

一人は万人の為に 万人は一人の為に



心と心でつなぐ 夕食宅配

家庭での食事を再現し楽しんでいただきたいと工夫を凝らす作り手と、くらしの変化にも気をくばる夕食宅配スタッフが、健康的な生活をサポートします。

お知らせ NEWS

機関紙「とりこーぷ」 合冊のお知らせ

2024年4月号より「とりこーぷ」
「根っここの話」は紙面内容の見直しを
行い、「根っここの話」を特集ページに
残しながら合冊となりました。
情報量はそのままに、
見やすい紙面を目指します!

根っここの話

～生協だからこそその商品を深掘り～



淡塩さば
ができるまでも紹介

漁師町である強みを生かし
新鮮でおいしく健康に良い
商品づくりを行う
井ゲタ竹内
にうかがいました。



contents

02-03 鳥取県生協の夕食宅配
安心と笑顔、おいしい!を
お届けします

04-05 根っここの話 「第100回 淡塩さば 株式会社 井ゲタ竹内」
「おいしい」の理由はメーカーの濃い想い
淡塩さばができるまで

06 東・中・西部エリアニュース 活動通信
ブロッコリーを極めよう
淡塩さばでアレンジメニュー

07 マイボイス・生活情報局
理事会だより
みんなでリサイクル

08 生協よりおしらせ
クロスワードパズル
ひとことカード



鳥取県生協の2030年ビジョン

ともに生きる ～笑顔と思いやりでつながり、夢があふれる「くらしの協同」を実現します～

元気を届けてもらっています

栄養バランスや彩り、食べる量や柔らかさに合わせたこだわりのお弁当を届けてくれるスタッフとのコミュニケーションを通じて、心も体も元気になれる鳥取県生協の夕食宅配。

夕食宅配を利用していただける山本さんと、お届けしているスタッフの田中さんにお話をうかがいました。

夕食宅配で心も元気に……

私が夕食宅配の利用を始めたのは昨年の夏頃です。昨年の夏はいつも以上に暑く、台所に立つのが大変でした。ちよつとどの頃、県外から子どもが帰ってきて「ただでさえ食べる量が少ないから、毎日栄養が偏らない食事を摂ってほしい」と言われたのがきっかけで、夕食宅配の利用を始めました。20年以上前から生協の共同購入を利用していたので、お弁当も生協を利用しようと思いましたが、

平日は毎日持ってきていただけるのでありがたいです。一人では毎日何品も作れませんし、自分で作るとなると、好きなものに偏ったり魚や煮物中心になってしましますが、届けてもらうお弁当にはお肉も含まれ、栄養バランスが考えられていますし、味も口に合うので今後も利用したいと思っています。また、色とりどりで蓋を開けた時の、「おいしそう」感が目を惹き寄せられるので、毎日蓋を開けるのが楽しみになっています。

さらに、うちへ届けてくれる田中さんは元気で明るく、いつも声をかけてくれるのでありがたいですし、会うたびに元気をもらっています。



夕食宅配を利用されている山本さん

夕食宅配スタッフ

利用者さんにお届けするときには、できるだけ会話することを心がけています。お弁当のお届けは見守り活動を兼ねていますので、前日のお弁当が残っている場合は、事務所に連絡し、利用者さんの安否や健康状況を尋ねるなどしてもらいます。高齢の方の一人暮らしも多いので、見守り活動はとくに意識して行っています。

またお弁当をお届けするときには、自分が利用者さんの立場に立つことを意識して配達しています。例えば雪や大雨の時でもできる限り同じ時間に行ったり、大雨が降っていればビニールをかけて濡れないようにしたり、お会いできない方にはメッセージを書いてコミュニケーションを取るようになっています。安全な商品を安心してご利用いただくことが一番だと思っているので、そこは大切にしている部分です。

お弁当のお届けをしていて嬉しいことは、利用を再開していただく時です。数多くあるお弁当配達の中で、生協の夕食宅配を選んでいただいて、「また田中さんに持ってきてほしい」と言われる時は本当に嬉しく思いますし、また皆さんにお会いできるのは嬉しく思います。



コープきっちゃん 田中祐美子さん

おしえてコープきっちゃん!

夕食宅配 Q & A



- Q1** いつ配達してもらえるの?

