

第235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博多大博通ビルディング3F
TEL●092-482-7770(代)
ホームページ●http://www.greencoop-fukuoka.jp

12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

- 商品の確かさ活動 2・3
- グリーンコープの牛肉 4・5
- かさじぞう基金 6
- 福祉活動組合員基金 7
- 次回発行日は1月11日です。

ステイホームでも動画で学習できちゃう♪ おいしい商品は こうしてできている!!

メーカーの動画は、
随時アップされる予定です。

新型コロナウイルスの拡大に伴い、これまで私たちが普通におこなってきたメーカーと生産者との交流会や学習会が、現在開催しづらい状況にあります。

ですがこの状況下でも、“商品を作ってくださる方々を少しでも身近に感じたい”と願う私たち組合員の思いと、“商品の良さを組合員に伝えたい”という取引先の皆さんの思いが重なり、グリーンコープのホームページで動画や学習会資料の視聴が可能になりました！ぜひおうち時間中、気になる商品や会社をWEB見学してみませんか？

株式会社 堀内 (動画)



工場長が約2分で
商品へのこだわりや
工場の案内を
してくれます！



む洗いもずく
200g(100g×2個)
248円
(税込267.84円)

長崎蒲鉾 有限会社 (学習会資料)



初代社長の言葉
「自然の恵みを
そのままの旨みで
食べてもらいたい」

『かまぼこと食品添加物』
こだわりをしっかり学べます！



むちぎり天
枝豆っこ 100g
225円
(税込243.00円)

むミニ天ぷら 185g
241円
(税込260.28円)

いわしパケ 150g(30g×5個)
250円
(税込270.00円)

株式会社 ヤヨイ (動画・学習会資料)

会社や商品への
こだわりがよくわかる
おすすめの
食べ方やレシピも！



わら焼き戻りかつおたたき
180g(2ブロック)
703円
(税込759.24円)



む穴道湖産
大和じいみ 200g
395円
(税込426.60円)



宮崎県産
ちりめんじゃこ
60g
408円
(税込440.64円)

株式会社 オルタートレードジャパン (動画)

インドネシアでの
エビを育てるための池作りから
工場の様子まで見られるよ！



エコシュリンプ L
300g(10~15尾)
1489円
(税込1608.12円)

すぐに見たい方は スマホやタブレットのアプリから！ パソコンからは、グリーンコープのホームページを検索！ こちら！



1. グリーンコープアプリを起動し、アイコン「む」をタップ！
2. 画面を下へスクロールし「CM/MOVIE」をタップ！
3. 「商品を知る」まで画面をスクロール！



- トップ画面「ようこそグリーンコープへ」の『CM・番組・動画』をクリック！
- 『グリーンコープのメディア』の「商品を知る」ページからることができます。

<https://www.greencoop.or.jp/media/>

※ホームページでは、他にも「CMを見る・ラジオを聞く」「番組を見る」「新聞広告・ポスターを見る」がありますよ。

ワーカーズがんばっています

～共同購入ワーカーズ～



出勤時（午前・午後）
必ず検温をし、
手洗い、うがいを行っています。

トラックの中には消毒液を常備して、組合員さんと対面する際は必ずマスクを着用し、フィジカルディスタンスを保ち「コロナにかかるない、うつさない」を心がけて商品をお届けしています。



まだまだコロナは終息しそうに
ありませんが、気を抜かず危機感を持って配達して行きたいと思います。

一般社団法人
共同購入ワーカーズ連合ふくおか
KW宗像 マネージャー
染矢 比呂子

私たちで商品の確かさを確認!!

長野県、高知県、徳島県のメーカーに会いに行きました!!



カップコーンスープ 85g (17g×5袋)

377円 (税込407.16円)

アスザックフーズ株式会社 長野県須坂市大字米持293-45



製造ラインを見ながら説明を聞きました。原料は棚にラベルで整理され、バーコード管理、また残留農薬チェックをする機械もあり、厳正に管理されていました。要所要所で、目視での確認もされていました。グリーンコープ指定のチキンエキスを使い、香料や色素はそもそも使用していません。

若い女性が多く働いており、工場も明るく垢抜けた雰囲気でした。会社は総合生活基盤企業で様々な分野を手がけているフリーズドライのパイオニアで、野菜や果物の栄養価となるべく損なわない、しかも保存ができるものとして今まで様々な食品開発に臨んでいるようでした。保存食品としての可能性を感じました。



2020.3.24~25に長野県のメーカーに視察に行きました。

3メーカーとも手洗い、除菌をされ衛生管理を徹底されていました。製造ラインやその周辺も整備され信頼できる様子で良かったと思いました。

グリーンコープの理念や生産者との顔の見える関係を大切にしているところなど、共鳴するところが多くあり、互いの思いを確認しあう有意義な出会いとなりました。



キャロット100 160g×6缶

618円 (税込667.44円)

