

新規加入された組合員さん…42名(2022年7月20日現在)  
 現在の組合員総数…8,805名(前年対比102.2%)  
 グリーンコープでんき 契約件数…99件(前月+1件)  
 グリーン電力出資金 申込人数…231名(2022年5月末現在)  
 申込件数…242件(2022年5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

オンラインで

開催しました

教えて！生産のひみつ



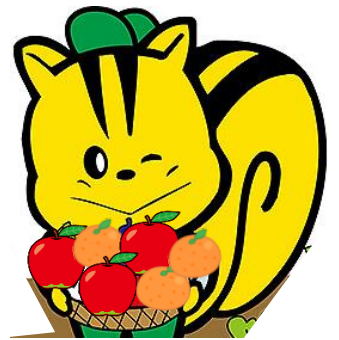
出雲地区委員会

りんご・みかん交流会

2022年7月1日（金）



7月1日（金）「教えて！生産のひみつ りんご・みかん交流会」をオンラインで開催しました。16名の参加がありました。信濃五岳会小林さん、井上農園井上さんから栽培から収穫、出荷までの話を聞かせてもらいました。夏の除草作業、冬の剪定、摘果など年間を通して行われる作業や病気や害虫の防除、出荷時の丁寧な点検作業などについてわかりやすく話してくださいました。生産者さんが手間暇かけ、丹精込めて栽培して下さっていることがよくわかり、グリーンコープのりんご、みかんが安心、安全であることのすばらしさを実感することができました。参加者からたくさん質問がありました。りんご、みかん共にワックス未使用で、テカテカして見えるのは果物本来の成分で無害であること、一般栽培よりかなり減農薬栽培であることなど一つ一つ丁寧に答えてもらいました。



生産者さんから「産直アンケートは栽培の通知表のような物で励みになるし、勉強になる。組合員とのつながりも感じられる。是非、提出してほしい!!」という要望がありました。グリーンコープのアプリからもアンケートは提出できます。1枚1枚読んでくださるそうです。↓

じゃんけん大会では生産者さんと参加者でワクワクドキドキ感を共有し、交流することができたように思います。地区委員会からのおススメとしてりんごの輪切り、みかんの皮の活用法（干してぬか漬け、浅漬けに入れる）、焼きりんごの作り方の紹介（動画）もしました。商品おススメ委員より「早期予約りんご」「早期予約みかん」のPRをしてもらいました。早期予約すると毎週カタログで注文するよりお得です。私たちが予約すると、生産者さんは計画的に出荷できるので安心して栽培できます。

予約はカタログ25号(8月29日週)から始まっています。

とっても美味しい産直りんご・みかん。  
 予約して生産者さんを応援しましょう！

早期予約りんご・みかんを両方予約した方の中から  
 抽選で1000名にプレゼントがありますよ♪

【中晩柑セット】 250名

【信濃五岳会のりんごジュース】 750名

先週配布の「答えてプレゼント♪」のチラシも見てね~! /

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。

21年度産河内晩柑アンケート

担当 堀田 出雲 天水グループ（熊本県）

配達日 月 日 氏名 生産地 グリーンコープ 生産

●このアンケートは、あなたが所属されているグリーンコープ生協とグリーンコープ連合会が  
 協力して行っています。各産直（生産者と生産者事務局のまとめた集約の計画など）を依頼する際の  
 参考資料として使用し、その後は、生産者に届けますのでご存知ください。  
 ●アンケートは配達後2週間以内にご記入ください。  
 ●万一、不良品があった場合には、アンケートとは別に、所属生産者に連絡ください。

1. 味について（○囲みしてください）  
 1. おいしい 2. まあまあおいしい 3. パラツキがある 4. おいしいくない  
 (品種)

2. 価格について（○囲みしてください）  
 1. 高い 2. 少し高い 3. ちょうど良い 4. 安い

3. 包装について（○囲みしてください）  
 1. かなり良い 2. まあまあ良い 3. あまり良くない 4. 良くない

4. 傷みはありましたか  
 1. なかった 2. あった  玉(g)中  玉(g)  
 ●傷みが玉(g)のうち、何玉(g)だったのかをご記入ください。

5. その他くだものに關するご意見、  
 生産者へのメッセージなどありましたらご記入ください。

QRコード

※グリーンコープアプリ及びGwebのGCom1画面の「実物アンケート」から回答できます。  
 ※お住まいの携帯電話でQRコードを読み取るとアプリのURLが表示されます。  
 ※アプリインストールされていない方にはGwebのログインページをご案内しています。GCom1のトップ画面の「実物アンケート」をご利用ください。

めグリーンコープ連合会

商品と一緒に小さな紙が入っていますよ  
 裏面にはまめ知識☆

# やっぱりうなぎはグリーンコープでしょ!

グリーンコープ生協(島根)  
おすすめ委員会  
2022.

.....  
薩摩川内産うなぎの蒲焼  
カタログ 29号 登場!

美味しく  
食べて  
元気に  
なっぺね

## グリーンコープのうなぎの特徴

- エサは安全なもの
- タレは国産丸大豆しめじをベースにしたグリーンコープが開発したタレを使用
- うなぎにとって最適な20℃~28℃の水温で1年~2年ゆっくりじっくり育てるのでノンストレスで病気になるにくい
- 電気ヒーターは最新鋭の機器でムラなくふっくら焼き上げます
- グリーンコープのうなぎは市場と比べて一回り大きい
- うなぎが一番美味しい時に焼いたものを冷凍!

## 一般市場のうなぎは?

- どのような環境でどのようなエサでどのような養鰻場で育ったのかわからない
- タレの原料も不明
- 30℃~35℃以上でうなぎも活性化するが、うなぎにとって最もストレスな温度

あっ!!

是非とも味わってみて下さい!!