



10月 総代学習会報告

会社名(所在地)
代表商品名



10月15日(火)~30日(水)の期間中、20会場にて「10月総代学習会」を開催しました。生産者・取引先より、産地や生産現場の実情や、食の安全性への取り組みについて報告がありました。また参加者からも多数の質問・意見・感想など声があり、充実した交流が行われました。学習・交流の一部をご紹介します。

15日 淀川 **30日 吹田**

サラダコスモ(岐阜県)
緑豆もやし

新芽野菜を安全においしく!
もやしは開封したら使いきってください。余った場合は、ボールで食塩水につけて変色を抑え、水を切ってからジッパー袋に入れて空気を抜いて、翌日使ってください。冷凍保存は、食感が悪くなります。

16日 島本 **17日 吹田**

タイバナナ
産直登録バナナ(産地 タイ)

栽培中農薬不使用のホームトンバナナ
一般的にバナナは、皮の表面に黒い点(スウィートスポット)が出てきたころが一番おいしいといわれていますが、ホームトンバナナはこのスポットは現われません。全部黄色くなった時が食べごろですよ!

16日 摂津 **18日 高槻**

紀ノ川農業協同組合(和歌山県)
一株トマト・みかん

環境の変化と安全・安心の野菜作りに奮闘!
最近では天候の変動が激しくなっている状況の中、全体に天候が良くても、生育過程の間で晴れてほしい時期に局部的に雨になると、生育に大きな影響を受けます。栽培がとても難しくなっていますが、おいしく食べていただくために生産者は日々がんばっています!

19日 高槻

後藤孵卵場(岐阜県)
さくら卵いろいろパック(産地 淡路島など)

純国産鶏のさくらたまご
卵を産む専用の鶏は、国内で約1億4千万羽飼育されており、ほとんどが海外育種改良した外国鶏種です。民間企業で唯一、国内で育種改良を行い、国産鶏種のさくら鶏を育てています。さくら鶏には、遺伝子組み換えをしていないコーンを与えています。

18日 豊中

おかやま酪農業協同組合(岡山県)
生協牛乳

組合員さんの声に応えた、安心で安全な牛乳です。
生産者はPHCFコーン(収穫後農薬不使用)の餌を与え、日々組合員のみなさんに安心で安全なおいしい牛乳を届けたいと一生懸命生産しています。おいしい牛乳をぜひ飲んでみてください。

17日 箕面

大山乳業農業協同組合(鳥取県)
コーププレーンヨーグルト

品質のよい生乳を維持するために
鳥取県の酪農家と共に商品作りをしています。牛のえさを変えると乳質が変わり、生乳の味がおちます。よりよい品質の生乳を作るため、抜き打ち検査や、よりよい酪農家には奨励金の給付を実施し、優れた乳質の生産に日々努力しています。

21日 茨木 **29日 豊中**

クラブコスメテックス(大阪市)
コープ基礎化粧品

化粧品にも期限があります
化粧品は、製造年月日から未開封は3年、開封後は3カ月を目安に使用してください。リニューアルしたコープ基礎化粧品をよろしくお願いたします。

21日 池田 **28日 吹田**

豆紀(和歌山県)
北海道の小粒納豆

国産大豆を使い、食料自給率向上へ!
コープ「北海道の小粒納豆」は大豆をJAIぶき大豆生産組合産に限定して作っています。大豆生産者と定期交流を行い、近畿・四国・中国地方の生協組合員さんだけにお届けしている、安全・安心商品です。かきあげの時に味付けのりと一緒に揚げるとおいしいですよ!

22日 豊能・能勢 **24日 東淀川**

アマタケ(岩手県)
岩手鴨鍋セット

あい鴨は、あひると鴨の掛け合わせです
あい鴨は、旨みを残しながらも臭みが少なく、柔らかい肉質になるよう掛け合わされた種です。あい鴨の脂は血中のコレステロールを下げる働きがあるといわれるリノール酸を多く含んでいます。ぜひこの冬食べてみてください。

23日 西淀川

井ゲタ竹内(鳥取県)
恩納村産味付糸もずく

サンゴ再生もずく基金
もずくを育てる沖縄のサンゴの海。地球温暖化でサンゴが危機にさらされています。1パックで1円募金でき、2800円集まると1本のサンゴの植え付けができます。環境保全活動とおいしいもずくづくりにご協力を!

23日 茨木

コープクリーン(埼玉県)
コープセフター

生協の組合員のみなさんの声に応じて
コープの洗剤はすべて蛍光剤無配合なので生成りなど衣類の色を大切に洗いあげます。セフターシリーズでは、環境に配慮して、毎年実をつけ再生産できるパームヤシからとったパーム油を使っています。

29日 茨木

イサミ
産直牛肉(産地 岡山県:吉備高原牧場など)

仔牛たちの気持ちになって育てています
今年は猛暑となり、現在生後3カ月から1週間の仔牛たちにとっては寒暖の差が激しく、体力・免疫力の弱い仔牛たちの管理は至難の業です。哺育舎ハウスを建築し、個体管理と環境を整え、仔牛たちの気持ちになって対応しています。

24日 高槻 **26日 茨木**

ダイマツ(鳥取県)
氷温甘塩さば

おいしい魚を食べてほしいと、臭みにも配慮
有害な微生物や細菌が活動しにくい温度帯「氷温づくり(氷結するまでの未凍結の温度)」だからこそ、鮮度を落とさず、魚臭も発生せず、寒仕込み・寒干しのようにうまみを引き出します。

10月総代学習会とは… 上半期のよどがわ生協の事業・活動を中心に、理事会から報告・説明を行い、総代の皆さんからの意見・要望をいただきます。また、産地・取引先と組合員とのつながりを深める場として、毎年取引先・生産者をお招きし、学習・報告会を行っています。

