

第158号  
発行●グリーンコープ生協ふくおか 理事会  
編集●広報委員会  
福岡市博多区博多駅前1-5-1ヒューリック博多ビル3F  
TEL●092-482-7770（代）  
ホームページ●http://www.greencoop.or.jp/

7月号

グリーン・ウェーブ  
**GREEN WAVE**  
グリーンコープのうねりを地域へ

今月号の主な内容

- |                    |     |
|--------------------|-----|
| 私のおすすめ商品           | 2・3 |
| グリーンコープ自慢の<br>ジュース | 4・5 |
| グリーンコープが<br>考える平和  | 6   |
| 福祉活動組合員基金          | 7   |



## 安心・安全・おいしい

産直びん牛乳は、組合員の願いからつくられた牛乳です。殺菌温度や母牛の飼料にこだわり、環境にやさしいリユースびんを使用しているグリーンコープ自慢の牛乳です。生産者と組合員は「酪農ホームステイ」「タオルを贈る取り組み」「産地視察」などを通して、お互いの顔が見える信頼関係を築いています。生産者は私たち組合員の思いに応えて、毎日一生懸命に牛のお世話をしてくれています。生産者がずっと酪農を続けられ、組合員が安心・安全でおいしい産直びん牛乳をこれからもずっと飲み続けられるように、みんなで飲んでいきましょう。



## 顔の見える関係を大切に♡

5/29 酪農生産者交流会

▶熊本県菊池地域農  
協の生産者と交流  
会を行いました



生産者の東 審子さん

## 生産者の想いがこもった 素晴らしいびん牛乳♡

生産者の方は、原乳の引き取り量が少なくなることがとてもつらいそうです。それでも組合員と交流したり、「おいしい!」の声を直接聞けて、自分の思いも伝えることができる産直の関係があるから、厳しい状況でも続けられるということです。また「安全な飼料で、牛は健康に育ち、元気な子牛を産み、良いお乳をたくさん出しているからおいしいんです。安心して飲んでください」とも言わっていました。

(福岡東支部 副支部委員長 清水 智子)

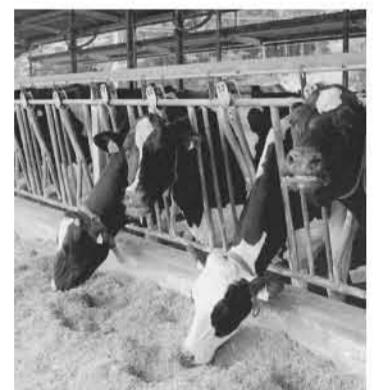


生産者の斎藤 誉さん

## こだわりのびん牛乳を もっと飲んで!

牛は暑さに弱く夏場は乳量が減るため、牛舎に扇風機をまわし、屋根に水をかけ、自然の風を入れる、などの工夫をしているそうです。でも、私たちが牛乳をたくさん飲みたくなるのは暑い夏場。利用の減る冬場にも、いろんな牛乳のアレンジ方法を伝えていきたいと思いました。「一番こだわっているのは、安心・安全な飼料。だから、牛乳も安心して飲んでもらえます」という生産者の思いを伝えていきたいです。

(小倉北支部 副支部委員長 坂本 寛子)



## 「わっしょい百万夏まつり」に出店します!

8月2日(土)・3日(日)

北九州市役所前

びん牛乳の試飲もおこない、  
元気にグリーンコープを  
アピールします!  
パレードも見に来て  
ください。



組合員の願いから  
つくられた、  
**大切なびん牛乳♡**  
利用して子どもたちに  
つないでいきましょう!



