2014年度 私たちは、こんなことに取り組みました。

～総代会での報告内容より～

重点課題❶ 「暮らしづくり」をみんなですすめます

㈱井ゲタ竹内さんによる『淡塩さば』と『もずく』の学習会

商品を真ん中にしたおしゃべりや学習会で、暮らしに役立つ情報を交流しました。

コープふれあいの集いでは、各地区でメーカーさんによる商品学習会をしました。

参加組合員さんの声

- 今まで冷凍の魚は抵抗がありましたが、鮮度の良さにびっくりしました。
- 魚臭くなく美味しかった。簡単なので家でも作ってみます。

コープふれあいの集いとは…

組合員さんが商品を中心に楽しいおしゃべりや交流をする場

家族も喜んでいます！

焼き魚をあまり食べない3歳の息子がこの混ぜご飯は食べてくれます。焼き魚の新たな食べ方がわかり、家族の健康につながったと思います。

おすすめメニューの“さばの混ぜご飯”も好評です！

～淡塩さばの混ぜご飯～

1. 淡塩さばフィレを1枚焼き、身をほぐす。
2. 青じそ3枚を細かい千切りにする。
3. 1 2とゴマ大さじ2、昆布茶大さじ1を3合のご飯に混ぜ合わせる。

さばの産地ノルウェーでは、生で食べる習慣があるので鮮度に対する意識が高いそうです。水揚げ後急速冷凍されて、産地の鮮度はそのままに、鳥取県境港市で手早く丁寧に加工されています。

学習会を通して、安全、安心、新鮮なさばであることがよくわかりました。コープへの信頼も高まり、これからも利用していきたいです。

飯野地区 福濱 直子さん

東洋水産㈱による『味一番拉麺』の学習会

商品の学習交流会や訪問を通じて、生産者、お取引先、組合員さん、職員が互いに理解し合える場をつくり、信頼関係を強めていきます。

商品委員さんが学習会やアレンジレシピ作りを通して、「商品の使い方情報」を交流しました。

30年前から生麺食感ってあったんだ！

インスタント麺のイメージが変わりました。

粉末と液体のダブルスープだから本格的な味なのね。

商品委員さん発 サラダラーメン

材料

味一番拉麺（しょうゆ味）、きゅうり、トマト、レタス卵、シーチキン、ポン酢、マヨネーズ、油

作り方

1. ゆで卵を作り、味一番拉麺の液体スープ（原液）と一緒にビニール袋に入れ20分間つけておく。
2. きゅうりは千切り。半分はトッピング用にそのままⒶ、残りは粉末スープを少しふりかけてもみ、しんなりしたら軽くしぼってシーチキンとマヨネーズで和えるⒷ。
3. 麺を3分茹で、茹で上がる前にお湯に少し油を垂らす。（麺がほぐれやすくなる。）
4. ザルに上げ、水でしめる。
5. 麺、レタス、きゅうり（2で作ったⒶⒷ）、トマト、1のゆで卵を彩りよく盛り付け、ポン酢でいただく。

琴平地区　篠原 睦子さん（左）
多度津東地区　土田 由美子さん（中）
善通寺東地区　高橋 郁さん（右）

- 今までは、商品をアレンジするという発想はありませんでしたが、新しい使い方に出会い、いろいろ試してみるのが楽しくなりました。**篠原さん**
- これからもいろいろなアイデアを組合員さんに伝えていきたいです。**土田さん**
- サラダラーメンを家でも作ってみると、食べ盛りの男の子たちは、「生麺みたいで美味しい。違う味も試してみたい」と嬉しそうに話してくれました。**高橋さん**

重点課題❷ 「買う立場」での事業をすすめます

共同購入事業

「楽しい荷受け場」を広げ、くらしがより豊かになる共同購入・個配事業を目指します。

組合員さんからお聴きした美味しい食べ方や使い方を、「まいこーぷ」の紙面でも紹介を始めました。他の組合員さんに紹介したり、地区担当者ニュースを発行する担当者が増えています。

「矢野の教えてください！」ニュースをご紹介します。

組合員さんから教えてもらった鶏ムネ肉のレシピを、レシピ集にしたら喜んでいただけるのではないかと思いました。

▲西部センター　矢野さん

▲鶏ムネ肉レシピ集

「とり天」醤油とみりんで下味をつけ、天ぷら粉を水ではなく炭酸水で溶いた衣をつけて揚げます。水で作った衣よりサックリと揚がります。

坂出南部地区
濱本 典子さん（右）
日浦 江利さん（左）
西部センター
矢野 貴敬さん（中）

- 鶏ムネ肉は調理レシピもあまり知らなかったので、買うことが少なかったです。レシピを教えてもらって、活用することが増えました。**濱本さん**
- これからもいろんなレシピを発行してもらいたいですね。**日浦さん**
- ニュースに自分のことを載せると「頑張ってね」とメッセージを頂けたりして嬉しいです。**西部センター　矢野さん**

