



5
vol.

発行/2021年2月15日
グリーンコープひろしま理事会
広島市佐伯区八幡東4-41-12
TEL(082)927-1503 FAX(082)927-1506
組合員数 20,520人
出資金積立金総額 1,099,586,463 円 (1/20 現在)

●グリーンコープひろしまHP
<http://www.greencoop-hiroshima.or.jp/>

●グリーンコープひろしまInstagram
「グリーンコープひろしま」で検索してね!

●グリーンコープひろしま 活動ブログ
「げんきくんのわくわく日記」
<http://blog.goo.ne.jp/greencoop-77>

●Facebook: グリーンコープ生協ひろしま
<https://www.facebook.com/gchiroshima/>

出会うの季節に♪

広げよう! グリーンコープの輪

2020年の8月から新たに安芸太田町と廿日市市吉和での配送が始まりました。3名の方にご協力いただいていたいくつかの班ができ、配送ができるようになりました。今回は、その3名の方をご紹介します。

河野恵里香さん、小田理恵さん、大神朋子さんです。

河野さん

「グリーンコープに加入するきっかけは?」

グリーンコープがゲノム編集食品の規制と表示を求める署名をしていることを聞いて、自分も署名をしたいと思いました。知り合いの方が、グリーンコープを利用していたので教えていただきました。

大神さん

もともと食の安全性などに関心があり、5年ほど前に小田さんからグリーンコープの話を知っていました。今回の配送の話を知って加入することになりました。

小田さん

大学時代に就職活動の際、生協のことを調べていて、そのときから存在は知っていました。その後、グリーンコープに加入している知り合いのお宅でいろいろな商品を利用されているのを見て、自分でも利用してみたいなあと考えていました。5年ほど前に配達に来てもらえるかもしれない、と話があった際は実現しなかったけど、このたび河野さんから話があり、今回の加入につながりました。



「加入して良かったことは?」

河野さん

野菜をはじめ商品の質が良いと感じました。素材の味をしっかりと感じられるし、商品の裏面に表示してある内容物がシンプルなので安心して利用できます。

小田さん

カタログを見ることで食べる楽しみが増えました。山に囲まれた地域なので、魚は限られたものになってしまっていたのですが、いろいろ選べるのが良かったです。加入して、班のみなんと週1回会えるし、グリーンコープを通して新しい仲間の輪が広がりました。



子どもが4人いて買物がゆっくり出来ない日々でした。カタログの中には情報がたくさんあり、じっくり見て、楽しむことができます。食への関心が高い人たちとつながったことも良かったです。これまで添加物が気になりながらも、無添加のものが選べない場面もありました。グリーンコープを利用することになり、不要な添加物を使用していない、安心・安全な商品選びができるようになりました。

大神さん

「お気に入りの商品は何ですか?」

小田さん

『にんじん』『ごぼう』『れんこん』です。味が濃くて新鮮さを感じます。あとは家族の定番で『うす塩味さば』『さばフィレ』ですね。

大神さん

『冷凍玄米あん餅』は、おやつになるし、冷凍なのでストックしていつでも食べられるのがいいです。こんぶ、かつおの佃煮も味付けがシンプルで美味しいですね。

河野さん

『餃子の皮』です!! 市販のものと全然違う!! 餃子を餡から手作りして皮で包み、200個くらい作るのですが、パリッと美味しく焼きあがります。

河野さん、小田さん、大神さん、ありがとうございました!