# 大切な に食 べさせた い



# 大切な に食 べさせた い



ゆ  
ところ天



206円  
(税込222.48円)  
規格 220g×3個



**美味しい!** もう一杯!

グリーンコープにはたくさんの調味料があり、用途に合わせて揃えてみたいけれど、場所も懐も厳しい。そこでこのつゆは優れものですよ。麺つゆとしてはもちろん、丼・天つゆなどなど幅広く使えます。

我が家では、いりこでだしをとって作るかき玉汁が大人気です！もちろんそのままでも十分に美味しいのですが、そこはひと手間。目をつぶれば、「ここは料亭？」と思わせてくれるような上品な味わいに仕上がります。子どもたちも「美味しい！もう一杯！」と飲み干すほどです。

徳用サイズがあればなあ…と思いながら、今日も大活躍の一本です。

(大牟田支部 矢野 史子)

ゆ  
つゆ  
(2倍希釈用)



466円  
(税込503.28円)  
規格 500ml

ゆ  
すし酢



322円  
(税込347.76円)  
規格 360ml

皆さんのお家にも1本！ おすすめします!!

我が家のお万能調味料といえば「すし酢」です。和風・洋風・中華になんでもOK！ちらし寿司や手巻き寿司にはもちろん、すし酢に醤油、生姜を加えたら酢のもののベースに。好きな野菜にハム、スマートサーモン、すし酢、オリーブオイルと黒コショウを加えるとマリネに。マヨネーズにすし酢、黒コショウを混ぜるとクリーミーなドレッシングになります。すし酢に醤油を混ぜ、餃子のタレにも使います。毎日と言っていいほど我が家のお食卓には「すし酢」が登場。ぜひ皆さんのお家にも1本！おすすめします!!

(中遠支部 木室 裕子)



ゆ  
鮭焼ほぐし



450円  
(税込486.00円)  
規格 100g

焼き鮭のような 味と食感です！



わが家の子どもたちは鮭焼ほぐしが大好き。とても重宝しています。ある時は朝食に、またある時はお弁当に、おにぎりの具にしてもいいので、おやつになります♥ 手軽に使えるさけフレークとまた一味違い、この鮭焼ほぐしはその名の通り、焼き鮭のような味と食感です。冷凍なので、必要な分だけ解凍して使えるのも便利。塩加減もちょうどいいので、我が家ではあっという間に一瓶なくなってしまいます…自然のままの味を楽しめる鮭焼ほぐし、さけフレークよりも少しだけお値段は張りますが、おススメしたい一品です!!

(福岡なか支部 松尾 聰子)

暑い日は いくらでも食べられます♪

うちの主人は、グリーンコープのところ天が大好きで、毎年シーズン初登場を楽しみにしています。天草100%、ミネラルたっぷりで低カロリー。つるりとしたのどごしで、暑い日はいくらでも食べられます。私のいい時は自分で器に入れて2パックをペロリ。本当に大好きです。

中でも私のおすすめは、たれなしのところ天に“ゆず醤油かけぽん”をたっぷりかけ“しょうが”と“からし”を薬味に入れます。もう間違なくおいしい。

これからの暑い季節にはぜったいためしてほしい一品です。

(筑豊支部 楠野 博子)





## お弁当にはかかせない一品です！

我が家のお子たちのお弁当には、かかせない一品です。1個のサイズも大きく、ボリュームがあり食べるとお肉の食べごたえを感じます。

3歳の娘は幼稚園のお弁当の前日には、「ミートボール入れてね！」とリクエストします。日々の食事はもちろん、お弁当にも安心・安全な食材を使いたいと思っていますので、これからもずっとお世話になる商品です。

(小倉北支部 園田 扶美子)

## ゆでりやき ミートボール



**106円**  
(税込114.48円)  
規格 100g

おいしいものを食べたとき、思わずこぼれる笑顔(^.^) グリーンコープは「家族に安全なものを食べさせてあげたい」と願うお母さんの思いをずっと大切にしています。

4月号に引き続き、組合員からのおすすめ商品を紹介します。これを参考に、皆さんもぜひご利用ください♥

## どこでも ちょこっとカレー あまくち



**230円**  
(税込248.40円)  
規格 150g(30g×5)

## 温めなくても 食べられる♪

私のおすすめは「どこでもちょこっとカレー」です。

5歳と2歳になる子どもたちには、丁度食べきりサイズで残さず食べてくれるの、我が家には、かかせない商品のひとつです。

また温めなくても食べられ、ほかほかご飯にそのままかけると食べやすい温度になるので、手間もかかりません。

休日のお昼によく登場するのが、このカレーライスにゆで卵をのせ、一緒にゆでた産直ブロックコリー やトマトなどのサラダを添えた、簡単お子様カレー ランチです。

レトルトですが安心できる素材で作ってあり、おいしいですよ。パンとあわせたりアレンジも楽しんでみてください。(折尾若松支部 坪根 奈美子)



