

NO. 4

ニュース WA

へいわの
わくわくの
つながりの

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>

ホームページ



【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 ④10:00~21:00 ④~④8:00~21:00 ④8:00~10:10

受付時間 ④10:00~21:00 ④~④8:00~21:00 ④8:00~10:10

イベントのお申込み方法

お電話にて①~⑥をお伝えください。

【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 ④~④8:30~20:00

イベント情報
ホームページからも
閲覧・お申込みできます。



【申込受付フォーム】

必要事項を入力していただくと、自動返信にて申し込み内容が入力したメールアドレスに届きます。(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。)

パソコン用URL

<https://ws.formzu.net/fgen/S838906026/>

申込受付フォーム QRコード▶



携帯用URL

<https://ws.formzu.net/sfgen/S838906026/>

※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。

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支払っていただきます。

予告

主催:理事会
映画「決断 運命を変えた3.11母子避難」
上映と森松明希子さんを招いてのお話
～福島原発事故からの避難～

■日 時: 5月 20日 (火) ①10:30 ~13:30

②12:10 ~15:30

■場 所: ドーンセンター5F 視聴覚スタジオ

※詳しい内容は4月28日~配布のWA5号に掲載致します。
(受付開始もWA5号配布以降となります。)

予告

主催:うえるかむ
みんなの居場所「うえるかむ」
5月軽食&おやつ会

■日 時: 5月 16日 (金) 11:00 ~14:30

(受付: 11:00~13:30)

■場 所: からふるフリースペース した

※詳しい内容は4月28日~配布のWA5号に掲載致します。
(受付開始もWA5号配布以降となります。)

予告

主催:NP0きちんときほん/茨木オーガニック農業推進協議会
イバゴマぷろじぇくと!
ゴマの種まき体験をしよう♪

■日 時: 5月 17日 (土) 10:00 ~12:00

■場 所: 上音羽集会場

※詳しい内容は4月28日~配布のWA5号に掲載致します。
(受付開始もWA5号配布以降となります。)

【報告】

主催:理事会

1/21 北海道産地訪問報告会

「北海道はでっかいどう♪有機の産地においてませ」

2024年7月に行ったコープ自然派事業連合、産直委員会が北海道産地訪問の報告会を開催しました。

今回主に訪問したのは、旭川にある有機大豆や有機小麦でおなじみの(株) 営農企画が新設した有機堆肥施設や大豆畑、有機小麦の畑と、上富良野にある「大雪を囲む会」のどこまでも続くジャガイモ畑や、広大な面積の初期除草を手作業でされているにんじん畑、雄大な十勝岳を望む中富良野で15年間ハウスで連作を続けている「橋本さん」のながーいトマトのハウスなどを見学しました。

報告会ではそんな北海道の広大な圃場を動画や写真でみなさんを見ていただき、北海道の農業の規模の大きさを体感していただきました。

報告会の後はお待ちかね、コープ自然派で取り扱う北海道の「おいしいもの」を用意して試食!

コープブレッドファームの有機小麦のパンや、オーガニック食パンのアップサイクルでできたビール、サンライズブレッド、今回圃場に見学に行かせていただいた「大雪を囲む会」のジャガイモとタマネギなど、

メインはチーズフォンデュでしたが、コープ自然派で取りあつかう商品をいろんな形でお料理にすることで、参加者からは今度家でもやってみます!との声もあり、楽しんで参加していただきました。

日本の食糧庫といわれるほど規模の大きな北海道の農業。温暖化により高溫で本州では今までの農産物が作りにくくなっていますが、北海道が農業の適地となってきています。営農企画が新設した有機堆肥施設はそんな北海道の有機農業の大きな力になってくる、これから農業に希望が持てる産地訪問でした。



子ども笑顔基金プロジェクト



「子ども笑顔基金プロジェクト」は、組合員の皆さんからポイントを寄付していただく形で2021年春よりスタートした、組合員同士の助け合いの力で子どもの未来を守る取り組みです。

助け合いの気持ちを大切に、今後も子どもたちの笑顔につながる支援を模索しながら行なっていきたいと考えています。

この取り組みを続けるためには、皆さんからのポイントのご寄付が必要です。(2025年度はポイントが不足する可能性があります)組合員の皆さん、あなたの気持ちを、ポイント寄付という形で表していただけませんか? ご協力よろしくお願いします!