株式会社アルプス 塩尻工場 長野県塩尻市塩尻町260



▲自社農園のぶどう畠

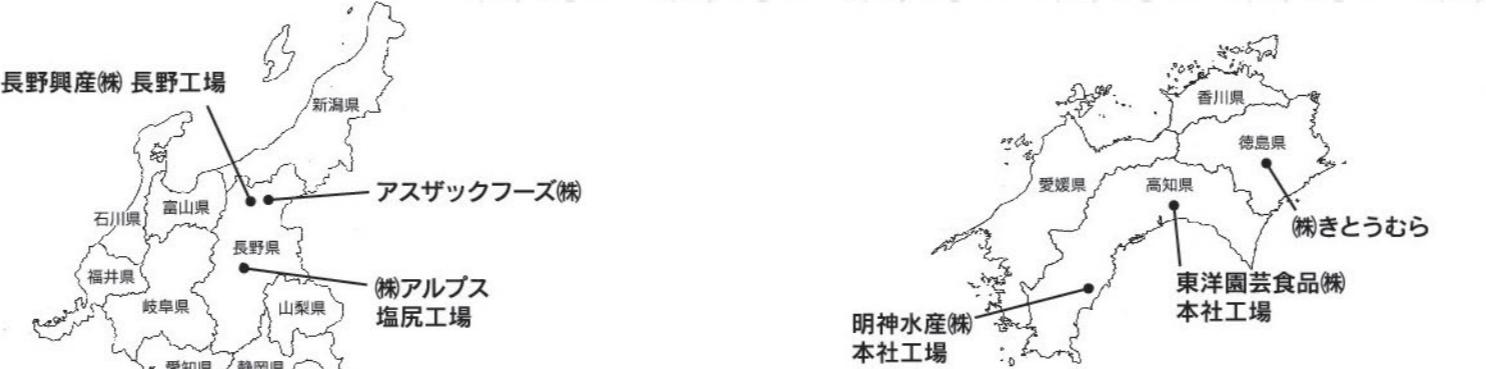
工場内は、機械による検査は当然ながら、目視でのチェックも重要視されています。ジュースの原料は「アルプス出荷組合」「個人」「JA」から買い取りをしています。ここでも生産者の高齢化が進んでいて、原料の仕入れに苦労されています。また、自社でもぶどう畠を持ち栽培されています。

入荷したぶどうは酵素処理し、珪藻土でろ過、無菌でタンクに貯蔵、ジュースにした後、発酵しないように95°Cで殺菌し、3段階で冷やしていきます。

工場で使う水は地下水。使用後の水も河川に排出するので、基準よりも厳しい数値まで浄化して排出されるということでした。

缶の構成材質に環境ホルモン物質(ビスフェノールA)が含まれる材質は使用していません。東洋缶詰株式会社品質保証部からの文書で金属缶におけるビスフェノールAが検出限界以下であることを確認しました。

美味しく食べるポイントは10~15分間流水解凍!



2019.11.6~7に高知県と徳島県のメーカーに視察に行きました。

工場見学では立ち入ることができないところまで見せていただき、組合員の視点から気づいたことを伝えました。後日改善の報告を受け安心しました。

活動組合員として、もっと商品のアピールをしていきたいと思いました。



1475円 (税込1593.00円)

株式会社社きとうむら 徳島県那賀郡那賀町木頭原ヨコマチ23-2



手作りで環境に配慮した製品作りを心がけ、国産、無添加、安心・安全の商品を消費者に届けることを重要方針としています。特別栽培、有機農産物(JAS)の圃場と契約農家(12軒)で生産した柚子を手作りの搾り器で搾ります。山の湧水と砂糖を混ぜ液糖(砂糖水)にし、濾した柚子と混ぜ合わせます。全製品、グリーンコープで使用可能な原材料に統一しているので他と混入することはありません。

自然豊かな地域で柚子を生産され、原材料もグリーンコープ仕様に統一した徹底ぶりで、水も湧水を使われていますが、定期的に検査されていると聞き、安心しました。



福神漬 120g

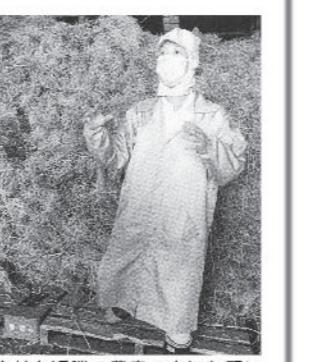
紅しょうが 50g



株式会社東洋園芸食品 高知県香美市土佐山田町戸板島470

衛生面にも気をつけて、ローラーで衣類のゴミを取り、手洗いをし、エアシャワー後、工場内に入ります。原材料は間違わないように分類し管理保管しています。朝一番にアレルギー物質の少ないグリーンコープ商品から作っています。殺菌温度に関しても、機械任せにしないよう、実測し記録しています。

