

NO. 1



ホームページ <https://www.osaka.shizenha.net/>

【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

- 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る場合、中止となります。詳しくはHPをご覧ください。

酒類販売管理者候補	コープ自然派おおさか
販売場の名称及び所在地	大阪府大阪市島1丁目2番37号
酒類販売管理者の氏名	藤原 康成(アソシエイト)
酒類販売管理者変更年月日	令和5年4月21日
次回研修の受講期限	令和5年4月30日
研修実施団体名	門真小売酒販組合

【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

【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)
URL: <https://ws.formzu.net/fgen/S838906026/>

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。



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いいただきます。

2 月 度 理 事 会 報 告

日時:2026年2月4日(水)10:00~14:15
場所:クレオ大阪中央 研修室2
出席理事:19名中19名
出席監事:3名中3名

【主な報告事項】

- 春のTVCMの放映とそれに連動した広報スケジュールについて説明された。
- 福祉事業に関して説明された。
- リサイクルの取り組みについて共有された。
- 新センターの建設候補地について共有された。
- 現時点での総代数と総代名簿を確認した。
- 2026年度の総代会と総代記念講演会について話し合った。
- 退職金規定の改定について決議された。
- 日本生協連 商品代金の支払いサイト変更覚書 連帯保証について決議された。
- さよなら原発関西アクションについて団体賛同することが決議された。
- みなし自由脱退について決議された。
- 2026/3/10わくわく活動発表会について話し合った。
- 2026/2/28開催のフェスタについて話し合った。

■拡大実績(1月)	■供給実績(1月)
加入 580名	6億9,551万円(前年比105.0%)
組合員数 65,235名(前年比105.7%)	■経常剰余(12月)
	単月 2,021万円(前年比 96.4%)

「祝園分屯地に長射程ミサイルを保管・配備しないよう求める署名」についてのお礼とご報告

この度は「祝園分屯地に長射程ミサイルを保管・配備しないよう求める署名」にご協力頂きありがとうございました。1月5日から、2月27日の短い集約期間にもかかわらず、たくさんの署名が集まりました。ご協力いただいた署名用紙は、3月3日に呼び掛け団体に発送いたしました。「祝園分屯地に長射程ミサイルを保管・配備しないよう求める署名」
794筆
生活協同組合 コープ自然派おおさか

今年も

遺伝子組み換え(GM)ナタネ自生調査にご協力ください!

コープ自然派は毎年GMナタネ自生調査全国活動に参加しています。食用油や飼料用に大量輸入されているGMナタネ(GMセイヨウナタネ)は、港から工場へ輸送中にこぼれ落ち自生し、知らないうちに雑草などと交雑して汚染がひろがっています。全国の汚染状況を調査してその結果を公表し、行政や関係事業者に対して汚染を止める対策を求めています。市民による全国調査は2005年から継続して行っています。また2019年には神戸港にてたくさんのGMナタネが見つかった事をきっかけに、製油会社から調査への協力を得ています。また過去には香川県の坂出港、大阪では堺、高槻、東大阪などでも発見されています。2020年には北海道と青森で初めてGMナタネが確認され、2021年は小麦に混ざっていた事が原因でナタネの荷揚げのない港や、2024年は神戸港周辺の運送会社の駐車場からの自生も確認されました。GMナタネ自生調査は、市民がGMに反対できる一つの手段です。反対の声を大きくしていくためにも、ぜひ近辺に咲くナタネの採取にご協力よろしくお願いします。

採取方法

- 輸送トラックが往来するような幹線道路や沿道、隣接する駐車場や空き地などに自生しているセイヨウナタネ(特徴: 茎や葉が白い粉を吹いたようなものが多く、葉が少し茎を抱く)やセイヨウカラシナ(特徴: 葉にしっかりとしたギザギザがある、葉が茎を抱かない)を採取する。ばらばらと咲いていることが多い(ぼつんと咲いていること、群生していることもあり)。素手で取れないよう、袋をかぶせて採取する。
 - 採取日、採取した住所、目印(道路脇、空き地など)をジップロック等の袋に記載し、採取した葉を数枚入れて冷凍保存する。
 - 「GMナタネ自生調査、本部・組織企画宛」と明記して配送スタッフに渡す。
- ◆この活動は皆さんからの支援により継続できています。組合員さんからカンパ金により検査キットを購入しています。



