

長崎広報紙

陽だまり

No. 20

発行日：2016年8月1日 発行：グリーンコープ生協（長崎）理事会

この紙面では総代会で出た意見に対する応答を掲載します。

●グリーンコープでも小中校生に向けた取り組み、ワークショップなどの体験型の企画があるといい。子どもたちにグリーンコープの取り組みが伝えられたらと思う。

A 2016年度の福祉講演会ではその世代のお話を企画しています。また地区委員が対象ですがこの夏は親子せっけん学習会なども企画しています。体験型ということでは今後も検討していきます。

●グリーンコープの他にもいいと思える活動をしている団体がある。子どもが不登校になったとき、ある生協の講演会に参加してそこでの話に救われたことがある。こうした活動が地域で共有され広がることを望む。

A 長崎県生協連という県内生協でつくる連合会があり、その場で様々な活動の共有化、情報の媒介を行っています。今後ともご意見を参考にすすめていきます。

●醤油のボトルのキャップを純米酢のように横に広げて上に引き抜くように改善してほしい。

A グリーンコープ連合に意見として届けられるようにします。



●産直びん牛乳の良さをいろんな人に理解してほしいと思っている。TV番組で紹介されていた熊本の阿部牧場では、63°C30分の低温殺菌のびん牛乳を販売し、ベルギー国際味覚審査機構にて行われる食品コンクールで（優秀味覚賞）三ツ星を受賞してから販売量が大きく増えたそうだ。確か900ml1本840円だった。グリーンコープでも客観的な判断（評価）を仰いでみてはどうか。

A 長崎の理事会で検討し、共同体理事会に意見を伝えます。

●新聞報道等でご存知だと思うが佐世保の石木ダムは、現在ダムをつくる、作らないで地元で対立が生じている。自然と環境を守るという視点からグリーンコープとして学習会などを行って理解を深めてほしい。

A 今後理事会としてもご意見を踏まえて相談していきます。

県内各地から総代会が集まり通常総代会を開催しました。第1号議案から第7号議案までの全ての議案が賛成多数により承認、可決されました。総代会の内容は、既に「報告」としてお届けしていますので、ここでは総代会会場で出された意見と応答をご紹介します。

第37期通常総代会
6月14日（火）
長崎新聞文化ホール
アストピア2階



今年度の新任理事を紹介します。よろしくお願ひします。

私がグリーンコープに加入したのは、子供に安心して安全な物を食べさせたかったから。加入して地区委員として活動したりする中で、生協は組合員が作っていくものというのが段々と実感出来ました。食だけではなく、環境にも目を



長崎北部地域 浦田美妃

子供が生まれ、離乳食が始まる時期に合わせてグリーンコープに加入しました。いろいろな学習会や生産者との料理交流会などの楽しいイベントが開催されていることを知りました。グリーンコープは安心・安全な食べものだけでなく、人と人の繋



長崎北部地域 内田素子

育児をしながら「健康であるためには食べ物から考えていかないといけないなあ〜。」と思っている頃に出会ったグリーンコープ。学習会等に参加するうちに「安心・安全なもの」を提供するグリーンコープの良さが



だんだんと伝わってきました。この良さを皆さんに伝えていきたいと思っています。

グリーンコープ商品を使った おすすめ料理♪

長崎南部地域 石原久美子

あっさりひじき(4人分)

- ①干しいたけ4枚をぬるま湯で戻し、薄切りにする。(戻した後は、煮汁に使う。)
- ②ひじきを戻し、熱湯で軽くゆで水を切る。
- ③糸こんにゃく1袋をよく水洗いして食べやすく切る。
- ④鍋にごま油を熱して、しいたけと糸こんにゃくを強火で炒めて、しいたけの戻し汁とだし汁(各1カップ)、砂糖(大さじ1)、醤油と酒(各大さじ2)を入れ、次にひじきを加えて中火で10~15分煮る。



亀山 正子

長崎県産長ひじき(天日乾燥)30g
409円(税込441.72円)
大分県産徳用原木乾しいたけ50g
567円(税込612.36円)
糸こんにゃく(白)250g
105円(税込113.40円)

ふんわり豆腐チキンナゲット(2人分)

- ①豆腐(1/2丁)はしっかりと水きりをする。(ペーパータオルを敷いた耐熱皿にのせレンジで1分ほど加熱し、粗熱が取れたら更に別のペーパータオルに包み搾って水気をしっかりと取る。)
- ②①をボウルに入れて手で細かくくずし、鶏ひき肉(80g)、溶き卵(1/2個)、小麦粉(大さじ3)、粉チーズ(大さじ2)塩コショウ(少々)を加え粘りが出るまでよく混ぜる。
- ③たねを10等分にし、小判形に整え、菜種油で揚げる。(中温で3~4分くらい)お好みでケチャップやソースでどうぞ。
我が家では、同量のケチャップとマヨネーズを混ぜたソースでいただきます。



大塚 まどか

(小)もめん豆腐250g
109円(税込117.72円)
若鶏ミンチ400g
499円(税込592.20円)

手間ひまかけておいしさ引き出す発酵法 ~5月17日福岡県久留米市~ クルメキッコー(株)と(株)庄分酢視察へ行ってきました!

クルメキッコー(株)のこだわりは創業以来(140年)、地元福岡県産の大豆や小麦を使用し麹菌がつくり出す酵素、酵母や乳酸菌の力だけで発酵、熟成させていく「天然醸造」です。しかも杉でつくった200本の木桶の中で1年じっくりと発酵させています。これがうまみと香りの決め手です。

「生食酢」などのメーカー(株)庄分酢は、酢をつくって305年です。酢は陶器のかめや木桶を使用して「静置発酵法」で3ヶ月でできあがります。玄米から酢をつくると黒酢になり、白米からは米酢になります。どちらのメーカーも昔からのシンプルな製法で手間ひまかけておいしさを引き出しています。

産直委員会委員長 草野美由紀



熟成中のしょうゆ



食酢は木桶を使用して静うすく



視察の様子

クルメキッコー(株)GC商品



うすくち国産大豆 醬油(ちくご) こいくち国産大豆 醬油(ちくご) さしき醬油(ちくご)

(株)庄分酢 GC商品



食酢 らくらく酢 純りんご酢

GC(長崎)組合員数 : 15,221人

~緑の地球をみどりのままで~

(2016年7月20日現在)