衛生面も気をつけており、安心・安全が実感できました。原材料も分かるように保管されてましたが、気づいた点はその場で伝え、改善する旨返事をいただきました。



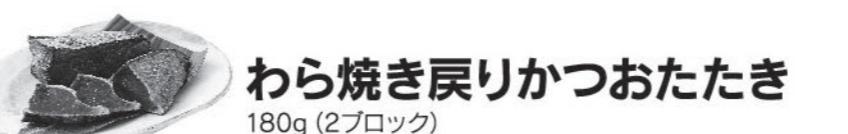
▲自社と近隣の農家の方にお願いし、高知県産のわらにこだわり一年分を確保しています



▲わらを焼くことで、かつおにわらの香りがつき、焼きすぎることはありません



▲しその実は洗浄後、人の目で選別します



703円 (税込759.24円)

明神水産株式会社 高知県幡多郡黒潮町黒潮1

7月から10月を漁期とし北太平洋海域で、一本釣り漁法で漁獲したかつお(1.5kg以上)を船上で新鮮なまま急速冷凍します。

かつおは静岡県焼津からカットした状態で届き、-50°Cの冷凍庫で保管しています。

焼き工程で使用しているわらは、高知県の農家の方にお願いし確保しています。しかし、農家の高齢化が進み減少傾向にあり、自社でもお米作りをし、わらを3割確保しています。

材料はかつおのみと至ってシンプルで、安心・安全であることを確認しました。材料だけでなく、高知県産のわらにこだわり、長年の経験もあり、おいしいかつおのたたきができるんだなと思いました。

美味しく食べるポイントは10~15分間流水解凍!



知ると食べたくなる グリーンコープの牛肉♪

きっと 安心安全うまみが詰まったグリーンコープの牛肉!

エサがいい!

産直国産牛の肥育期、産直国産黒毛和牛の再肥育期間に与える主飼料のトウモロコシはnon-GMO(遺伝子組み換えをしていない作物)、さらにPHF(収穫後農薬を使用していない)です。

育て方がいい!

薬に頼らない飼育方法を追求し、肥育期間中は成長ホルモン剤やモネンシン(抗生素質)を使用しません。

*BSE(牛海綿状脳症)は生産効率を上げるために、牛に牛の肉骨粉を食べさせていたことで起こった。2001年9月に日本でもBSEに感染した牛が見つかり大問題になった。

流通ルートが明確!!

食肉センターやパッカーとの信頼関係の上に「透明な牛肉流通」を実現し、徹底した管理体制を図っています! 複数の部位が含まれている「合わせ徳用スライス」なども、グリーンコープの牛肉は全て「ロット番号」から「個体識別番号」が分かることで安心だよ!



*BSE問題が起つた時も、エサや育て方がきちんとしたグリーンコープの牛肉は安心して食べることができたわ!!

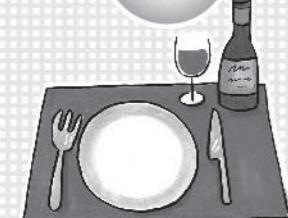
商品名	グリーンコープで取り扱っている					取り扱っていない
	産直国産牛	産直和牛 肥後あか牛	産直熊本県産 黒毛和牛	産直国産 黒毛和牛	国産牛	
肥育日齢	21ヶ月齢前後	24ヶ月齢前後	30ヶ月齢前後	指定していない。 再肥育は4~6ヶ月程度行う。	わからない	わからない
飼料	トウモロコシは non-GMO、 PHF	指定していない	*再肥育(4~6ヶ月) 中、トウモロコシ、大豆、 はnon-GMO	わからない	わからない	
成長ホルモン剤	使用していない					わからない
モネンシン (抗生素質)	肥育段階から、 使用していない	再肥育期間中、 使用していない	わからない	わからない		

※再肥育とは、子どもを産んだ母牛を、食肉にするために飼い直すこと。

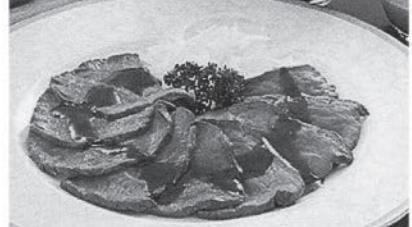
年末年始に



**おもう～
でなし
レシピ**



ローストビーフ☆ごく旨たまねぎソース



●材料
国産牛モモブロック.....500g
海水塩(なぎさ).....小さじ1
ブラックペッパー.....適量
冷凍おろしにんにく.....小さじ1
オリーブオイル.....大さじ1
冷凍おろしにんにく.....好みで

