



"みみ"よりな情報
"ため"になる
情報誌

2019年11月11日秋号

発行：グリーンコープ生活協同組合理事会

出雲市斐川町莊原 2230-1

イラストは引き続き募集中！ お問い合わせはこちらどうぞ → TEL：0853-73-8010 FAX0853-73-8013

2019年度 **グリーンコープの** 報告特集・前編 学習会・活動いろいろ



今回は島根県だけでなく、他県で行われているグリーンコープの各種学習会等の様子をお伝えします。



◎グリーンコープ共同体学習会

5月 8日 (水)

りんご博士みかん博士養成講座… P 3

5月23日 (火)

第1回福祉拡大学習会… P 2

6月20日 (木)

第2回福祉拡大学習会… P 2



◎島根の組合員活動 メーカー見学

4月19日 (金)

アルファード食品… P 4

5月 9日 (木)

まるベリー… P 5

5月10日 (金)

木次乳業… P 6

5月21日 (火)

別所蒲鉾店… P 5

◎島根の組合員活動 交流会

6月21日 (金)

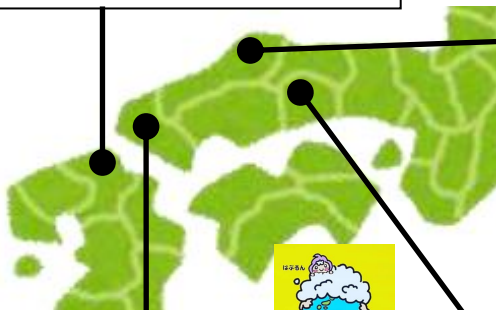
秋川牧園 学習交流会… P 7

6月28日 (金)

りんご・みかん生産者交流会… P 6

◎GREEN カフェ

秋のレシピ紹介… P 8



5月18日 (土)・19日 (日)

シャボン玉フォーラム in やまぐち… P 3



◎グリーンコープ連合会

4月26日 (金)

「産直」「商品」学習会… P 4



10月理事会報告 (2019.10.11開催)

- ・軽バンの導入について
- ・配送車輛メンテナンスリースの件
- ・託送料金訴訟について
- ・グリーンコープの「脱原発政策」の取り組みについて
- ・・・などを協議しました。

数字でみるGC生協 (島根)

(2019年9月20日現在・数字はグリーンコープ登録分です)

新規加入された組合員さん…60名 現在の組合員総数…8,331名 (前年対比102.2%)



学習会
参加報告

2019年度第1回 ~グリーンコープの地域福祉のはじまりと拡がりについて~
福祉拡大学習会

毎年「地域福祉の取り組みがより活性化していくために情報を共有し、誰もが安心して暮らせる地域づくりについて考える場とする」ことを目的とし開催されます。今回は社会福祉法人グリーンコープ専務理事の金羽さんのお話をうかがいました。



「施し」ではなく住民自身が暮らしやすい地域を創り出し、「赤ちゃんからお年寄りまで」ではなく「人が産まれる前からお墓まで」に広がっているグリーンコープの地域福祉のあり方や今後のグリーンコープの活動など具体的な事例をあげて説明されました。利用されている方とグリーンコープ双方の思いなど知ることができ、グリーンコープの福祉活動は支援する、されるの関係ではなく「お互い様」で「対等」な関係で成り立っているように感じました。

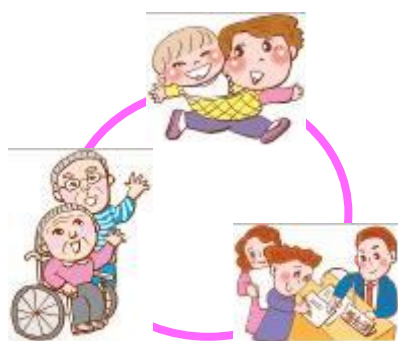
全国で広がっている居場所づくり、フードサポートについてのお話もありました。支援先は54カ所で島根でも1カ所支援しています。できることは限られていますが、自分たちにできることをしていこうと思いました。



学習会
参加報告

2019年度第2回 ~グリーンコープ生協と福祉と共済~
福祉拡大学習会

1987年からグリーンコープに携わっておられる片岡専務から、運営が安定してきた1992年頃グリーンコープが、「全ては生命を守るため」と食べ物の次に「福祉」「地域福祉」を取り組始めたこと、ホームレスを支援する奥田牧師との出会いから「抱樸館」設立に繋がったこと、そして現在の福祉の活動までの変遷を聞きました。



