



6月号 みんなの声 harmoney

提出人数

79人

ご提出ありがとうございます

ございました！

6月号 こぼれ話♪

今年度から広報モニターを始められたみなさん、こんにちは。2年目のみなさん、今年もよろしくお願いします。このコーナーは、ウィズコープ作成の裏側やこぼれ話をお伝えしています。編集の裏側を想像しながら、ウィズコープを楽しく読んでいただけると嬉しいです。

6月号の表紙の「冷製コーンスープ」、爽やかな朝の食事をイメージして撮影しました。この撮影、実は暗い部屋の中で行っています。窓から差し込む朝日はライトで。そして編集部が感動したのは、窓枠。表紙では光と影で演出しています。このボード、実はカメラマンさんが手作りした物なのです。プロの技に脱帽です。

特集では、商品を通して環境を守るコープの取り組みをお伝えしました。6月は環境月間。環境について考えていただくきっかけになればと思います。



黒いボードが窓枠です

特集「おいしく食べて環境を守る 海の恵みを未来に残す」

養殖によって環境が破壊されてしまうのを初めて知りました。今まで海や、海の生き物について深く考えることはほぼなかったのですが、海の恵みに感謝して食べたいと思います。養殖方法は少し難しく感じましたが、コープが森づくりのために活動していることを初めて知りました。自然を大切にしていきたいと思いました。（いろ）

持続可能なえびの養殖があるなんて、まったく知りませんでした。養殖が環境を破壊しているなんて考えたこともなく、知らず知らずのうちに自分の消費が環境破壊に加担していたなんて…なんだかショックです。コープの森づくりに感謝です。（どきちゃん）

以前、コープ主催のイベントに参加した際に、試食したえびフライが紹介されていて、あの商品か！とよりイメージがよくなった。具体的な商品をピックアップしてもらうことで、商品への興味も湧くし、文字だけの紙面より楽しく見られると思う。

（べびざらす）

養殖が環境破壊をするかもしれないとは考えてもいないことだったので、まず見出しに驚きでした。でも、環境を守る取り組みを発案・実行されていてイラストでも分かりやすく見ることができました。生協のブラックタイガーえびはとてもおいしくて、何度もリピートしたことがあります。これからもぜひ続けていってほしいです。（トマト）

コープのえび、大好きです。鮮度がよく、臭みもなく、絶対ハズレがありません。苦労と工夫の粗放養殖なんですね。粗放養殖の苦労とよさをもっとみなさんに知ってもらいたいですね。
(のりちゃん)



えびは家庭でも利用されやすい食材の反面、過密な養殖で異臭や病気のまん延に悩まされてきているとは知りませんでした。養殖によりマングローブの森林が伐採されるなどの環境破壊が、遠く離れたインドネシアで起きていることも知りませんでした。自分自身が普段食べているものがどのようにして作られているかを、もっと興味を持っていきたいと思いました。(かんちゃん)

賞味期限を気にして購入します。えびを頻繁に買うことがあまりなく、産地やどういった方法で養殖されているのか、あまり考えていませんでした。人の手を加えないで養殖できるのがすごいなと思いました。海や川の環境を意識して、その豊かさやよいものを、子どもたちの未来まで残せたらいいなと思いました。(あゆちゃん)

マークがついた商品をお買い物するだけで、無理なく誰かの役に立てる仕組みがすごくいいなと感じました。大好きなえびフライなどをおいしく食べることが、マングローブの森や豊かな海を守ることにつながっていくと思うとうれしいです。(はやみ)

えびの養殖のためにマングローブの森林伐採が行われていること、今まで知りませんでした。熱帯雨林の乱開発には危機感を感じていましたが、まだまだ地球環境破壊があるとは悲しいことです。私たちが当たり前で食べているえびの養殖にも、問題があることを知れてよかったです。コープぎふ、あいち、みえの職員さんたちが植樹活動をされているとのこと、応援したいです。(そら)