●作り方

- 牛肉は常温に置いておく。塩、ブラックペッパー、にんにくをぬりこなしておく。
- フライパンにオリーブオイルを熱し、①を入れ、中火にしてすべての面の表面を2分ずつくらい焼く。
- すべての面が焼けたら、弱火にし蓋をして、時々転がしながら6分くらい焼く。
- 火を止め、二重にしたアルミホイルに包み、30分くらいそのまま置いておく。
- フライパンに残った肉汁と玉ねぎ、にんにくを炒め、④を加え煮詰める。
- ④をスライスして、⑤をかける。

牛ミンチをマッシュポテトの重ね焼き(シェファースパイ)

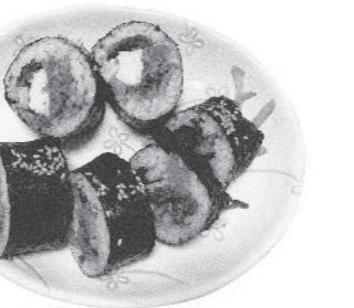


●材料(4人分)
国産牛ミンチ.....300g
玉ねぎ(みじん切りにする).....1個
にんにく(みじん切りにする).....1片
パセリショ(乱切りにする).....3個
④トマトケチャップ.....大さじ2
ウスターソース.....大さじ1
⑤産直びん牛乳.....100cc
バター.....20g
なたね油.....大さじ1
ミックスチーズ.....好みで

●作り方

- 鍋になたね油、にんにくを入れて火にかけ、香りが立ってきたら玉ねぎを加え、しんなりするまで炒める。
- ミンチを加えて炒め、色が変わったら④を加える。汁気がなくなるまで炒め、耐熱皿に移し、平らにする。
- パセリショは茹で、粉吹きにする。
- ②を加えて弱火にかけ、2~3分火を通し、滑らかに漬す。
- ②の上に③をのせて平らにし、チーズをのせ、200°Cのオーブンで表面に焼き色がつくまで15分程焼く。

広報委員のお友だち 崔さん家のキンバ(韓国風海苔巻き)



●材料(2人分)
産直国産牛切り落とし.....100g
きびさとう.....小さじ2
醤油.....小さじ2
にんにく(すりおろす).....1/2片
冷凍ほうれん草.....50g
人参(細切りにする).....1/4本
たくあん(細切りにする).....30g
冷凍産直ごぼう(千切り).....50g
練り物(角天、じゃこ天、ちくわなど).....適量
卵焼き.....適量
ごはん(温かいもの).....300g
焼きそり徳用.....2枚
海水塩(なぎさ).....レシピ内
ごま油.....レシピ内
産直鶏がらスープ.....レシピ内
いりこ.....レシピ内

●作り方

- 牛肉は細切りにし、④をもみこむ。卵焼きを焼き、棒状に切る。練り物も棒状に切っておく。
- 温かいごはんに塩を小さじ1/4、ごま油小さじ1、いりこ大さじ1を混ぜ、粗熱を取ておく。
- 冷凍ほうれん草はお湯で1~2分ほど軽くゆで水気をよくする。ごま油小さじ1/2、鶏がらスープ小さじ1/4、塩少々を和える。
- フライパンを中火で熱し、ごま油小さじ1を入れ冷凍ごぼうを炒める。きびさとう小さじ1、醤油小さじ1を入れ火が通るまで炒め、取りだす。
- フライパンにごま油小さじ1/2を入れ、人参を炒め、鶏がらスープ小さじ1/4、塩少々を入れて炒め、取りだす。
- フライパンにごま油小さじ1を入れ牛肉を炒め、仕上げにいりごま小さじ1/2を入れ、取りだす。
- 巻き簾の上に、のり1枚を乗せ、半量のごはんを手前から3/4程に均等に広げ、それぞれ半分の量の牛肉、ほうれん草、人参、ごぼう、卵焼き、練り物、たくあんをのせ手前から巻いて形を整え、巻き終わりを下にしておく。同様にもう一本を作る。お好みで上面にごま油を塗り、いりこを振りかける。

おすすめポイント

- フライパンは洗わずに、そのまま使うと楽ですよ。
- コチュジャンや唐辛子などを使っていないので、お子様でも食べやすいです。
- 道具が多いので、軽く押さえながら一気に巻くと崩れずに巻けますよ。

12月はクリスマスに仕事納め、大掃除など、なにかと忙しい季節ですね。いつもお外で忘年会という方も、今年はステイホームでパーティーしてみては?

ホームパーティーだからこそ、いつもよりちょっとリッチに牛肉を使って、Let's Party!!