中辛も  
あります♥



# おす す め

## 北海道産 生さんま 徳用



**471円**  
(税込508.68円)  
規格 5尾(550g)

## ホットケーキ ミックス



**402円**  
(税込434.16円)  
規格 200g×4袋

## パンケーキ屋さんにも 負けないおいしさ!

うちの子どもたちの、休日の朝から食べたいものNo.1は、ホットケーキです。

グリーンコープのホットケーキミックスは、国産小麦をはじめ安心・安全な原料を使ってあるから子どもに安心して食べさせられます。

私が子どもの頃から食べていたグリーンコープのホットケーキを、ずっとわが子にも食べさせてあげられるよう、買い続けていきたい私のおすすめのひとつです。

私は、少しでもふっくらと焼けるように、卵白を泡立ててメレンゲにして生地に混ぜ込みます。

ふっくらと焼きあがったホットケーキにホワイトマーガリンとメープルシロップをかけて、ネグロスバナナをトッピングしていただきます！

今はやりのパンケーキ屋さんにも負けないおいしさですよ！

(筑後支部 小林 裕子)





# 自然のおいしさがギュッとつまつた グリーンコープのジュースで夏を元気に!



これからの季節、冷たいジュースはとてもおいしいですね。今月号では、国産の新鮮な原料を使用しているグリーンコープのジュースのおすすめポイントと、ジュースを使ったレシピや活用法を特集しました。家族みんなでグリーンコープのおいしくて安心・安全なジュースを、飲んで！食べて！夏を元気に過ごしましょう。

グリーンコープのジュースは…  
全て 国産果汁 国内加工 です！

**おいしさ** なかでもグリーンコープの果汁100%ストレートジュースは、旬の時期に収穫した果実を、そのまま搾っています。だから、自然のおいしさ100%！

**安心** 国産の果物だから、輸入品と違ってポストハーベスト（収穫後農薬使用）の心配もありません。新鮮な原料なので余計な添加物も使用していません。放射能検査もしっかり行っているので安心です。

知っていますか？  
食品表示の落とし穴

「国産」なのに外国産？

濃縮還元ジュースは、そのもととなる濃縮果汁が輸入物でも、水などで薄めた場所が日本というだけで「国産」と表示することが可能。普通、「国産」と書いてあれば、日本で生産された果物を使っていると思ってしまいます。多くは外国産果物の濃縮果汁を使っています。

野菜や果実本来の味がつまつたから  
料理にもおいしい

グリーンコープの  
ジュースを使ったおすすめレシピ

豚肩ロースのりんごジュース煮

●材料(4人分)●

産直豚肩ロースブロック 500g 塩・こしょう 少々  
りんごジュース 1缶(195g) ショウゆ 大2  
水 2カップ(400cc)

●作り方●

- 豚肉はすじを切り、全体に塩・こしょうをする
- フライパンで全面を焼く(強火)
- 鍋に豚肉とりんごジュースと水を加えて煮る(強火～中火)つまようじで肉をさして肉汁が透明になるまで(15分程)
- ③の水分が少なくなったら、しょうゆを加えて、少し煮つめる
- 肉を取り出してもスライスをする  
(汁をもっと煮詰めたらソースの出来上がり)
- お肉がやわらかく仕上がります。おもてなしにもいいですよ。