他の生協と同じコープ共済であっても、グリーンコープは単独でお金を使うことができるので、独自の福祉活動ができています。

共済に加入することで、大きな福祉活動ができています。

そして「人本位である」という考えで、何かあれば共済からの給付はできるだけ早くするとの話に「助け合い」を強く感じました。

学習会
参加報告

りんご博士みかん博士養成講座

りんご博士みかん博士養成講座で13人の生産者さんの話を聞きました。

私は10年間毎日りんごとみかん与人参で作った手作りのジュースを飲んでます。材料は皮ごと使うので安心安全なグリーンコープで購入しています。

りんごの栽培は花の時期が大切で、雨の日が続きハチが飛ばない時は人工受粉されるのは大変な手間だと思いました。みかんの栽培は気温の上昇と雨の影響で傷みが出る事が多く、収穫したみかんの2～3割を廃棄されたことがあるとのことでした。



りんごとみかんの減農薬での栽培は害虫と病気との戦いで生産者さんのご苦労に頭が下がります。

りんごとみかんの早期予約は生活が守られ、作る意欲につながるという言葉に胸が熱くなりました。早期予約で生産者さんを支えたいという思いがより一層強くなりました。

↑会場では島根の「早期予約りんご・みかんの取り組み」の様子を報告しました。

イベント
参加報告

2019シャボン玉フォーラム

inやまぐちに行ってきました

全国の生活環境や自然環境をテーマに活動する団体や企業メーカーの方々と交流し、共に考え学び合いました。

食べることを大切にすることは、自然も大切にすること。学習を通して、豊かな自然や環境を守るためにも“せっけん”を使っていきたいなど改めて思いました。



← (株) 秋川牧園さんの「お母さんよんでね！食べるもので体ができる」という絵本にも巡り合いました。

～本より～

ありがとう 生きていってなんて素晴らしいことなのでしょう。命は毎日の食事で日々つくられています。安心安全でおいしい食卓。続けることで続けていく大切な毎日。

生かされている命を大切に、日々 感謝で過ごしたいと思えます。



学習会
参加報告

2019年度
グリーンコープ「産直」「商品」学習会 in 岡山

グリーンコープの「産直」について

産直青果について

産直米について

グリーンコープの「商品」について

商品生産・製造認証システムについて

遺伝子組み換えについて

環境ホルモンについて

産直畜産物について

産直国産牛について

左記の項目について、
グリーンコープへの
理解を深め伝える
学習会です。



会場では
質問もたくさん
出されました！



グリーンコープの産直の
お肉の安全性がよくわかり
ました。

グリーンコープの食品の添加物に
対する考え方を知り、材料の徹底した
表示を知り、ますます購入していきた
いと思い、家族・知人にも知らせたい
と思いました。



このような機会をもっと
増やしてほしいと思います。

メーカー見学報告

『アルファ食品』見学しました！！

出雲・大田地区委員会

グリーンコープで扱っている『アルファ食品』の商品は、
赤とんぼ米の赤飯とらくらく五目おこわ。いずれもアルファ化米です。

いろいろな工夫
を見たよ👁

🌸アルファ化米って、なあに？

お米を炊飯後、急速乾燥することで、短時間
でおいしく調理できるように加工したもの。
非常食としても注目です。

難しいとされるピラフや赤飯の大量炊飯に
も適しており、給食やスーパーでも使われて
いるそう。全国の学校給食に登録されている
アルファ化米のメーカーは、唯一『アルファ
ー食品』だけなんですって☆☆

🌸アルファ食品ってすごい

アルファ化米の説明を聞き、会社説明のD V
Dを見た後、2班に分かれて工場見学。

とても広い敷地内に工場が9つ。

検査合格した商品の倉庫では、たくさんの商
品がコンピューター管理されており、出荷が
近づくとき必要量が自動で出てくる仕組み。食
品なので、衛生面や倉庫内の空調管理も徹
底。工場によっては、夏場40度を超えるこ
ろでの作業や24時間体制もあるそう。

- ・工場の入り口と出口は別にして事故やミスをなくす
- ・外の空気が入らないよう圧の調整
- ・アレルギー対応の食品づくりではエプロンの色を変えて意識づけ
- ・米のとぎ汁は敷地内である程度処理してから排水
- ・作業員のケガがないように危ない箇所には心ある張り紙