外国産の安いお肉がたくさん出回るようになってきましたが、どういう風に育ってきたのか、どんなエサを食べていたのかなど、知らない事だらけ。グリーンコープの牛肉のおいしさのヒミツを知って、パーティーレシピにチャレンジしてみてくださいね♪

グリーンコープは
1頭まるごと引取り

いろんな部位を食べよう!

肩ロース

ヒレ
とても柔らかく旨味があり、脂肪が少ない。ステーキに

リブロース
きめの細かい肉質。ステーキ・しゃぶしゃぶに

サーロイン
味は濃厚で、肉質はキメ細かく柔らかい。ステーキに

モモ
脂肪が少なくヘルシー。良質なスライス肉はさっと火を通してしゃぶしゃぶに、プロック肉はローストビーフなどに

牛肉をやわらかく調理するには…?

牛肉が固いのは、筋肉質であることと、たんぱく質が結合しているから!

方法は2つあるよ

①筋切りをしたり、叩いたり、フォークでさす

氷氷で上手に解凍!

トレーのまま冷蔵庫で解凍するよりも、ドリップが少なくて短時間で解凍できます。

- 解凍する肉をポリ袋に入れ、空気を抜く。
- 氷氷を張ったボウルにつける(浮かないように重しをする)
- ボウルごと冷蔵庫に入れる。約60分~90分で解凍。※袋に水が入らないように注意してください。

サーロインステーキの上手な焼き方

- 冷蔵庫から肉を出し常温で30分程度置いておく。
- 焼く直前、片面に塩こしょうを均一にふる。
- フライパンをしっかりと加熱し、牛脂をひく。
- 塩こしょうした面から焼く。
- 強火のまま約1分程度焼き、裏返す。
- 裏返した面も強火のまま約1分程度焼き、醤油を少し加え、すぐ火を止める。
- 皿に肉を移し、フライパンに残った焼き汁を肉にかけて、ボウルをかぶせて3分程蒸らしたらできあがり♪

ステーキ丢

- 材料**
産直国産牛モモ.....300g
口カツレツ.....適量
塩こしょう(ハーボルでも可).....適量
赤ワインまたは日本酒.....大さじ2~3
レタス、ベビーリーフ、ミニトマトなど.....お好みで

- 作り方**
①熟したフライパンに、塩こしょうをしたお肉を並べ、少し焦げ目がつくくらい焼き、ワインまたは日本酒でフランペした後、ひっくり返し、火を止める。
②①を取り出したフライパンに、ソースの材料を入れ、煮詰める。
③丼にご飯を盛り、レタスやベビーリーフをのせ、その上に肉のたれ+ほん酢でもOK!



いのちをつなぐための 「かさじぞう基金」 カンパ



2006年から、グリーンコープは多重債務や借金で苦しむ人たちが相談に来る「生活再生相談室」を開設し、家計相談と生活再生のために貸付事業に取り組んでいます。

なかには今日、明日の生活費がなく途方に暮れ、切羽詰って相談に来る方もいます。「かさじぞう基金」は、緊急の場合に1万円までの範囲で、相談員が即決で生活資金をお貸しできるように2009年に創設しました。

はじめに…

新型コロナウイルスの影響で私たちの組合員活動も一時自粛しました。

その際、委員の皆さんから“今思う事”を集めました。

- これまでグリーンコープが支援してきた子どもたちの中には、学校の給食しか食事が満足に取れない子どもたちがいた、休校になってどうしているのだろう。
- 生活再生相談室にはこれまでギリギリだった方々が相談に来られているのではないだろうか。『かさじぞう基金』や『緊急食糧支援の食料』は足りているのか。

と心配の声が多数届きました。

そして、自分たちにできることとして、組合員に呼び掛けてカンパ金を集めたらいいのではないか、の意見を理事会で相談し、カンパ金を管理してくれるのは生活再生相談室のワーカーがいいと意見がまとまり、生活再生相談室の行岡常務に相談しました。

『かさじぞう基金』はその性質上、誰かれなく借りに来られるのではと心配しこれまで公にしてきませんでした。そのため、活動組合員が多く集まる場でのみカンパを集めてきました。常務が「生活再生相談室のワーカーもスキルアップしたため、公にしても大丈夫」と言われ今回を機に公にすることになり、組合員にカンパのお願いのチラシを配布しました。

たくさんの組合員がその呼びかけに応えてくださいました。ありがとうございました。これからもお願いのチラシが入ります。その際にはご協力いただきますようお願いします。

グリーンコープ生協ふくおか 理事長 三原 幸子

カンパ報告

ご協力
ありがとうございました

■16号、17号で募ったカンパの金額

4,169,509円

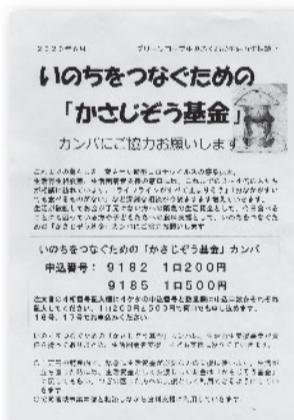
延べ5,069人の組合員より
カンパを協力いただきました

(8月20日現在)