A1 基本的には平日月曜日から金曜日の毎日17:00までにお届けしています。
※土日祝日、年末年始などはお休みになります。※一部エリアを除く
- Q2** 留守の時はどうやって受け取るの?

A2 お留守の時は、指定された場所へ保冷箱に入れてお届けします。
- Q3** 鳥取県生協の組合員じゃなくても利用できるの?

A3 2週間までの「おためし利用」は、組合員さんでなくても利用できます。
3週目以降にご利用いただく場合は、組合員加入していただく必要があります。

Q4 申し込みからお弁当が届くまでの流れをおしえて

A4

1 お申し込み

「コープきっちゃん(夕食宅配)専用ダイヤル」へお電話ください。

2 コースを選択

7種類のお弁当の中からお好みに合うものを、担当者とお選びください。

3 お届け ※配達時間の指定はできません。

月～金までの平日17時までにお届けします。冷蔵でのお届けですのでレンジで温めてお召し上がりください。

お問い合わせ・お申し込み
鳥取県生活協同組合
 コープきっちゃん(夕食宅配)

通話料 無料
0800-200-3451
 【平日9～16時】 ※土・日・祝日は受け付けておりません。

楽しんでいただきたい

安全安心でおいしいお弁当づくりはもちろんなこと、一食で、見た目も味付けも、食感までも楽しんでいただけるこだわりのお弁当。
お弁当を製造している(株)米吾の小椋さん、村上さん、吉村さんから、お弁当づくりにかける思いについて伺いました。

手づくりで 温かみのある お弁当づくり

利用者の皆さんに、安心しておいしく食べていただくことを一番に考えお弁当を作っています。高齢の方や塩分やカロリーなどを気にしておられる方も多いので、味付けや食材の固さにはこだわっています。例えば、味は薄味にした、煮物は汁が出るので固めてレンジで温めた時に溶けるようにしたり、固い食材であれば薄切りにしたり、時間をかけて煮込んだりしています。

しかし毎日約1300食のお弁当を作っているので、崩れやすい食材を使っていると、つぶれてしまったり、形が崩れて何の食材を使用しているか分からなくなってしまう。そうならないためにも何回かに分けて調理したり、きれいに見えるように盛り付けたり、さらに最終確認を置いて崩れていないか確認作業を行っています。

また、お弁当のほとんどを手作りしており、煮物などの味付けもすべて一からしています。が、家庭で作ると同じで作る人間が違えば少しずつ味が変わることもありません。それも同じメニューでも飽きがない理由の一つかと思えます。



毎日の楽しみと 思っていたきたい

ふたを開けた時の「おいしそう」と思っていただけ彩りにすることも大切に行っています。献立を考えるとときには、お肉や魚が続かないことはもちろん、同じ食材や味付けにならないようにしたり、ひとつのお弁当の中でいろいろな味を楽しんでいただけることを意識しています。1つのお弁当の中で、フルコースのように楽しんでいただける献立づくりができれば良いなと思っています。

また行事や季節に合わせた料理を組み込むこともあります。旬の食材を多く使用したり、バレンタインの時期にはハート形のオムレツやハンバーグなどをお弁当に入れるので、目で見て味わって楽しんでいただけるのではないかと思います。

その日のうちに 食べていただきたい

お届けする約1ヶ月前に献立を決めて、ご利用者さんには一週間ごとに献立をお渡ししています。お弁当の注文数は前日に届き、お届け日前日の夜10時頃から製造します。出来上がった品は冷却をして温度を下げるのが、腐らないようにするために大切な工程の一つです。その後、お届け日の朝3時頃から盛り付けを行い、5時頃から生協の拠点へ配送するのが、製造の流れになります。

不必要な添加物や保存料も入っていませんし、その日に食べてもらうのが基本なので、調理から召し上がったいただくまでの時間はできる限り短くなるように心がけています。



左から、営業部 小椋洋行さん、栄養士 吉村菜月さん、製造部 村上仁志さん

だから好きなんだ コープきっちん

利用者さんから
聞きました!