はちみつグミ

●材料(14個分)●

りんごジュース 大6  
料理用ゼラチン(パウダー) 15g  
はちみつ 大2  
レモン汁 大1

●作り方●

- 耐熱容器にりんごジュース大さじ4を入れ、粉ゼラチンをふり入れる。スプーンで軽く混ぜ、ラップなしでレンジで30秒加熱して溶かす
- ①にはちみつ、残りのりんごジュース大さじ2、レモン汁を加えてかき混ぜ、再び20秒加熱する
- 製氷皿やチョコレート型になたね油(材料表外)を薄く塗り、②を流し入れて冷蔵庫に約10分おく
- 固まったら型からはずす
- いろんなジュースで作れます。



産直野菜たっぷりミネストローネ

●材料(5人分)●

ベーコン(ハーフ) 1袋(85g) なす 1本  
チキンコンソメ 3袋 トマトジュース(加塩) 1本  
玉ねぎ 中1個 水 4カップ  
にんじん 1本 塩・こしょう 少々  
じゃがいも 2個 なたね油 菜の花物語 適量

●作り方●

- ベーコン・野菜を8mm角のさいの目切りにする
- 鍋になたね油を熱し、①を入れて炒める
- ②にトマトジュース・水・チキンコンソメを入れ、野菜が柔らくなるまで煮込み、塩・こしょうで味を調えて出来上がり
- 色々な野菜でもOKです。
- 無塩のトマトジュースを使う時は、少し多めに塩を加えてください。



オレンジフラン

●材料(12人分)●

ホットケーキミックス 200g とかしバター 60g  
みかん缶 1缶 みかんジュース 1/1.2カップ  
元気いっぱい産直たまご 4個 奄美さきびとう 適量

●作り方●

- 型の内側にバター(分量外)を薄く塗り、砂糖をまぶし、余分な砂糖ははたき落とす。型はオーブンに入れられるものなら、パイ皿でもグラタン皿でもOK
  - ボールに卵を割りほぐし、とかしバターを加えてまぜ、みかんジュース1カップも入れて、泡立て器でまぜる
  - ②にホットケーキミックスを加え、全体を切るようにさっくりとまぜ合わせて、なめらかに仕上げる
  - みかんは飾り用を残して耐熱皿に並べ、③を流し入れる。皿を軽く振って全体に行き渡らせ、180℃のオーブンで30～40分焼く
  - 焼き上がりに残りのみかんジュースを少しずつかけ、冷蔵庫で冷やす。仕上げにみかんを飾る
- ※中晩柑の季節には、不知火(しらぬい)などで作ってみてね。



2色オレンジゼリー

●材料(8人分)●

料理用ゼラチン(パウダー) 20g 奄美さきびとう 80g  
産直びん牛乳 200ml みかんジュース 500cc  
水 120cc 生クリーム 100cc

●作り方●

- ゼラチンを120ccの水でふやかす
  - 鍋に牛乳と砂糖を入れ、弱火で温めて①を入れる(沸騰させないように注意する)
  - 生クリームを加え、2～3回くらいたぎ混ぜ、火を止める
  - ③にジュースを入れ、泡立て器でざっくり混ぜ、型に入れて冷蔵庫で冷やし固める
- ☆自然に2色に分かれます。



広報委員の…  
「ジュースのここが好き!!

トマトジュースは絶品。  
トマトの味がしつかりして、そのおいしいさにビックリ！

素材の味が濃くおいしいので、わが家では特にストレートのものが大好きです。

※ストレートとは濃縮せず果物をそのまましぼった果汁のことです。

安心な国産原料なのに安くて安全でおいしい♡

6缶やケースもあって、助がってます。

こんな利用法も!!