■いのちをつなぐ「かさじぞう基金」
カンパへの貸し出し

19件 176,000円

(9月20日現在)



6月から7月
(16号、17号)
にかけて
組合員にカンパの
呼びかけを
しました。

生活再生相談室より

新型コロナウイルスの終息が見えない中、生活困窮者支援相談窓口には今多くの方が相談に来られています。日々相談対応に追われている相談支援員にとっても、このいのちをつなぐための『かさじぞう基金』に救われていると感じています。これからも大切に使わせて頂きます。本当にありがとうございました。

(実例)

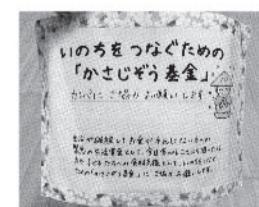
コロナの影響で派遣の仕事が激減し、公的な支援の申請はしたもののが入金までは時間がかかり、明日にも電気が止められてしまうという40代の男性。手持ち金150円しかなく途方にくれておられました。カンパ金で電気代を払うことで何とか凌ぎ、給料日には「本当に助かりました」と、約束どおり返済に来室されました。

生活再生久留米相談室 相談員 藤浦 久美



福岡西支部の取り組み

行岡みち子さんの“生活再生事業の現状”の話を聞いた支部福祉委員が「今日、明日の生活の先が見えないと相談を受けたときに、その場で渡せるお金があるということが、相談者も相談員も救っている」という『かさじぞう基金』の話に感銘を受け、地域委員会で話を伝えました。支部福祉委員会でももっと広く組合員にこのカンパを知らせたいとの思いが広がり、福岡西支部内のお店、キープ&ショップにカンパ箱の設置を行うこととなりました。



支部福祉委員会作成
キープ&ショップ横浜に設置

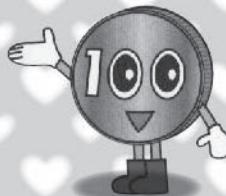


さわら東地域委員会作成
藤崎店に設置

住んでる街を住みたい街に ありがとう100円

福祉活動組合員基金

9月に助成が決まった団体



福祉活動組合員基金(100円基金)は、参加型地域福祉をすすめるために、組合員が毎月100円ずつ出し合っています。この基金は、各地域から選出された委員で構成された基金運用委員会で、申請いただいた団体と面談などをおこない助成決定します。

助成金は、グリーンコープの福祉活動や地域で福祉の活動をされている団体で有意義に活用されます。

〈全体基金運用委員会〉

※9月の地域基金運用委員会は台風のため中止になりました。

団体名	助成金の使途と活動内容	助成額
子育てサポートワーカーズ りすの樹	運営費 生協活動時の託児、親子ひろばの運営、地域の託児などを行なう。行政より北九州市養育支援事業・福岡市産後ヘルパー事業・糟屋郡久山町産前産後ヘルパー派遣事業・筑紫野市赤ちゃんホームヘルパー事業を受託。	(円) 4,310,000
社会福祉法人 グリーンコープ	「親子ひろば」運営費 子育てサポートワーカーズりすの樹が運営。季節に応じた工作、福祉施設との合同のイベント、食の取り組みなど行政が行なうひろばとは違う楽しみもあり、小さいお子さんがいとも安心して参加できる場として喜ばれている。	3,371,000
ワーカーズルーラ	キープ&ショップ下月限、出入り口階段用昇降補助手すりの新築工事費用 地域に根差し、グリーンコープを発信するアンテナショップとして存在するキープ&ショップ。キープ&ショップ下月限は古い新興住宅地にあり、店舗の中に地域の居場所作りも行っており、地域住民や組合員に必要とされている。	88,000
グリーンコープ 生協ふくおか 福岡地域	しもだんキッチンの配食事業立ち上げに伴う改装費用等 キープ&ショップ下月限がお店だった頃に活用していた厨房施設を改装し「しもだんキッチン」に提供。「しもだんキッチン」は一人暮らしの高齢者などへ向け、弁当・惣菜作りを行なっている。下月限団地以外にも広がっている。	1,864,162

助成団体より

子育てサポートワーカーズ りすの樹

生協活動時の託児、ベビーシッター、マザーリング（産前～産後6ヶ月までの軽家事支援）、地域の集団託児、行政からの委託事業、親子ひろばの運営を行なっています。助成金は、事業所を運営するための諸経費として、活用させていただいている。これからも、子ども達が家族のぬくもりを感じられるような、柔らかい手で子どもの心をつつみ、あたたかく細やかな子育て支援を行ないます。

