



ホームページ <https://www.osaka.shizenha.net/>
フェイスブック <https://www.facebook.com/coop.shizenha.osaka>

【注文専用ダイヤル】
フリーダイヤル 0120-408-154

携帯電話(無料通話プランなし) 0570-050-154
携帯電話(無料通話プランあり)・IPフォン 088-666-3321
受付時間 ①10:00~21:00 ②~④8:00~21:00 ⑤8:00~10:10

イベントのお申込み方法

メールorお電話にて①~⑥をお伝えください。

- ① イベントID
- ② 組合員名
- ③ 組合員コード(一般の方は一般)
- ④ 参加人数・参加者氏名
- ⑤ 連絡先
- ⑥ 託児の有/無(託児を設けているイベントのみ)、
お子様の氏名・年齢(月齢)・性別

※応募多数の場合は抽選とさせていただきます。抽選後、落選者のみ【⑤連絡先】へご連絡いたします。

※イベント開始3時間前に気象警報が出ていた場合、中止となります。詳しくはHPをご覧ください。

【組合員サービスセンター】

フリーダイヤル 0120-408-300

携帯電話(無料通話プランなし) 0570-063-008
携帯電話(無料通話プランあり)・IPフォン 088-603-0080
受付時間 ①~④ 8:30~20:00

✉ 件名に「コープ自然派イベント申込」と入力ください。

kodama07@shizenha.co.jp

メール作成
QRコード

※お申し込みのメールを受信後、いただいたメールアドレス宛てに確認のメールを送信いたします。(携帯電話で送受信をされる方は、パソコンからのメールも受信されるよう設定をお願いします。)

※お申込み後、2営業日を過ぎて返信がない場合は、組合員サービスセンターへお問合せください。

イベントに参加できなくなった場合は、イベント開始までに必ず組合員サービスセンターへご連絡ください。
ご連絡いただけない場合は、イベント参加費・材料費・託児費を商品代金と一緒にお支払いいただきます。



あけましておめでとうございます。

新しい年を迎え、今こうして皆さまにご挨拶できる事に幸せを感じます。2023年は皆さまと集うことが日常となり、人との繋がりの大切さを再認識していく年となりました。

秋には六年ぶりとなる“食のめぐみフェスティバル”を開催し、約2500名の方にご来場いただき大変賑わいました。組合員の皆さま、生産者の皆さま、役職員、配送スタッフと全員で楽しい場を作れたと感じています。この一年もより活発な生協運営ができたと感じ、生協に関わる全ての皆さまに心から感謝いたします。

約2年間続くウクライナとロシアの紛争に心を痛め続ける渦中に起こった、イスラエルとハマスの軍事衝突。罪のない市民が巻き込まれる悲惨な戦争、人として絶対行ってはいけない、あってはならない事が起こっています。私たちに出来る事として、日本国政府に対し即時停戦に向けての外交努力と人道支援の実施を求める声明を送りました。

また2023年8月に実施されたALPS汚染処理水の海洋放出。技術革新として多額の予算を投じて推進されるゲノム編集や重イオンビーム放射線育種など、私たちの生活に関わる新たな問題も増え消費者に分かり難くなってきています。国が推進していくことに注視し市民が声をあげていくことが大切です。選ぶ権利を掴むためにも一人ひとりが学び考え、そして動く意識を持つ年にしたいと考えています。

2024年は第7次中期計画のまとめの年です、組合員みんなで作ったビジョンの達成に向け、さらに楽しく勢いのあるコープ自然派おおさかを目指していきましょう。

この日本に生まれ今がある事に感謝し、平和憲法を守り、子どもたちの未来のために行動し一歩前にすすめていこうと思います。

本年もよろしくお願いいたします。



2024年 元旦 生活協同組合コープ自然派おおさか 理事長 上野恵美

New

イベントID：07234114

主催：ビジョンたべる

漬物屋さんに聞く！ 発酵の世界と遺伝子組み換えの現在

みなさん、どんなお漬物を食べていますか？
お漬物や「ぬか漬けのつけ太郎」、地粉を使ったかりんとうなどで人気の漬物本舗道長の石川代表に愛知県から来ていただきます！！
本物のお漬物とは？市販されている商品の作り方の違いや道長について学びましょう。石川さんが取組んでいる遺伝子組み換えナタネの調査やゲノム編集など遺伝子操作についてもお話ししていただきます。しっかり知識をつけ、かしこい消費者になりましょー♪

