



第263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

4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

- 食べもの委員会報告 …… 2・3
 - 産直肉レシピ …… 4・5
 - 子育てサークル
家計簿クラブお知らせ …… 6
 - 福祉活動組合員基金 …… 8
- 次回発行日は4月17日です。

グリーンコープの 新年度に向けて

新型コロナウイルス感染症は
終息したとは言えませんが、以
前の生活に戻りつつあります。
組合員活動も、対面での取り
組みが増えてきました。試食を
しての利用普及も積極的にでき
るようになってきました。グリー
ンコープらしい人と人との繋
がり大切にしながら、オンラ
インも活用して、グリーンコー
プ運動を地域に広げていきます。
中部地域と南地域では、組
合員の夢がかたちになりました
た。夢を持った組合員が担い手
となり地域を豊かにしていま
す。これからも、地域からの声
に耳を傾けて、組合員、職員、
ワーカーズ、グリーンコープの
力を結集して夢を叶えていきま
す。

22年度は、カーボンニュート
ラルの実現を目指して、総代会
で提案し、検討をしてきまし
た。今年度は、「みどりの地球
をみどりのままで子どもたちに
手渡す」ために、今私たちに何
ができるかを、多くの組合員で
対話していきます。気候変動を
とめるために何ができるか、
ぜひ一緒に考えていきましょう。



理事長 坂本 寛子

2023年度も地域理事会を盛り上げます!

この紙面で紹介しているのは、各地域独自の取り組みです。

福岡地域

みなさんが今暮らしている地域が“こうだったら良いな”
“こんなサポートがあったらみんなが安心して暮らせるな”
など、“夢”を是非発信してくださいね。
それらを一緒にかたちにしていけるよう、楽しく豊かに活
動できたらと思っています!

オンラインを便利に使うことにもすっかり慣れたコロナ禍
ではありますが、今年度は出
会うことの楽しさを久しぶりに
感じられる年になりそうで
すね!



福岡地域理事長 大坪 亜野子
福岡地域食べもの委員長 吉次 真紀

大坪 亜野子

北九州地域

2023年度の北九州地域は今まで以上に元気いっぱい
に活動します。夏の大きなおまつりでは、生産者や
メーカーと出会えます。秋には清水店がリニューアルし、
より利用しやすいお店に生まれ変わります。
講演会や体験田などリアルで参加できる取り組みをど
んどん企画し仲間を増やしていきます。地域の団体と
のコラボも始まりそうでワ
クワクワしています。
今年度もよろしくお願
いします。

安部 百々



北九州地域理事長 安部 百々
北九州地域食べもの委員長 片山 京子

南地域

南地域は、グリーンコープの青果の産地も多く、緑豊か
な地域です。

昨年度は久留米市に組合員の夢から生まれた「みんなの
いばしょ キラリ☆ひろば」を開所することができました。
より地域に根ざした居場所になるよう、運営を担う
ワーカーと一緒に組合員もボランティアや利用者として
関わっています。

たくさんの人と繋がりながら、
今年度も楽しく活動してい
きましょう。どうぞ、よろしくお願
いします。

永井 洋子



南地域理事長 永井 洋子
南地域食べもの委員長 小林 裕子

中部地域

昨年度は中部地域に新しい居場所や配食サービスセン
ターが新設されました。

お店や福祉施設、拠点に恵まれ、組合員活動は熱く、
その心は温かい、中部地域ならではの魅力を、今年度
は発信していきます。

中部地域食べもの委員会が開発した「えびせん」が登
場しました! 民衆交易品であるエコシュリンプの頭を
活用しています。

利用することでインドネシア
の生産者を応援できます。
おやつやおつまみに、ぜひ
ご利用ください。

中村 晶子



中部地域理事長 中村 晶子
中部地域食べもの委員長 谷 亜矢子

新委員長に就任します

*第二十二期第10回理事会(2/28)にて、南
地域理事長に永井洋子さん、南地域食べもの
委員長に小林裕子さん、北分身福祉委員長に
安田美穂さんの就任が確認されました。

私の考える福祉は、生活そのものです。人と人が助け合い、寄り添い励ま
しあって、安心して豊かに暮らせる地域づくりが広がることを望んでいます。
笑顔はコミュニケーションの第一歩です。グリーンコープの福祉活動をより
多くの人に広めていきます。

北分身福祉委員長 安田 美穂



4の地域食べもの委員会♡

こんな活動しています！



福岡地域

組合員が住んでいるエリアで月に1回委員会を開催し

4地域合同食べもの委員会主催
開催日2022年12月15日(木)
「坂本佳奈さんに教わる牛乳料理会」

組合員の皆さんにもたくさん参加いただき、121名でのオンライン料理会となりました。
ふだんは委員会メンバー14名でメーカーをお招きしての学習会等をおこなっていますが、この回は会場でスクリーン越しの坂本先生と一緒に2022年度初めて調理をおこないました。
産直びん牛乳を料理にも活用してもらって、利用を呼び掛けたいと企画しました。ご自身もグリーンコープの組合員である坂本先生の、軽快かつ熱い産直びん牛乳への思いの詰まったトークを交えながらの料理会は、あっという間の2時間でした。