12月15日（火）枝元なほみさんのオンライン講演会を開催しました。料理研究者として33年、あらゆるニーズに応じて料理をしてきたのですが、「どんなに手間暇かけて愛情をこめても、ちゃんとした材料がないといい料理は作れない」と感じ、今では様々な食の問題に取り組みられています。遺伝子組み換え食品、種子法、種苗法、ゲノム編集食品、農業競争力強化支援法について、柔らかな口調でわかりやすくお話していただきました。「種子法」の廃止で、今後、民間企業が種子市場を独占していくかもしれないこと、「種苗法」が改定されれば農家による自家採種ができなくなるかもしれないことなど、私たちの知らないところで日本の食と農が変わっていている現状をお聞きし、焦燥感に駆られました。枝元さんは「現代の人々は『便利』『安い』に重きを置きすぎて、企業が儲けようとして作ったものにすぐに飛びついてしまっています。便利さを優先することで大切なものを犠牲にし、生きるために必要な土台を壊しているのではないのでしょうか。安全性より企業利益が優先されている現状を、大人がしっかりと見つめ直して考えていかなければ、子どもたちの未来は守れません。」とされていて、食の問題について真剣に取り組み、信念をもって活動されていることを感じました。そして「私たちはいつしか難しいことを考えるのをやめてしまっています。食の問題が私たちにどう影響するのか、まずは日々の暮らしの中から少しずつ考えることを始めましょう。」という言葉にとっても共感し、私たちの日常の中から意識を変えていくことの大切さを学びました。後半では、コロナ対策として免疫力を高めるレシピや、枝元さんが行っている食品ロスの取り組みについてもお話しくださしました。多くの質問や感想が寄せられ、参加者の食の問題への関心の高さが伺えた講演会でした。

枝元さんは、私たちにできることとして「これおいしいねと伝えながらみんながつながっていくことで、いろんなことができるのではないのでしょうか」と言われていました。私たちには同じ思いでつながっているグリーンコープの仲間がいます。仲間と共に知恵を出し合い、生産者を買ひ支えながら、子どもたちの未来のためにも食の問題に取り組んでいきたいと思いました。（理事 仲村）

商品のたしかさを確認する活動報告 -ヒロツク工場見学- 10月6日（火）

10月6日（火）商品のたしかさを確認するため、「わさびのり」を作っている（株）ヒロツクへたしかめ委員3名と共に見学に行ってきました。

工場に着き、入口で検温・手指消毒をして2階会議室へ。自己紹介、ヒロツクの会社概要の説明があり、まず、わさびのりの製造工程の映像を視聴させていただきました。わさびのりには、シャキシャキとした食感を出すために茎わさびと広島菜が入っています。それぞれの食感を生かすため、のり、茎わさび、広島菜は別々に炊いているそうです。とても手間をかけて作られていることを知り、驚きました。

次は白衣、帽子、マスクを装着して工場内へ。工場では、徹底した衛生管理の下、さまざまな佃煮が製造されていました。原料室では、原料が混ざらないようそれぞれがきちんと管理をされ、グリーンコープのわさびのりに使用するわさび香料も、冷蔵庫で他のものと混ざらないように分けられていました。見学当日、わさびのりの製造は行われていませんでしたが、使われる器具などを見せていただき、最後の包装ラインでグリーンコープわさびのりが包装、出荷されているところを見ることができました。どの作業場でも、みなさん手を止めて丁寧に挨拶をしてくださいました。会議室に戻ったの質疑応答では、原料ののりは社長が直接産地に出向いて現物を見て仕入れ、選別済みのものをさらに工場で選別されていることや、グリーンコープのわさびのりは、開発にとっても時間がかかったことなどを知りました。特別注視確認書を順番に読み、商品の確かさを確認しました。最後に外に出て、記念撮影をして終了。

コロナ禍での工場見学を快く受け入れてくださったヒロツクの皆さんに本当に感謝です。こだわり抜いた原材料と、手間ひまかけて作られたご飯にぴったりの「わさびのり」をみなさんもぜひ食べてみてくださいね。