店舗事業

買う立場で創意工夫されて、新しく楽しい発見のあるお店

メイトさんの生活感を生かした品ぞろえが拡がってきています。組合員さんからいただいた声の紹介も始めました。

テレビで話題になっていた「塩レモン」を作ってみました。

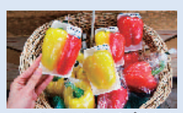
コープ太田　安部 佐代子さん

自分が「いいな」と思ったことは組合員さんにも伝えたいとコトPOPや調理見本を作って紹介しています。「どうやって使うの？」と声をかけられたり、普段話したことのない組合員さんとも気軽に話せるようになって嬉しかったです。

買う人が「これ便利でいいわ！」と思うものを品揃え

コープ郡家　農産の皆さん
（後列左から）
内田さん、宮武さん
（前列左から）
大塚さん、還見さん、矢野さん

組合員さんが利用しやすい売場にしたいと思い、買う人が「これ便利でいいわ！」と思うものを品揃えするようにしています。自分だったら手に取る？自分だったら買う？という立場で考えています。



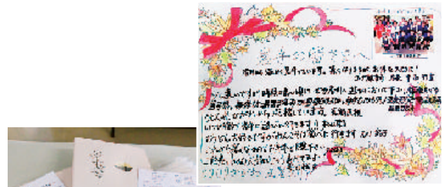
▲赤色と黄色のパプリカをセットにしました。

◀調理見本を作ってメニュー提案をしています。

重点課題❶ 「暮らしづくり」をみんなですすめます

東日本大震災支援を継続します。

四国4県で「お遍路コープ支援隊」として、いわて生協のふれあいサロンへ、お菓子とメッセージをお届けしています。



▲お菓子に組合員さんからの
◀メッセージを添えて想いを届けています。

さらなる地域復興を願い、宮古コープ復興応援祭りに参加しました。

仮設にいらっしゃる最後のお一人が笑顔で出て行かれるまで、支援を続けていきます!!

▲11月にいわて生協を訪問し、飯塚理事長様（左）へ直接お菓子をお渡ししました。

東北では記憶の風化を防ごうとする人々が、立場や距離を超えて手を繋ぎ、立ち上がっていました。お買い物の折、商品選びに迷われた時は、是非、東北の商品を選んでくださいね!!

東北の方々の前に進もうとする力を感じることが出来ることと思います。皆様の心温まるご支援を今後ともお願い致します。

コープかがわ 参与 石井 アイリーニさん

食べて応援商品

東北（岩手・宮城・福島）で生産・製造された対象商品のご利用1点につき1円が、お遍路コープ支援隊などの被災地支援活動に役立てられています。

ご協力ありがとうございました！

2014年度「くらし応援募金」、「食べて応援募金」などで寄せられた募金額

9,384,432円

「真崎（まさき）わかめ」産地からのビデオレター

田老町漁協　JFたろう加工場　工場長　鳥居 高博さんより

早いもので震災から4年が過ぎました。今月初旬には、わかめやこんぶ、その他の海藻を袋詰めしている、新しい二次加工場が稼働し、概ね8割の施設が復旧しました。生産量も順調に回復しておりますが、販売実績は震災前の50%程度と厳しい状況です。みんなで団結して生産しています。

“真崎わかめ”を食べて応援、よろしくお願いします。

総代会で「野菜たっぷり和風ドレッシング」の紹介がありました。

◀フンドーキン醤油（株）大分県臼杵市内の4工場で、ドレッシング・味噌などの調味料が製造されています。

▲おいしさの要になる玉ねぎは、全て工場内で手作業でカット。1つ1つ人の目で傷んだところが無いかチェックを行い、手間暇かけて作っています。

▲CO-OP野菜たっぷり和風ドレッシング

おいしいドレッシングが食べたいという一言で生まれた、野菜たっぷり和風ドレッシングと深煎り胡麻ドレッシング。子どもが野菜を食べられるようになった「食卓にかかせません」というお声は大きな励みとなっています。これからも組合員の皆さんに寄り添った人の温もりを感じられる商品をお届けいたします。

『想いをかたちに』どうぞよろしくお願いいたします。

フンドーキン醤油株式会社 吉永 賢二さん