食事の準備が大変なので助かります。いつもおいしいお弁当が届くのが嬉しいです。

とてもきれいに盛り付けてあります。味付けも薄味で飽きないです。

出産で家にいない期間に、夫と上の子のご飯をお願いしていました。毎日配達してもらえて便利です。

野菜やその他の食材も高くなり、自分のためだけにあまり料理をしなくなりました。野菜や魚も多く、お弁当も温めるだけなので、手間がなくて良いです。

お好みに合わせて 選べます

恵



写真は調理イメージです。

米吾のお弁当

平日週3日からご利用いただける
夕食宅配一番人気のおかず。

(株)米吾の管理栄養士さん監修 6品入りおかず
5日分(月~金)2,780円(税込参考価格3,002円)

御膳



写真は調理イメージです。

ワタミのお弁当

平日5日間コースのお弁当。

ごはん+4品入り、
一食500kcal基準のお弁当
5日分(月~金)3,000円
(税込参考価格3,240円)

「おいしい」の理由はメーカーの濃い想い

開発から46年目を迎えた『淡塩さば』は、組合員のくらしに欠かせない魅力ある商品を選ぶ「コープレクシオン」の投票で、三年連続一位を獲得し殿堂入りをした、大人気商品です。多くの組合員さんから愛される『淡塩さば』をつくっておられるのは、地元境港市にある『株式会社井ゲタ竹内』。長年の経験を活かし、新鮮な素材で魚本来のおいしさを生かした商品づくりを行っています。

今回は代表取締役社長の竹内隆一郎さんに、『淡塩さば』の開発についてお聞きしました。

健康に良いさばをつくりたい

井ゲタ竹内は、鳥取県境港市にあります。境港は三方を海に囲まれており、漁港の町として栄えてきました。獲れたてのおいしさを知っているから、鮮度を落とさない工夫をし、魚本来の美味しさを味わってもらうことに注力しています。

1970年代の塩さばといえば塩辛い『保存食品』というのが一般的でした。

しかし、弊社では、より時代にあった『美味しく、食べやすく、健康に良いもの』を作りたいという思いがありましたので、健康的な塩さばの開発を始めました。

青魚であるさばは鮮度が命です。獲れたての鮮度を落とさないことが、美味しく食べるためには大切になります。加工する際も低温で短時間に調理することを意識しておりまして、家庭でも獲れたての味を味わってみたいと思っています。

新鮮さはおいしさに直結

以前は山陰で獲れたさばを原料にしていたのですが突如として不漁になったため、以前から興味を持ち、検討をしていたノルウエーのさばに切り替えました。ノルウエーのさばを使用するにあたり、現地の工場に視察へ行き、漁師さんの声も聞きました。当時の工場と漁師さんの魚の鮮度への基準は、私たちよりかなり低いものでした。そこから約2年間、「これ以上の鮮度で」「このような原料にしてほしい」と伝え続けた結果、鮮度は良くなり、品質も安定しました。

新鮮さが味に直結していて、淡塩さばがおいしいのは、さば本来の味が良く新鮮だからだと思います。

鮮度を保つための品温管理

品温の変化で品質が変わってしまうため、輸送や加工での品温管理がとても大切になります。

ノルウエーの工場で急速凍結されてから日本までは、マイナス20度を保った冷凍コンテナで輸送されます。輸入した原料は、国内の指定した冷凍庫から必要数だけ持ち帰るようにし、できるだけ品温を変化させないように意識しています。加工は、魚の鮮度を守るため素早く行います。1本の魚体から頭を取って、三枚卸にして、食べやすいように腹骨を取る作業が調理の行程です。多数の作業者で行うことで、短時間調理を実現しています。また塩水に漬ける時間も短時間でいい、鮮度の良い状態で皆様にお届けするようにしています。

伝統を大切に、消費者のニーズに合わせる

組合員のみなさんからの「おいしかった」という声は、社員の自信につながっています。

食品メーカーとして本当においしい商品をつくるため、昔から魚を食べてきた日本人の伝統や知識を生かしながら、今後も「この商品いいな」と思っていただけの商品や、現代の生活スタイルや世代に合わせた食事に役立つ商品づくりを行っています。



株式会社井ゲタ竹内
代表取締役社長
竹内 隆一郎氏
Takeuchi Ryuichiro

“淡”塩さばの由来はこれ！

開発当時は塩辛いさばが主流だった時代、家庭でも食べやすく、塩辛くない上品な商品をつくりたいという想いが込められています。

またどうすれば消費者の皆さんにそのことが伝わるかを考えた時に、上品で趣がある“淡”を採用しました。

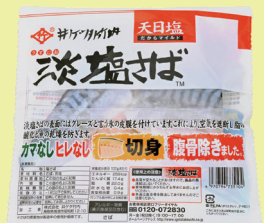
私たちが取り組む“エシカル”