会場と一緒に作りました♪

▲ガジャルハルフを水分がほとんどなくなるまで蒸かしている様子

講師のご紹介

サカモトキッチンスタジオ主宰

坂本 佳奈さん

神戸生まれの神戸育ち。
(食育・食文化 料理) 研究者。
サカモトキッチンスタジオ主宰。
食育・料理研究者、坂本廣子さんの長女として生まれ、家庭における台所育児で育つ。2歳から包丁を持ち、年長時には週に一回家族の夕食を作っていた。「全児童」の日として子供だけで食事を作る。食に関しては基本的なスキルを成人するまで指導を受けて育つ。
※サカモトキッチンスタジオ ホームページより一部抜粋



今回教えて頂いたのは...この3品♪

- ・切り干し大根カルボナーラ風
- ・カッターチーズ
- ・ガジャルハルフ



インドの定番スイーツ

「ガジャルハルフ」をつくってみませんか？

★材料★

にんじん：普通サイズ3本程度
産直びん牛乳：200～300ml
(お好み量でok.)
さびさと：60g
バター：大きじ2
お好みでカルダモンひとつ

★作り方★

- ①にんじんをすりおろす
 - ②大きめのフライパンに材料をすべて入れ、弱火でゆっくりと時々かき混ぜながら煮る
 - ③丸められる硬さぐらいになるまで煮詰める
 - ④冷めたら手で丸めていただきます！
- 牛乳の分量や煮詰める時間を調整してお好みの固さに

南地域

開催日2023年1月26日(木)
「丸きんまんじゅう」学習会を開催しました



フルーツロールケーキ
バスケットケーキ
いまなりだんごを
試食しました♪



コーヒー大福、エクレア(国産米粉入り)、ミニホットケーキ、米粉破れまんじゅう(小豆粒あん)(白粒あん)などのメーカーである(株)丸きんまんじゅうより、吉村さんと重田さんにお越しいただき、フルーツロールケーキの製造工程や添加物を使わずに作る和菓子と洋菓子のお話を聞きました。

添加物に頼らず、手間と時間をかけて丁寧に作られたお菓子はどれもとてもおいしく、大好評でした。

フルーツロールケーキの巻き方には長年の経験が生かされていて、簡単に見えても社内で完璧に巻くことができるのは3名の方だけとのこと、驚きました！

「新登場のパプアチョコバスケットケーキも自信を持っておすすめします！」と言われていました。

たくさんの人に利用を呼びかけたい商品ばかりでした！



パプアチョコ
バスケットケーキ
124g(2個入)
446円(税込481.68円)



中部地域



「めえびせん」開発しました！

中部地域では2021年度より、商品開発に取り組んでいました。
開発したのはエコシュリンプの頭を使用した「めえびせん」。地域の組合員へ包材デザインを募集したり楽しみながら検討を進めました。
初回製造時には愛知まで足を運び、商品が作られる様子を見学しました。
皆さん「めえびせん」は食べられましたか？まだの方は是非ご注文を！



めえびせん 50g
199円(税込214.92円)

お詫びと訂正

GREEN WAVE 1月号6面「えびせん新登場！」紙面にて、商品のごたわりの箇所に「国産小麦」と記載がありますが「めえびせん」に国産小麦は使用しておりません。めえびせんの主原料は「ばれいしよでん粉(国内製造)」です。お詫びして訂正します。

2023年2月7日(火)

愛知県西尾市
イケダヤ製菓(株)
へ、初回製造の立ち合いに行つて来ました。



委員会 で 試食 しました



鶏もも肉をフライパンで焼いて塩コショウを振るだけでもおいしいのですが、委員会で試食した、みじん切りにした長ネギにポン酢とごま油を混ぜたものをかけた油淋鶏風もおいしかったです。

こんな食べ方も！

はちみつのアレンジレシピも教えてもらいました。
その中の1つをご紹介します！
はちみつと味噌を1：2でよく混ぜ合わせるだけで、野菜スティックや温野菜、お肉やお魚、おにぎりにもピッタリです。ぜひお試しください。



2022年度は視察交流に行くことができました！

10月20日(木)

藤井養蜂場

(朝倉市)

様々な「はちみつ」を取り扱っています

水害(九州北部豪雨)後にできた工場を見せてもらいながら、はちみつが充填されるまでの工程を説明してもらいました。
ミツバチの生態も教えてもらい、実際に巣箱を開けて、たくさんのミツバチが元気に動いている様子を見せてもらいました。
おいしいはちみつを食べられるのは、養蜂場の方々とミツバチのおかげだと実感しました。

