

あをがき

誌名は古事記に詠まれた「やまとは 国のまほろば たなづく 青垣 山ごもれる 大和し うるはし」のうたに由来しています。
奈良盆地を取り囲む青垣（あをがき）の山々のように、みんなで手を取り合ってゆこう、との思いを表しています。

April 2018

4

Vol.507

Take Free

ご自由にお取りください



CO・OP 《国産素材》お赤飯用あずき水煮

今月のお知らせ

特集

“職員の目”で点検! ならコープ 食の安心・安全
「品質保証室による「取引先点検」

ふだんの暮らしを支えたい
ならコープの音訳ボランティア活動

今月の掲示板
インフォメーション

ならコープ

CO・OP『国産素材』 お赤飯用あずき水煮

小豆ごろごろ、簡単便利に
美味しいお赤飯を！

[製造工場]
愛知県豊川市
トーアス株式会社
愛知県豊川市大崎町宮の坪58



トーアス株式会社 本社第一工場



小豆一粒へのこだわり

1日平均15000ケース、3万2000個が製造される「CO・OP『国産素材』お赤飯用あずき水煮」。工場1階の倉庫には空缶が天井近くまで積まれる。

「CO・OP『国産素材』お赤飯用あずき水煮」の製造は、この空缶がデパレタイザーという装置で自動的にバラされ、工場3階のラインに自動供給されるところから始まり、ラインを流れれる。原料となる乾燥小豆は2階での下準備後、空缶に詰められる。

まず小豆（北海道産）に水を混ぜて汚れを落とした後、小豆だけをポンプで吸い上げ約20時間水に浸す。小豆一粒の大きさは乾燥状態時と比べて約2倍程度の大きさになるが、この作業により、加熱殺菌時の皮裂けを抑えられる。また、この時に出た浸漬液は後で使われる。その後、膨らんだ小豆はザルで80°Cの釜に移され、約1分間ボイルしてあく抜きをおこなう。ボイルされた小豆は、さらに振動しながら振るいにかけられ、目視選別

**揺るぎない品質へ
徹底したチエック体制**

金属探知機を通った小豆は、ラインを流れていき、いよいよ缶詰め工程に

後、金属探知機を通る。目視選別は、皮裂け、割れ、小粒他不良品を省く作業。赤飯など小豆は祝い事に用いられることが多いだけに、3～4人体制で一粒一粒徹底した選別をおこなう。小豆は大量に流れてくるだけにスピードと長年の経験がものをいう。「」が大きなポイントとなる。



②乾燥状態の北海道産小豆、この後水洗いの工程へ



③水と混ぜてまずは汚れを落とす



④約20時間水に浸す。浸した(浸漬液)は後で使用

入る。まずコンピュータースケール（重量計測機）で1缶あたりの重さを量り、缶に投入される。さらに、目視での重量確認を経て、浸漬時に発生した水を加え、蓋を乗せ真空状態に密封される。そして三度目のウエイトチェックを行うが基準に満たないものははねられる。

真空に密封された缶は、1階へ移り殺菌工程へ。バスクットクーラーに整然と詰められた缶詰はそのままレトルト釜で118°C、35分間の加熱殺菌。然と詰められた缶詰はそのままレトルト釜で118°C、35分間の加熱殺菌、出

処理後、一気に冷却されバスクットクーラーごと反転させ包装工程に入る。

殺菌工程を経た缶詰は、バキュームチエックカートで真空状態を確認。4回目でのウエイトチェックを経た後、ローラー式に缶詰を反転させながら缶の汚れをチエックする。そして印字検査カメラでの期限表示等の確認、最後のX線検査で金属等異物チエックを経て、パック化、箱詰め後倉庫で一時保管、出荷を待つことになる。