【わさびのリアレンジレシピ】

- ・食パンに塗る→意外に美味しいです(^_^)
- ・ディップにする
- ・和え物に使う



★マヨネーズと混ぜると辛みが和らぐのでお子さんにもおすすめです。

（理事 宮崎）

2019年度に開催した「種子法学習会」を機に、広島県に「ジーンバンク」があることを知り、どのような活動をされているのか知ろうということで、訪問しました。平成元年に広島県が東広島市八本松の農業技術センター敷地内に設置した「農業ジーンバンク」は、地域戦略作物や新品種開発のための育種素材である植物遺伝資源を収集、保存管理し、21世紀の広島県農業に備えることを目的としているそうです。

物流が発達し、例えば京野菜を広島県にいながら購入することも可能になっていますが、その昔は、行き来が少なく、地方によって、独特の食生活・文化に違いもあり、特産物や地場野菜がその土地の風土に合せて育てられ、食されてきた時代があったんだとあらためてわかりました。冷蔵保管庫で保管されている種子は約5000点。種子によって、短期保管(-1℃・ペットボトル)で数十年、長期保管(-10℃・缶詰真空パック)は100年持つとされています。「広島お宝野菜」と称して、広島菜、川内ほうれん草などがあります。広島県内の方は無料で種子を利用することができ、「栽培してもらい、増やしてもらうことが大切」とのことでした。栽培して採れた種子を戻してもらい、発芽率の調査を行い、発芽率70%以上のものを保存しているそうです。担当者の方のお話では、「栽培することはある程度、誰にでもできるけれど、種子をとることは大変なんです。」とのことでした。野菜は交雑しやすく、意図せず交雑することはジーン(遺伝子)バンクとしては困るとのことでした。



これまで、グリーンコープで「遺伝子組み換えに関する学習会」に参加してきた中で、自生GMナタネと露地野菜との交雑という問題を知りました。今回お話を聞き、広島県の特産の広島菜や白菜もアブラナ科で、GMナタネと交雑してしまう心配があるのでは?と感じました。グリーンコープでは毎年、各県で『自生GMナタネ汚染調査活動』を行っていて、GCひろしまも毎年、取り組んでいます。広島には荷揚げ港がないこともあり、兵庫・岡山・福岡のように陽性反応が出ることはこれまでありませんでしたが、幹線道路などを移動する時にこぼれおちることも考えられ、継続して行っている調査活動に意味があるとあらためて実感しました。

「広島お宝野菜」と称した野菜は、グリーンコープの産直野菜ではなじみのない野菜ですが、大手スーパーなどでも見かけないものがほとんどのようです。F1品種による農業が主流になっている中で、このように伝統野菜の種子を守ることがその継承につながっていることを知りました。(理事長 熊野)

事務局報告 <2020年度 仲間作りの様子>

- (1) 2020年度の仲間作りの経過は右表の通りです。
- (2) 目標達成率は102.4%となり、年間目標を達成しました。
- (3) イベントへの出展は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、引き続き出展を見合わせています。
- (4) 春先はコロナウィルスの影響により、問い合わせ件数が増加した事で、仲間作りを大きく進めることができました。
- (5) 落ち着いていた問い合わせも、広島県内のコロナウィルスの感染者増と共に増えつつあります。
- (6) ご迷惑やお知り合いの方で、グリーンコープを試したことのない方がいらっしゃいましたら是非、ご紹介をお願い致します。

| 1/22までの実績 | 登録組合員数 | 仲間作り目標 | 仲間作り実績 | 達成率 |
|-----------|--------|--------|--------|--------|
| 西支部 | 6,654 | 637 | 685 | 107.5% |
| 中央支部 | 5,980 | 588 | 590 | 100.3% |
| 東広島支部 | 4,210 | 524 | 489 | 93.3% |
| 福山支部 | 3,676 | 396 | 432 | 109.1% |
| ひろしま | 20,520 | 2,145 | 2,196 | 102.4% |