11月17日(木)

秋川牧園

(山口県山口市)

産直若鶏や産直たまごの生産者
チキンナゲットなどの加工品を作っています

鶏肉をバック詰めしている工場や、包丁を使い手作業で指定の大きさに切っている様子を見せられたり、チキンナゲットが作られる工程も見せてもらうことができました。
ヤマトリ物語など様々な加工品がおいしい秘訣は「特別なものは入れず、家庭にあるものと変わらない調味料で作っている」「家族に食べさせたいもの」という商品に対する思いを聞くことができました。

教えて!元気くん

産直肉生産者のグループ数 12
 牛肉 5 豚肉 4 鶏肉 3

詳しくはホームページを見てね。

GREEN WAVE
5月号予告

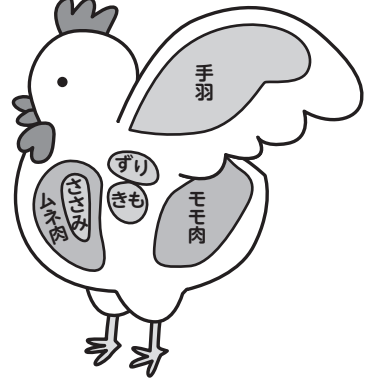
スキングアとUVケア

とにかく食べてみて!!! 安心安全でおいしいグリーンコープ自慢の産直肉

他にはないこだわりのエサと育て方。健康に育てるから安心・安全「おいしいお肉」になります。そんな「お肉」には鶏・豚・牛もまた、その中でいろいろな品種、またその中にいろいろな部位があります!なのに、いつも決まった部位の、決まったメニューで献立が偏っていませんか?おすすめレシピを参考にしてレパートリーを増やして産直肉を存分に味わいましょう♡

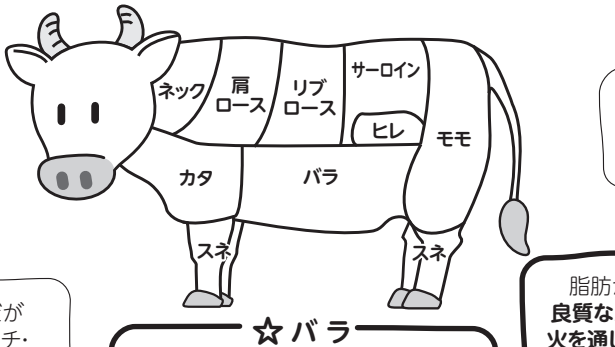
グリーンコープは丸ごと引き取り いろんな部位を余さず食べよう!

産直若鶏



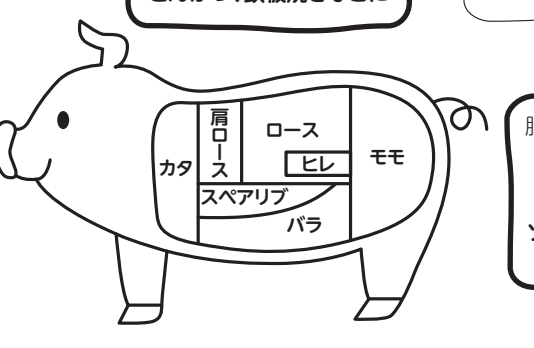
- ムネ**
脂肪分が少なく淡白チキンカツ、チキン南蛮などに
- ささみ**
上質でやわらかい脂肪分が少なく淡白だが旨みがある さっと茹でてサラダや和え物、酒蒸しなどに
- ☆モモ**
肉質が緻密でコクがある適度な脂肪分がある 照り焼き、ソテーなどに
- ☆さきも**
肝臓と心臓植物性のエサで育っているため、臭いは少ないしょうがと甘辛煮たり、レバニラ炒めなどに
- ☆砂ずり**
コリコリして、独特の歯ごたえがある炒め物や さっと茹でて酢物などに
- 手羽元**
脂肪が程よくついていてコクがあるフライドチキンやカレーなどに
- 手羽先**
ゼラチン質や脂肪分が豊富炭火焼きや煮込み料理などに

産直国産牛



- ☆肩ロース**
適度に脂肪があり、味・風味も良いすき焼き・焼肉に
- 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
- ☆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、ブロック肉はローストビーフなどに
- ☆バラ**
赤身と脂肪が層をなして旨みがある焼肉、肉じゃがなどに
- ネット**
ミンチになるハンバーグに
- カタ**
スジが多いがモモ肉より脂肪分がある野菜炒めやすき焼きに
- サラロイン**
味は濃厚で、肉質はキメ細かく柔らかいステーキに
- スネ**
肉質は固めだが味は良く、ミンチ・切り落とし肉にもなる煮込み料理に

産直豚



- ☆ロース**
脂肪が適度に入り、柔らかくてコクがある とんかつ、鉄板焼きなどに
- ヒレ**
脂最もきめが細かく柔らかい とんかつ、ステーキなどに
- ☆モモ**
脂肪の少ないヘルシーな赤身の肉です。肉の脂が苦手な方にはおすすめ! ソテー、ローストポーク、酢豚などに
- カタ**
脂が適度によって、風味とコクがある 豚汁、野菜炒めなどに
- パラ**
脂肪が多く、風味が良いのが特徴 この脂がおいしい! 炒め物、角煮、カレーなどに
- ☆スペアリブ**
骨付きでうまみたっぷり煮ても焼いてもおいしいよ

飼育方法!