①天井まで積み上げられた空缶

殺菌工程へ。バスクットクーラーに整然と詰められた缶詰はそのままレトルト釜で118°C、35分間の加熱殺菌、出

品質向上へあくなき思い



⑤水分を含んだ小豆は乾燥時と比べて約2倍の大きさに



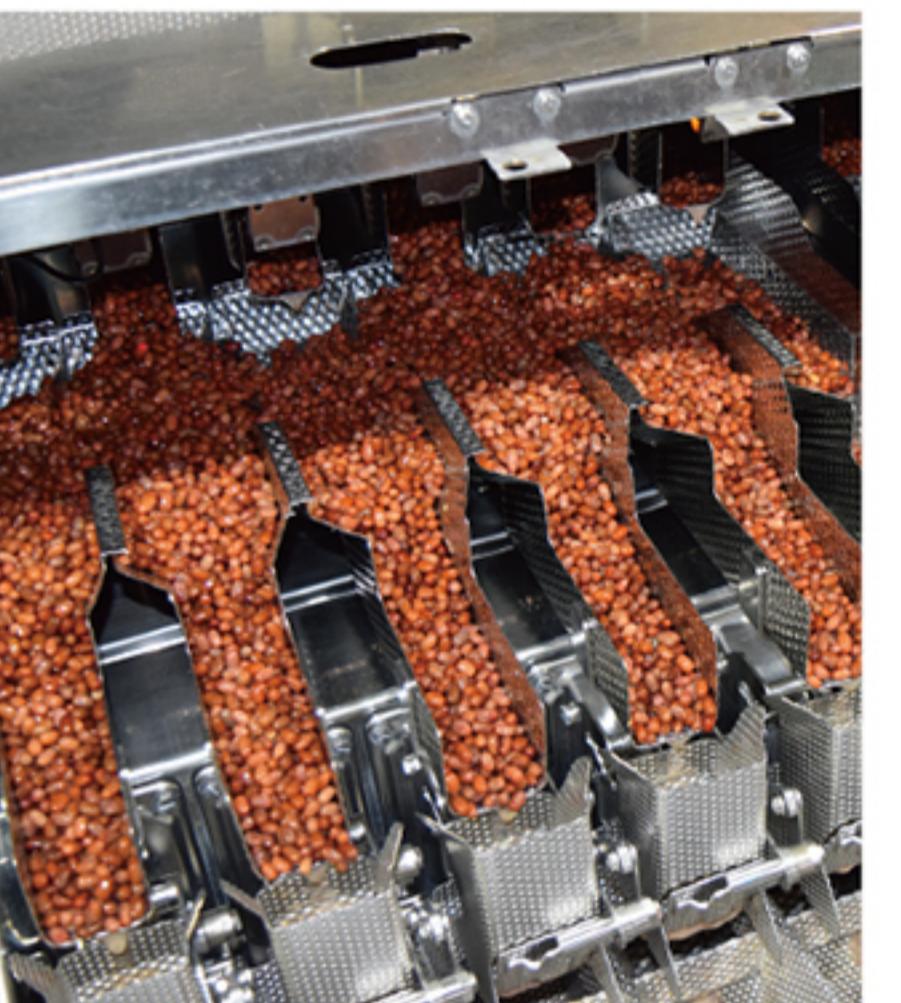
⑥80度の釜で1分間ボイル



⑧3~4人で皮裂け、割れ、小粒他不良品を徹底目視選別



⑦振動振るいで異物除去



⑨コンピュータースケールで1缶あたりの小豆投入量を計測

嶋さんは「その年どしの天候や気温による小豆一粒一粒の大きさや見た目のバラつきをなくしながら、品質には細心の注意を払い、万全を期しています」と話す。その言葉を裏打ちするのは、異物等除去への徹底した対応や小豆一粒にまでこだわる均一化、高品質化への取り組みである。「組合員の皆さんのができる限り形にしたい。そのためにはより多くの声を生かした商品づくりで皆さんへの期待に応えたい」と辰野さんは続けた。

こうしたスタッフの思いやチャレンジ精神が「CO・OP『国産素材』お赤飯用あずき水煮」の安心安全と高い人気を支えている。



⑫バスケットクーラーに缶を整然と詰めた後、118℃のレトルト釜で加熱殺菌処理
⑪浸漬液を入れ、密封
⑩小豆を缶に投入



⑯箱での重量チェックを経て倉庫で一時保管、出荷待つ
⑭X線検査で最後の金属等異物チェック保管、出荷待つ



⑮缶状態での最後のウエイトチェックからローラー式に缶の汚れを確認

今回の商品紹介

CO・OP『国産素材』お赤飯用あずき水煮(230g×2)

次回案内予定／5月3回

[共同購入](#)



商品プレゼント

トーアス株式会社さんからのご協賛で、お祝い事に欠かせない赤飯をもち米と一緒に炊き込むだけで簡単に作れ、なおかつ美味しい「CO・OP『国産素材』お赤飯用あずき水煮(230g×2)」3セットを10名様にプレゼントします。

ハガキに、住所・氏名・年齢・組合員番号を記入の上、「あをがき」への感想、または、このページで

取り上げてほしい商品とその理由を書いて、

〒630-8503ならコープ「あをがき4月号プレゼント係」までお送りください。(4月30日〆切)

※宛先住所記入は不要です

2月号プレゼント「CO・OP讃岐ふくら大きなあげのきつねうどん」(3袋セット)の当選者は

松井 智加さん(三郷町)・芝下 美佐子さん(生駒市)・橋本 こずえさん(河合町)・柿原 恵子さん(生駒市)・清水 令子さん(奈良市)
山口 喜久子さん(明日香村)・津森 愛子さん(香芝市)・中村 千恵子さん(香芝市)・大塚 恵子さん(橿原市)・川崎 佐和子さん(奈良市)でした。
おめでとうございます。(応募総数126通)



あずき豆腐の餡かけ(2人前)

【材料】4人分

- CO・OP『国産素材』お赤飯用あずき水煮90g • 木綿豆腐150g
- みじんニンジン20g • 三つ葉10本程度 • 卵1個 • とろろ芋大さじ1
- 片栗粉小さじ弱 • わさび少々

【調味料】

- 薄口醤油小さじ2 • みりん小さじ1

【餡(あん)の作り方】

鰹だし200cc、薄口醤油小さじ1.5、みりん小さじ1.5を合わせて鍋で温めて水で溶き、片栗粉でトロミを付ける。

【作り方】

- ① 木綿豆腐は茹でて冷まし裏ごしする。(ザルで越しても良い。)