とっても興味深く、おもしろかったです。ブラックタイガーえびはおいしくて、お値段の問題さえなければもっと買いたいのですが、このような養殖方法を行っている知り、安心して買えると思いましたし、好感度が上がりました。養殖方法はこのようない記事がないと知ることができないので、とても価値のある記事だと思います。(うふふぴょん)

いいモノいいコトいいトコロ 「ルイボス茶」

愛知万博のアフリカ館で初めて出会ってから 25 年が過ぎました。不老長寿のお茶という売りも気になりましたが、カフェインレスとキレイなお茶色に魅せられました。それから絶やすことなくずっと飲んでいました。生協で購入できることが分かり、ありがたく使わせていただいています。
(和兄のみっちゃん)

ルイボス茶の特有の香りが苦手で買わないようにしていたのですが、くせが少ない最上級の茶葉を選ばれているということで、飲んでみたくなりました。おすすめレシピに掲載されていた「ルイボスミルクティー」にしたならもっと飲みやすくなりそうなので、この機会にぜひチャレンジしてみたいです。(みんな)

こちらの商品は試したことがないですが、こだわりの商品だと知りました。私はそこまでお茶をこだわって選んでいないのですが、たくさんの種類、値段もさまざまで粗悪なものも多いので、なるべく安全なものを選びたい中、試してみたい一品になりました。
(ぼーちゃん)

ルイボスティーは好きで時々飲みます。「ルイボス茶」の名付けの話、なるほどー！と納得しました。「医食同源」の理念はわが家にも取り入れたいと思います。ルイボスミルクティーがすごくおいしそうで、ぜひ試してみたいです。(四季)



ノンカフェインなので、妊娠中は積極的にルイボスティーを飲んでいました。お茶として飲むしか考えていなかったため、おすすめレシピはとても参考になりました。レシピを引き立てるおしゃれな写真がとても良かったです。（まさゆう）

高くてなかなか買えないけれど、生協のルイボス茶は大好きです。高いのにはちゃんと理由があるんですね。味と品質保持を第一に考える姿勢がさすが生協商品。ノンカフェインだし、ミネラルが取れるし、暑くなるこれからの季節、子どもたちに飲ませたい！（しらたま）

妊娠中、ノンカフェインで安心なルイボス茶には本当にお世話になりました。今回の記事で、南アフリカの限られた環境でしか育たないデリケートなお茶だと初めて知り驚きました！！今度はレシピのアレンジも家族で楽しみたいです。（ちーさん）

ルイボス茶というと、流行りのものというイメージがありましたが、こんなに前から取り扱っていたことは知らなかったのでびっくりしました。品質がよいことが分かったので買ってみたいと思いました。（ガッキーしんかん）

この商品は長く愛用しています。他のルイボス茶を買ったことがあります。やはり、また、生協のルイボス茶が飲みたくなりました。安全・安心でおいしいところがとても気に入っています。今回の記事でレシピ紹介があり、チャレンジしてみようと思います。（りんご）

ルイボス茶は、聞いたことはありますが、飲んだことがなかったので、どのようなものなのか分かってとてもよかったと思います。これから暑くなるので冷たく飲めるレシピが掲載されているとよりいいと思いました。（sora）

検査センターだより

「梅雨どきは要注意！カビが生えた食品は食べても大丈夫？」

カビの部分だけを、包丁などで削ぎ落とすことで、カビ菌はなくなるから大丈夫なんだと思っていました。全体に広がっているのを知り、この時期カビには気を付けていきたいと思いました。調理器具にカビを寄せ付けないのは熱湯消毒が大事と思っていたので、50度くらいがよいと知り、これも意外でした。（アルペジオ）

気を付けているようで、意外と知らなかったなと実感しました。特に浴室のカビに50℃に設定したシャワーを5秒掛けることが有効と知り、早速やってみようと思いました。これからの季節には清潔・低温・乾燥を心掛けるようにします。（びーちゃん）



パンは早めに冷凍したりするので、カビが付いたものを見ていませんが、表面に見えるカビは一部にすぎず、食品内部まで菌糸が広がっていることがあると聞き、もし見つけたら迷わず処分しようと思いました。でも、まずはカビが生えないように食品管理をしたいと思います。（こまさん）

