



Vol. **3**



発行/2023年10月16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丁目41番12号
TEL(082)927-1503 FAX(082)927-1506
組合員数21,284人
出資金積立金総額 1,210,962,850 円(7/20 現在)

日々の活動の様子は
こちらをご覧ください。



●グリーンコープひろしまHP
<https://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!

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

2023「ピースアクションinヒロシマ “虹のひろば”」出展

8月5日(土)広島県立総合体育館グリーンアリーナで行われた「2023ピースアクションinヒロシマ “虹のひろば”」に初出展しました。“虹のひろば”には、参加団体の日頃取り組んでいる平和について紹介するコーナーが設けられており、グリーンコープひろしまも昨年度取り組んだ様子を展示しました。



全国から多くの生協団体の出展があり、私たちの取り組みを知っていただける貴重な機会となりました。

(理事長 前津宗)



- ・ヒロシマナガサキおりづるアクション Part I、Part II
- ・2022年7月21日(木) 緊急来日 ウクライナ・ジャーナリスト報告会
～ウクライナの現状をお話します
- ・2022年8月31日(水) あたりまえの日常を守るために
～今だから平和を一緒に考えてみませんか?～
- ・中村哲さん DVD 学習会
- ・共生・平和長崎自転車隊



グリーンコープひろしまでは、
これらの展示をしました!



安心・安全・美味しさで 愛され続けて30周年。
大好きじゃけん! グリーンコープひろしま

☆30周年記念イベント「みんなおいでよ～GREEN マルシェ」

日時:2023年11月11日(土)10:00～15:00

場所:広島コンベンションホール1階(広島テレビホール、エントランスホール)
エキキターレ

☆30周年記念講演会

『食べることは生きること～弁当の目が教えてくれること～』

講師:竹下和男さん

日時:2023年11月29日(水)10:30～12:30

場所:西区民文化センター 2階ホール

定員:300名 組合員とそのお友だち

※参加希望の方は、後日配布するチラシでお申し込みください。



もうすぐ

誕生20周年 We LOVE 産直びん牛乳

特別企画!

みんなで投票!

あなたはどっち? ノンホモ派? パスチャライズ派?

グリーンコープの顔である産直びん牛乳。

72°C15秒のパスチャライズ殺菌は、人体に有害な菌を死滅させ、生乳本来の風味と栄養をできるだけ残す殺菌方法です。超高温殺菌の牛乳と違い特有の焦げ臭がなくとっても飲みやすい牛乳です。これからもみんなで飲んで応援してくださいね★

「産直びん牛乳ノンホモ」と「産直びん牛乳パスチャライズ」同じパスチャライズ殺菌でもちょっと違う。

みなさんどちらがお好きですか?どしどし投票してくださいね!投票の結果は、次号でお知らせします。

投票してくれた方の中から
抽選で8名の方に
「金」のミルクストローグラス
プレゼント!



産直びん牛乳
ノンホモ

脂肪球を砕いていないのでより生乳に近い牛乳です。静置すると脂肪分が浮いて上部にクリームラインができます。



産直びん牛乳
パスチャライズ

製造工程で脂肪球を砕いて均一化したもので、すっきりとした飲み口です。

2023年度 酪農生産者交流会（オンライン）

5月24日(水)オンラインにて、酪農生産者のお話を伺い、酪農現場の牛舎を視察しました。

熊本県酪農業協同組合連合会の方から、徐々に減少している生乳の生産量の現況、生産と供給のバランスを取る難しさ、そのような状況下で酪農を継続していく事が難しくなり、日本の酪農が弱体化する事への懸念などをお聞きしました。そういった厳しい現実の中、現在産直びん牛乳がグリーンコープの組合員のもとに届けられている事はとてもありがたいことだと実感しました。

画面越しの視察でしたが、牛舎は手入れが行き届き、整備に手間をかけ、乳牛のお世話も愛情を込めてされているのが、生産者の皆さんを見つめる乳牛の眼差しから感じることができました。

タオルとメッセージを贈る取り組みで組合員の皆さんから届けられたタオルは、乳牛の乳房を清潔に保つ為に役立てられています。実際にタオルを管理・使用している場所や手入れされ清潔感のある乳牛たちの様子からそのことがよくわかりました。

様々な工夫やご苦労されていることなど酪農生産者の方の背景を想いつつ、これからも、安心安全でおいしい産直びん牛乳が届け続けられるよう、私たちも産直びん牛乳の良さを伝え、利用していきたいと思いました。 (理事 曲淵)