- ② みじんニンジンと三つ葉は茹で、三つ葉は5ミリ程度の長さに切る。

- ③ ①に②、溶き卵、あずき水煮を入れよく混ぜ、薄口醤油小さじ2、みりん小さじ1で味を調える。

- ④ ③を器に入れてラップをして、茶碗蒸しの要領で電子レンジで2分程度蒸す。

- ⑤ ④が出来上がるとなべを掛け、わさびをトッピングする。

※ひと工夫: 鶏のささ身を入れても美味しいです。



簡単美味しく小豆レシピ



赤飯

【材料】

- CO・OP『国産素材』お赤飯用あずき水煮1缶
- もち米3合 • 水320ml

【作り方(炊飯器で炊く場合)】

- ① もち米3合をとぎ、水切りします。
- ② お好みでふっくら炊き上げたい場合は、①を30分から1時間程度水に漬け、その後水切りします。
- ③ 水切りしたもち米を炊飯器に入れ、本品を液体ごと入れます。
- ④ 水を320ml入れ、全体をかき混ぜてから炊飯します。(おこわが炊ける炊飯器の場合は、おこわ3合の目盛にあわせて水を入れてください。)

※CO・OP『国産素材』お赤飯用あずき水煮をカレーの具材やサラダにかけてもおいしく召し上がれます。



“職員の目”で点検! ならコープ 食の安心・安全 品質保証室による「取引先点検」

「安心で安全な商品を食卓に」は、ならコープの願いです。組合員に確かな商品をお届けするため、ならコープでは食品の原材料から消費までの全過程で発生するリスクの評価をおこない、管理項目を決め、継続的に管理・監視する「フードセーフティシステム」を構築しています。

その一環として実施されているのが、品質保証室の職員による「取引先点検」です。商品が仕様通りの原材料を使っているか、また製造工場の衛生状態に問題がないかなど職員が実際に現地を訪れ、厳しくチェックしています。

点検内容は 全部でおよそ100項目

点検の際、職員は工場側の担当者と一緒に製造ラインに入り、「製造工場環境調査表」と「製造管理状況調査表」に基づいて点検をおこないます。この2つの調査表による点検項目は、合計およそ100項目にものぼります。



★製造工場環境調査表★

おもに衛生管理体制などをチェックする「製造工場環境調査表」は、点検内容を「工場入口」「衛生設備関係」「防虫・防鼠」「整理整頓」「薬物管理」などに分類。さらに内容ごとに詳しいチェック項目を設けています。

それは80項目にわたり、例えば、外部からの侵入対策として防犯カメラを設置しているか、器具等の洗浄殺菌マニュアルが作成されているか、排水溝は掃除しやすい構造になっているかなど細部までチェックしています。このほか衛生管理に関する従業員教育の実施の有無なども評価項目に挙げています。



★製造管理状況調査表★

原材料が商品になるまでの各工程などをチェックする「製造管理状況調査表」は、点検内容を「原材料・添加物」「配合工程」「加熱・冷却工程」「包装工程」「製品検査」などに分類。さらに内容ごとに詳しいチェック項目を設けています。

それは20項目ほどあり、原材料の産地に間違いがないか、各工程で温度設定がなされているか、官能・理化学・微生物の各検査をおこなっているか、金属探知機が管理されているなどをチェックします。このほか検査日報など各種記録の有無なども評価項目に挙げています。



★点検の様子★ (株)奈良コープ産業での点検

「柿の葉寿司」などを製造する(株)奈良コープ産業(米田季弘社長)の2月半ばにおこなった点検では、品質保証室の職員が天理市にある工場を訪れ、仕様書に記載されている原材料、製造工程が守られているかどうかや冷蔵・冷凍庫などの温度管理、異物混入防止対策などを確認しました。

職員は、工場長の藤井宏次さんとともに製造ラインを回り、調査表の各項目が守られているか「○・△・×」でチェック。疑問点などがあれば、工場長に質問するなどさらに詳しい状況を聞きます。また、検討が必要と思われる現場は、写真を撮って記録しています。



製造ラインでのヒアリング

衛生点検の際は、同社が昨

年改訂したノロウイルス感染を防ぐための予防対策手順について説明を受けました。ウイルス感染症がおこりやすい時期は、工場内の消毒・殺菌作業をより一層徹底するとともに、日頃から従業員自身が食事の際になるべく火を通したものを見ることを心掛けるなど具体的な内容が提示されていました。

取引先点検をはじめとする、ならコープの食の安心・安全への取り組みは、取引先にとってもさらなる品質向上や業務改善につなげる良い機会となっています。

★点検結果を審査★

2015年度は60社75回、2016年度は60社76回、2017年度(2018年2月現在)は57社68回の取引先点検を実施しました。これらの点検結果は、専務理事をはじめ品質保証室や商品部など関係部署の担当者で構成する「購買先(再)評価会議」で審査・検証します。点検結果に基づき、改善すべき点が見つかれば、工場側に改善を要請し、要請した後の工場側の対応についても確認するようにしています。もし、十分な改善が見られない場合は、商品の取り扱いを停止するなどの措置を講じます。

このほか同会議では、組合員から寄せられた商品に対する意見や苦情、品質保証室が実施する商品検査の結果なども踏まえ、今後実施する点検先を決めています。

※点検結果はホームページでも公開しています。

	2015年度	2016年度	2017年度
農産品関連	3	4	2
水産品関連	3	3	4
畜産品関連	3	2	3
日配・冷凍食品関連	45	43	40
米・牛乳・卵関連	11	9	9
一般食品関連	10	15	10
合計	75	76	68

