

うらがCO-OP情報機関紙

うらが 5 2023年 月号 No.514

生活協同組合うらがCO-OP 〒239-0822 横須賀市浦賀6-2-18 TEL 046-843-6311 発行責任者/長谷川伸行



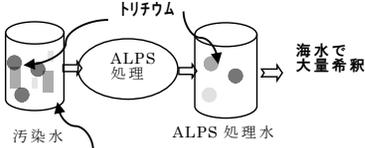
ひとりは
みんなのために
みんなは
ひとりのために

- 組合員数 39,525人
- グループ宅配 56班
- 個人宅配 7,101人
- 出資金額 410,459,500円
- 供給高(累計) 2,813,116,374円
- 2023年3月20日現在—

～ふくしまの今を知ろう～

アルプス(ALPS)処理水の処分に伴う対策の進捗と今後の取り組み(政府の方針は?)

- ・トリチウム以外の核種の再浄化
- ・放出前にALPS処理水に含まれる放射性規制を下回することを確認。



- ・トリチウムは希釈によって規制値以下に
- ・放出後もモニタリングにより海域を確認していく。
- ※放出後の安全対策はどうか?

2022年度 福島復興応援協力金活動 募金累計

(2022年3月21日～2023年3月20日)

	3月	累計
地域店舗	1,806円	11,065円
宅配センター	9,000円	130,400円
エリア・事務所	853円	47,959円
合計	11,659円	189,424円

2022年度もたくさんの温かいお心ありがとうございました。これからもよろしくお願いします。

2022年度 ペットボトルキャップ回収活動報告

4月は回収ありませんでした。次回報告いたします。

うらが理事会だより

※開催日時 2023年4月15日(土) 9時30分～
※開催場所 mamaの広場浦賀店 2F CR

1. 報告事項
 - (1) 3月度の経営報告並びに4月度事業経過について
 - ① 店舗事業・宅配事業・共済一括報告
 - ② 2022年度まとめと2023年度方針
 - (2) 3月度事業収支報告並びに2023年度事業予算
 - (3) 監査報告
 - (4) 3月度組合員活動報告並びに4月度経過報告
2. 提案事項
 - (1) 第69回通常総代会議案「役員補充選挙」に向けた進め方について(案)
 - (2) 第69回通常総代会「提案議案」の確認及び承認について
3. その他
 - (1) 第69回通常総代会について
 - (2) 食品自動販売機実績について

■うらがCO-OP供給高報告《2022年度》

	宅配	浦賀店	追浜店	合計
3月度(千円) (2/21～3/20)	145,142	59,091	2,770	207,004
計画比	99.4%	103.2%	77.4%	100.1%
前年比	100.0%	93.1%	51.0%	96.7%
累計(千円) (2/21～3/20)	1,945,336	814,912	52,867	2,813,116
計画比	97.2%	97.5%	96.1%	97.3%
前年比	102.2%	94.7%	88.3%	99.6%

2023年神奈川県消費者のつどい

「私たちの食と暮らしを考える」～知らなかったと泣く前に～

参加報告

全体会

日本の食と農が危ない

消費者が今考えるべきことは何か

講師：鈴木 宣弘先生

【分科会】『地球のフェアトレード』 講師：原田 さとみさん
2023年2月28日(火) 10:00～15:15 オンライン参加

事例報告

県内農業・農業経営の現状について

講師：飯草 英雄氏



先生いわく「これでは、外国からの物流がストップしてしまつたら、餓死者がでてしまう。国内の農業、畜産を守らなければいけないのに、コスト高でも価格が上がらないので、廃業する生産者が激増しかねない。

米や乳製品は過剰だと言つて減産要請しているが、一方で外国からは輸入している。農家がつぶれば関連産業も存続できなくなる。」

と、現在の農業の危うさをお話しされました。

命の源である食料 農業・畜産で起きていることを知っていますか?

神奈川県消費者のつどい 基調講演より

講師 鈴木 宣弘 先生
東京大学大学院教授
専門は 農業経済学

日本の食料自給率が低いことは、以前から問題視されてきました。自給率は38%と言われているが、種も肥料も外国からの輸入に頼っていること、畜産も飼料のほとんどを輸入していることから、実質10%あるかないかと考えられます。

この現状を変えるには? 消費者として、まずできることは安くても危ない食品を避け、**地元の安全安心な食品を適正な価格で買うこと**です。

安ければ良いと農作物を買いだたき、つぶしてしまえば安心して食べられるものがなくなつてしまいます。

国産品を購入し生産者を守れば、自給率があがり「兵糧攻め」の危機からも脱出できます。今からでもできることをやりましょう。

輸入品はどうなっているか? 異常気象、戦争、物流費の高騰などで、お金の安定して食品を買い取る時代は危うくなつていきます。また、他国で使用が認められていない成長促進剤や農薬を使用した危険な食品を基準が緩い日本に輸出。講演では輸入品の危ない現実が多数報告されました。

健康を犠牲にして輸入品を食べ続けるか、消費者の選択が問われています。



事例報告

県内農業・農業経営の現状について

講師 飯草 英雄さん
(神奈川県農協青壮年協議会書記長)

