

第25回通常総代会のお知らせ

2023年
6月24日(土) 10:30～12:15
会場：ホテル京阪京橋グランデ
かがやきの間

第25回通常総代会議案

- 第1号議案 2022年度事業・活動報告承認の件
第2号議案 2022年度決算報告、剰余金処分案及び監査報告の件
第3号議案 2023年度活動方針、事業計画及び役員報酬承認の件
第4号議案 定款変更の件
・大学生協共済連解散に伴う定款の変更
・区域変更(和歌山センター稼働にともなうエリア拡大)
第5号議案 役員選任の件



JR環状線京橋駅より徒歩1分
京阪電車京橋駅より徒歩すぐ(直結)
地下鉄長堀鶴見緑地線京橋駅より徒歩3分



コープ自然派の「梅」を使って、梅しごと写真を投稿しよう！
募集テーマは…
わが家の梅しごと写真
梅しごとの写真を、コメントやエピソードとともに応募してください。お子さんと一緒に仕込む様子や仕上がりの梅など、梅しごとにまつわる写真ならなんでもOK！入賞した組合員さんには素敵なプレゼントも！

募集部門
梅ドリンク部門、梅干し部門、フリースタイル部門の中から好きな部門を選んで、写真を撮影してください。

複数部門の応募も可能なので、たくさんの梅しごと写真をお待ちしています！

〔結果発表〕
募集期間終了後、連合商品委員会にて厳正なる審査のうえ、入賞者を決定いたします。
入賞者にのみ、納品書でお知らせいたします。
お知らせ号数、プレゼントの発送号数は決定次第お知らせいたします。

- 応募方法
①参加したい部門に合わせて、コープ自然派の「梅」を購入
②仕込み風景や完成写真、おいしくいただく笑顔などを撮影
③投稿フォームから入力して応募

〔応募条件〕コープ自然派の「梅」を使用

〔投稿期間〕6/5(月)～8/27(日) 23:59まで
※投稿フォームは6/5(月)に設置します。
詳細や投稿フォームはコープ自然派HPをご覧ください▶



夏ギフトの受付がスタート！

今年の夏ギフトは、人気商品や組合員さんと一緒に考えたギフトセットをご用意しています。また、オンライン特集ページでは、昨年の部門ごとの人気NO.1商品をはじめ、ご予算別のおすすめ商品をご紹介します。贈りものに悩んだときは、ぜひご参考にしてください。
【カタログはポスティ8号と同時期に配布しております】



早期ご注文がお得です！

8号・9号・10号・11号・12号・13号でお申し込みください。

「ギフトお届け先指定用紙」をご提出いただいた方

8号・9号 (5月15日～5月26日)

10倍 通常ポイントより
ポイントサービス!

10号・11号(5月29日～6月9日)

5倍 通常ポイントより
ポイントサービス!

オンラインページ
はこちらから▼



イベントは私たち組合員が企画しています。

イベントと一緒に考える仲間を募集しています。月に1度のペースで話し合いをしているので、気軽に見にきてください。

●5月の委員会カレンダー

日	曜日	時間	会議名	会場
28	日	12:30～14:30	蛍ブロック	千里コラボ
29	月	10:00～12:00	京阪ブロック	さだ生涯学習センター

●6月の委員会カレンダー

日	曜日	時間	会議名	会場
15	木	10:00～12:00	吹田ブロック	千里公民館
16	金	12:00～14:00	せんしゅうブロック	板原こどもの家

日時が変更になる場合もありますので、見学希望の方は事前に組織企画へお問い合わせください。

組合員サービスセンターへTELまたはメールにて mail: kikaku07@shizenha.co.jp



おおさかの組合員の皆さまの食卓へ、三重県の大自然から、土の香りとともに美味しい旬の野菜をセットにしてお届けします。

- ＊農薬は使っていません。
- ＊内容は変更になることがあります。

021135

谷農園の野菜セット 1000円

(税込1080円)

2023年6月1回 カタログ 10号
提出日... 5月29日(月)～6月2日(金)
配達日... 6月5日(月)～6月9日(金)