活動組合員研修

2023年7月5日(水)

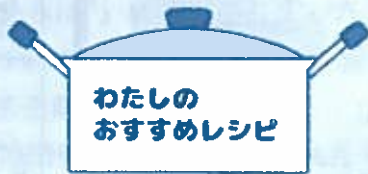


毎年秋に各地区で開催する「グリーンわいわいカフェ」に向け、活動組合員研修を開催しました。近年はコロナ禍により対面の行事開催が難しいことも多かったのですが、今年はようやく様々な制限なく行事を開催しています。



まずは「グリーンわいわいカフェ」の進め方について共有しました。グリーンコープの基本方針や専門委員会からのアピールポイント(おおすすめ委員会→産直ひん牛乳の良さをアピールする伝え方、くらし委員会→せっけんの汚れ落ちの実例の紹介、地域福祉→なぜ福祉に取りくむのか、100円基金についてペーフサートの掛け合い)などを伝えました。その後、いくつかのグループに分かれて交流を行い、メーカーをお呼びしての行事の様子や楽しかったことなどを話しました。そして少しずつ打ち解けてくると、地区委員が困っていることや質問なども出て、有意義な交流となりました。支部の枠を超えて顔と顔の見える関わりを持つことができ、良かったと思います。組合員の皆さん、私たちと一緒にわいわい楽しく活動しませんか?

(理事 船津)



わたしの
おすすめレシピ

～かぼちゃ団子～

【材料(6個分)】

- ・産直かぼちゃ 400g
- ・産直玉ねぎ 160g
- ・産直豚ミンチ 160g
- ・京風だしの素うすい(甘ロタイプ) 大さじ1・1/2
- ・こいちろ国産丸大豆醤油(ちくご) 大さじ1・1/2
- ・奄美きびさとう 大さじ1・1/2
- ・有機エキストラバージンオリーブ油スペイン 適量

- | | | |
|---|------------------|-------|
| A | 水 | 300mL |
| | 京風だしの素うすい(甘ロタイプ) | 大さじ1 |
| | 片栗粉 | 大さじ2 |
- (水大さじ2で片栗粉を溶き、水溶き片栗粉を作る)

【作り方】

1. かぼちゃを適当な大きさに切り、柔らかくなるまで蒸して皮ごとつぶす。
京風だしの素を入れてよく混ぜ、6等分する。
(色味が気になる方は皮をむいてください。)
2. みじん切りにした玉ねぎと豚ミンチをオリーブ油で炒め、火が通ったらさとうと醤油を加えてさらに炒め、6等分する。
3. 1のかぼちゃをラップに丸く広げ、2をのせて包み、茶巾絞りにする。
4. Aの材料であんを作り、3にかけて出来上がり。

手が込んでいるように見えて簡単に作れる、我が家のおもてなし料理です(*~*)
ハロウィンや冬至のメニューにいかがですか♡ (理事 木上)

私のカーボンニュートラル



私は「グリーンコープでんき」に加入しています。電気について真剣に考えるようになったきっかけは、首都圏に住んでいた時の東日本大震災でした。数年後グリーンコープに加入、人と地球に優しい「グリーンコープでんき」があると知って嬉しくなりました。

食べ物や日用品のようにエネルギーも私たち消費者が選べます。安さやイメージで選ぶのか?安心安全の基準で選ぶのか?グリーンコープの広がりとともに、グリーンコープでんき仲間が増える、明るい未来を思い描いています。

(理事 小寺)

☆ふくし情報でんわ☆

「商品の選び方や使い方」「子育てや介護保険の情報」などで「困ったな?」と思った時にはお気軽にお電話ください!

フリーダイヤル
(FAX兼用)

いいはなしに
0120-118742

開設:月~金
10:30~15:30
(土・日・祝祭日休)

社会福祉法人グリーンコープ

たすけあいワークスでは「困った」を抱えた人の「介護、家事全般」を「やさしい手」で心を込めたお手伝いをしています。

7月1日より、訪問介護事業所の「はぁーとネット」と「めーぶるネット」が事業所統合し、新たに「ふくしサービスセンターくろーばーネット」となりました!