淡塩さばを加工する際に出る腹骨や頭などの廃棄物を、乾燥させて粉状にしたフィッシュミールにして活用されています。

2023年4月より、とっとり版ハローコープ掲載商品の淡塩さばの包材サイズの見直しを行い、4切企画で16%、8切企画で27%のプラスチック削減につながりました。



開発当時の淡塩さばパッケージ
紙箱の中にフィルム包装したものを入っていました。



とっとり版ハローコープ掲載 淡塩さば(4切)

淡塩さばが できるまで

ノルウェー沖で漁獲されたさばを、遠く離れた鳥取県境港市で加工し、組合員さんのもとへお届けするまで品温管理が徹底され、新鮮でおいしい淡塩さばをお届けしています。



01 ノルウェーで漁獲、凍結

8月～11月の全身に脂質がのった一番おいしい状態のさばを漁獲し、冷水タンクで港まで運びます。現地の加工工場では、サイズの選別、急速凍結、原料検品を行い、冷凍コンテナで日本へ運ばれます。



02 境港市の井ゲタ竹内で加工

加工は、魚の中心がまだ凍っている半解凍状態のさばの頭を落とし、3枚おろし、大きな骨や腹骨、ヒレやカマなどを手作業で取り除きます。



03 グレーズ処理

塩蔵処理後、急速凍結したさばにグレーズ処理をして冷凍庫で保管します。

薄い氷の被膜をつけることで、さばが空気に触れず、酸化防止に役立ちます。



04 検品、パック詰め

井ゲタ竹内の工場の一つひとつ検品を行い、規格重量を合わせて専用の機械で包装します。その後、ウエイトチェックや金属探知機・X線で確認し、箱詰めをします。



05 組合員さん宅へお届け

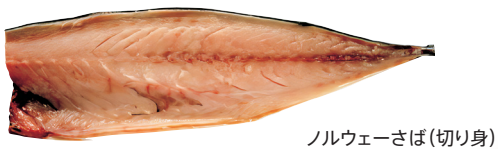
冷凍の魚をおいしく食べるには、ドリップを出さない解凍方法がおすすめです。常温での解凍は避け、冷凍庫や氷水での解凍がおすすめです。解凍は袋のまま行いましょう。

また冷凍のまま調理するより、解凍してから調理することで、より身がふっくらします。

調理ポイント!



教えて 竹内さん!



国産さばでも、秋さばや寒さばが脂がのって美味しいのは、このような理由があるからです。

ノルウェー産のさばは水温が下がると体の脂質が増えてきます。これは、さばが低水温から体を守るためとも言われています。日本近海よりノルウェーの海域は非常に水温が低いので、脂質分には違いが出てきます。ノルウェー産は脂がのり、身の色が白いのが特長です。国産さばも水温が下がる1月頃になると、脂がのってきます。

A

Q

ノルウェー産のさばっておいしいの？

さばは水温が下がると体の脂質が増えてきます。これは、さばが低水温から体を守るためとも言われています。日本近海よりノルウェーの海域は非常に水温が低いので、脂質分には違いが出てきます。ノルウェー産は脂がのり、身の色が白いのが特長です。国産さばも水温が下がる1月頃になると、脂がのってきます。

A

Q

淡塩さばの塩分濃度はどのくらい？

一般的な塩さばは100g当たり1.8%に対して、淡塩さばは100g当たり0.9%です。

また使用している塩にもこだわっており、海水を太陽熱で蒸発させた「天日塩」を使用しています。口当たりがよく、まろやかなのでさば本来の旨味を引き出してくれます。

エリアNEWS

イベント情報

申込方法

<ホームページ>ホームページ「イベントカレンダー」からお申し込みください。
 <注文用紙>各イベントの5ケタの注文番号と参加人数を注文用紙裏面の4～6ケタ番号注文欄にご記入ください。(eふれんずも可)
 <お電話>下記のフリーダイヤルへお申し込みください。
 ※申込多数の場合は抽選とし、落選された方のみ組合員登録されている電話番号へ連絡致します。登録以外の番号への電話をご希望の方は日中連絡のつく番号を組合員活動グループ0858-85-0019までお知らせください。
 問合せセンター ☎0120-225-196(営業時間)月～金:8:30～21:00 土:8:30～18:00