5月4回(5/22～5/26お届け) 野菜セット予定
ちんげんさい・レタス・ニンニク・赤水菜・小松菜・スナップエンドウ・キャベツ

酒類販売管理者標識	
販売場の名称及び所在地	コープ自然派おおさか 大阪府茨木市島1丁目12番37号
酒類販売管理者の氏名	藤原 康成(フジワラヤスナリ)
酒類販売管理研修受講年月日	令和5年4月21日
次回研修の受講期限	令和8年4月20日
研修実施団体名	門真小売酒販組合



【報告】 ■京阪ブロック

2/27 本物を知ろう！ 三洲三河みりんのこだわり、本物のみりんとは？

愛知の醸造業のお話からみりんの歴史、みりんの作られ方、三河みりんと本みりん、みりん風調味料の違い、みりんの使い方、原料の米と環境とのこだわりを教えてください、副産物のみりん粕も試食させていただきました。



笑顔がとても素敵な角谷さんは「みりん風調味料が悪い訳ではない。それが誕生した時代背景がある。どんなみりんも、その蔵が目指す味わいがあり、消費者は、自分の好みを選択できる。」と仰っていたのが、とても印象に残りました。試食や試飲もあり、参加者の方も満足されとても有意義な学習会となりました。

【報告】 ■ピース・レラ

3/4 「生き合う力を育む教育を求めて」 久保敏さん講演会

大阪市の教育行政について、松井一郎市長（当時）宛てに「提言書」を送った大阪市立木川南小学校校長久保敏（当時）さんのお話を聞く会をピース・レラが開催、会場は満席となりました。難しい内容と思いきや、久保さんと子ども達の微笑ましいエピソードや、子どもを思う教師の愛情がいっぱいで、温かい、笑い溢れる会でした。



「学校教育はどうあるべきか」という問題は、本来とてもシンプルで「子ども達が幸せに生きていくために必要なものは何か」を考えることだと改めて教えられました。そこが大事にされずに、子ども達も教員も生きがい、やりがい失ったり、学校に行きづらくなったりしているのかもしれない。子どもたちの声を真摯に聴いて、保護者や周りの大人たちは声を上げていきたい、私達も大人として何かしたいと思える講演会でした。

【報告】 ■おおさか西ブロック

3/5 ハマヤさんに聞いてみよう！！～いつもの コーヒータイムをワンランクアップする方法♪～



ハマヤ株式会社の大西さんにお越しいただき、美味しいコーヒーのいれ方を教わりました。時間や温度によっての味の違いや、コーヒーは生鮮食品だという考え方など目からうろこの情報がたくさんでした。



ちょっとした工夫でおいしく出来る方法を知り、これからのコーヒータイムがより楽しみになりました。コーヒー好きの方からのこだわりの質問にも的確に答えていただき、和気あいあいの楽しい時間を過ごせました。

<参加者の声>

- ・百聞は一見にしかずであることを実感しました。色々なためになるお話をありがとうございました。どんな質問にも丁寧に答えていらっしゃる姿に感銘を受けました
- ・今までペーパーをぬらしたり、やっていた事にちがひもあったので今度から教わったやり方で入れていきたいです
- ・ジャコウネコのコーヒーや変な質問でお時間とらせてすみませんでした
- ・色々勉強になりました。ありがとうございました
- ・金属、プラスチックなどあまり考えずにコーヒーをいれていましたが、それぞれの器具に違いがある事を知りました。金属性のものはドリッパーパーいららないの知らずに使っていたので油脂を楽しみながらコーヒーライフを今後楽しみたいとおもいます。
- ・今日はこのような機会を頂きありがとうございました。普段何も考えずに自分がコーヒーを入れていたことがよくわかりました。次回自分でコーヒーをいれるときは今日教えていただいたことを実践します。
- ・おいしく頂きました
- ・入れ方、時間を置く事によって味に変化がある事ができました
- ・楽しくお話を聞かせて頂きました。コーヒーの入れ方味が変わる。温度で変わるの知って家で美味しいコーヒーがのめす。
- ・コーヒーの奥深さにおどろきました。