ならコープでは、このような取引先点検を日本生活協同組合連合会やコープきんきとも連携して実施しています。これからも職員による取引先点検や独自の検査体制を通じ、安心で安全な商品を食卓にお届けできるよう努力していきます。



もっと知りたい!ならコープ 店舗ファンクラブ



店舗ファンクラブ利用者の声

♥店舗の職員さんにすすめられて登録しました。各店舗でのお買い得商品やセール情報がメールで直接届くので、お得にコープを利用させていただいています。

♥新聞の折り込みチラシは忙しくて見ないので、冷凍食品4割引きの日やいこいこシニアデーなどついつい見逃してしまうお買い得日を見逃さなくなりました。

♥これまで、文字ばかりのメールで少し見にくかったのですが、最近はイラスト画像付きのメールも選択できるようになってわかりやすくなりました。

♥火曜市の案内をはじめ、チラシにのっていない野菜や果物、魚・肉などお得な情報があり、たすかっています。メールを見て翌日の献立を考えています。


**イベント情報・クーポン配信!
店舗ファンクラブ**

スマートフォン・携帯電話やパソコンのメールにお買い得情報やイベント情報が届きます。毎月2回、おトクな「クーポン(5%off)」が配信されます。

ご登録方法は簡単! ゼビ、ご登録を!!
メール受信にかかる通信料は組合員さんご負担となります。

登録方法

- ◆スマートフォン・携帯電話からは
右の二次元コードを読み取り、tenpo@mail-member.com
当てに空メールを送信してご登録ください。
- ◆パソコンからは
下記アドレスまたは、ならコープホームページの店舗ファンクラブ登録画面
からご登録ください。<http://www.mail-member.com/fanclub/>
詳細はならコープホームページをご覧いただき、店舗サービスコーナーへ
お問い合わせください。



4月からコープのお店のお得で便利な情報をLINE@でお届けします。
お友だち募集中!です。
是非、この機会にご登録ください。


**コープのお店の
お得で便利な情報お届け!**


LINE@

最新チラシ・割引率(5%off)、商品やおいしい食べ方など、
くらしに役立つお得な情報満載!

友だち追加方法

右の二次元コードを読み取り友だち追加
ご希望店舗の LINE友だち追加 ボタンを
タップしてください。



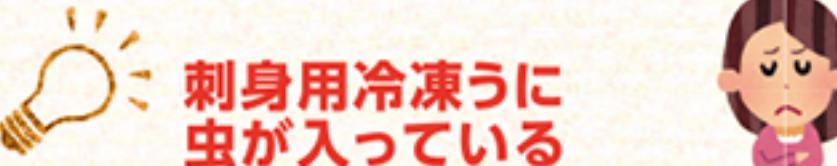
◆お届けるならコープからの情報のデータ通信料は組合員負担となります
※登録に関するお問合せ等は、各店舗サービスコーナーまで



豪雪被害の福井県民生協からの要請に応えて

2月6日(火)から降り続いた、37年ぶりの豪雪により福井県北部では交通マヒが続き、福井県民生協の宅配事業は、配達の取りやめを余儀なくされました。2月13日(火)からの配達再開にあたり、同生協からコープきんきに支援要請があり、2月14日(水)~2月16日(金)ならコープから職員3人(各日1人)を同生協嶺北センターに派遣。職員は、配達トラックに同乗して組合員に商品をお届けしました。幹線道路は除雪されていても、生活道路に入ると膝まで雪があり、注文頂いた商品を抱え歩いて配達をおこないました。支援に入ったならコープ職員からは、「福井県民生協の担当者は、組合員にお届けするという強い使命感のもと仕事をされていて、『他生協職員の同乗が心強く、精神的にも楽になった』と聞き、生協間でつながって助け合えることはすばらしいと感じた」と報告がありました。これからもならコープでは、「たすけあい・ささえあい・わかちあい」の精神に基づき、協同組合間や他団体との連携を深めてまいります。

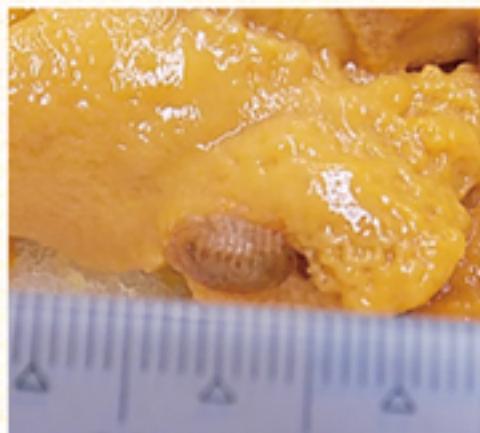
This month's question 今月の質問



刺身用冷凍うに
虫が入っている

異物は、海中の藻類や石の裏に生息する「コツブムシ科の一種」でした。製造工程において異物の検品除去をおこなっておりましたが、原料漁獲時にウニの殻に付着していた虫が殻割工程で身に混入し、その後の工程でも発見・除去できず製品化されたものと考えられました。

原料工場でのパック盛り付け前、虫類を含む異物の混入がないか確認を徹底します。また、再度虫等の異物がない事を確認しながら盛り付けるよう、担当作業者に注意喚起いたします。この度は、誠に申し訳ございませんでした。



無洗米を水に入れると
白く濁った。なぜ?

