



発行：グリーンコープ生活協同組合理事会

出雲市斐川町荘原 2230-1 TEL:0853-73-8010 FAX:0853-73-8013

組合員総数…8,935名  
(前年比 101.2%・7月20日現在)  
グリーンコープでんき契約件数  
…106件(前月+0件)

- 組合員活動予定**
- ☆FP 円縁学習会(相続と相続税)  
9/21(木)オンライン
  - ☆秋のつどい(産直水産)  
10/16(月)さんぽーの出雲  
from 木ダロスセミナー  
10/30(月)松江市(会場未定)  
オンライン併用
  - ☆れんこん料理講習会  
11/16(木)出雲市(会場未定)
- ☆後日チラシをお届けします☆

## 『居場所』を開催しました

7月3日(月)、松江市の大輪団地において居場所を開催しました。この日は8人の組合員が参加され、グリーンコープのお菓子を試食しながらおしゃべりを楽しみました。毎週配布されているカタログGREENやチラシを見ながら、「私はこの商品をよく購入している☆」「こんな食べ方をしている♡」など情報交換する様子もみられました。

また、グリーンコープのことだけでなく、普段の自分の暮らしについてなどの話が尽きないようで、あっという間に時間が過ぎました。おしゃべりした後は皆さんリフレッシュされたようで、笑顔で帰って行かれました。



グリーンコープの商品のことを組合員さん同士他愛もなくおしゃべりできる時間いいですね!

次に買ってみよう!と思えるのもまた交流があるからこそですね。こういう機会が増えるといいなと思いました。

### ～参加者の感想～

今日は楽しかったです。時々このようなイベントをしていただけると助かります。

コロナ禍でずっと人と対面式で話す事がなかったので、人と話す機会がもてて良かったです。普段、注文する商品は決まっているのでそれ以外の商品について詳しく聞けて良かったです。



グリーンコープでは、「共に生きる」地域づくりを目指して、赤ちゃんからお年寄りまで多様な人たちが集える居場所づくりをすすめています。

12月にも今回のようなおしゃべり会を計画しています。この場所が、地域の皆さんにとってくつろぎの場、交流の場になるよう、今後も取り組みをすすめていきます。



### 簡単レシピ

## じゃがいもとピーマンの中華炒め

#### 【材料(2人分)】

- 産直パレイショ 2個
- 産直ピーマン 2個
- 一番搾り純正ごま油 大さじ1/2

- オイスターソース 大さじ1/2強
- こいくち国産丸大豆(ちくご) 小さじ1
- 水 小さじ1

A

#### 【作り方】

- ①じゃがいもとピーマンを一番搾り純正ごま油で炒める。
- ②①にAを入れてからめたらできあがり!

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

2023年9月11日 みらんと111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))

おみ 開催しました

大田地区委員会

# 「おもちゃのカンヅメ〜りんごとみかん生産者交流会」

2023年6月28日(水)

6月28日(水)、サンレディー大田にて、「おもちゃのカンヅメ〜りんごとみかん生産者交流会〜」を開催しました。7名の参加がありました。りんごは信濃五岳会(小林さん、須山さん)、みかんは井上農園(井上さん)、みのり会(重さん)、また、グリーンコープ連合会農産部(池田部長さん)にお越しいただきました。



まず、栽培から収穫、出荷までのお話を聞きました。除草剤を使わず、暑いなかでの草刈り、驚くほどたくさんさんの病気や害虫を最低限の農薬で対処、柑橘類は腐敗防止剤不使用、また、異常気象(高温多雨)により、収穫の2〜3割を廃棄したことも...。たくさんさんのご苦労を知りました。同時に、安心・安全な果物を提供しようという熱い思いも伝わってきて、とてもありがたく思いました。



続いて、質疑応答や生産者さんからのたくさんのお土産(チラシの載らないスペシャルなジュースの飲み比べも)タイム♪で、盛り上がりました。パワフルで明るく楽しい生産者さんと交流し、大いに元気をいただきました。

生産者の方は「みなさんの支えがあるからやっていける」と言われます。私たちは、りんご・みかんを予約して、生産者さんを応援しましょう。生産者さんの励みにも勉強にもなるという、果物アンケートの記入・提出にも心がけたいと思います(^\_^)

 **早期予約は今週まで!!**



南の島の **おすすめ**

## 完熟マンゴープリン

メーカーのナカシム冷蔵さんのお話を聞いて食べてみたら、まあ、美味しかったこと!!!



- ★セールスポイント★
- ① 2020 リニューアル
    - ・120g×2 → 170g×3 量がちょうどよい、分けやすい
    - ・プラスチックカップ → 紙カップ (環境がう)
  - ② 圧倒的コスパ!!
    - ・マンゴー比率 78% 断トツ日本一↑
    - ・1こ約100円
  - ③ 砂糖少なし!!
    - ・砂糖比率約2% (完熟マンゴー使用なのでそれで十分)
    - ・果物そのもののように後味すっきり甘さ
  - ④ 香料・着色料不使用!!
    - ・マンゴー 78% + 鮮度管理 → 香りも臭いもない
  - ⑤ 原料から製品までしっかり管理
    - ・責任者はフィリピンに務り住んで約20年
  - ⑥ フィリピンでの安定雇用につながる



ぜひお試しを!!! もちろん「完熟マンゴー」(カット・冷凍)もおすすめですよ。私はヨーグルトにのせて食べます。