HPイベント申込

環境

第5弾! 鳥取のきれいな海を守り隊♪ inポート赤碕北海岸

～海洋ゴミって何?今、私たちに出来ること～

世界でも大きな問題の一つとなっている海洋環境汚染。長年にわたり地域の環境活動に尽力されている岩田弘さんと一緒に海岸清掃をして、私たちのくらしの中でできる事を考えてみませんか♪



4月23日(火)

集合場所: ポート赤碕駐車場(東伯郡琴浦町別所255)

清掃作業場所: ポート赤碕北海岸

時間: 10:00～12:00

参加費: 無料

募集人数: 20名程度

持ち物: 収集用袋(2枚程度)・火ばさみ・飲み物(必要な方)

※砂浜を歩いて海岸清掃を行いますので動きやすい服装と履物でお越しください
 ※少雨決行



申込締切: 4月12日(金)

注文番号 18767

福祉

子育てひろば

春です!子育てひろばに遊びに来ませんか?

～親子で新しいお友だちに
出会う季節です～

「おやこサークル
mamarまーる」の
とっこさんと一緒に、親
子でふれあいながらた
くさん身体を動かして
遊びましょう♡



4月18日(木)

場所: 米子市児童文化センター(米子市西町133)

時間: 10:00～12:00(受付9:45～)

参加費: 無料

持ち物: お子さまに必要なもの 託児: なし

※保護者の方もお子さんも動きやすい服装でお越しください。

申込締切: 申し込みなし

商品

チャレンジ茶摘み体験!

～健康は一杯の日本茶から♪～

年に一度の新茶シーズン、中国地方最高峰大山の麓つぼかめ山で地元産の安心して美味しい、お茶の魅力を知り春の恵みを楽しみましょう～



雨の場合は、西部支所の会議室で(有)福井製茶の担当者さんとお話とお茶の試飲を行います



5月9日(木)

集合場所: 鳥取県生協 西部支所(米子市淀江町今津123-9)

※各自の車で西部支所から、茶摘み場所つぼかめ山、福井製茶 園場に向かいます。(つぼかめ山までは片道10分程度かかります)

時間: 10:00～11:50(受付9:40)

参加費: 無料 募集人数: 20名程度

申込締切: 4月19日(金)

注文番号 18813

西部エリア活動通信

ブロッコリーを極めよう

西部支所

お詫び

1月25日に西部支所にて予定しておりました「キラリとっとり大山ブロッコリーを極めよう!」は大雪の為開催を中止いたしました。申込まれた組合員さんには大変ご迷惑をおかけいたしました。今回調理する予定だった中から1品のレシピをご紹介します。



大山ブロッコリー®のふわふわ揚げ

2022年11月26日放送の「満天☆青空レストラン」で「大山ブロッコリー」を使用した料理「大山ブロッコリーのふわふわ揚げ」が紹介されました。

材料(4人分)

- ・大山ブロッコリー 180g
- ・はんぺん 2枚
- ・カニかまぼこ 8本
- ・絹ごし豆腐 300g
- ・鶏ガラスープの素 小さじ1
- ・片栗粉 大さじ2
- ・揚げ油 適量



作り方

- ①ブロッコリーの房は茹で、小さく裂いておく
- ②カニかまぼこは半分に切って、ほぐしておく
- ③ボウルにはんぺん、豆腐、鶏ガラスープの素、片栗粉を入れ、潰す用にして混ぜる
- ④粘りが出てきたら、大山ブロッコリーとカニかまぼこを混ぜ合わせる
- ⑤形を整え、170℃の油で色よく揚げて完成

JAとっとり西部
ホームページ



※前日の時点で特別警報、警報が発表されている場合もイベントを中止することがあります。中止の場合は、鳥取県生協のホームページ、Facebookにてお知らせいたします。
 問い合わせ先: 組合員活動グループ ☎0858-85-0019 平日9:00～17:30

淡塩さばでアレンジメニュー

アクアパッツァ



アクアパッツァレシピ



材料

- 淡塩さば 切身 又は フィレ 2切(1枚)
- エリンギ 2本
- ブロッコリー 50g
- にんにく 1片
- ミニトマト 6個
- オリーブオイル 大さじ1
- 白ワイン 50ml
- 水 80ml
- 黒こしょう 適量