これはお米表面のうまい層のデンプンと気泡によるもので、ほとんどは力の濁りではありません。無洗米は製造過程で肌力を落としますが、お米のうまい層(アリューロン層)を残しています。このうまい層を残すことで、お米表面の水溶性デンプン質が水に出たため、炊飯水が濁って見えることがあります。炊飯水の白濁の様子は、製造元の精米機械の種類により違いますが、いずれのお米も安心してお召し上がりいただけます。



ご意見・ご要望は

コープベル 0120-445-151までお気軽にお電話ください。(月~土 10:00~17:00)

※商品についての連絡は、配達担当またはコールセンターまでご連絡ください。

2月度ならコープの産地・工場点検実績表

※商品調達部門・品質保証部門と合同で点検を実施しているものをそれぞれ含んでいます。

点検部署	実施数	主な点検先
商品部門点検	2社の取引先	多田製菓株(おやつかすら豆乳入り)、合同食品株(ならコロ・ならコロ具材)の点検を実施しました。
品質保証部門点検	6社の取引先	株式会社(京都山城産たけのこ(水煮)、雪印メグミルク株(京都の牛乳1000ml他)、大徳食品株(チルド麺(袋タイプ)他)、多田製菓株(おやつかすら豆乳入り)、合同食品株(ならコロ・ならコロ具材)、㈱奈良コープ産業(柿の葉寿司他)の点検を実施しました。
コープネットの見学	2社の見学	2コープネット36人、小川珈琲株、奈良県養鶏農業協同組合GPセンター(卵)の見学を実施しました。

「産直交流会2018」に 全国から25団体の生産者と 組合員84人が参加しました

「ならコープの産直」は、産直品を通じて組合員と生産者が共に、食生活の安心・安全と豊かなくらしの実現を目的とし、



交流を大切にして取り組んでいます。今年も「産直交流会」を2月14日(水)奈良ロイヤルホテルで開催しました。参加者からは「組合員が、生産者と生産

の場所を実際に目で確かめられる点検はとても大切だと思いました。このような取り組みはコープだけです。ずっと続けてほしい」「どのように生産されているのかを直に聞くことができて学べました」などの感想がありました。



2017年度 ユニセフ募金、 被爆者救援募金へのご協力 ありがとうございました

2017年度(2018年1月末現在)のユニセフ募金は1,149,892円、被爆者救援募金は614,038円でした。[2018年1月末日まで]

■ユニセフ募金…………… 1,149,892円

<内訳> ミャンマー指定募金……800,000円

一般募金…………… 349,892円

※ユニセフ指定募金…2015年から、ミャンマー指定募金として「女性と子どものための栄養支援プログラム」の支援に取り組んでいます。

■被爆者救援募金…………… 614,038円

日本赤十字社広島赤十字・原爆病院、日本赤十字社長崎原爆病院、広島原爆被爆者援護事業団、日本原水爆被爆者団体協議会、原爆被爆者相談員の会にお送りしました。

引き続きユニセフ募金、被爆者救援募金へのご協力をお願い致します。



広島原爆被爆者援護事業団への贈呈(2017年8月)



忙しく働いていたときは、いつも自由な時間が欲しいと思つてました。今では、子どもも独立し年金生活です。あれだけ時間が欲しいと思っていたにも関わらず、いざ自由になる時間が増えると、日々どう過ごせばいいか悩んでおります。他の年配の方は一日どう過ごしていらっしゃるのか時間の使い方等知りたいです。

時間の使い方を工夫

奈良市 N・K

「きょうよう」と「きょういく」
奈良市 M・C
「きょうよう」(今日用がある)と「きょういく」(今日行く)という言葉を実践しています。私は、83歳になりますが毎日はあるがままに楽しんでいます。今日はお友だちとランチ会、今日は終活セミナー…と。自然とお友だちが増え、会話をすます。おかげが運動に、お友だとの会話が脳への刺激となり元気いっぱいの毎日です。

出来ることきっとある

五條市 N・S

自分に合った自分の時間を持つことをおすすめします。あまりむずかしく考えないで自分なりに楽しみを見つけるよう心がけられます。家ではラジオなども楽しんだり、また散歩をして時々コースを変えてみると、自分で工夫をこらして一日を楽しく過ごすことが良いと思います。

いろいろありますよ

大和郡山市 Y・T

私の両親は今年74歳で年金生活をしています。退職後、本格的に農業を始め、家で食べる野菜はほとんど自分たちで育てています。先日もお店ではお目にかかるない程立派なキャベツやブロッコリーが届き、大変助かっています。無農薬で育てている為、手がかかるようで、毎日一人そろつて畑に出て働いているみたいです。雨が降れば本を読んだり、昔見ることが出来なかった映画等をレンタルしてきてDVD鑑賞。まさに晴耕雨読の日々を送っています。ご近所では、小学校の登下校につきそって見守り隊として毎日子どもと一緒に歩いてくださる方もたくさんいらっしゃいます。身体が健康で足腰がしっかりしていれば、活躍の場はたくさんあります。子育て世代を助けてあげてください。

働いて生きがい見つける

大和郡山市 I・K

私の70代の母は、シルバー人材センターに登録して、ボランティア活動や自分の希望する仕事をして収入もある労働で生きがいを見つけたようです。仕事内容も衣類のリフォーム、庭木の手入れ、事務、チラシ配り、福祉サービス、家事代行など自分の得意なことで、働き方も自由だし、スクーリングもあるそうで、同じ年代のお友だち

も増えますね。もちろん楽しいことや喜びことはうれしいのですが、日々のあたりまえにも感謝して、「一日一日を生きたい」と思っている今日このごろです。

私は山間部の僻地。今の季節、買い物もままなりませんが、コーブさんが来ていただけるおかげで大変助かっております。配達員の人は春夏秋冬、夏の暑い日も、冬の寒い雪の降り積もった日でも決まった時間に届けてくれます。感謝!