子育てサポートワーカーズ りすの樹 代表 田中 千代子
ベビーシッター



生協託児

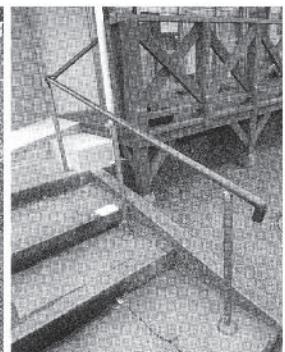


マザーリング
(産後の支援の沐浴)

ワーカーズ ルーラ

キープ&ショップ下月限は2015年、年配の方が多く居住される下月限団地内にオープンしました。店舗は一段高い土地なので階段を上って来店されます。中には昇降が危ない方もおられ、組合員から外階段横の手すりを希望される声が届けられており今回実現しました。組合員が毎月拠出している100円基金を、組合員へと還元できることを嬉しく思うと共に今後も、組合員が安心して集う場として、地域に存在していきたいと思います。

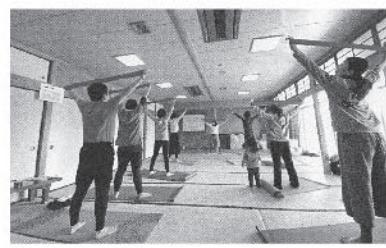
ワーカーズルーラ
代表 藤原 いつみ



親子ひろば

りすの樹の親子ひろばは、「親子の幸せな笑顔があるひろばづくり」を目指し、スタッフが自主的に企画して、それぞれの特色を活かしたひろばを開催しています。助成金はその運営費に使用させていただいている。今年度は、コロナウイルスの為まだ開催出来ていませんが、コロナ禍でも出来る事を考え新しい親子ひろばの形を作りたいと思っています。

子育てサポートワーカーズ りすの樹 事業責任者 春木 智美



柏屋ひろば
「スローヨガピックス!」
バンドを使ったスローヨガピックス



福津ひろば
「桃の節句飾りを作ろう!」
ペーパーストローを使って、さげもん風の飾り

“夢ヲかたちに” しもだんキッチン

地域課題を地域の力で！共助の精神で、体に優しいいのちを育む食作りと配食サービスを思い立ちました。

ワーカーズでもなく、委託関係でもない、縛られることのないグリーンコープの大きな懐の中で、夢をかたちにすることができます。

福祉活動組合員基金の助成はステータスです。継続の大きな力になります。「今ならまだ何かできる」平均年齢72歳。11名で期待に応えられるよう頑張ります。

しもだんキッチン 代表 二宮 香代子



広報委員の

おウチごはん

息子が通う小学校では年に数回「お弁当の日」がありました。お弁当箱にご飯をよそい、産直豚肉と玉ねぎ、きのこを煮汁多めで甘辛く味付けしたものを汁ごとご飯の上にのせ、季節の青菜のゴマ和え、玉子焼き、新生姜の時期に仕込んだ紅生姜、果物を添えるのがお決まりメニュー。



息子も作り慣れているので私もあまり手を出さずにすみ、前日に豚肉を煮て(玉ねぎを切るときにはゴーグルをはめます!)、青菜を茹でておけば朝も楽チン。

給食好きの息子たちもこの日ばかりは「毎日お弁当がいい!」と言ってくれます。

筑紫支部 志賀 ゆう

かな?という母の希望的観測も、早く現実のものになつて欲しいと思う今日この頃です。日々の暮らしの中では親子で言い合つたりもしますが、反抗的な態度の中にも彼女の優しさを感じる時もあります。そんな彼女と私は趣味が合い、好きな音楽バンドやカメラの話になると話題が尽きません。小学生の頃からコツコツ

次女が1歳の頃に地域委員になり、その次女も中学3年生になりました。反抗期も終盤に差し掛かって

いるのではない

か年玉で、念願の一

年レフカ

メラを買ったので、季節の花や風景を撮りに出掛けた

年、大好きなバンドのライ

ブに、生まれて初めて行け

ると思つていた3月の終わ

り、コロナでライブも延期

となり、外出もまことに

くなつてしましました。

新しく生活様式が導入さ

れ、ライブの開催はまだま

だ先の事なのでしょうが

早く安心してライブやカメ

ラが楽しめる日々が訪れますように!!

筑後支部理事長

小林 裕子



お便りです

お揃いのグラスで牛乳を…

4月にグリーンコープふくおかの組合員になりました。お米と牛乳とをまとめて予約したので、キャンペーンでグリーンコープのグラスをプレゼントしていただきました。

転居前に他県グリーンコープでいただいたものもあつたので、我が家には7個のグラスが!

