

グリーンコープ生活協同組合さが  
**第35期 通常総代会** のご報告

2023年 6月16日(金) 自治労会館で開催。総代の皆さま、ご協力ありがとうございました。

**議案採決** 全議案、賛成多数で可決されました。

■第一号議案■  
 2022年度活動報告、決算報告及び損失金処理案  
 賛成 104人、反対 0人、保留 1人、棄権 1人

■第二号議案■  
 2023年度活動方針及び予算案  
 賛成 103人、反対 2人、保留 1人、棄権 0人

■第三号議案■  
 役員報酬決定の件  
 賛成 104人、反対 0人、保留 2人、棄権 0人

■第四号議案■  
 一般財団法人グリーンコープ生協さが  
 福祉活動組合員基金運用委員推挙の件  
 賛成 106人、反対 0人、保留 0人、棄権 0人

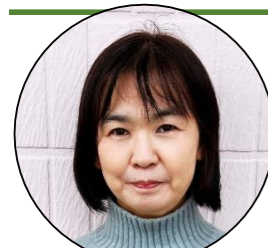
■第五号議案■  
 役員選任の件  
 賛成 106人、反対 0人、保留 0人、棄権 0人

■第六号議案■  
 議案決議効力発生  
 賛成 105人、反対 0人、保留 1人、棄権 0人

**2023年度 活動方針**

- (1) 仲間を増やし、利用を高めていきます。
- (2) グリーンコープの食べもの運動を推進します。
- (3) 助け合い、協同していく地域と社会づくりに向けて、「組合員主権」を貫きます。
- (4) 脱炭素社会に向けて取り組みます。
- (5) グリーンコープの「脱原発政策」をすすめていきます。
- (6) グリーンコープの福祉を広げます。
- (7) 「夢ヲかたちに」の実現を目指します。
- (8) 組織運営の充実を図ります。
- (9) 「四つの共生(自然と人、南と北、女と男、人と人)」の願いに基づく取り組みをすすめます。
- (10) ファイバーリサイクル運動を更に伝え、事業として成り立つことを目指します。
- (11) 組合員の暮らしを守り、また職場を守るために、事業・経営強化を推進していきます。

**理事長・専務理事より 挨拶**



理事長 小川幸恵

組合員の夢や願いをかたちにするために「夢ヲかたちに理事会」を立ち上げています。今年には検討を具体的に進め、人と人が支え合い、誰もが安心して暮らせる地域づくりを進めていきます。グリーンコープ さがには子どもの居場所「みんなのわたげ みやき」が地域の居場所として広がってきました。居場所づくりの取り組みでは誰もが安心して集える居場所づくりを進めたいと考えています。カーボンニュートラルの取り組みについて検討をする中で、佐賀県の自然の豊かさに気がつき「さが」らしい取り組みについて話し合いました。「みどりの地球をみどりのままで未来の子どもたちに手渡したい」という願いを実現するためにせっけん運動や4R運動をさらに進め、潟や海を守るためにごみの回収など取り組んでいきます。私自身、何ができるのか考え、自分ができる身近なことから取り組んでいきたいと思っています。今年、組合員や組合員でない方と直接会える機会を増やし、商品の良さ、活動の楽しさを実感することで、グリーンコープの良さを共に伝える仲間を増やしていきたいと思っています。皆さん、学習会や交流会にぜひ参加してください。



専務理事 藤瀬広樹

専務理事を務めさせて頂いています藤瀬広樹と申します。新型コロナウイルス感染症の扱いについて、見直しが実施されコロナ以前の状況に戻つつあります。ワーカーズ・職員も対面活動にとても苦慮する時がありましたが、2023年度はしっかり組合員を増やして事業を伸ばせるように頑張りたいと考えています。どうぞよろしくお願ひ致します。

**いつもの注文、もっと簡単にできるかも！**

注文商品の確認や修正が簡単にできたらなー

時間を気にせず  
 思い付いた時に注文したい

カタログを見る時間がない...

そんなお悩み、簡単解決！

**アプリ注文**



Android iPhone  
 ダウンロードはこちら

**LINE注文**



詳しくはこちら



どちらも  
 24時間  
 注文OK!