日光が入り、風通しの良い開放型鶏舎で、ストレスなく健康飼育。1坪当たりの飼育数は35羽以下で育った元気なニワトリです。生産者による万全な衛生管理のおかげで、抗生物質・合成抗菌剤などの薬剤は投与しません。(病気にかかりやすいヒナの時期には、免疫をつける目的でワクチンを使用することを認めています)飼料の国産化を目指し、現在、国産の飼料用米を約30%配合しています。

おいしさ!

飼育期間は一般(49~55日)より長い60日以上。時間をかけて飼育することで、旨み成分のイノシン酸が増えて、肉質がしっかりしたおいしい肉になります。

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の剤やモノニン(抗生物質)を使用しません。

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、徹底した管理体制です!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」が分かるので安心♡

健康的に、じっくり長期肥育!

種豚・繁殖・肥育と一貫した管理のもとで衛生管理を徹底し、薬に頼らない病気に強い豚を生産者のきめ細やかな努力と工夫で、180~210日程度ゆっくり大切に育てられます。(※一般的な豚は170~180日程度肥育して出荷されるようです)

大牟田支部 食べもの委員会
産直肉のスライス加工メーカーである矢野畜産をお迎えして、学習会をおこないました

知って欲しい、産直肉のこと

エサにこだわる!
産直畜産物の飼料には、遺伝子組換えのものが混入しないように、生産から流通まで分別管理をおこなったものを使用しています。

生産者の顔が見える!
生産者やパッカー(カット・スライスし、精肉パックに加工する業者)を交えての学習会など、組合員と生産者との交流をおこなっています。

焼き唐揚げのケチャップソース

〈材料〉約4人分
産直若鶏モモ肉 300g
A 醤油 大さじ1
みりん 小さじ1
小麦粉 大さじ2
片栗粉 適量
なたね油 大さじ2

ビーマン 4個
〔ヘタと種を取り、縦8つに切る〕
おろしにんにく 小さじ1
〔青森県田子町産100%〕
ケチャップ 大さじ4
料理酒 大さじ1
きびさとう・醤油 各大さじ1/2

〈作り方〉
①鶏肉は小さめの一口大に切りボウルに入れ、Aを揉み込む。小麦粉を振り入れ、さらに揉み込む。
②フライパンに油を中火で熱して、①の鶏肉に片栗粉をまぶしながら入れる。片面を2分程焼いたら裏返し、さらに2分程焼く。鶏肉を端に寄せ、空いた所にビーマンを入れて炒め、取り出す。
③②のフライパンをきれいに拭き取り、ごま油(小さじ2、分量外)とにんにくを入れて弱火にかけ、香りが立ったらBを加える。ひと煮立ちしたら②を戻し入れて全体にソースを絡め、皿に盛る。
※お子さんも好きな、ケチャップ味の甘辛ソース。 ※揚げずに、カリッと焼いて。

産直肉を食べつくそう! 広報委員おすすめお肉レシピ

ビーフストロガノフ

〈材料〉4人分
産直国産牛薄切り(好みの部位) 300g
玉ねぎ(薄切り) 大1個
ぶなしめじ・まいたけ・えのき茸(石づきを取り除き、ほくす) 各100g
にんにく(みじん切り) 2片
バター 大さじ3
生クリーム 100ml
米粉(小麦粉でもOK) 大さじ2
レモン汁 大さじ1
④トマトケチャップ・ウスターソース 各大さじ2.5
海水塩なごさ・こしょう 適量

〈作り方〉
①鍋にバター、ニンニクを入れて火にかけ、香りが出たら玉ねぎ、きのこを入れて、塩をふり、蓋をして弱火でしんなりするまで蒸し煮する。
②食べやすい大きさに切った牛肉を加え、火が通ったら米粉をふり入れて炒め、水300mlを少しずつ加え、④も加えて弱火で10分ほど煮る。
③生クリームとレモン汁を加え、こしょうをふる。 ※ご飯やバターライスを添えて。