ふくしサービスセンター <サービスエリアはくろーばーネット>
お問い合わせください>

広島市安佐南区川内6丁目20-5 TEL 082-870-4652

デイサービスセンター

夢*グリーン

広島市西区高須2丁目2-28

<営業時間>

月~土 8:30~18:30

TEL 082-942-5821

デイサービスセンター

楓*グリーン

広島市安佐南区川内6丁目20-5

<営業時間>

月~土 8:30~18:30

TEL 082-555-8341

グリーンコープもっと知り隊（地区委員会）紹介コーナー

今回は、東広島支部・北部地区委員会です♪

◆私たちの地区の自慢

今年度から地区委員になった子育て真っ最中の3人で活動しています。

◆主な開催場所

寺西地域センター、八本松地域センターなど

◆メンバーおすすめの商品

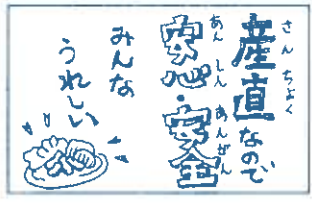
- ♥インスタントコーヒー（カフェインレス）…
しっかりコーヒーの味があり、カフェインレスなのが気に入っています。産直びん牛乳を加えるのがおすすめです。
- ♥産直わが家風カフェミルク（びん入り）…
甘さがひかえめで牛乳とコーヒーの味がたっぷり楽しめます。
- ♥冷凍の調理食品…おすすめ商品が沢山ありすぎて悩みます。
『うす塩味さば』『南の島完熟マンゴー＆パイン』などは、よく注文します。『レンジでアジの磯部フライ』はお弁当にとってもおすすめです。



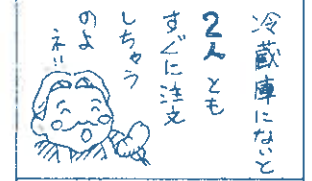
一緒に活動しませんか？



グリーンコープもっと知り隊（地区委員会）は常時募集中です。ご興味がありましたら、所属支部の組合員事務局までお問い合わせください。



よっちゃん とまおくん



今回はペンネーム「よっちゃん」とまさおくんさんです♪
楽しい作品をありがとうございました！！
(かわらばん編集部一詞)

★みんなのげんきくんひろば★

沢山のご応募ありがとうございます。
採用された方には『オイスターソース』をプレゼントします。

今回のテーマは『私の産直豚肉おすすめ簡単レシピ』を教えてください。

☆塩こしょうした豚バラ肉で、もやしとえのき草を巻き、ラップをかけて電子レンジで6分程度加熱します。醤油、ラー油、鶏がらスープの素、白ごまを混ぜたたれをかけたら出来上がり。フライパンを使わず、お手軽に出来るので、お弁当の一品にもピッタリですよ。（西支部・ももたろこ）

☆『産直豚バラ肉を使ってナスのみまき焼き』を作ります。ナスを縦に4～6等分に切り分けて、そこにバラ肉を巻き付けてフライパンで焼くだけ。お肉がナスから外れないように巻き終わりの部分を下にしてフライパンに並べ、両面2分程度ずつ焼き目を付けたら砂糖、しょうゆ、酒で味付けします。蓋をして汁気が無くなりそうになったら出来上がり！ナスが嫌いな子もパクパク食べられます！ナスの代わりにアスパラガス等の他の野菜やチーズなどでも美味しいです。豚バラ肉の代わりに産直豚ロースうす切りでも作れますよ（福山支部・あきちゃん）

次回の募集テーマ

『私のおすすめ♪グリーンコープのパン』です。
あなたのお気に入りのパン（商品名）とそのおすすめポイントも教えてください。



掲載の方には『国産黒豆きなこのクリーム』を差し上げます♪

【応募方法】以下の①～⑥を記入の上、原稿をお寄せください。
Google フォーム、メール送信、またはお手持ちの紙での提出、いずれかをお願いします。
なお、紙での応募は、大きめの紙に宛先「かわらばん担当宛て」を必ず記入して配送時に提出してください。
※回収カタログに紛れないようにご注意ください。
①お名前 ②支部名 ③コース
④組合員番号 ⑤ペンネーム
⑥ノンホモ VS パス、どちらがお好き？
⑦みんなのげんきくんひろばのテーマ
「私のおすすめ♪グリーンコープのパン」です。

応募締め切り 11月3日（金）

Google フォームからの投稿はこちら⇒



二次元コードが読み込めない方はメールアドレス kouhou2847hiro@gmail.com へ送信をお願いします。

※原稿採用の方へのプレゼントは12月上旬（予定）に発送させていただきます。

※お寄せいただいた原稿は広報担当者で加筆・修正させていただきます。ご了承ください。