出迎えから見送りまで、私たちが恐縮するくらいの歓待
でした。社員の方の笑顔や挨拶、お話から、美味しさの
秘密がよくわかり、徹底した品質管理に安心もしました。
グリーンコープを大切に思い、グリーンコープの想いを
一緒に支えていただき、感謝です。

忙しいとき、非常時にとっても便利な商品です。グリーン
コープで扱う商品が増えるといいな。

みなさん、ぜひ、商品をお試しください。

地区委員でよかったこと・・・そう!!メーカーの
見学にも行けて、直接お話が聞けちゃうのです♡

メーカー見学報告

『まるベリー-斐川・パン工場見学』

雲南地区委員会

雲南地区委員会でまるベリーの工場見学に行ってきた。

まず、スライドを見ながら業務の説明をして頂きました。まるベリーは単なるパン工場ではなく、障がいをもつ方達の就労の場でもあり、それぞれできる範囲の内容・時間で作業をされています。

次の工場見学では、利用者の方達が声を掛け合いながら、パンの梱包や発送の作業等がされている姿が見られました。

その後、質疑応答ではパンの材料について伺いました。食パンは三温糖、グラニュー糖、黒糖を、菓子パンはビートグラニュー

糖を使っておられます。

小麦粉は主に北海道産で、九州産、岡山産も使用。米粉は島根産を使われているそうです。牛乳は木次乳業を、バターはよつ葉バターを使われています。酵母はあご天然培養酵母で原材料にはこだわりをもっておられます。

まるベリーのコンセプトは「毎日食べてもあきないパン」「おいしくて体にやさしいパン」ということで、福祉施設でありながら全国でも人気のパンメーカーを実現されているまるベリーさんの取り組みはすばらしいな～と思いました。

開発中の米粉 100%のパン、全粒粉 100%のパンの発売が楽しみです。

メーカー見学報告

『別所蒲鉾店』

松江まったり委員会

委員11名でメーカー見学に行きました。揚げ物専用工場（第2工場）を見せていただきました。衛生管理のゆき届いたとても清潔な工場でした。

揚げ物のオイルにもこだわり、遺伝子組み換えでない菜種を圧搾機だけで搾ったものを使っておられました。

じゃがいも粉、かまぼこ板、砂塩、塩、グルテンフリーなどすべてにこだわりを持って商品の開発をされて、消費者に届けて下さいます。保存料を使わず、無添加にこだわった安心安全な魚肉練り製品が、こんな近くにあるなんて幸せで、味も美味しく感動しました。小麦など使わず、食物アレルギーを起こさないノングルテン食品は世界中で関心が高まっています。

グリーンコープでは「しまね独自★企画版」としてチラシが入ります。“あごの焼き”“野菜ちぎり天”“出雲のちくわ磯辺揚げ”など毎回大好評です！！“お魚チップス”（プレーン）や（オニオンソテー）などなど見かけたら是非ともおすすめ！！です。

“出雲おでん”も冷やして食べてもだしまで美味しいですよ。

人生100年時代、安心安全で美味しいものを食べて元気に過ごしましょう(*^_^*)

別所蒲鉾店の社長さん、従業員さん達 皆さま生き生きとしておられました。ありがとうございました。



メーカー見学報告

『木次乳業』

安来地区委員会

地区委員メンバーで憧れの木次乳業見学に行きました。
会社は緑一面に囲まれた自然豊かな場所にありました。

初めにパステライズ牛乳のご苦労話をお聞きました。
1989年に日登牧場が完成したとのこと。ブラウンスイスを放牧され
一日中、牛がたっぷりの太陽を浴び夕方に牛舎に戻る。
のんびりした環境が美味しい牛乳の源になっているんだと思いました。



工場内は、貯乳タンク、検査室などを見学しましたが、
衛生的に管理されていました。牛乳の飲み比べをして風味
や香り、味の違いもわかって楽しかったです。殺菌方
法の違いもビデオを観ながら分かりやすく説明してもらい、
益々牛乳ファンになりました。こんな木次さんの
こだわりを届けていきたいと思います。

イベント報告

りんごとみかん生産者交流会 を開催しました



2019年6月28日(金) 赤江交流センターにて
安来地区委員会は「りんごとみかん生産者交流会」を
開催しました。大人19人の参加がありました。

りんごとみかんの生産者交流会に、幅広い年代の方の参加がありま
した。カタログではわからない生産者の生の声をきける貴重な機会
で、りんごとみかんの育つ過程や農薬をなるべく減らしていること
など初めて知ることばかり！