野菜ジュースは野菜嫌いの方にもおすすめ！カレーに入れたりします。

野菜ジュースやキャロット100を、ホットケーキを作る時の水分に使っていまます。

ロールキャベツをトマトジュースとチキンコンソメで煮て、時短料理♪

りんごジュースと産直びん牛乳を、お好みの割合でまぜてフルーツ牛乳になります。

そのままでも、おいしいアイスキャンデーができます。

グリーンコープが考える平和とは…

# 生命(いのち)を最も大切にすること!!



## 平和学習会

5/19

グリーンコープは毎日、「平和」に向け取り組んでいるのだと思います

学習会ではグリーンコープがなぜ「平和こそ全ての活動の原点である」という理念のもとに活動を行っているかを、グリーンコープ生協ふくおか 専務理事 片岡宏明さんを講師に、参加者みんなで共有しました。



### 未来の平和

講演を聞いて、グリーンコープの全ての活動が命を守ること、平和を守ることに直結しているということを再認識しました。私たちにとって平和ではなくてはならないもの。未来をつくる子どもたちのためにも、平和を維持していくなくてはなりません。たとえどんな衝突が起きても戦争で解決することは絶対に許されないことです。まず一人一人が相手を思いやり、助け合う気持ちを持つことが未来の平和につながると信じています。

(大牟田支部 木村 知佳)

### 学習会に参加して…

#### 人間は一人では生きられない

平和については、「少々の犠牲は仕方ない」と許すのは、本当に残酷なことだと思います。

「ないほうが良い。」「これは、あつたらいいな。」をみんな(生産者・メーカー・組合員)で話し合い、実現していくグリーンコープ。「害の無いものなら、基準はいらない。」という言葉が印象に残りました。

生産者やメーカーが丹精込めて作られたものを、組合員は、毎日、当たり前に食べられることに感謝し、大切に食べづけ、人間は一人では生きられないから、他人の命も大切に思うことを忘れない。そして、ご先祖様のことも忘れてはいけないと思っています。

(小倉北支部 藤河 艶子)

グリーンコープは生命(いのち)を最も大切なとして、食べものや環境、福祉などの取り組みを進めています。その活動の原点に「平和」があります。平和でなければ、穏やかな生活も安全な食べものもありません。

皆さんも一年に一度、この時期に平和について一緒に考えてみませんか。

### 平和が全ての原点

グリーンコープは、「便利さや経済が優先」という社会において、生命(いのち)を大切にしたいという「人の素朴な願い」から始まりました。そして、その願いを実現する為に日々の取り組みを行っています。

グリーンコープではできるだけ添加物は使いません。皆さんも添加物は使わないほうが良いと思っていると思います。でも世の中では『これくらいは「利益」や「利便性」の為にはしょうがない』と、受け入れています。そして添加物がないとこの商品は出来ないという「常識」に縛られています。

また、人は本来、誰もが素朴に「戦争はしないほうがいい」と考えているのに、「正義」「利益」や「こうあるべきだ」という考えに束縛されて、その素朴な思いと異なる判断や行動に突き進んでいきます。核兵器や、原発も同じです。このように日常的に生命を大切にしない社会は、様々な束縛された考え方の上で「正義の戦争」「しうるがいい戦争」をおこすようになるのではないかと思う。とお話をいただきました。

参加者は、自分もいろんな面で束縛された考えであったこと、物事を決める時、多方面からの情報を知り「生命が最も大切というものさし」で判断すると良いのだ、そしてグリーンコープの日常的な様々な取り組み(食べもの、福祉、生活再生事業や抱樸館など)はすべて生命を大切に考えており、そのことを貫くことが実は平和の取り組みであり、そして平和が全ての原点なのだということを、確認できました。

(組織委員長 荒巻 佐織)

### 平和とは生命を粗末にしないこと

平和とは戦争のない状態だけではなく、「いのちを大切にする社会」を指すというお話をありました。私は、今まで「平和」といえば戦争を連想していました。でも、よくよく考えると、それだけでは平和とは言えず、今の日本は完全に平和とは言えないと気づきました。

「平和」ということは生命を粗末にしないということ。生命を粗末にしないということは、食べものや環境、福祉につながります。

今回の学習を受けて、「平和」という言葉の真の意味を理解できたと思います。

このことを子どもたちにも伝えて行きたいです。

(福岡なか支部 松尾 晴子)