【報告】 ■ビジョンくらす

3/3 なぜパタゴニアが食品なのか？ ～地球と生物を救う新たな挑戦のひみつ～

”私たちは、故郷である地球を救うためにビジネスを営む”とミッションを掲げるパタゴニア。今回はそのパタゴニアの近藤さんと黒川さんをお招きして、なぜ「パタゴニアが食品なのか」をお聞きました。



環境破壊が進行し、気候危機が困難で壊滅的な状況である今、地球の恵みである土壌や海をこれ以上壊すのではなく修復する、その“解決策”として食品部門が立ち上がったそうです。

目先の売上よりも、地球にも人にもより良い在り方のためにパイオニアとして行動し続ける創業者の想いが、商品にも反映されています。当日は、日本酒『繁土(ハンド)』の奥深い味わいを試飲で楽しむことができ、桃の節句の日だったということもあり参加者の顔も桜色に染まりました！



<参加者の声>一部抜粋

- ・「本気で地球を守りたいのなら、それを始めるのは食べ物だ」というパタゴニア創業者イヴォン・シュイナード氏の言葉に深く共感します。
- ・製品を通じてストーリーやメッセージを伝えるというのが響きました。
- ・「消費者の選択が社会を変える」「買い支えることで地球という共通の生きる場所（環境）を守ることに繋がる」というメッセージを自分でも伝えていきたいと思えます。
- ・リジェネラティブ・オーガニック農法がもっと広まって欲しい。
- ・なんとなくパタゴニアが正しい取り組みをしているのは知っていたが、本気で環境問題に取り組む想いを知り、今日からファンになりました。
- ・売上や利益だけを考えるのではなく、常に環境など地球のことを考えている会社で、考え方が素晴らしいと思いました。
- ・日本酒が美味しかったし、缶詰商品も買ってみたい！

【報告】 ■和歌山の学校給食を考える会

3/5 収穫した野菜でクッキング ～にこにこのうえんさんに色々聞いてみよう～

大根、人参、白菜、わさび菜、からし菜、水菜（２種）、ルッコラ、高菜、コウサイタイを収穫しました。収穫した野菜をたらいに入れて土を落とす何気ない作業も自分で収穫したので「ピカピカになった」と大喜びのこどもたち。自宅から持参した包丁で、大根、人参、白菜を切りました。



食材に興味を持った0歳から未就園児のこどもは、白菜を手でちぎるなど、年齢に応じたやり方でクッキングに参加し、途中で「甘～い」「美味しい」とそのままパクパクと食べちゃう姿もありました。切り終えた野菜は、外にある大きな釜に入れて味噌汁を作りました。高菜は塩漬けにしておにぎりの具に、わさび菜、からし菜、水菜（２種）、ルッコラの花、コウサイタイはサラダにもらい、自家製のドレッシングでいただきました。

高菜、鮭フレーク、ゴマと梅のふりかけ、味付け海苔の中から好きな具を選び、おにぎりを握り、大小さまざまなおにぎりが出来上がりました。天気が良かったので、外のベンチや椅子などそれぞれ好きな場所に移動して、おにぎり、味噌汁、サラダを食べ、さくら（ヤギ）に、人参の葉などをあげて触れ合いました。その後、これまで吉川さんが関わった和歌山市のまちづくりや、田植え、焚火など里山活動のお話を聞きました。

<参加者の声> 一部抜粋

- ・自然に恵まれた環境であり、子ども達は自ら遊べるし、大人達もほっこりできて、本当に素敵な空間だと思いました。収穫した野菜も大きさに関係なく、濃厚で甘味があって、嫌な味が一切しませんでした。本当に楽しくて豊かな気持ちになりました。ありがとうございました！
- ・子供たちに、普段口にしているものがどのように作られているのかを知ってもらえました。
- ・野菜の収穫・調理を通じて、食べ物の有り難みを感じ、作った料理のおいしさを噛み締めました。
- ・安心安全で栄養価の高いオーガニック野菜を学校給食で広める手助けが出来たらいいなと思いました。
- ・あんなに素敵な空間で沢山貴重な体験をさせて頂き、あんなにお手頃な参加費で良いのかなぁと思いました。
- ・里山の楽しさを知れました。