2月初旬の土曜日にコーブ七条へ買物に行き、1万円からのおつりをそのまま財布に入れて帰宅。翌、日曜日も買物に。その支払い後、5千円が少ないことに気づくも一旦帰宅。だけどやはり気にかかるて、再び行って、サービスカウンターに話しました。「落し物の届け出があつたら、日付や時刻がノートに記載されている」とのこと。調べてもらったら、同日、同じレジで、「一分違いで精算した人が落ちていた5千円札を届けてくださっていました。ホントしてうれしかったです。届けてくださった人とお店の人へ感謝です。ありがとうございました。

昨日65歳で退社しましたが、もう65歳と思うかまだ65歳と思うかで、ずい分変わるといます。野菜づくり、写真旅行、孫育てのお手伝い、友人のランチ、毎日が忙しく楽しいです。元気で外出かける事も気分転換でいいですね。

「もう」か「まだ」で変わる

田原本町 T・S

も増えたようで、生き生きとしています。自由のきく労働と出会いもあり、母も嬉しそうです。

野菜作りはいかが?

奈良市 Y・Y

私たち夫婦は、主人が退職後、たまたま近くに農園があり、貸していただくことになり、種々の野菜を作っています。多少の肥料代、烟代が必要ですが、四季折々の野菜が楽しめることが、ほとんど野菜がまかなえます。ぜひ、一緒にいかがですか。

皆さまのお便りを募集しています

日頃の疑問や悩み、お気軽に寄せください。みんなで考えてみましょう。

これから時期、実家の畠では同じ物が結構な量で収穫されます。実家でも食べきないので、さまざまな種類の夏野菜をたくさんいただくのですが、上手く活用しきれていません。足の早い夏野菜をおいしく食べる方法や保存方法などいろいろと教えて欲しいです。

▲「おたすけVoice!!」に
ぜひ応援のメッセージを!!

*字数は200~300字程度でお願いします。

締切日

4月30日

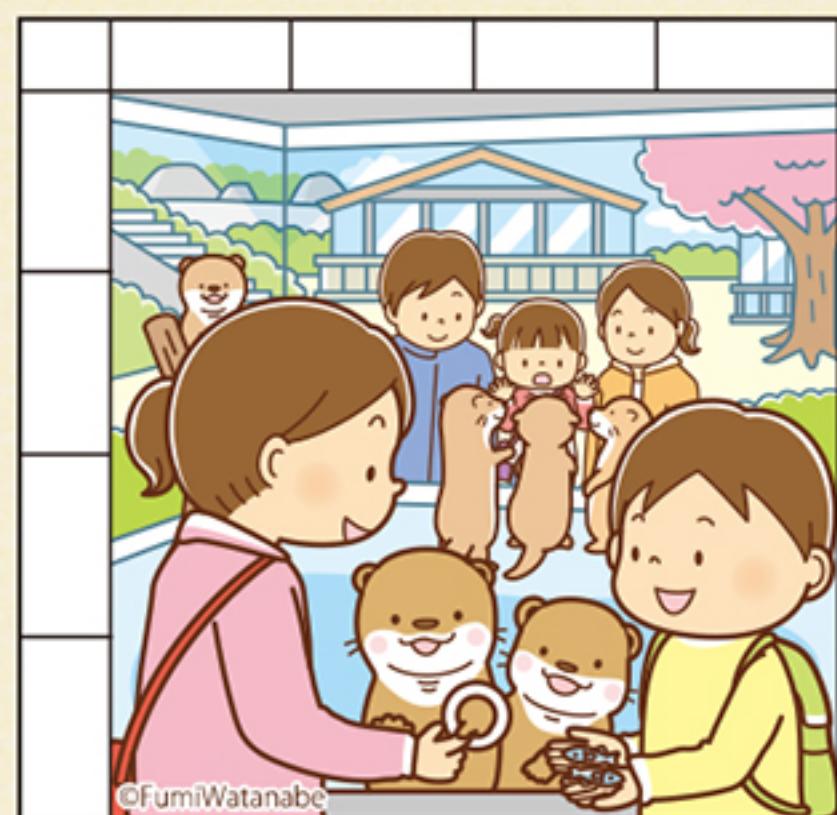
お便り採用分には薄謝進呈。住所・氏名・年齢・組合員番号をご記入の上、
〒630-8503 ならコーブ「あをがき係」まで *宛先住所記入は不要です



**まちがいさがしクイズ ルック
LOOK!**

今月の難易度
Cランク

抽選で10名の方に、
ならコーブ商品券(1,000円)をお送りします。
LOOK!は、イラストをじっくりみることが肝心です。
解答は、たとえば「A-1」や「B-2」というように書いてください。