イベントID: 6082

主催: 商品委員会

春休み親子企画♪

おいしくなる! そうめんの湯がき方講座

実は、そうめんって「湯がき方」ひとつで、びっくりするほど味が変わるんです! 今回は「自然派Style手延べそうめん」の岡上食品さん直伝、プロの技を伝授☆☆。夏本番を迎える前に、そうめんをもっとおいしく食べるコツを親子で楽しく学びましょう♪お子さんもそうめん名人になれちゃうかも?! だしつゆの食べ比べもあり。さらに、そうめんの原料「小麦粉」についても深掘り! 小麦がどんなふうに育ち、製粉され、私たちの食卓に届くのか…。「自然派Style」の小麦粉や「北のパスタ」でおなじみ、横山製粉さんから、国産小麦の魅力をたっぷり教えてもらいます♡もちろんお一人での参加も大歓迎です♪

■日時: 4月2日(木) 10:30~13:00

■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西九条、阪神西九条

■講師: 横山製粉株式会社 営業部 次長 新井勝さん

株式会社岡上食品 代表取締役 岡上博さん

■参加費: 組合員(中学生以上)400円 組合員以外600円

子ども(1歳~小学生で試食あり)200円

■託児: あり(1歳~小学生未満)

託児申込み締切日: 3/26(木)

組合員500円/1名、組合員外750円/1名

子ども(0歳~1歳未満)の同伴: 可

■持ち物: 筆記用具、飲み物、ふきん、エプロン、三角巾

■定員: 15名 ■切: 3/26(木)



【2025年度理事研修報告 vol.1】

理事研修1日目(1)【株式会社角谷文次郎商店】

2025年度の理事研修として、2025年12月5~6日に愛知・岐阜・滋賀の生産者を訪問しました。各報告を掲載していきます。

愛知県は温暖な気候と豊富で良質な水により、みりんや日本酒・醤油・酢などの醸造元が多く、多彩なうまみが集結する醸造王国「うまみ県」と言われています。明治43年の創業以来、本格みりんを作り続ける「角谷文次郎商店」も愛知県の碧南市にあります。日本古来の伝統的な醸造方法で仕込む、古式醸造みりんの製造工程を見学させていただきました。

みりんは500年の歴史を持ち、元々は甘口の高級酒でしたが、その後調味料としての利用が始まります。アルコール分が約14%の「本みりん」は、酒類に分類されるため酒税がかかり、消費税は10%です。アルコール分をほとんど含まず、水アメにうまみ調味料などを混合して製造された「みりん風調味料」は、飲食品のため消費税8%と違いがあります。

本みりんでも、角谷文次郎商店の三州三河みりんと一般的な本みりんでは、原材料から製造方法まで大きな違いがあります。一般的な本みりんの原材料は【もち米・米こうじ・醸造用アルコール・糖類(水アメ)】を使用し、加温処理などによって安く早く大量に作る事ができます。三州三河みりんは【もち米・米こうじ・米焼酎】のみが原材料で、微生物のはたらきでじっくり時間をかけて醸造された(発酵に約3ヶ月、熟成に1年以上)お米丸ごとの美味しさそのものです。環境に配慮した栽培方法で作られた国産米を、契約農家から玄米で仕入れ、精米から麹や焼酎も全て自社で醸造しています。『米一升・みりん一升』という伝統的な製法で、お米の自然な甘味や旨味を引き出しています。



1日にタンク1本分を仕込む。タンク1本=一升瓶(1.8L)×2000本分



2000本分の米+1000本分の焼酎で出来上がりはみりん2000本と1000本分の絞りに。まさに「米一升・みりん一升」(みりん粕はそのまま食べたり奈良漬などに利用)。

日本のお米は消費量が半減していますが、もち米はさらに生産量が少なく、うるち米の1/20の量しか作られていません。農家の高齢化や離農、気候変動による高温障害などにより原料米の確保が難しいだけでなく、米価格の急激な高騰により価格改定を余儀なくされており、生産者の苦悩がうかがえました。また、本みりんは【高価で手が届きにくい・かくし味(縁の下の力持ち)なので使用しなくても調理できる・めんつゆや万能つゆなどの合わせ調味料の利用が増えた】などの理由から、みりんの使い方を知らない・使わない人が増えているそうです。三州三河みりんの試飲とみりん粕(こぼれ梅)の試食をさせていただき、その美味しさに驚きました! 本格みりんは和食だけではなく、もち米のリキュールとして洋食やスイーツ・ドリンクにも活用可能です。みりんの調理効果は【①照り・ツヤを出す②コク・旨味を引き出す③臭みを消す④煮崩れを防ぐ⑤上品でまろやかな甘み】と多岐にわたり、いつもの料理が格上げされます。みりんを一言でいうと美味しさのラッピング【美味しさを保つ・冷めてもお箸がよく通る】お弁当にもぜひ活用してみてください♪(椿)