家族4人のお揃いグラスで美味しい牛乳が飲めることになって嬉しいです。それが我が家週末恒例おやつタイムになりました。勿論グリーンコープの材料で作つたおやつ付きです♪

(ペンネーム ゆーれんママ)



大好きな和風白菜キムチ

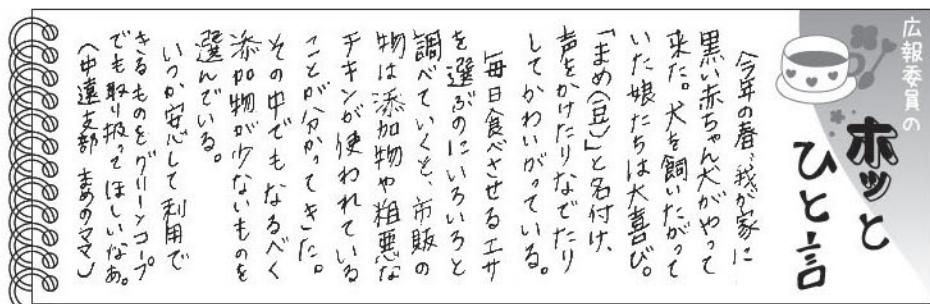


私の大好きなグリーンコープの商品は、和風白菜キムチです。味付けも上品で、白菜も葉の部分や根元の部分もやわらかく、そのまま食べたり、うどんに入れたり、納豆と混ぜて食べたりしています。美味しいので毎週注文しますよ!

(ペンネーム よしお)

生活のいろいろな場面で…役にたちます

お金の問題で困ったとき	北九州	福岡
生活再生相談室	093-871-8824	092-482-7788
月~土 9:30~18:00 お電話で予約を。	筑 豊	久留米
	0948-22-5611	0942-36-8877
ふくし情報でんわ	北九州	筑 紫
月~金 10:00~16:00 (祝日は休み) ※北九州のみ9:00~16:00 (祝日開設)	093-202-3039	092-593-5370
社会福祉法人 グリーンコープ ファイバーリサイクルセンター	福 岡	筑 後
てるてるコーナー	092-731-1455	0942-21-5406
月~金 9:30~16:30	092-623-0294	
	電話等のお問い合わせ……………	月~金 9:00~17:00
	センター内ショップ営業時間………	月~金 11:00~17:00
商品についてのお問い合わせはこちらに。 0120-14-0586	※祝日はお休みです。	



こんにちは生活再生相談室です

生活再生相談室で受けた、誰にもおこりうる事例を紹介します。
「債務整理」と「貸付」で解決し、今は安定した生活をおくられています。

介護の仕事を長年頑張っておられたAさんは、再婚で次女を授かりました。しかし次女が待機児童となり、退職を余儀なくされました。そのため生活費が不足し、クレジットを利用するようになりました。借金が増え続け、その返済のための借入で、家計がどうにも回らなくなり、生活再生相談室に来られました。夫の借金を債務整理することになり、その結果、返済が軽減され、日常生活でお金に悩む事はなくなりました。

ところが、長女が推薦で大学進学することになり、入学金の準備ができず途方にくれました。

そこで再び生活再生相談室に相談したところ、Aさん自身の債務を任意整理し、並行して入学金をグリーンコープの貸付を受けることで、解決しました。

長女は無事、大学へ入学することができました。Aさんは今では貯蓄ができる家計になり、今後に備えた蓄えもできつつあります。

冬の(特別)増資のお知らせ

グリーンコープ生活協同組合ふくおかは、組合員の出資金(毎月の積立増資・夏と冬の特別増資)と配達やお店での商品利用などで事業を継続しています。

この冬は、37号(11/16~配布)と43号(12/21~配布)で「冬の特別増資」を呼び掛けます。ご協力をお願いいたします。

キャンドルナイト

でんきを消して、スローな夜を。

今年の冬至は
12月21(月)です。

環境と脱原発を意識して、「冬至と夏至、3月11日(東日本大震災の日)の3回、夜8時から10時までの2時間、電気を消してキャンドルの灯りで過ごそう!!」と呼びかけています。



あなたの声 お寄せください

(テーマ)
レシピ・川柳・家族(ペット)自慢などなど…グリーンコープについて何でも結構です。

♥グリーン・ウェーブを読まれた感想をぜひお書き添えください

掲載された方には*500グリーン券を差し上げます!!
※共同購入やお店で使用できる500円の商品利用券

E アドレス
info-gwave@greencoop.or.jp



■宛先(点線を切り取って貼ってください)
〒812-0011
福岡市博多区博多駅前1-5-1 博多大博通ビルディング3F
グリーンコープ生協ふくおか
「グリーン・ウェーブ」編集部 福田(組合員事務局)宛
TEL092-482-7765 FAX092-482-7780