クイズの投稿や
まちがいさがし解答は
こちらの
二次元コードから▶



2月号のクイズの答えは
「A-1・C-2・C-4・D-4」です。

Bランクでしたので、20名の方に1,000円分の
ならコーブ商品券をお送りします。

応募数は、385通でした。

当選者

池崎 隆徳さん(橿原市)	小川 陽子さん(橿原市)
丹 愛さん(広陵町)	藤田 あゆ子さん(大和高田市)
江頭 康子さん(橿原市)	高田 直美さん(寺町)
林 瑞恵さん(橿原市)	夕田 知美さん(大和高田市)
柳田 起久子さん(大和郡山市)	岩崎 くるみさん(大和高田市)
安富 羽子さん(橿原市)	森井 明美さん(大和郡山市)
奥田 幸佳さん(橿原市)	小谷 有香さん(奈良市)
勝山 真子さん(宇陀市)	瀬川 雅世さん(上牧町)
永原 貞子さん(奈良市)	阪野 恵さん(大和郡山市)
清水 祐子さん(奈良市)	伊藤 桜子さん(奈良市)

まちがいさがし「LOOK!」の答えは、ハガキに**何月号の
クイズかを明記し、住所・氏名・年齢・組合員番号を記入の上、
「あをがき」への意見や感想を添えて下記までお送りください。**
〒630-8503 ならコーブ「あをがきクイズ係」

*宛先住所記入は不要です

4月30日の消印まで有効です。



ならコープの 音訳ボランティア活動

ふだんのくらしを支えたい



視覚障がいの方にもならコープの宅配をご利用いただけ
るように、音声カタログCDを毎週お届けしています。
CDは約40人のならコープの組合員の音訳ボランティア
によって、COMET、COMET2、くらしのパートナー、
あをがきなどが毎週録音されています。

ならコープの共同購入やこまどり便では、カタログで注文いただき商品を毎週お宅にお届けすることで、組合員のくらしに貢献したいと考えています。しかし、商品カタログを見て選ぶことができない視覚障がいの方にとっては大きなハンデであり、それを可能にしてきたのがこの音訳ボランティア活動です。

1993年8月に開始したこの活動は今年で25年目。2月現在35人の組合員が利用しています。音声カタログCDを利用する視覚障がいの方からは、「たくさん情報が毎週毎週届けてくださり本当に感謝している」「店に入った気分で楽しんで聞いている」などの感謝の言葉が寄せられています。

一方、音訳ボランティアからは、「声を出すことで頭の体操になる」「活動しているのは自分自身のため、元気をもらうし認知症予防になる」「利用者の方が録音を楽しんでおられるのがとても嬉しい」など、声があげられています。音声カタログCDは商品購入に直つながり、注文の締切に間に合うよう、期日までに必ずお届けしなければならないという厳しい条件の中で、これまで二度も途切れることなく録音が続けられてきました。視覚障がいの方が安心してゆっくりお買い物ができる消費の幅が広がることを目指して、組合員による音訳ボランティア活動は今後も継続していく

3月15日(木)、年に1回の音訳ボランティアとした音訳ボランティアからは「CDが聞きづらくはありませんか?」などの質問や、利用者からは「たくさんカタログを読んでくださってありがとうございます」「いつもCD聞いています。つい買いすぎてします」「いつもCD聞いています。ついしぶりに顔を合わせた参加者同士、交流会は終始わきあいあいと和やかにすすみました」。今回の交流会では、ならコープの商品を知りたいとの思いもこめて、商品に関するクイズの他、実際にカタログで案内している「らくらくお料理パック」の八宝菜と麻婆豆腐の調理と試食もおこないました。らくらくお料理パックを使ったことがない参加者は興味津々、「こんなに簡単に注文してみよう」など嬉しい声も出されました。

ボランティア募集

あなたも音訳ボランティア活動に参加してみませんか?

視覚障がいの方の週1回の宅配利用を支える活動です。利用に必要な商品情報(商品名、商品番号、価格、商品特徴など)を、カタログから読み上げ録音します。活動の説明や、研修の実施、活動時間のコーディネートはならコープ福祉情報センターのスタッフが行います。経験者はもちろん、未経験者も大歓迎です。興味のある方、ぜひ一度お問い合わせください。

活動日 主に月、火、水曜日(交代制)

活動場所 社会福祉法人協同福祉会あすなら苑3階
(大和郡山市宮堂町160-7 近鉄ファミリー公園前駅から徒歩8分)

お問い合わせ ならコープ福祉情報センター
☎0743-57-1151(月~金・9時~16時)



メンバー募集

視覚障がいの方のための外出サポートサークル「AndMore(あんもあ)」メンバー募集!

視覚障がいの方のための外出サポートサークル「AndMore(あんもあ)」では、視覚障がいの方が安心して、ともに市民としてふだんのくらしを楽しむためのサポートをしています。視覚障がいの方のガイド講習会も開催しています。特に資格は必要ありません。一緒に学びながら活動しませんか? 興味のある方、ぜひご連絡ください。