配送担当者を紹介しま〜す♪

福山支部



- ◆お名前：檀浦 泰士(だんうら たいし)
- ◆配達地区：福山市・福山市北部(駅家・加茂・神辺)
- ◆出身地：福山市
- ◆趣味：ランニング、音楽鑑賞、ドライブ、スポーツ観戦
- ◆好きなアーティスト：ヤバイTシャツ屋さん、UVERworld、UNISON SQUARE GARDEN
- ◆休日の過ごし方：ドライブ、買い物など
- ◆配送担当時の心に残ったエピソード：いつも不在の方が、担当者ニュースに毎週コメントを書いて返して下さること。
- ◆好きなGC商品は?：肉まん(一つひとつにボリュームがあり、すぐに食べることができるのも◎)
- ◆配送に出で嬉しかった事：ニュースにオススメを書いた後で、その商品を組合員さんが買ってくれたこと。
- ◆組合員さんにひとこと：これからも皆さんに商品と笑顔を届けます!
- ◆福山支部長からひとこと：檀浦さんを一言で表すと「真面目」です。配達時に会えなかった方には電話をして、おすすめの商品を伝えるなどコミュニケーションを欠かさなかったり、真摯に仕事に向き合う姿が印象的で、いつも感心しています。

～家族ごはん～
たこ焼きプレートで
簡単しゅうまいパーティー♪

わたしの
おすすめレシピ



- 【材料】
- ・餃子の皮 1袋
 - ・ひき肉 150g
(合びき、豚などお好みのもの)
 - ・玉ねぎ 中1玉
 - ・片栗粉 大1
 - ・醤油 小1
 - ・オイスターソース 小1
 - ・塩 小1/2ほど
 - ・ごま油 小1
 - ・にんにく、しょうがなどお好み
で加える
 - ・トッピング(エビ、枝豆、コーン、
パプリカなどお好みで)

【作り方】

1. 玉ねぎはみじん切りにしておきます。
2. ポリ袋に皮以外の材料を全て入れ、混ぜます。
3. プレートに油を少し引き、皮をセットします。
4. 2. の袋の角を切り、皮の中心へ絞り出し、トッピングをします。
5. プレートへ水を50ccほど回し入れ、フタをして中火で10分ほど蒸し焼きにすると出来上がります！



◎お好みのトッピングで楽しんでください♪

(理事 菜田)

小豆カイロ♪

小豆カイロは電子レンジで1分～1分20秒加熱すると、20分くらい暖かさが続きます。使い捨てカイロと比較すると、やわらかく、体の各箇所にフィットするので、使いやすくオススメです。首、肩、腰や目と、いろんなところを癒してくれます。小豆の重さが程よく、蒸しタオルのような感じで心地よく加温してくれます。小豆には水分が多く含まれているので、天然の蒸気が優しく体を芯から温めてくれます。繰り返し200回くらいは使えるのでエコで、コスバも抜群です！

～ココがポイント～

小豆は加熱しすぎると割れてしまい、虫食いなどの原因になるので、慣れるまでは少しずつ加熱するのがオススメです。

(理事 金子)

くらし
全体会

2月

17日(水) 中央支部理事会 「日本と原発」上映会 第1部・第2部(2回上映)
「映画『日本と原発』～私たちは原発で幸せですか?～」(中央支部)

3月

- 2日(火) 中央支部理事会 遺伝子組み換えキャンペーン出前講座
「遺伝子組み換え食品のキケンな話」(中央支部)
- 5日(金) 中央支部地域福祉委員会 「どれくらいかかる?教育資金
～子どもの教育費のあれこれ～」(中央支部)
- 9日(火) 中央支部おすすめ委員会 「ルームスプレー香りの妖精学習会」
(中央支部)
- 10日(水) 東広島支部おすすめ委員会 「ルームスプレー香りの妖精学習会」
(Web・東広島支部)

※行事名、場所は変更になる場合があります。詳しくは、配布チラシをごらんください。

行事予定



グリーンコープひろしまのInstagramには、
おすすめの商品やレシピをアップしています。是非、見てください!!

グリーンコープひろしまの
Instagramはこちらから