特に、普通なら薬に頼る草刈りや摘果が手作業ということに皆
驚きました。環境にも配慮する姿勢、やはり安心安全のグリーン
コープだと再確認することができました。

参加者からの質問もたくさん出て、新たな発見も多い良い会にな
りました。



イベント報告

秋川牧園さんによる学習会&試食会 ～鶏肉とたまごの美味しさのひみつを聞こう～

出雲地区委員会



2019年6月21日(金)斐川環境学習センターアース館にて「秋川牧園さんによる学習会&試食会～鶏肉とたまごの美味しさのひみつを聞こう～」を開催しました。大人23人の参加がありました。

最初に秋川牧園さんから鶏肉とたまごの美味しさのひみつを教えてくださいました。

き、発酵鶏糞にして再利用されており、健康面、衛生面にも配慮されています。

若鶏の美味しさのひみつ

その1～日光が入り、風通しのよい広い鶏舎内を元気に走り回って育つこと。映像でその様子を見せてもらうとひよこの愛らしさに会場から歓声が上がりました。

その2～抗生物質や抗菌剤に頼らない植物由来の飼料（non-GMO、ポストハーベストフリー）。動物由来の飼料と比較してもらいましたが臭みはなく穀物のやさしい匂いがしました。

その3～若鶏は健康的に時間をかけて60日以上飼育されていること。飼育日数を長くすると肉の中の旨み成分が増え、また水分が少なくなるため肉質が締まります。

産直たまごの美味しさのひみつ

産直たまごは産卵日の翌々日までに届くこと。パックに産卵日が表示してあり、新鮮です。

病気の予防として乳酸菌を飼料に混ぜて与えたり、1週間に一度は鶏糞をきれいに取り除

産直若鶏は生産、処理、加工を一貫管理して行われており、チキンナゲットは一番搾りの菜種油使用、焼き鳥のレバーと皮は手作業で行われています。真心を込めてお届けしていますという秋川さんの言葉が印象的でした。

試食交流会では親子丼とコラーゲンスープを試食してもらいました。グリーンコープでんき、アルファード食品見学の報告と商品の紹介、びん牛乳PR（紙芝居）を地区委員がした後、秋川さんに商品PRをしてもらいました。チキンナゲットがおススメだそうです。産直手羽元の在庫が多く、このままでは廃棄処分になるという心が痛む話もありました。

グリーンコープ商品の良さをお伝えしていく取り組みの大切さを改めて痛感しました。



お知らせ

種子法学習会を開催します

主要穀物の種子が民間会社に任されたとき、農家にはどのような影響があるの…?

一緒に考えてみませんか?



日時 11月27日(水) 10時～12時30分
会場 島根県民会館大会議室(託児:306会議室)
講師 天笠 啓祐さん 山田 正彦さん

お問い合わせは…

グリーンコープ生協組合員事務局 (0853-73-7171)

GREENカフェから 秋のおすすめレシピをご紹介します



☆もちきびポテト

<材料>

・もちきび	1カップ
・じゃがいも	1kg
・玉ねぎ	2個
・ごま油	大さじ1
・なたね油	大さじ1
・塩	小さじ3
・水	2カップ
・しょうゆ	少々

<作り方>

- ①じゃがいもは皮をむかずに、乱切りにする。
- ②玉ねぎはくし切りにする。
- ③もちきびはよく洗っておく。
- ④鍋にごま油と菜種油をひき温める。
- ⑤じゃがいも、玉ねぎの順に炒めたら、水を加えて沸騰させます。
- ⑥沸騰したら、もちきびと塩を加えて、もちきびがとろんとするまで、木べらでかき混ぜながら煮る。
- ⑦とろんとしたら、蓋をして極弱火で20分、火からおろして10分蒸らしたらしょうゆを回しかけて、できあがり。

☆さばバーグ

<材料>

・豆腐	1丁
・さば缶（水煮）	1缶
・玉ねぎ	中1個
・カレー粉	小さじ2
・塩	小さじ1/2
・米粉	大さじ4

<作り方>

- ①豆腐は水切り、さば缶は汁気を切っておく。
- ②玉ねぎはみじん切りにする。
- ③玉ねぎ、さば缶は骨ごと入れて混ぜる。
- ④豆腐を入れて混ぜ、カレー粉、塩、米粉を加え固さを調節する。
- ⑤楕円に成型し、焦げ目が付くまで焼く。



会場でお出しする
メニューには
ごはん、汁物、
プチデザートも
ついています♪