お問い合わせ
安藤 ☎090-4307-7144



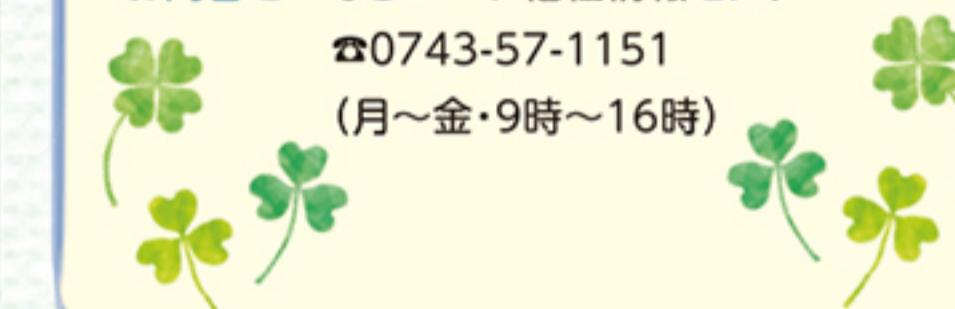
あんもあのメンバー
(左から安藤さん、島田さん、藤田さん)

お知らせください

視覚障がいの方へ 音声カタログCD案内をお知らせください

ならコープでは、くらしの基本である毎日の買い物のお役に立ちたいと考えています。お近くに普段の買い物に不自由されている視覚障がいの方がいらっしゃいましたら、ぜひ音声カタログCD案内をお知らせください。

お問い合わせ ならコープ福祉情報センター
☎0743-57-1151
(月~金・9時~16時)



体験

点訳サークル「てんとうむし」点字体験

「てんとうむし」は生活に密着した点訳を大和郡山市にある、あすなら苑でおこなっています。点字体験を通して、視覚障がいの方への支援の方法を学びませんか。

お問い合わせ・お申し込み
ならコープ組織部
☎0742-34-8735



サークルてんとうむしの川元さんと、
同サークルで作成された
点字版「2017ならコープご利用ガイドブック」

春の香り茶漬け (2人前)

今回は、春の食材を使って簡単に美味しく、そして桜エビの香り漂う料理を紹介します。



写真は1人前です



〈レシピ監修〉
全日本調理師連盟 会長
福井 幸男 氏

材料

桜エビ5g、茹で竹の子35g、菜の花2本、錦糸たまご適量、わさび少々、ご飯150g、鰹だし(目安300cc)

調味料

酒(料理酒)大さじ1、濃口醤油大さじ1、薄口醤油小さじ2、みりん小さじ1/2、練り胡麻15g

作り方

- ①竹の子は、食べやすい大きさ約5枚に切り、酒と濃口醤油を合わせて煮汁が無くなるまで炊き、ザルに上げる。
- ②菜の花は、縦に半分に切って茹で、水に落とし、よく水分を切る。
- ③練り胡麻に、薄口醤油とみりんを入れて味を調える。
- ④丼にご飯を入れて③と錦糸たまごの順で全体に散りばめて、①と②、桜エビとわさびを盛る。
- ⑤鰹だし(目安300cc)を掛けて好みの味にする。

【レシピ監修後記】

春野菜や桜エビなどを織り交ぜたお茶漬けにしてみました。エビの風味と胡麻の旨味が春の野菜を盛り立て、わさびのアクセントで味わって頂く一品です。



My favorite

組合員のおすすめ

CO・OP とろまろヨーグルト

名前の通り、とろっとしてまろやかなヨーグルトです。そのまま食べても、ぐるぐるかき混ぜて食べても食感が変わっちゃがったおいしさが味わえます。

商品特長

生きたまま腸まで届くビフィズス菌BB-12を使用。酸味を抑え、とろとして、まろやかな口当たりで、こくのあるバニラ風味ヨーグルトです。毎日食べても飽きのこないベーシックな味わいのヨーグルトです。

共同購入・個別取扱商品

次回案内予定:毎週企画

店舗取扱商品(一部取り扱いのない店舗もございます)



★コールセンター:0120-577-039(月~金 8:30~21:00 土 8:30~18:00)、

携帯電話・県外・IP電話 0743-68-3100(どちらも通話料は組合員さんご負担)

★コープベル(意見・要望など)0120-445-151(月~土 10:00~17:00)

★聴覚障がいの方は、ご質問・お申し込みなどファクシミリ(FAX.0742-88-6170)にてお送りください。



ならコープは国際規格であるISO9001:2015品質マネジメントシステム及びISO14001:2015環境マネジメントシステムの認証を取得しています。

ならコープの料理情報と商品クチコミ広場は、ならコープホームページ(※スマートフォン・タブレットでコチラの二次元コードを読み取り、アクセスください)でも見ることができます。店舗ファンクラブの登録もここからできます。<http://www.naracoop.or.jp/m/>

eフレンズ登録募集中!



2018年度表紙テーマ 「生協を支える人たち」

創立時から、組合員のふだんの買い物を支える無店舗事業。1974年105班946世帯からスタートした共同購入は、現在約1万6千班にまで拡大。時代のニーズに応え、共同購入、受取ハウス、こまどり便と利用形態を進化させ、県下全域で週当り約10万人の組合員が利用しています。今回は、無店舗商品カタログでご注文いただいた組合員に商品をお届けする西奈良支所地域担当(椎木 優真(シイノキユウマ)氏)との1シーンが表紙です。

ならコープホームページ <http://www.naracoop.or.jp/>

〒630-8503 奈良市恋の塚一丁目2番2号 TEL.(0742)34-8735 FAX.(0742)88-6170 ●発行/市民生活協同組合ならコープ

●毎月1日発行 ●企画/あをがき企画会議 ●編集制作・撮影/株式会社 奈良新聞社 ●組合員数(2月末) 277,207世帯