漬けておいしい★やわらかトンテキ★

〈材料〉3~4人分
産直豚ロース(テキ・カツ用) 3枚
A 玉ねぎ(すりおろす) 1/2個
冷凍おろしにんにく 1~2包
塩こしょう・小麦粉 適量

醤油 大さじ3
B みりん・ウスターソース 各大さじ2
オイスターソース 大さじ1
せん切りキャベツ 1/4個分
なたね油 大さじ2

〈作り方〉
①豚肉は筋切りをして包丁の背で軽く全体を叩いておく。Aをもみ込んで、一時間ほど置いておく。
②肉の表面のBを取り除き(残しておく)、塩こしょうをして小麦粉をまぶし、油を入れたフライパンで焼く。
③両面に焼き色が付いたらまな板にのせて食べやすく切る。まだ完全に火が通ってなくて大丈夫。
④フライパンにBと残しておいたAを入れて中火にかける。③の切った豚肉を加えて中に火が通ったら出来上がり。せん切りキャベツと一緒に盛り付ける。
※玉ねぎに漬けて置き、焼くだけで、キャベツとご飯がすすみ、お箸が止まらない!
※冷凍おろしにんにくは小包装になっていて、すぐ使えて便利。

あっさり産直鶏モモ肉と野菜蒸し&チキンスープ

〈材料〉4人分
産直鶏モモ肉 300g
塩こしょう 適量
味 料理酒 適量
お好みの野菜(キャベツ、カボチャや人参、きのこなど) 適量
ボン酢やドレッシング

〈作り方〉
①鶏モモ肉に料理酒と塩こしょうで下味をつけ、蒸し器(無ければ鍋に水を入れ皿と網をのせる)にクッキングシートを敷いて、お好みの野菜と一緒に蒸す。
②モモ肉は食べやすい大きさに切り、蒸した野菜を添えてお好みでボン酢や玉ねぎ黒酢ドレッシングを掛けたら出来上がり。
※蒸した時に鶏肉から出汁がたくさん出るので、鍋に移し白だし等で味付けし野菜を加えスープを作る。

白ねぎときのこ牛肉の炒め物

〈材料〉4人分
産直国産牛牛井・肉じゃが用スライス(モモ・カタ) 300g
白ねぎ 2本
にんにく(みじん切り) 2片
ぶなしめじ 100g
なたね油 大さじ1
料理酒 大さじ1
A 醤油 大さじ1
きびさとう・みそ 小さじ1
※ 味噌(ラー油)お好みで。なくてもよい

〈作り方〉
①白ねぎを4cm程度の長さで切り、縦半分に切る。ぶなしめじは石づきを切り落とし、手でほくす。
②フライパンを中火で熱し、なたね油を温めにんにくを入れ香りが出たら、牛肉を炒める。
③牛肉の色が変わってきたら、①を加え炒める。
④油がなじんだらAを回し入れ混ぜ合わせ、汁気がなくなったら完成。
※お家にある調味料だけで作れる!
※少ないお肉でも、野菜(玉ねぎやもやし、ニラもおすすめ)を使って上手にかさ増し♪

ほろほろとける豚しゃぶしゃぶ丼

〈材料〉3~4人分
産直豚ロース(しゃぶしゃぶ用) 300g
レタス(ひと口にちぎり冷やしておく) 4~5枚
産直玉ねぎ(粗みじん切り) 中1/2個
きびさとう・みりん 各大さじ1
料理酒 大さじ2
醤油 大さじ3
紅しょうが 適宜

〈作り方〉
①フライパンに少量の油を敷き中火で豚肉をさっと炒め、お皿に取り出す。
②豚肉から出た油を利用して、玉ねぎをほんのりきつね色になるくらいまで炒める。
③火を止め、Aの調味料を加えて火にかけ、①を戻し入れ、中火でよくからめる。
④器にご飯を盛り、レタスを敷きお肉をのせ、フライパンに残ったタレをかける。
※豚ロースしゃぶしゃぶ用でつくると、味がからみやすく、ほろっとして、柔らかく絶品。 ※紅しょうがは野菜色素を使っていて安心。

氷水で上手に解凍!

トレーのまま冷蔵庫で解凍するよりも、**ドレッシングが少なく短時間で解凍できます。**

- ①解凍する肉をポリ袋に入れ、空気を抜く。
- ②氷水を張ったボウルにつける(浮かないように重しをする)
- ③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。

広報委員の おすすめコメント

市販の鶏よりやや筋肉質だと感じるのは、健康的に育てているから。うま味も全く違います!
鶏モモ肉で作る、すき焼きならぬ「とりすき」もおすすめ。次の日はたまごでして「とりすき丼」に。

牛肉が食卓にのぼる回数は正直少ない我が家。でもそんなプチ贅沢の牛肉だからこそ、安心・安全なものがいい!
節約で牛と豚のミックスでハヤシライスを作ってみたら、家族に大好評!

豚はとてもデリケートで、豚舎が汚いと病気になるってしまうことがあるそう。産直豚は大切に育てられ、できるだけ薬もつかわずに育てられているので安心♡
豚肉の脂身は臭くて嫌だったが、産直豚を食べたら好きになった。初めて食べ比べた時は、こんなに味が違うのかとビックリ!