- 日時：2月2日(金) 10:00~12:00
- 場所：ドーンセンター 4階 中会議室2
大阪市中央区大手前1丁目3番49号 最寄駅：京阪・地下鉄 天満橋駅
- 講師：石川豊久(いしかわ とよひさ)さん
講師プロフィール：漬物本舗 道長 遺伝子組み換え食品を考える中部の会
- 参加費：組合員300円 組合員以外500円
- 定員：20名
- 託児：あり(1歳~未就学児まで) 託児申込み締切日：1/26(金)
組合員500円/1名、組合員外750円/1名
託児対象外(1歳未満)・子どもの同伴：可
- 持ち物：筆記用具、飲み物
- 切：1/26(金)

予告

主催：みんなでオーガニックくらぶ

「大豆とお米de収穫祭」~わら納豆作り(デモンストレーション)と種の交換会~お昼ごはん付き

くらぶ活動2年目はお米に加えて大豆にもチャレンジしました。バランダで採れた量は少ないですが、そんな少量の大豆でもできる「手作り納豆」の作り方を教えてください。当日は講師のデモンストレーションのみですが、おうちでも簡単に作れますので、ぜひこの機会にチャレンジしてみませんか？

- 日時：2024年2月8日(木) 10:30~12:30
- 場所：からふる カフェスペース&フリースペースうえ
- 講師：杉岡友佳子さん

※詳しい内容は1月15日~配布のWA42号に掲載致します。(受付開始もWA42号以降となります)

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。

● 1月の委員会カレンダー

日	曜日	時間	会議名	会場
12	金	9:30~11:30	ひょうたんブロック	東大阪市四条リージョンセンターやまなみプラザ
19	金	10:00~12:00	イズミみらいブロック	和泉市生涯学習サポート館
21	日	12:30~14:30	わの里ブロック会議	和歌山東部コミセン
25	木	10:30~12:30	吹田ブロック	山田夢つながり未来館
26	金	10:00~12:00	南ブロック	天王寺区民センター
26	金	12:00~14:00	商品委員会	クレオ大阪西
29	月	10:00~12:00	桜ブロック	おにクル 会議室

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または下記メールアドレスにて
mail : kikaku07@shizenha.co.jp

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

2023年 カタログ43号

提出日... 1月15日(月) ~ 1月19日(金)

配達日... 1月22日(月) ~ 1月26日(金)

021135

谷農園の野菜セット 1000円

(税込1080円)

谷農園の野菜セット

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。

■ 1月2回(1/8~1/12お届け) 野菜セット予定

小松菜2束分・ホウレン草2束・ねぎ・短根大根・菊菜

021142

小さな農家の野菜セット 1000円

(税込1080円)

自然あふれる大阪・茨木の里山で
地産地消・安心安全を目指して奮闘する、
茨木オーガニック農業推進協議会メンバーが
作る野菜セットです。

『茨木オーガニック農業推進協議会』って？
農家や茨木市農林課、NPO、コープ自然派おおさかなどが参加する、
地域にオーガニックを推進する協議会です。

白菜、キャベツ、芽キャベツ、ブロッコリー、人参、大根、かぶ、水菜、小松菜、
ほうれん草など 5~6品 (白菜など大型野菜はカットしてお届けします)

天候や生育状況によりセット内容や金額を変更することがあります。

まるでおうちが専門店?!
本格トマトソースでランチ & 学習会

自然派スタイルの新商品「有機トマトと国産たまねぎのソース」を使って、パスタやチキンカツバーガー、スープ等のお手軽ワンプレートランチを作ります。本格的なお味はお祝いやパーティーメニューにも最適！商品開発にまつわる物語とそのお味を楽しみましょう♪
当日は生産者のエム・シーシー食品から森さんに来ていただき、ソース作りにおいてこだわった点やアレンジレシピなどをご紹介します。