[報告] ■わの里ブロック

**10/19 身体にも環境にもやさしい無添加せっけん
～洗剤・柔軟剤の香害ってなあに？**

ハイネリーの水本克治さんをお呼びし、配布していただいた資料をもとに、無添加石けんの製法や使用方法、合成洗剤との違いについてのお話をいただきました。



昔ながらの製法でじっくりと時間をかけて作られている無添加石けんは、身体や環境に優しいだけでなく、洗浄力にも優れており、石けんの魅力や素晴らしさをたくさん学ぶことができました。

酸素系漂白剤を使った実験では、茶渋のついた急須が浸け置きだけで白くよみがえる様子が実演され、その効果に多くの参加者が関心を寄せていました。また、スーパーなどで馴染みのある固形石鹸にも蛍光増白剤が含まれていることについて、実験を通し

て証明していただいたことで、合成洗剤の身体や環境への影響についても改めて考える機会となりました。自分自身の選択が、健康や環境問題を考える第一歩に繋がり、また、合成洗剤による香害についても、参加者の皆さんとともに考察を深めることができ、周囲に声を上げていくことが大切だと感じたイベントでした。



<参加者の声> ※一部抜粋

- ・会社からのCO2排出量“0”！！は本当にすごいですね！せっけんは生分解性100%なので、環境を汚さないというのは本当に大きなポイントですね。こういうことを考えて買い物する人が一人でも多くなるようにと思います。合成洗剤と奇形との関係は本当にこわいですね。周りに伝えます。
- ・香害の観点からも石けんを選ぶことが大切なんだと思いました。環境・健康、両方大切に、これからは使っていきたいと思います。
- ・香害という言葉や意味について自分自身では知っていましたが、今回石けんと合成洗剤の違いやことも・環境への影響を知ることが出来、よりたくさんの方々にこの話を伝える必要があると感じました。
- ・香害がしんどいです。洗剤・タバコ・整髪料・トイレの消臭剤など、学校から持ち帰る給食用スモックを洗濯機でうっかり洗ってしまうと後が大変、その後の洗濯物にも複数回にわたって臭いがうつります。（学校に伝えて、柔軟剤は使わないでとお手紙を出してもらいました）広告があふれていますが、しんどくなる人もいるということをしっかり発信していきたいです。

[報告] ■和泉みかんブロック

**10/31 コープブレッドファームのこだわりを食べて
知る学習会 ～焼き立てパンを食べよう～**



コープブレッドファーム(以下、CBF)の西尾さんが、お一人で生地準備からオープン余熱までこなしてくださり、とてもスムーズに進行しました。焼いている間に、わかりやすい写真付きの資料をもとに、パンに含まれる添加物の話や、CBFでの手作業工程についてお話頂き、パン作りの現状や市販の大手製パン会社との違いもわかりました。

CBFの立ち上げ時からの苦勞や、今大切にされている理念、国産有機小麦をどのようにして仕込み製品にしているのか、消費者の声をもとに改良をして売り上げが大きく伸びたテーブルロールや、新しく開発中の商品など現場を熟知されている方ならではの話が聞け、アンケートでは想いが伝わった、注文してみようと思った、などの意見がたくさんありました。



<参加者の声> ※一部抜粋

- ・初めてパンを作った楽しかった。最初は小さかったパンもどんどん膨らみ焼き立ては、ふんわり、しっとり、生地も美味しくて感動しました。こだわり、材料のお話を聞いて更にCBFさんのパンに興味をもちましたし、こんなにこだわっていてお安く、いいの？と思いました。
- ・西尾さんの着たTシャツも、会社の理念も素敵で、素晴らしい会社だと思いました。その思いを新しい事に沢山チャレンジされていて、応援したいと思いました。
- ・大手メーカーのパンの添加物の多い事にびっくりしました
- ・焼き立てのパンが美味しくて、幸せな気持ちになりました
- ・身体に負担のないパンを作るのは一手間かかるとは思いますが、真摯により良い商品作りに向き合って下さる西尾さんに感銘を受けました。添加物の事を伝えるのに、子供も参加させたいので、キッズ向けの勉強会をお願いします。

2026年 カタログ1号

提出日...3月23日(月)～3月27日(金)

配達日...3月30日(月)～4月3日(金)

021135 谷農園の野菜セット 1430円

(税込1544円)