産直豚は、塩こしょうだけで食べるのがおすすめ!
焼き方 紹介しています

QRコード: グリーンコープ生協ふくおか 食べもの委員会 Instagram

子育ても!!

家計の見直しも!!

仲間と一緒に楽しもう!

グリーンコープには「子育てサークル」と、家計簿のつけ方・家計管理を学ぶ「らくらく家計簿クラブ」などの自主サークルが各支部にあります。サークルは自主運営なので、基本的なルールをもとに、メンバーで活動しやすい方法を考え、進めています。

みなさんも4月の出会いの季節に新しいこと始めませんか?



子育てサークル

京築支部

2022年度 子育てサークル どんご畑 報告

2年ぶりの子育てサークルの再開です。22年度は少人数ですが、リトミック、スマホカメラ講座、ハロウィンパーティ、ベビーマッサージなど盛りだくさんの楽しい企画をおこなっています。お母さん同士で子育ての悩みを話す良い時間にもなっています。2名の地域委員の就任にも繋がりました。

京築支部理事長 福島 恵



11/10 手形、足形アートをおこないました。子どもたちの成長を感じることができ、お母さん同士で子育ての悩みを相談しあうことができました



12/14 クリスマス会をしました。グリーンコープの食材を使ってみんなで昼食をとりました

折尾若松支部

2022年度 子育てサークル グリーントマト 報告

2022年度は、7組の親子で活動しました。毎月1回集まり楽しく交流しました!(メンバーの声)最初は緊張しましたが、活動を通してメンバーのみなさんと、いろいろな経験をしていくうちに活動の日が楽しみになってきました。私だけでは経験させてあげられないことばかりなので、思いきって参加して大満足でした。

グリーントマト代表 村上 えみ



1/29 千支のうさぎになって、おひるねアートをしました



11/9 パパの参加もあったみかん狩り

\\ 子育てサークルの仲間募集! //

子育てに悩んでいるお母さんはいませんか? グリーンコープではそのようなお母さんたちのレスパイト(息抜き)の場、情報交換の場、子どもたちが健やかに育っていける場が必要であると考え「子育てサークル」を立ち上げ、活動しています。

- 〈対象〉グリーンコープの組合員の親子 (幼稚園などに行く前の0才~3才くらいのお子さん)
- 〈会費〉無料(活動費には助成があります)
- 〈内容〉・月に1~2回集まり、親子で遊び、季節の行事・学習会・料理会など、年度始めに、みんなで希望を出し合って楽しい企画を作ります
・サークルの運営はワーカーズがサポートします

※子育てサークル開催支部には、案内チラシが配布されます。配布チラシでお申込みください



らくらく家計簿クラブ・シニア家計簿クラブ



お金の不安はあるけれど...
家計簿は続けられない...
何とかしたいな...

〈らくらく家計簿クラブの方の声〉

- ・メリハリのあるお金の使い方ができるようになりました
- ・みんなで一緒に頑張れるので先延ばしにしていたことから、もう逃げない!



〈シニア家計簿クラブの方の声〉

- ・今後のお金の流れをシミュレーションできるので、勉強になりました
- ・いつまでも学ぶことが必要だと思いました

お金のことを話せる場があつてよかったと多くの方に好評です



家計簿クラブサークル員大募集!!

【家計簿クラブはこんなところ】

- ・毎月1回集まります
- ・子育て世代のらくらく家計簿クラブの活動期間は3年間
- ・概ね50歳以上の方を対象にしたシニア家計簿クラブの活動期間は1年間
- ・開催方法は、対面かオンラインです
- ・日時や場所はサークル内で話し合います
- ・会費は半年500円(会場費など)
- ・年3回、ファイナンシャルプランナーによるお金の勉強会を開催します(託児もOK)
- ・サークル運営はFP円縁がサポートします

※「FP円縁」は暮らしの中のお金にまつわる制度や情報をお届けするワーカーズです
※5月に募集チラシを配布予定です

お年玉クイズ

おめでとうございます! 当選者発表

正解
グリーンアクション
応募総数 1,250名 正解者数 1,052名

以下60名に500円分のグリーン券をお届けします

小倉北	齊藤照子	山口恵子			
小倉南	松浦道子	松田奈央			
小京築	福田雅子	垣内孝子			
八幡西	村岡都佳子	平山照子			
折尾若松	平松有紀子	藤本知江			
中遠	山崎万里子	山口和代			
筑豊	上向恵子				
	児島洋子	内山隆子			
	大井典子	村吉陽子			
	土居美穂子	白石奈緒美			
	安田伸子				
	中川裕子				
宗像	安村明子	伊東由美子	宇都宮裕子	吉田良花	
福岡東	吉安哲子	白川典子	江口百合子	上島淳子	
	松永綾香	前田恭子	橋口信子		
福岡なか	清水素子	船津優子	坂本真希	江間ひろみ	
	矢野雅子	井野ちあき			
福岡西	内田千絵子	江渕富美子	水城京子	入江佳代子	
	中山久美	中島光子			
筑紫	内田明香	衛藤美樹子	柿原啓子	楠原和彦	
	井上貴子				
久留米	耕田郁美	諫山千沙美	久光佐希	高着友康	
	入江登志子				
筑後	江頭慈子	中村ともみ	石井和美	広松清子	
大牟田	北原由美子	中尾恵子			

