻みパセリ……………適量

作り方

- 1 玉ねぎは皮をむき、深さ半分位まで十字の切り込みを入れ、ラップに包み、600Wのレンジで5分ほど加熱する。
- 2 ベーコンは2cm程度の短冊切りにする。
- 3 鍋にオリーブオイルを熱し、②を入れて炒める。
- 4 ③にコンソメと水を加えてひと煮立ちさせて、①を入れて3分程度煮る。
- 5 器に盛り、黒こしょうとパセリをふる。