◎100円単位の現金チャージで寄付をする方法もあります◎

寄付の方法

組合員さんが保有しているポイントを寄付できるだけでなく、現金チャージとして100円で100ポイントを寄付することもできます。

注文番号 999816 ポイント寄付/現金チャージ

※現金チャージはポイント対象外です。※寄付金控除の対象外です。

連合商品委員会から

組合員の声を生かした商品づくりの為、コープ自然派各生協から組合員理事と職員が参加して月に1度会議を行っています。

組合員さんからの要望

【有機ハイビスカス&ローズヒップティー:40g (20袋)】の次回企画が未定と言われました。使いはじめてしっかり体が温まります。酸味のある味だけイタリアンのお店で飲んだ味と同じだった。こんなに体が温まるなんて、すごい。是非もう一度企画してほしい。

ご利用ありがとうございます。直近では4号企画予定です。基本的に二ヶ月に1回企画を予定しております。ぜひご利用ください。

49号で電子レンジにも強いラップ100mの掲載はあるが、50mを以前買ってすごく使いやすかったので50mがあればそちらを買いたい。

商品265348 CA/CO電子レンジにも強いラップ:30cm×50mこちらがございます。次回企画は現状未定ですが、月一ほどの掲載予定です。ぜひご利用のご検討ください。

高知の土佐ぶんたん(無農薬)で、産地の記載があっても、生産者の名前記載がないのでご要望。

お届け商品については生産者の名前の記載は必須とはしていません。商品によって生産者独自のパッケージをもっている場合は生産者名が記載しているものをお届けしている場合もあります。

【自然派Style関西風だしパック】のパックの素材が、プラスチックでできているのか、紙だけできているのか知りたい。

プラスチック素材も含まれていて、紙だけではありません。

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。

4月の委員会カレンダー

日	曜日	時間	会議名	会場
27	日	10:00~12:00	ビジョンくらす	クレオ大阪西

5月の委員会カレンダー

日	曜日	時間	会議名	会場
12	月	10:00~12:00	商品委員会	からふる
14	水	10:00~12:00	せんしゅうブロック	熊取かむかむプラザ
16	金	10:00~12:00	ビジョンいきる	くみかつ室WA

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

葉に頼らず“食”で作る元気な身体

心が軽くなる
子育て

「私達ひとりひとりの中には内なるドクターがいる。ワクチンや薬に頼らず、自分の治る力(自然治癒力)を高めよう」という信念のもと活動されている高野弘之先生をお呼びして、お話会を開催します♪

自然派小児科医から見た、体質やアレルギー・子供の食と生活・自然治癒力の高め方についてお話を聞いて頂きます。

薬の飲みすぎ、予防接種の打ちすぎ、成長過程にこだわりすぎ。

心配のしすぎをやめて、子どもと一緒に毎日元気いっぱい過ごせるよう、知識を深めましょう！！

■日時: 5月11日(日) 13:30~15:30

■場所: ドーンセンター5階 特別会議室

最寄駅: 京阪「天満橋」駅、Osaka Metro谷町線「天満橋」駅、JR東西線「大阪城北詰」駅
(大阪市中央区大手前1丁目3番49号)

■講師: 高野弘之さん

講師プロフィール: 1971年生まれ。長崎県佐世保市出身。豊受クリニック(東京、内科小児科)

基本的に保険診療範囲内の診察・検査・処方をおこなっていますが、ゆっくり時間をかけて患者さんのお話を伺い、通常の西洋医薬の使用以外でできる対応を検討し、体に負担になる薬の使用を極力避けられるように努めています。一男一女の父。著書「母子手帳のワナ」

■参加費: 組合員500円 組合員以外800円 子ども(18才未満)無料

■定員: 70名

■託児: あり (1歳~未就学児まで) 託児申込み締切日: 5/1 (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)・子どもの同伴: 可

■持ち物: 筆記用具、飲み物

■〆切: 5/1 (木)
当日の連絡先: 080-8924-1940
(12:30~13:30のみつながります)おすすめ商品/
理事コラム

富貴食研

【いろいろできちゃう 生姜 甘辛だれ】

わが家の冷蔵庫に常にストックしているのが、富貴食研【いろいろできちゃう 生姜 甘辛だれ】です。

原材料はシンプルで、純国産の丸大豆醤油・国産りんごピューレ・国産生姜などを使用したこだわりの万能調味料です。

豚肉・鶏肉・魚などを焼いて絡めるだけ!簡単に主菜ができちゃいます。

余った野菜やきのこを入れたら、バランスよく栄養もとれます。

お肉が苦手な小学生の娘が、この味なら食べてくれるの助かります♪

「いろいろできちゃう」という名前の通り、生姜焼きや野菜炒めだけではなく、「炊き込みご飯・けんちん汁・焼うどんなど、様々なお料理にお使いいただけます。」

と瓶に記載されているので、作ってみたいと思います。

皆さんも是非お試しください♪

(椿)



2025年 カタログ6号

提出日 ... 4月28日(月) ~ 5月2日(金)

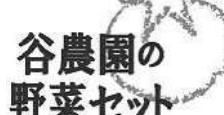
配達日 ... 5月5日(月) ~ 5月9日(金)

021135

谷農園の野菜セット 1430円

(税込1544円)

※諸費用の高騰により、価格変更をしています。



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。

*内容変更になることがあります。

■4月4回(4/21~4/25お届け)野菜セット予定
ねぎ・リーフレタス・年越し大根・ちんげんさい・ほうれん草・小松菜 等

「小さな農家の野菜セット」は当分お休みします

販売再開までの様子と日々の活動はこちらから!
よろしければフォローお願いします!