## 平和の取り組みにカンパ・折り鶴で参加しましょう♡

集まったカンパは自転車隊や、支部・地域の平和の取り組みに使わせていただきます。

### ・共生・平和 長崎自転車隊

8月8日~9日。柳川から長崎まで(銀輪隊は125km、自転車隊はそのうち55.4km)を自転車で走ります。



### ・支部・地域の 平和の取り組み

昨年8月2日、「平和のつどい親子で楽しむ♪コンサート」が筑紫支部で開催されました。共生・平和長崎自転車隊のDVD鑑賞、絵本の読み聞かせ、それに続く平和コンサートと会場は参加者同士、心を一つにすことができました。



### カンパ

#### 参加方法は3つ

1:申込注文書で  
(Web注文の方は入力ください。)  
何口でもOKです。(15-16号)

#### 2:使用済み封筒に現金を

班名とお名前を書いて、配達時に出せます。  
回収期間:6月30日(月)~7月12日(土)

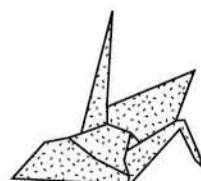
#### 3:お店に設置してあるカンパ箱に

設置期間:6月22日(日)~7月12日(土)

### 折り鶴

8cm×8cmの紙で折って開かずにお店や商品配達時にお出しください。

6/23週~配布カタログといっしょに平和カンパの案内チラシをお届けしています  
受付期間:6月30日(月)~7月12日(土)



千羽鶴にして、8月9日  
松山公園に奉納します



### 福祉活動組合員基金

地域の中で、広く薄く誰もが参加し、支え合い、創り上げていく参加型地域福祉を育てていくための財源です。

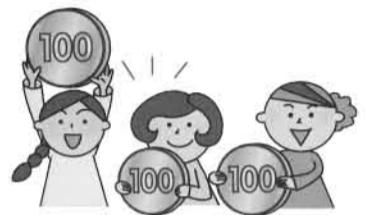
今、組合員みんなで出し合っている「100円」が地域福祉の大きな力となっています。

### 福祉活動組合員基金のしくみと使われ方

評議員会	理事・監事の選任、解任 予算、決算の確認
理事会	助成の考え方等の整理、運用委員の選任 地域社会に広く貢献する申請等の助成決定

グリーンコープには、誰もが安心して暮らせる地域づくりを目指し、すべての組合員が100円を拠出する「福祉活動組合員基金(100円基金)」があります。

基金の監理と運用は「一般財団法人グリーンコープ生協ふくおか福祉活動組合員基金」でおこなっており、その運用委員は地域の組合員から選出しています。



### 全体基金運用委員会

グリーンコープ生協、社会福祉法人グリーンコープ、労働協同組合(ワーカーズ)関連の助成決定

助成額の  
**9割**

### グリーンコープの地域福祉の広がり

#### 福祉事業

訪問介護事業所 20カ所  
ケアプランセンター 5カ所



#### 福祉施設の一部

デイサービスセンター 12カ所  
住宅型有料老人ホーム 1カ所  
グループホーム 3カ所  
小規模多機能ホーム 1カ所



やすらぎの家・中間



ふくしへんたー早良

#### 子育て応援

親子ひろば  
子ども料理教室など



ふくしへんたー飯塚



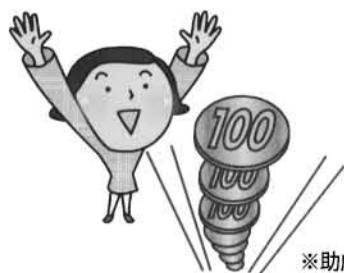
久留米支部「子ども料理教室」

#### 福祉の担い手の育成

介護職員初任者研修講座 ベビーシッター養成講座

#### 100円基金をより大きく活かしていくために

現在、基金の活用方法には「助成」しかありません。  
今後は、基金をより大きく活用しうる「資本」と考え、  
グリーンコープの福祉施設の土地と建物については、「融資」をする方向で検討しています。



立場で相手のことと思って行動されていて、毎回感動していました。

\*助成団体や助成額など詳しくは、GREEN WAVEでお知らせしています



理事会の様子



