



数字でみるGIC生協（島根）

2022年1月24日号（59号）

新規加入された組合員さん…36名(2021年11月20日現在)

現在の組合員総数…8,715名(前年対比101.0%)

グリーンコープでんき 契約件数…96件(前月-1件)

グリーン電力出資金 申込人数…231名(2021年9月末現在)

申込件数…243件(2021年9月末現在)

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 TEL0853-73-8010 FAX：0853-73-8013



Happy Valentine

～出雲地区委員会のおすすめ～

大切な人に、お世話になっている人に、そして頑張っている自分に
パプアのチョコレートを贈りませんか？

パプアのカカオ生産者が、自然と共に生きながら自立していくこと
を応援するチョコレートです。

～パプア産カカオを使ったチョコレート～

★チョコラ デ パプアオーレ

ミルクのまろやかさの中にしっかりとしたカカオのコクを感じるミルクチョコレート

★カカオキタ パプア チョコレート カカオ67%

フルーティーな味わいとカカオニブのクランシーな食感のチョコレート
原材料はカカオ豆と砂糖のみ

★チョコラ デ パプアビター

カカオ分64%で、カカオの風味を十分に楽しめるチョコレート

★カカオキタ パプア チョコレート ミルクココナッツ

ミルクとココナッツを加えたまろやかなチョコレート

カカオキタのパッケージの内側にはパプアからのメッセージが書かれています。

パプア・カカオキタ社

インドネシア語で「キタ」は私とあなたを含む「私たち」という意味です。カカオを生産する人、加工する人、出荷する人、チョコレートを生産する人、売る人、食べる人、そしてカカオを育む大地と森をも含めすべての仲間が協働する、そんな思いが詰まっています。

パプアの生産者を応援する商品

- ・パプアチョコカップアイス
チョコレートの濃厚さがたまりません！
 - ・パプアのカカオニブ
ドライフルーツレーズンと一緒に食べるとカカオニブのほろ苦さとレーズンの甘さが最高です♪
 - ・焼きドーナツ（パプアチョコ）
冷凍してあるので食べたいときに解凍すればいつでもおいしいドーナツが食べられます☆
 - ・パプアココ（ボディ&ネイルジェルクリーム）
お肌だけでなく髪の毛にもおすすめです☆
- その他にパプアのココア、ビターショコラのプラリネケーキ、シュークリーム（パプアチョコカスタード）などもあります。

カカオキタ社の「チョコ工房&カフェ」建設のためのカンパにご協力をお願いします！
今週配布のチラシをご覧ください。

チョコ工房&カフェ建設カンパ(46・47号)

014

一口 200円

015

一口 500円

いろいろな思いや情報を伝えあいませんか？みなさんからのおたよりをお待ちしています。

2022年1月24日 miranと59号

☆商品についてのお問合せはこちらに☆

てるてるコーナー（フリーダイヤル0120-14-0586 月～金9:30～16:30<祝日休>）

オンラインで

開催しました

北海道産地の青果生産者さん



「有機農法すずらん会」・「訓子府(くんねっぷ)有機農法研究会」との交流会

2021年11月11日(木)

11月11日(木)、北海道青果生産者の「有機農法すずらん会」・「訓子府(くんねっぷ)有機農法研究会」との交流会をオンライン(Zoom)でおこない、10名の参加がありました。人参、長芋、玉葱の収穫動画を視聴しながら中継を交えて作業の説明をしていただきました。

有機農法すずらん会

メイクイン、男爵、
人参、かぼちゃ、長芋、
にんにく、小豆

おもに
取り扱っている
青果

訓子府有機農法研究会

玉ねぎ、レッドオニオン、
メロン(ギフト用)

《人参について》

今年は高温で日焼けしたのもあったが、何とか収穫でき、品質もまあまあよかったそうです。

《玉ねぎについて》

有機肥料を使い栽培しています。訓子府は寒暖差が大きく、玉ねぎも糖度が上がり美味しくなります。

《長芋について》

今年は6、7、8月と干ばつで生育を心配したが、大きく立派に育ち収量もあるとのこと。

生産者さんより♪

粘りが強く、甘くて美味しい長芋をたくさん食べてもらいたいです!

長芋は免疫力がアップするので、インフルエンザが流行るこれからの季節にぜひ!

☆生産者さんおすすめレシピ☆ 長芋だんご

- ①長芋は皮をむき、レンジ500Wで10分程度かける。箸を刺して中まで柔らかいか確認。
※レンジにかけると、水分が出るのでキッチンペーパーなどで水分を拭き取る。
- ②減った重さに対して約20%でんぷん(片栗粉)を加えて混ぜる。
- ③ラップでかたちを整えて食べる分だけ切って、油(バター)をひいたフライパンで両面焼いて出来上がり。
*醤油や砂糖醤油をかけて食べる。バターは焦げやすいので焼き終わりに少量溶かした方が風味よくなります。

交流会に参加して



・ゆっくりと丁寧に育てられているので、野菜の味が凝縮されていて美味しくなることがよくわかりました。(この時期はシンプルにセイロで蒸して塩で食べるのが美味しいです)人参に水やりをしないということが衝撃的でした。自然に任せてたくましく育った人参なのですね♥
・さすが北海道!想像以上に広大ですばらしい圃場でした!近年の厳しい気象状況に悪戦苦闘されているとのこと。毎週届けてもらえる美味しい野菜に生産者のみなさんの姿を思い、これからも購入させてもらいたいと思っていました。

◆新登場の商品を試してみました!◆ GC 阿蘇バジルディップ

フタを開けるとバジルとチーズの美味しそうな香りが広がります。材料はとってもシンプル。サツマイモ入りで食感がやわらかく、まるやかな甘みがあります。1番のオススメは茹でたジャガイモや卵にそのままつけて。フライドポテトに添えればパーティー料理の一品にも。パンに塗ってハムや卵を挟めば簡単にバジルサンドイッチができますよ♪ハーブに馴染みのない子供達にも大好評でした!