(敬称略)



▲広報委員で厳正に抽選しました。

さざ波

約20年間、手帳には常に組合員活動の予定を書いていたが、4月からのペー지가真っ白です。

20年前、地域委員会に誘っていたいたのは、荊田町に住んでいた時で、ドンパル堂のパンの製造を見学したことや、びん牛乳が誕生したことを覚えていいます。

転居して再び委員になり、地域委員長さんから、「この日、学習会がありません。行ける人はいませんか?」と聞かれ、よく分からないまま様々な学習会に参加しては、驚いたり泣いたり笑ったり...心が動かされる日々でした。

組合員が「これは!」と思ったことは、まず学び、見学に行き、共に考えながら「こうなりたい」という夢を実現しているんだと、徐々に分かってきました。

活動を卒業する今、最後の「さざ波」を書きながら、この先の20年も心が動かされることで手帳を埋めていきたい、と思いました。

22年度
南地域食べもの委員長
金田 幸代

あむ (カタログ編集ワーカーズ)

商品注文の際に一番身近な情報であるカタログGREEN。そんなカタログの裏側を知りたくて、作製の大半を担うワーカーズ「あむ」へ。

15人のスタッフで構成され、毎号のカタログと注文用紙、4週に1回のGreenぶらすを発行。驚くことに、1週間の中で4号分の様々な作業をされていました!

季節や注文実績を基に、特集紙面や商品写真、コメントを変更・工夫されて私たちに届けられるカタログ。受け取る側の私たち組合員も、注文というメッセージでお返事したいですね♡



ちなみに、カタログの端にある小さな文字情報をご存じですか?実はアレ、目立たないけれど意外と大切な情報なんです。お時間がある時、ぜひ読んでみてくださいね。

(広報委員長 坂田 和美)

あなたの集まりを 組合員(自主)サークルとして '23年度上期 申請しませんか

【対象サークル】
① 環境問題サークル
② 福祉活動(ボランティア)サークル
③ 平和活動サークル

【グリーンコープとの基本的な約束】
① メンバーは7人以上。代表とメンバーの8割以上がグリーンコープ生協ふくおかの利用組合員であること
② 月1回以上、定期的な会合を開催し、グリーンコープへの活動報告書を年2回以上提出いただくこと
③ グリーンコープの活動を理解していること

【助成限度額】 年間3万円
【申請方法など】 各支部にお問い合わせください。メめ切りは4月末日です。

組合員(自主)サークルって?
① 「組合員(自主)サークル」とは、組合員が自分たちの関心をもつ活動を自主的・主体的に進めることを促し、その活動をグリーンコープが応援する仕組みです。
② 1サークルに年額3万円を限度としてサークルの会合のための会場費やニュース発行費用などに助成を行います。
③ 募集は4月と10月の年2回、GREEN WAVEで行います。活動期間はそれぞれ募集期間から1年です。活動報告書はそれぞれ翌年の3月、9月に提出していただきます。

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 生活再生相談室 月~土 9:30~18:00 お電話で予約を。	北九州	福岡
	093-871-8824	092-482-7788
些細なことでも困ったら ふくし情報でんわ 月~金 10:00~16:00 (祝日は休み)	北九州 9:00~16:00(祝日開設)	筑紫
	093-202-3039	092-593-5370
社会福祉法人 グリーンコープ ファイバースイクルセンター	福岡	筑後
	092-731-1455	0942-21-5406
てるてるコーナー 月~金 9:30~16:30	092-623-0294 電話などのお問い合わせ..... 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。	

広報委員の
ホッとひとこと

昨年末、ふるさと納税に初挑戦した。だが日頃カタログで選ぶことに慣れているので、沢山の商品を手前に選べない陥った。そこでふるさと納税サイトを調べて、グリーンコープに問い合わせ、会社などを検索。去年、大半を関係する商品を送り、残りの自治体に寄付成功。今年もここにしよう。

お詫びと訂正

2023年2月号2面: マヨネーズのびんの活用について
広報委員びんの活用法の一部に、不適切な紹介がありました。酸素系漂白剤を密閉容器に入れると、酸素の発生により容器が破裂する恐れがあり、製造メーカーも詰め替えを奨めていないことがわかりました。

2020年10月号4面: 手作りマスクの洗い方について
空きびんとせっけん・酸素系漂白剤・ぬるま湯を使った洗い方を掲載していましたが、酸素系漂白剤を水に溶かすと過酸化水素が発生するため、密閉すると破裂の恐れがあり危険です。密閉することは止めてください。

※確認不足をお詫びするとともに、酸素系漂白剤は密閉を避け、商品の袋からの移し替えはなさらないよう、お願いいたします。

📧 お便りです 投稿募集中!