作り方

- ①エリンギを3cmの短冊切り、ブロッコリーを食べやすい大きさに切り、にんにくをスライスする
- ②フライパンにオリーブオイルを入れて弱火で温める
- ③フライパンが温まったらにんにくを入れて炒め、色づいたら取り出す
- ④火を止めて、凍ったままの淡塩さばの皮目を下にして入れる
- ⑤蓋をして火をつけ、中火でこんがりするまで焼く(目安5分)
- ⑥裏返して身側も焼く(目安1分)
- ⑦白ワイン、水、エリンギ、ブロッコリー、ミニトマト、最初に炒めたにんにくを入れ、蓋をして中火で煮込む(目安5分)
- ⑧火を止めて黒こしょうをかけた後完成!

焼きさば甘酢漬け



焼きさば
甘酢漬け
レシピ



材料

- 淡塩さば 切身 又は フィレ 2切(1枚)
- べんりで酢 30ml
- 調理用ポリ袋 1枚
- パプリカ2色 適量

作り方

- ①パプリカを縦に切る ②淡塩さばを焼く
- ③袋に、べんりで酢と焼いたさば、パプリカを入れて袋を閉じる
- ④冷蔵庫で2時間寝かす
- ⑤さばを一口大に切ってパプリカをのせて盛り付けたら完成

べんりで酢 (1000ml) 次回 5月1回 企画 とっとり版ハローコープ掲載

みんなのコミュニケーションひろば
マイボイス
みなさまより寄せられたお便りの一部をご紹介します。

4月号おたより募集テーマ
「入学式、入園式のエピソード」

4月号テーマ

●鳥取市 匿名希望
四月生まれの私は、出席番号が毎年一番か二番でした。入学式ではトップバッターで名前を呼ばれてかなり緊張した記憶があります。

●境港市 匿名希望
七十以上前になります。その当時、私の生まれた村では保育所もなく小学校でした。知らない顔ばかりで心細かった記憶があります。男子生徒と手をつないで講堂へ。その時男の子が手をつねてきました。痛いけれど、先生が一人一人名前を呼ばれ、小さな声で返事をしたのを忘れません。

●鳥取市 なつちゃんママさん
息子が二歳になり、保育園入園から丸年経ちました。
この一年、月に二回、二回の熱を出し続け、私の有休はすっからかん。
しかし、ぎゅちり二年経ったこの二月お休みなしで登園中！
一年間あらゆるウイルスと戦い続け、強くなった我が子に拍手!!の毎日です。



鳥取市 さくらさん



鳥取市 スカイさん

●米子市 菱谷哲郎さん
北朝鮮の田舎の小学校に入学と同時に父が死去。両親の出身地である米子市へ引き揚げてきました。前の小学校は上級生と下級生の二クラスしかなく、私は一・二・三年生と同じクラスでした。一人の先生が教科書を三種類持つての授業。三分の二は自習でした。

●鳥取市 二児のパパさん
四月から子どもが保育園に入園します。新しい環境に不安もあるけど、楽しいこともたくさんあるから頑張ろう!!

●鳥取市 匿名希望
次男の小学校入学式でのエピソード。
ステージにずらりと並んだ新入生。必死に息子の姿をさがす私。その時、式の最中にもかかわらず、一人の男児がとととととステージを下りてトイシへ。なんと私の息子だったのです。

●鳥取市 匿名希望
上の子が入学式です。最近様々色々のランドセルがありますが、うちの子が選んだのは黒でした。買ってこれたおばあちゃんありがとう。皆さんは何色のランドセルでしたか。

●鳥取市 匿名希望
教育関係の仕事に長年たずさわってきて、入学式は中でも卒業式と

ともに大切なもの。特に新しい大きめの制服を着た新入生の初々しさには春のウキウキ感があります。

●境港市 テフネマさん

我が家は男女の双子なので、入学式は準備も二倍、お金も二倍でした。算数セットの小さい物一つ一つにもお名前シールを貼らないといけないので、主人と二人で貼ったのを思い出します。幸い一学年一クラスだったので、参観日も六年間一ヶ所のクラスですみました。入園・入学を二人並んで撮っている写真をなつかしく思い出しています。もう一組男女の双子ちゃんがいよいよ仲良くしています。