川崎市麻生区にある栗の木ファーム代表でもある飯草さんに都市部における農業の現状についてお話しいただきました。小規模経営の農家が多く消費者に近いので、新鮮な野菜をすぐ届けられるのが特徴です。近年資材や肥料が急激に高騰しているのに、自分たちで野菜の価格を決めることができず、需給バランスで価格が暴落してしまいコスト高を価格に転嫁できず経営に苦勞されているということでした。消費者の方には、日本の未来のために国産の野菜を購入して応援してほしいとのことでした。

2023年 うらがCO-OP特別企画

三浦・木村農園 **お中元**

メロン・かぼちゃ・小玉すいか

～農園から全国各地へ直送します～

	店舗	宅配ご利用者
受付期間	5/8(月)～6/23(金)	5/8(月)～6/23(金)
商品の発送	7月上旬頃より収穫適期をみて発送。配送日の指定はできません。	
申込受付	浦賀店サービスカウンター	配送担当者

今年「クール宅急便」でのお届けです!

奈良県西吉野産直 **南高梅の予約**

樹熟で収穫します。

	店舗	宅配ご利用者
受付期間	5/8(月)～6/2(金)	5/8(月)～6/2(金)
お届け期間	6月末頃～7月上旬	
申込受付	浦賀店サービスカウンター	配送担当者

CO-OP共済のお役立ち報告 共済給付金の支払い実績(2022年度累計)3月15日現在 [1,951件] 106,579,258円

◆5・6月の予定◆

5月	6月	予定
5日(金)	-	こども祭り(mamaの広場浦賀店店頭)
9日(火)	6日(火)	組合員活動委員会(本部第一会議室)
-	10日(土)	おやお収穫体験 in 木村農園
-	13日(火)	エリアリーダー会(浦賀店コミュニティルーム)
27日(土)	-	第69回通常総代会(まなびかん 5F学習室) 定例理事会

《2023年度上期総代懇談会》

15日(月)	-	大津エリア(大津コミュニティセンター)
16日(火)	-	長沢・ハイランドエリア(北下浦コミュニティセンター)
17日(水)	-	鴨居エリア(鴨居ハイム)
18日(木)	-	浦賀エリア(浦賀店2Fコミュニティルーム)
-	-	久里浜エリア(久里浜集会室)
19日(金)	-	西・地域エリア(浦賀店2Fコミュニティルーム)



楽々離乳食づくり!

旬の食材を使った離乳食②

～トマト～

トマトは生後5、6か月の離乳食が始まった時期から使える食材で離乳食におすすです。体内でビタミンAに変化する「βカロチン」「ビタミンC」抗酸化作用がある「リコピン」を多く含みます。生よりも加熱調理のほうが栄養の吸収が良くなります。

★9ヶ月ごろから
「ツナとトマトの和風リゾット」
<材料>

・トマト	25g	・冷やごはん	30g
・ツナ	15g	・無添加和風だし	少々
・玉ねぎ	20g	・水	100cc～120cc

【作り方】

- ①トマトは皮をむき種を取り細かく刻む。
 - ②玉ねぎのみじんぎりにする。
 - ③鍋に水100ccを入れ、冷ごはん、トマト、ツナ、和風だしを入れて弱火で煮る。
 - ④ご飯がとろとろになるくらいまで、焦げないように弱火で煮る。できるだけ弱火で水分の蒸発に注意する。
- ※みじん切りにした玉ねぎ、トマト、冷ごはんは鍋に入れる前にレンジで3～4分加熱してから鍋に入れると具材が柔らかくなりやすい。

製造工程の一部



玉ねぎを皮むきのまま仕入れ、一つひとつ工場のスタッフが手作業で切つ切りに加工していく。



その後、玉ねぎを3mm～5mmの粗みじん(ダイスカット)にする。



ダイスカットの玉ねぎを真空包装の黒酢と醸造酢と食塩を混ぜて漬ける。玉ねぎに旨み付け、ぎゅぎゅとした食感に仕上げる。

このドレッシングの特徴は何といっても玉ねぎです。九州や北海道の国産の玉ねぎを一つひとつ工場で作業者でチェックし加工します。5mmの粗みじんカットし、8割をしょうゆと黒酢と普通の酢に漬け、生のまま使用しています。残りの2割は、生じょうゆにだしや砂糖を合わせた調味液で煮込み玉ねぎ本来のうま味や甘み、コクを引き出した。

伝統製法の黒酢を加えて

リニューアル

容器に玉ねぎが残ってしまふという組合員から寄せられていた問題は、試行錯誤しながらすりおろし玉ねぎとダイスカット玉ねぎの配合割合を変えることで解決。さらさら玉ねぎが出てくるようになりました。黒酢の配合も見直し、野菜はもちろん肉料理、ハンバーグなどのオニオンソースにも活用できるように改良しました。たっぷり国産玉ねぎに鹿島黒酢が加わっておいしくなった本商品をぜひお試しください。