(テーマ)私のとっておき♡・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。

■応募方法
宛先を切り取り、封筒などに貼り、住所・氏名・ペンネーム・電話番号を明記して注文書と一緒にお願いします。Eメール、ハガキ、封書、FAXでの応募もお待ちしております!

▼グリーン・ウェ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、お店、キープ&ショップで使用できる500円の商品利用券

✉ アドレス(変更しました!)
info-gwave@greencoop-fukuoka.page

■宛先 (点線を切り取って貼ってください) キリリ線
〒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・ウェブ」編集部 福田(組合員事務局)宛
TEL092-482-7765 FAX092-482-7780

助けあい支えあいの
地域づくりをめざして!

夢がカタチになる100円

福祉活動組合員基金助成報告会

《2022年度》



私たち組合員が毎月出し合っている福祉活動組合員基金(100円基金)が、どのように地域福祉に活かされているかを知る助成報告会を、地域基金運用委員会で開催しました。2022年度に出会った助成団体の活動報告と交流を通じて、地域福祉の広がりや心温まる活動を共有し、私たちの100円の大切さを実感しました。今回、助成報告会の様子と、2月の全体基金運用委員会で助成が決まった団体についてお知らせします。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。

役職名は開催当時のものです

北九州地域

2022年12月5日

「みんなの100円ありがとう報告会」

全体基金運用委員会で助成決定した「配食サービスセンターみんなのキッチンふくつ」の報告がありました。地域の助成団体報告が10団体あり、参加できなかった3団体からはメッセージをいただきました。

参加した組合員から「とても面白かった。参加してよかった。」「身近にこんな素敵な団体があることを知らなかった。」「直接質問できて良かった。」などの感想も聞け、リアル開催できて本当に良かったと思えました。

(八幡西支部 支部理事長 鈴木 妙子)



中部地域

2023年1月23日

オンラインで開催 助成団体からの報告&交流会 知っていますか? あなたの100円の行方

オンラインでの報告&交流会には、2022年度に中部地域で助成した12団体のうち9団体が参加されました。福祉活動組合員基金について福祉委員長3名より100円基金の替え歌も披露され、その美声とパフォーマンスで明るい雰囲気でのスタートとなりました。

「各団体の活動や想いに感動し、応援したい気持ちが強くなった」「100円基金の意義がよくわかった」との感想が寄せられました。団体同士の質疑応答も活発におこなわれ、有意義な時間となりました。

(中部地域理事長 中村 晶子)



福岡地域

2023年1月23日

助成団体からの報告&交流会 ～みなさん100円をありがとう～

3年ぶりに福岡地域の福祉活動組合員基金助成報告会をオンライン形式でおこないました! 昨年秋頃から企画内容を検討し、準備を重ねて当日を迎えることができました。

12の団体のみなさんからは、暮らしに必要な、温かく個性的な活動の様子を写真や映像を交えて報告いただきました。みなさんの100円がこうした団体の一歩を支えていることを参加者全員が感じられる、豊かなひとときとなりました。

(福岡地域理事長 大坪 亜野子)



南地域

2023年1月16日

2022年度南地域福祉活動組合員基金(100円基金) 100円基金オンライン助成報告会

助成報告会は、100円基金がグリーンコープ内と地域の福祉にどのように活かされているかを実感できる場です。地域の団体報告では、不登校や子育てだけでなく、保護猫や間伐を通じての福祉活動などもありました。質疑応答の時間には、助成団体、組合員、ワーカーズがそれぞれの立場から質問し、それに対する情報や意見を出し合い、悩みを解決しようとする一体感が生まれました。助成団体の横の繋がりが生まれることも報告会の良さだと、開催する度に感じます。

(南地域理事長 砥上 叔子)



福祉活動組合員基金 2月に助成が決まった団体

〈全体基金運用委員会〉

団体名	助成金の使途と活動内容	助成額
グリーンコープ 生協ふくおか 南地域久留米支部	キラリ☆ひろばの キラリ☆ハウス 購入費	この場所に来たら元気になって、笑顔になって、幸せになって、それが家庭に繋がる。長く続けていくことで幸せのスパイラルが巻き起こるという思いで開催している。
		(円) 17,410,000

キラリ☆ハウス購入費 (10年分を一括申請)

「夢がカタチに」から生まれた「みんなのいばしょ キラリ☆ひろば」の活動拠点です。異年齢・世代を超えたつながりを持つ場として7月に開所しました。運営は子育てサポートワーカーズりすの樹が担います。委員会や子育てサークルの会場としても活用中。建物購入費の融資返済額に充当します。