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

【外部イベント】

主催: 労働者協同組合 and

オーガニックにふれて楽しむからふるマルシェ春

Instagram



昨年秋に大阪、谷町六丁目にある組合員活動拠点「からふる」で開催し大好評だった組合員参加型のからふるマルシェ。

今回はゴールデンウィークに『オーガニックにふれて楽しむからふるマルシェ春』を開催!

焼菓子や雑貨の販売、マッサージ、ワークショップなど、コープ自然派組合員のみなさんがお店してくれます♡

コープ自然派の商品を提供するオーガニックカフェ「andCAFE」も営業、オーガニックのお野菜やパンなどの販売もします♪

みなさんぜひ「からふる」に遊びに来てください♪

グーグル
マップで
見る■日時: 5月6日(火) 10:00~16:00
■場所: オーガニックスペース
からふる
(大阪市中央区谷町6丁目15-20)
大阪メトロ谷町線 谷町6丁目駅

農民連食品分析センター緊急カンパ

科学的で中立な立場でデータを集め、残留農薬問題などを明らかにしてきた同施設は、募金により設立・支援される、企業や行政などからの干渉を受けることなく活動する世界的にも珍しい分析施設です。独立した立場で活動を行なっています。この夏には機械の老朽化による稼働困難で検査機能が崖っぷち状態に陥りました。

この貴重な検査施設の設備の維持・更新には多額の資金が必要です。新たな装置の導入が実現できれば、農薬検査の精度向上だけでなく、有機フッ素化合物(PFAS)の検査でも、高精度な検査が可能になります。

<5月2回 7号まで>

注文番号010023

1口: 200円

【報告】

主催: ビジョンたべる

1/23 道長さん企画第二弾~発酵の世界と暮らし方~

昔ながらの製法で作られている本物のお漬物は、なかなか買うことができなくなりました。以前は農家さんが余った野菜を漬物にして販売していましたが、営業許可が必要になったため漬物の生産者が減り、道の駅などから添加物なしの漬物が消えつつあります。



漬物をスーパーなどで売るためには、春夏秋冬いつ食べても同じ味にしないとクレームが来ることがあるそうです。

発酵食品は、日によって味が変わります。同じ畑で育った野菜や小麦でも、毎年全く同じ味というわけではありません。自然な食べ物の道理がわかると、工場で作られるような、添加物を入れて一定の味に仕上げる食べ物に対して、違和感を覚えました。

道長さんの「発酵やレシピに、正解はないよ!」「だから面白いんだ!」と言う言葉に、発酵食品がある毎日の食卓を楽しんでおられる様子が、とっても伝わってきました。

昔はぬか漬けや梅干し、味噌などは各家庭で作られていて、どうしたらもっと美味しいくなるか?などを教えて、近所の方たちのコミュニケーションが取れていたそうです。どの野菜や調味料を使って、どうやって作ったか知ることで、もっと食を楽しめるよ、と教えてもらいました。

現代は、誰がどうやって何を使って作ったかがわからないものを、安さや口当たりだけで選んで、当たり前のように食べていることが多いです。

道長さんは「体に悪いから〇〇を食べないで」という言い方はされず、「どこから来た野菜をどうやって調理したかを知って、楽しんで食べよう!」という言葉が、ずっと心に入ってきました。

お話の後は、道長流ヤンニョムの作り方をデモンストレーションしていただきました!

家にあるもの、身近に手に入るもので簡単にサッと自分好みの味にできるので、参加者から「キムチのハードルが下がりました」「早速作ってみます」の声がたくさんあがりました!



「たとえ失敗しても大丈夫、面倒くさくない方法で取り入れよう!」の声かけにホッとしました!

野菜は地産地消で農薬は使わず、調味料は顔を合わせて製造現場をしっかり見た上で使われている道長さん。

1代目のお父様から引き継ぎ、柔らかな物腰のお人柄と楽しんで取り組まれての様子に、ますます道長さんの大ファンになりました!

<参加者の声> ※一部抜粋

・道長さんの人柄がとってもステキだなあと思いながら、お話、聞かせて頂きました。ぬか漬けを何度も失敗しているのですが、1日で食べれる量を漬けるを意識して、又、トライします!