●大栄町 匿名希望

娘が小学校へ入学した日のこと。式が終わる教室で先生の話を聞いていた時、ふと後ろを振り向く娘。二コツと笑ったその顔には前歯がありません。なんでこんな時に…の笑える話です。

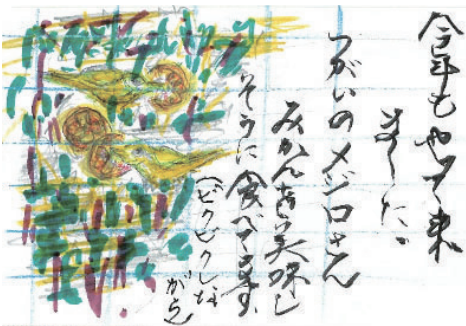
●鳥取市 やつちゃん

子どもが四人。入園・卒園・入学・卒業…子供の成長と共に式事も毎年のようにやってきました。子どもと共に私も横に成長したように、毎年のように式服を新調していたのを思い出します。色々なサイズの式服があるので、今では娘が使っています。

フリースタック

●鳥取市 ひまわりさん

コープ生協さんのお世話になり早四カ月が経ちました。今では他店での買物をほとんどすることなく、宅配はとても助かっています。



倉吉市 くらよしバーバさん



三朝町 匿名希望

●米子市 あつよしくんママさん

つい先日夫と生協のさくらたまこの話になり、1パック400円くらいするので「スーパーと比べて高いな」と言っていた所に機関紙「根っこ」の話でこの小川養鶏場の特集。記事を読んで、それだけの価値はある!いや安いくらいだと思ってしまうようになりました。これからも利用して鳥たちや養鶏場、そして私たち自身の食の安全も守っていかなくては…と強く思いました。



鳥取市 やまさ〜ん

●岩美町 匿名希望

おすそわけいただいたつがるりんごがとてもおいしくて注文してしまいました。ダイエット、体の為にも、お菓子をがまんしてりんごを食べます。

●中山町 しえちゃん
産直虹のついでや手芸など、興味のある催しがある中、なかなか参加できず残念!過去にも一度だけつままみ細工に参加して楽しかった思い出が…。ぎゅちりいつか参加したいと思いがら「このコープ」を読んでいます。



米子市 超小人数吹奏楽部さん

生活情報局

今月の掲載に間に合わなかった投稿は、来月号にてご紹介いたします。

ゆずります

●育児の本(中中)無料)ゆずります。メールにてご連絡ください。miyuyunaauto@gmail.com 倉吉市 匿名希望

ゆずりまはゆずりまはゆずりまは

- ひとことカードかハガキでお申込みください。(ハガキの宛先は裏表紙を参照)掲載は2ヶ月以降になります。
- 氏名・電話番号・品物の状態(新品・中古)・有料・無料を明記してください。品物は、食品などの賞味期限のあるものはご連絡願います。電話番号は連絡先として掲載させていただきます。
- ゆずりまは掲載日翌週以降にお問い合わせください。
- 著作権に関係する物販売買営営目的の申し込みは遠慮ください。
- 生協で行うのは内容掲載のみです。品物の保管や交渉は当事者間で行ってください。トラブルが発生した場合でも一切責任を負いかねますので、ご了承ください。

みなさんの声をお待ちしています。写真や絵手紙、お子さんの絵などもお寄せください。

理事会だより **第22回理事会**

日時 2024年2月28日(水) 10:30~13:35
会場 伯耆しあわせの郷

【審議の概要】

- 長期供給未収金の貸倒れ償却処理について
- 南国元気鶏価格改定について
- 能登半島地震に伴うコープいしかわへのお見舞金支出について
- 2024年度組合員活動方針(案)
- 2024年度事業計画(案)について

上記議案について審議を行い、賛成多数で承認されました。

問合せセンター ☎0120-225-196

生協の状況

- 組合員数 68,225人
- 出資金総額 2,423,042千円
- 一人当たりの出資金 35,515円
- 供給高(1月度) 506,486千円
- 経常剰余金(1月度) ▲7,145千円

※2024年1月31日現在

みんなのリサイクル 生協の資源回収にご協力をお願いします。

回収品	回収量(累計)	回収率	前年同月比
カタログ商品 仕分け袋(内袋)	13,789kg	48.66%	0.48%増
カタログチラシ類	1,124,659kg	63.25%	5.47%減
たまごパック	5,900kg	63.38%	6.38%減
紙パック	13,731kg	66.35%	7.94%減

内袋のシールははがしてね!!