- 日時：1月26日（金）10：00～12：00
- 場所：クレオ大阪西 2階 クラフト調理室
大阪市此花区西九条6-1-20 最寄駅：JR 阪神 西九条駅
- 講師：森 美稀さん 講師プロフィール：エム・シーシー食品株式会社
リテールディビジョン 西日本コープグループ
- 参加費：組合員800円 組合員以外1200円 子ども400円
- 定員：20名
- 託児：あり（1歳～未就学児まで） 託児申込み締切日：1/19（金）
組合員500円/1名、組合員外750円/1名 託児対象外（1歳未満）の同伴：可・
子どもの同伴：不可（調理を伴うイベントの為）
- 持ち物：筆記用具、ふきん、エプロン、三角巾、飲み物
- 〆切：1/19（金）

New

イベントID：07234116 主催：和歌山の学校給食を考える会

「TERRA」～ぼくらと地球のくらし方
上映会 & おしゃべり会

2021年、世界中がパンデミックで混乱の中、パーマカルチャーに魅了された夫婦が一歳の息子連れて日本各地とアメリカ西海岸へ撮影の旅に出た。共生革命家のソーヤー海と一緒に、より良い世界をつくるために活動するパーマカルチャーの実践者（ヒーロー）達に会いに行こう。
よりよい世界をつくる為のくらし方を一緒に覗いてみませんか？私たちの暮らしや食、学校給食を考える上でもヒントが得られるかもしれません。上映後は、映画の感想などをお茶を飲みながらおしゃべりしましょう♪



- 日時：1月27日（土）10：00～12：15（9:45受付）
- 場所：和歌山センター2階 くみかつ室WA ※駐車場あり
（和歌山市岩橋998）JR和歌山線 田井ノ瀬駅 徒歩15分
- 参加費：組合員500円 組合員以外800円 子ども（小学生～大学生）：200円
- 定員：15名
- 託児：あり（1歳～未就学児まで） 託児申込み締切日：1/18（木）
組合員500円/1名、組合員外750円/1名
託児対象外（1歳未満）の同伴：可・子どもの同伴：可
- 〆切：1/19（金）

当日の連絡先：080-8924-1938
（9：00～10：00のみつながります）

※予告編は
コチラから



New

イベントID：07234124 主催：からふる

からふるの寺子屋 ～食について学ぼう～
第1回 遺伝子組み換え（GM）/ゲノム編集食品って？

からふるで食についての学びの場がはじまります。
第1回は遺伝子組み換え（GM）/ゲノム編集食品についてです。
身近にあふれているGM食品、出回り始めたゲノム編集食品。食べても大丈夫？表示や安全性審査はされているの？わかってきたこと、わからないこと、一緒に考えましょう。

- 日時：1月29日（月）10：00～11：30
- 場所：からふる フリースペース
（大阪市中央区谷町6丁目15-20）大阪メトロ谷町線 谷町六丁目駅
- 参加費：500円、お茶菓子（NON-GM）付き
- 定員：12名（先着順）
- 〆切：1/22（月）
- 問い合わせ/申し込み先：
karafuru07shizenha@gmail.com
からふるまで



グーグル
マップで
一看る

New

イベントID：07234115 主催：LPAの会

「子どもに伝えたい お金との上手な付き合い方」

子どもが小学校に上がり、行動範囲が広がるにつれて、子どもが自由裁量で使えるおこづかいをあげるご家庭も増えてくることと思います。これから一生続くお金とのつきあい方を子どもにどう伝えればいいでしょうか。学習会ではおこづかいの導入時期や金額、あげ方などの家庭でできる実践方法やポイントなどを解説しながら、お子さんの上手なお金のつきあい方を考えます。いざという時のために知っておきたい！消費者トラブルと対処法もお伝えします。

- 日時：2月1日（木）10：00～12：00
- 場所：オンラインZoom ご自宅でご参加ください
- 講師：LPA（ライフプランアドバイザー）
- 参加費：500円 ※組合員限定
- 持ち物：筆記用具 ※参加費は後日、生協取引口座より徴収いたします。お申し込み後、キャンセルされる場合は必ずご連絡ください。
- 定員：60名
- （※応募多数の場合は抽選 外れた方のみ連絡します）
- 〆切：1/25（木）17時 ※メールでお申し込みください。当日の参加方法はメールでお知らせします。

New

イベントID：07234125 主催：茨木オーガニック農業推進協議会

令和五年度 栽培技術講座
堆肥の基本と応用



フルボ酸を豊富に含む腐植土を活用した環境改善、畜産堆肥の改良、汚泥削減システムの導入など様々な事業を行っている、エンザイム（株）の鈴木さんより堆肥づくりなどについて学びます。