思いをかたちに
SMILING CO-OP

2022年9月に
リニューアル

『CO-OP
鹿児島の黒酢いり
玉ねぎドレッシング』



写真で見る 浦賀 ⑤2

円照寺(日蓮宗)



室町時代初期の応永5年(1398年)、日海上人によって創建されたお寺です。鎌倉時代に沈鐘信仰として走水沖に沈められた半鐘(文政5年(1822)に走水沖で漁師によって引き揚げられた)と写経も祀っています。本尊は、仏、法、僧の三宝です。また、墓地には会津藩士の墓6基と川越藩士の墓1基があります。(横須賀市走水)



ゆであがった大豆(上)
麴と塩を混ぜます(左)



新型コロナウイルス感染症流行により開催できなかったMamaの広場交流会。今年は無事開催することができました。待望の開催で21名と多数の応募をいただきましたが、抽選の結果12名の皆様と味噌づくりを行いました。

Mamaの広場 交流会

味噌づくり体験会



2023年2月23日(木)
浦賀コミュニティーセンター
2F調理室



大豆を潰して混ぜて...
完成が楽しみです。

今回は下準備を地域理事が行い、大豆を潰すところから体験していただきました。お子様のご参加もあり、にぎやかに楽しく取り組みました。

うらがCO-OP情報機関紙「うらが3月号」を楽しく拝読しました。

その中で食品衛生監視指導計画(案)学習会の内容を詳しく読みました。CO-OP食品を安心して購入できることを感謝します。(永友 久美子)

今春から孫娘がわが家から大学に通うことになり、生協の注文書も二人で相談しています。若い感覚を取り入れ、二人で楽しんでいます。(和田 茂子)

おたより 広場

コロナが下火になりホットとする間もなく、これからは食中毒の季節となり我々市民も、各自調理時はこちらのこと普段からコロナでやってきた手の消毒などおこたらずやっていかなければと思うこの頃です。(C・T)

寒さの中にも少しずつ暖かさが訪れてきて、気分も上がってきました。今までは宅配に買い物まかせて来ましたが、外に出る機会が増えそうです。宅配のお兄さん、寒い中いつもありがとうございます。(S・O)

☆機関紙に関するご意見・ご要望などがございましたら、お電話下さい。
【連絡先】うらがCO-OP
☎046(843)6877
(担当/亀井)

つぶやき

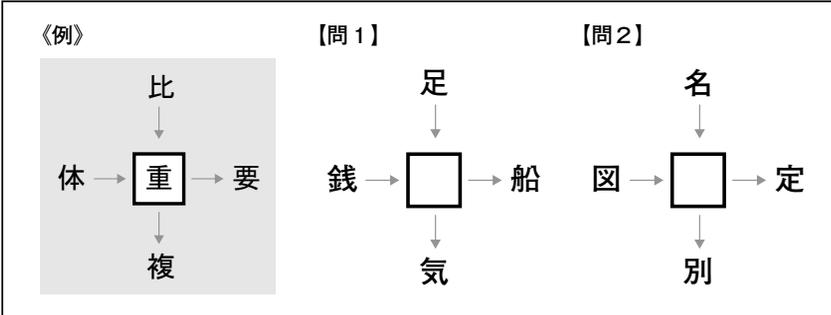
我家に愛犬が家族に加わってから、今年で16年目になります。昨年は15才を動物愛護協会から祝っていただきました。

ヒトで言うと80才にもなりますが、ワンちゃんは年を取っても可愛くていいですよ。



穴埋め二字熟語漢字クイズ

【問題】
中央の□に漢字を入れ、四つの二字熟語を完成させましょう。



ね。子供が独立して家を出てからは、より一層大切な家族です。言うまでもありませんが、ワンちゃんもヒトと同じで、年を取ると大病をしたりと不具合が出てきます。今までの出来事が出て来なくなり、クルッと巻いていた自慢のシッポも下がり気味。少し寂しい気もしますが、まだまだ一緒に過ごせる時間を大切にしたいです。(M・O)

応募方法

★官製はがきに「クイズの答え」「郵便番号」「住所」「氏名」「組合員番号」「ご希望のプレゼント①または②」を必ずご記入ください。
★今月号の記事の内容について「ご意見や感想もお書きください。」「おたよりコーナー」に載せさせていただきます。ご希望の方は「ペンネーム」「イニシャル」等も書き添えてください。
★正解者の中から5名様(正解者多数の場合は抽選)にうらがCO-OP店舗で使える①「商品券1000円分」または店舗・宅配で使える②「1000ポイント」のどちらかをプレゼントいたします。
※必ず希望の①②をご記入ください。①②が描かれていない場合は「商品券」をお送りします。ご了承ください。
★送り先は〒239-0822 浦賀6-4-18うらがCO-OP 機関紙「うらがクイズ」係へ。
★締切日は5月26日(金)当日消印有効。

クイズの答え

2023年3月号の正解

【問1】	遍	応募総数	55通
【問2】	伏	正解者	48通

クイズ当選者 (3月号) 敬称略	吉田直子 牧カズ ズ 絹木 田中 司朗 泰
------------------------	-----------------------------------