春のおさそい のキャンペーン

開催中!

お得なキャンペーンは
4月30日まで!

みなさんのまわりにお買い物が大変そう、生協に興味がある!

最近引っ越してきた、新しく異動してきた方はいませんか?

今なら、加入された方も、お誘いした方にも

プレゼントがもらえちゃう

春のお誘いキャンペーンを開催しています。

職場の人

- ・単身赴任の方
- ・新入社員の方
- ・忙しくて帰りが遅くなる方
- ・一緒に商品を買ってあげている方

周りの方をおさそいしませんか?

ポイントは1ポイント=1円として1ポイント単位でご利用いただけます。

新しい方を
お誘いしていただくと
500ポイント
プレゼント!!

さらに!
新しい方が
加入されると!

加入された方にも

お誘いしていただいた方にも

同じ班の方にも

A~Dの中から好きな商品一点プレゼント

※プレゼント商品はパッケージや規格を変更する場合があります。

A 国産若鶏甘酢唐揚げ
210g 小麦



B ふんわり今川焼
(北海道小豆の小倉あん)
370g(5個)
卵 乳 小麦



C co-op お肉がおいしい
ミニ水餃子
(チキンスープ2袋付)
275g(チキンスープ2袋付) 小麦 卵



D サーモンたたき丼
40g×2+タレ2個 小麦



鳥取県生活協同組合

資料請求・加入をご希望の方はこちらのフォームより必要事項を入力してお申し込みください。▶▶▶▶



問合せセンター 通話料無料 **0120-225-196**

受付時間 月~金 / AM8:30~PM9:00
土 / AM8:30~PM6:00

(※申込用紙の内容は、目的以外には使用しません。)

クロスワードパズル

キーを解き、二重ワクに入る文字をうまく並べてできる言葉は何?

1		2		3	4
		5	6		
7	8				
	9				10
11					
12			13		

ヒント/ピカピカの一年生

タテのキー

- ① おでんに付けたい
- ② 給料として渡される金銭
- ③ 一もふた癖もある人物
- ④ 紫がかった紺色
- ⑤ 蜜柑を用いた果実酒
- ⑥ 復習も一も大事
- ⑦ パソコンを一させる
- ⑧ 事件と〇〇の両面から捜査

ヨコのキー

- ① 恐竜の一を発見
- ② 〇〇下りのひと時
- ③ 大相撲での一式 ⑦ 降格の反対
- ④ 価値・力量等を判定する材料となる物事
- ⑤ 監督のための見回り
- ⑥ さすが年の〇〇だね
- ⑦ トラックで荷物を一する

抽選5名様 正解者の中から図書カードプレゼント! ¥500

回答欄

ひとことカード

2024年4月号

応募締切: 4月19日(金)

おたより募集

- 6月号のテーマ「言わなきゃよかったひとこと」
- 6月号のイラスト大募集!(例:季節のイラスト、その他自由!)
- その他、くらしの出来事、生協への声などお寄せください。

2月号の答え

ジュケンセイ (受験生)

正解者 112名	ケ	イ	マ	セ	ツ
応募者 113名	イ	シ	ツ	ツ	イ
	コ	ジ	ユ	ウ	ト
	ヨ	ウ	ウ	ミ	
	ユ	ウ	コ	ク	ケ
	キ	ク	ラ	イ	ン

プレゼント応募方法

配送時にお渡しの場合

上記回答欄の□に入る言葉と右記のひとことカード該当欄に必要事項をご記入いただき、切り取って配送時にお渡しください。

ハガキでのご応募の場合

①答え②お名前③地域・班名④組合員コード⑤生協に対する感想や意見(必要な場合はペンネーム)をご記入ください。

宛て先: 〒680-1202 鳥取市河原町布袋597番地1 鳥取県生協 総合企画室行

お名前 ひとことカードの生協からの回答 必要・不要

下記に該当の方は○をしてください
・内容掲載不可
・匿名希望
・ペンネーム希望 ()

組合員コード

地域・班名

●ひとことカードは、本紙やカタログ等の広報物への掲載、組合員活動、運営に活用させていただきます。