- 日時：1月31日（水）14：00～16：00
- 場所：オンライン ZOOM開催
- 講師：鈴木一哉さん

講師プロフィール：エンザイム株式会社 代表取締役社長。全国、アジアを拠点に腐植物質から抽出したフルボ酸等を活用した環境事業や機能性向上化粧品等開発。地球からの贈り物「フルボ酸」の正しい理解・エビデンス・社会貢献を目標に日々研究開発&環境改善に取り組んでいます。最近、美容や健康分野でのリクエストが多くセミナーおよび共同開発&研究に注力されています。

- 参加費：500円
- 〆切：1/23（火）
- ※申込はメールでお願いします。（参加者の方へ参加URLを送ります）

イベントID：07234077 主催：わの里ブロック

People Treeと第三世界ショップの
チョコを食べ比べ～フェアトレードを学ぼう～

作る人も買う人もみんながHappyになれるお買いもの「フェアトレード」。フェアトレードを聞いたことある人もない人もクイズや絵本と紙芝居でお子さんと一緒に楽しく学んでみませんか。
お話のあとはPeopleTreeと第三世界ショップのフェアトレードのチョコレートを試食します。もうすぐバレンタインデーですね、一足お先にいろいろなフレーバーの味を楽しみましょう♪
皆さまのご参加をお待ちしています。
※申込時に同伴のお子さんの名前と年齢の明記をお願いします。

- 日時：1月21日（日）10：00～11：30
- 場所：和歌山ビッグ愛9階 会議室C
男女行動参画センターりいびる
和歌山市手平2丁目1-2 最寄駅：JR宮前駅から徒歩7分
- 講師：引土 ふみさん 講師プロフィール：フェアトレード普及活動やお店、学校へのフェアトレード出張授業などを手掛ける、現在はNPO法人で活動中。
- 参加費：組合員500円 組合員以外750円
子ども（年齢4才～小学生）300円
- 定員：20名
- 託児：なし。託児対象外（1歳未満）・子どもの同伴：可
- 〆切：1/12（金）

当日の連絡先：080-8924-1938
（9：00～10：00のみつながります）

イベントID：07234095 主催：NPO法人自然派食育・きちんときほん

きちんときほんの味噌作り講座
～一緒に作ろう！～

味噌を手作りしたい方はたくさんいると思いますが、材料、道具などをそろえてお金をかけてもうまくいくかどうかちょっと不安ですね。また、毎年作っていても一人の作業だとちょっと負担に感じたりもします。大豆500gは前もって各自で用意してゆでてきていただきます。大豆のゆで方については申し込み受け付け時にお知らせいたします。麴と塩、道具はご用意します。みんなで集まってわいわい一緒に味噌を作りませんか？一般の手作り味噌よりも麴を多めにして甘みのある贅沢なお味噌を作ります。麴1kgと大豆500gで作ります。
大豆は各自500gの大豆をゆでてひたひたになるくらいの煮汁と一緒にお待ちください。麴と塩は当日会場にお持ちしますので、申し込みの際に作りたい味噌の麴の種類（麦麴か米麴か）をお知らせください。
軽食としておにぎりともろ汁をご用意。甘酒と昨年作った味噌の試食もしていただきます～す♪ 出来上がりが3kg位になりますので、4000cc入る位の容器をご持参ください。

- 日時：2月11日（日）10：00～13：00
- 場所：DECO HAIR SALON 隣のスペース
豊中市蛍池中町3丁目6-18プライム蛍池1階
（下記地図参照：カフェデコ。入り口は同じだが右手スペースを使う。）
最寄駅：阪急宝塚線蛍池より 徒歩2分
- 講師：NPO法人自然派食育・きちんときほん 安富 俊子さん 講師プロフィール：自然派食育きちんときほんの味噌作り講座を担当。味噌作りはもう25年以上。
- 参加費：700円+麴代実費 員外700円+麴代実費
（やさか有機米麴1544円、やさか有機麦麴1685円、やさか有機玄米麴1685円すべて税込み価格）
- 定員：10名
- 託児：なし
託児対象外（1歳未満）・子どもの同伴：可
- 持ち物：エプロン、三角巾、
4000ccの容器、布巾、
あればポテトマッシャー
- 〆切：1/19（金）

当日の連絡先：講師携帯
（申し込み時に通知します）