目に見えない危険が潜んでいるため、匂いで判断したり、怪しいなと思ったら、口にしないようにしている。清潔・低温・乾燥は心掛け、買い過ぎない、使い切る。すぐ使わないときは冷凍したり、冷蔵庫内・冷凍庫内のストック状況を把握するようにしている。あらためて学び、家族の健康管理に留意し、仕事でも健康被害を起こさないよう、未然に発生を、防ぐ管理を梅雨に限らず習慣付けたい。（アルストロメリア）

カビの生えた食品の扱い方、食中毒、カビ毒のことがよく分かりました。「清潔・低温・燥」を意識して、食品はできるだけ早く食べ、開封後は密閉容器に保存すること。印字されている消費期限ではなく、私は、開封日を書き留めています。

(名東区 民子)

細菌性食中毒とカビ毒の違いを初めて知った。一部のカビのカビ毒と呼ばれる有害な物質を長期間摂取することによって、健康被害が生じるのは怖いと思った。保存方法もアドバイスがあってよかった (ももねこ)

カビには急性毒性がないということを知りませんでした。気付かぬうちに蓄積されてしまうなんて、本当によく気を付けなければいけないと思いました。また、抑制には 50℃を 5 秒でいいと知り、思っていたより手軽だと思いました。(erienes)

食品の内部まで菌糸が広がっていることがあるからこそ、カビが生えてしまった食品はすべて諦めるのが大事だなと感じました。カビ毒は加熱しても消えないことも初めて知り勉強になりました。「50℃以上で 5 秒以上」これがカビを防止するキーワードですね！
(さすまた)

全体について

表紙

毎回、おいしそうな写真ですが、こちら、レシピが掲載されているのでしょうか？今月は、とうもろこしの冷製スープかな？と思ったのですが、7 ページの地産地消のコーナーとリンクして、レシピがあるといいなと思いました。(みかん)



総合アプリ「Wellcoop」にて、
表紙の「とうもろこしの冷製スープ」の
レシピがご覧になれます。

ダウンロードがまだの方は「App Store」または、
「Google Play」で「コープあいち」と検索。



みんなのおたよりコーナー

毎月、楽しみです。組合員さんの日常が手にとるように分かります。私も、15 年前に投稿させていただきました。娘とほこちゃんを手作りして、写真を送りました。載せていただき、今でも大切に保管しています。(ほこママ)

おたよりコーナーの投稿もお待ちしています！

当時の投稿 (2011 年 11 月号)



理事会だより

コープのリサイクルはいつも出していましたが、回収後に何へ製品化されているのか、よく知りませんでした。今回ウィズコープをじっくり読んだら発信されていて次の活用先が分かり、これからも理解を深めながら協力していきたいです。

(まるちゃん)

コープレシピ

えびしんじょ。「ええっ」と思いました！しんじょ、なんてハードルが高い料理が簡単に「はんぺん」で作れるんだと。夏は冷やして冬はあん掛けでもいいかなあ～ (くーたん)

あいちを食べよう

表紙がコーンスープなので、とうもろこしの記事を探したところ、「あいちを食べよう」がとうもろこしでした。害虫を避けるために早く収穫するなどの工夫がされていることに感銘しました。「愛知は有数の産地」とは知りませんでした。具体的には何市で栽培されているのか知りたくなりました。収穫直後がおいしい、皮はゆでる直前にむく、など心得ておきます。(いな)

見て知って参加して

味噌屋が教える手作り味噌教室について。先日小牧センターの味噌教室に行ってきたばかりだったので、興味深く拝読いたしました。私は五平餅作りだったのですが、このような味噌を仕込むことをやってみたいので、またあらためて企画していただけるなら参加したいです！大人になってから新しく学べる機会は多くないので、できるだけいろいろなことを学びたいです！(じゃむ)

活動して

今まで何年もウィズコープを読んできてると思いますが、今まではチラリと見てるだけだったんだなと。アンケートに答えると思って読むと内容の入り方が違いました。(いくお)