- * 農薬は使っていません。
- * 内容変更になることがあります。



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。

- 3月3回(3/16～3/20お届け)野菜セット予定
- ・人参・こまつな・ほうれん草・ねぎ・大根・リーフレタス等

「小さな農家の野菜セット」はお休みします

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をお願いします！



[報告] ■免疫力自然派club

**10/10 「コロナワクチンの実態を語ろう！」上映会と
自然派のスイーツでお茶会も。**

毎年夏、厚労省の誓いの碑の前で、薬害被害にあった人たちの団体と厚労大臣との集りがありますが、新型コロナワクチン後遺症患者の会は全国の薬害被害団体の中には入ることが出来ていません。元来、国策でコロナワクチンを推奨してきたにも関わらず、積極的な救済はされず、根本的な原因究明に取り組まれていないのが現状。



そんなCBC放送の動画を見ながら、皆さんと色々語り合いました。「コロナワクチンの実態をSNSだけでは本当のことがわからないので、直接知りたい」とコロナワクチンを何度も接種された方が来られたので、この問題を追及しているメンバー達はそれぞれの情報を熱く語りました。又、医療従事者のメンバーからは「コロナワクチンは、長期的にどういう後遺症が出るのか分からない。そもそも日本人は医療依存にはまってしまうので、自身の健康については、医師に主導権を渡さないことが大切です。」と。尚、「今の子ども達は発達障害が多いけど、赤ちゃんの頃から母子手帳に書いてあるワクチンを何十本も打たせているせいではないか。」とワクチン全般の話題にもなりました。「茶話会形式で体験など聞いて良かった」と声もあり、日頃からコロナワクチンについて身近な人たちと話をしにくい世間だけに、それぞれの思いや疑問を伝えあえる機会ができたことがなによりでした。

<参加者の声> ※一部抜粋

- ・参加者は少なかったのですが、実態を知りたい方が参加され、マスメディアや一般ではない情報をざっくばらんに話すことができた。主体性を持って生き、あふれる情報を個人個人で精査することが大切だと改めて実感した。このような話し合いやシェア会を定期的に開催出来たらと思います。
- ・コロナ騒動を知らない方が参加して頂き、とても有意義な語りになりました。
- ・茶話会形式で参加者からの様々な体験や感想を聞いた。特に主催者側のメンバーから分かりやすく説得力がある体験も交えた説明を聞き、自分はワクチンのリスクなど知ってはいるが、こんなに的確にアウトプット出来ないことに気づく。さすが、気づいてから10年選手。

[外部イベント]

主催：NPO国産材住宅推進協会

協会セミナー「戸建て住宅のリフォーム・リノベーション」

水廻りを入れ替えたり、無垢材で木の香り広がる心地よい内装へのリフォームはもちろん、暑さ寒さの解消や間取りの変更から耐震まで、戸建て住宅のリフォームは自由度が高く、想像以上に様々な暮らしへの答えを出すことが可能です。今の家を諦める前に、こんなことできる？と相談してみることで始めましょう。事例の紹介と合わせて、少人数制であなたの疑問や暮らしのお悩みにお答えするセミナーです。

■日時：3月28日(土) 13:30～(要予約)

■場所：協会事務所2階

(阪急宝塚線「三国」駅南出口より西へ徒歩約3分)

■講師：中津 真さん(民家・建築士)

■参加費：500円(協会会員は無料)

申し込みフォーム

■〆切：3/27(金)



堺セミナー「古民家を活かすリノベーション」

日本の風土にあった地域材を使い、永く住み続けられている古民家。住みにくい間取りや断熱性、耐震性能やメンテナンスなど気になることもあります。今の家がない良さがたくさんあります。今までにリノベーションした古民家の事例を紹介しながら、わかりやすくお話しします。

■日時：4月4日(土) 13:30～

■場所：堺市産業振興センター

(大阪メトロ御堂筋線「なかもず」駅、

南海高野線「中百舌鳥」駅より約300m)

■講師：細江 由理子さん

(建築士・ライフオーガナイザー1級)

■参加費：500円(協会会員は無料)

■〆切：4/3(金)

申し込みフォーム



詳細問い合わせ・申込はこちら：

■詳細・申込：NPO国産材住宅推進協会(06-6395-3332)

【メール】info@kokusanzai.org

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、気軽に見に来てください。

3月の委員会カレンダー

日	曜日	時間	会議名	会場
23	月	10:00～12:00	商品委員会	からふるフリースペースうえ
24	火	13:00～15:00	和泉みかんブロック	和泉シティプラザ

4月の委員会カレンダー

日	曜日	時間	会議名	会場
14	火	12:00～14:00	京阪ブロック	さだ生涯学習市民センター
22	水	10:00～12:00	うめ星ブロック	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