ご活用ください



**国産完熟トマトで作った  
 トマトケチャップ**

毎年人気のあのケチャップが、今年も8月に登場します！  
 予約のみの限定企画。予約忘れのないように、チェックしておいてください！

**いつものケチャップとの違い**

通常のトマトケチャップは、トマトを加熱しピューレやペーストにして保管しておき、受注数に応じて再加熱・加工しています。

**夏場の収穫作業は、過酷！**

「国産完熟トマトで作ったトマトケチャップ」だけは、ピューレにしてすぐにケチャップにまで加工しています。

数年前の7月末に『国産完熟トマトで作ったトマトケチャップ』の原料となる国産加工用トマトの収穫へ、援農として奈良県の産地へ向かいました。加工用トマトの収穫は夏場に集中しますが、地面に這うようにトマトが実っています。この産地では手作業での収穫が主で、地面に座り込むようにして収穫しました。慣れないため、最初の数時間で体が壊れそうでした。もちろん、日陰などはありませんので、灼熱の太陽のなか収穫となり、本当に過酷な作業でした。そのような環境で収穫したトマトをピューレにして、そのまま加工するので、風味の良さが違います。ぜひ、ご予約ください！ (常務理事 辻)



これが目印！

**グリーンコープさが 今後の予定**

- 8/ 8(火) 共生・平和長崎自転車隊 応援
  - 8/ 9(水) 共生・平和長崎自転車隊 応援バスツアー (理事会)
  - 8/17(木) 夏休みの産直びん牛乳教室 (理事会)：げんきくんのみせ伊万里店
  - 8/26(土) 親子で介護体験してみませんか (武雄地区会・びすけつと西部)：嬉野市コミュニティセンター楠風館
  - 8/29(火) 熊丸みつ子さん 子育て講演会「うちの子最高!!」(福祉委員会)：メートプラザ佐賀(ハイブリッド開催)
  - 9/ 7(木) やまびこ会れんこん料理会(おすすめ委員会)：アバンセ 料理実習室
- 学習会に参加をご希望の方は、後日配布のチラシから、または、こちらからお問合せフォームにて、お申込みください



**げんきくん  
 クイズ**

6月に新登場したGC「キッチンの泡スプレー」は、油汚れに強い〇〇〇〇オイル配合！  
 〇に当てはまる言葉は、なーんだ？

正解者の中から抽選で、GC商品プレゼント！  
 応募は、こちらから



Instagram Facebook

クイズのヒントがあるかも？  
 ←グリーンコープさがSNS

げんきくんニュース カラー版→



げんきくんニュース お問合せフォーム→

お問合せ、各種お申込み・応募、感想、ご意見、なんでもお寄せください！



## 6/3 びすけっと広場

ふくしサービスセンター びすけっと

今年より、誰でも集える居場所として、「びすけっと広場」を開催しております。今回はコラボ企画で、重心型こどもスペース(※)の【きみいろ】さんと一緒でした。

内容は、【きみいろ】さんに考えてもらったゲームで、ふりかけのカードをgetして、グリーンコープのふりかけ5種類と海苔屋さんの手作りふりかけをマッチングさせ、【びすけっと】で準備した一人分のご飯にふりかけを自分でかけて、ヘルパーさんに習っておにぎりを握る。の流れでした。

子どもたちは、部屋に入るとすぐにゲームに取りかかっていました。ゲームは箸を上手に握るための手の動かし方や、工夫したり考えたり、集中するゲームでした。子どもたちも真剣です。おにぎりづくりも興味津々で、ふりかけカードを何枚もgetしておにぎりを何個も作りに来る子がいました。おにぎり作りの要領がわかってきたようで楽しそうでした。「いつもはこんなに食べないのに…」と、あるママのつぶやきでした。子どものお腹が満たされた後は、ママさんたちにも食べてもらい、情報交換の場になっていました。また、色んな企画をして皆さんにお会いしたいと思います。(びすけっと西部 潤上)



※重心型(重症心身型)こどもスペースとは、重度の身体障がいと重度の知的障がい重複している障がいをお持ちのお子さんにサービスを提供する専門施設です。

## 2/3 みそ半そうめん工場見学

さがワーカーズ連合会

(半年ほど前の報告ですが、そうめんの季節なので掲載しています。)

2月3日「島原 手延べそうめん」などを製造しているみそ半さんへ工場見学に行ってきました。

ポストハーベストの心配がない安心な国産小麦粉100%と、島原雲仙の湧き水と海水塩なごさを使用し、30時間もかけて出来上がるそうめん工場では、こしを出すために生地によりをかけて人の手が必ず入り細くしていく工程と、熟成を何度も繰り返している作業を見ました。

また、寒期に作られるそうめんは、出荷までの間(3~6ヵ月)炭蔵と呼ばれる基礎や床に炭を混ぜ床のコンクリートの下にも炭を敷き詰めることで温度湿度の調節を行う蔵で熟成させることでうまみが一段と増し、こしの強い麺となるそうです。

厳しい衛生管理、品質管理、安全管理を社員全員で確認し実施されている様子がありました。

美味しい訳がわかったところで、今年はグリーンコープの「島原 手延べそうめん」をたくさん食べて日本の夏を味わって下さい!!

(さがワーカーズ連合会 福嶋)



## 小松菜の煮浸し

おすすめ委員会

## 産直野菜を使った おすすめレシピ



### 材料

- ❖ 小松菜(ざく切り) 2束
- ❖ 油揚げ(短冊) 2~3枚
- ❖ 醤油 大さじ2
- ❖ みりん 大さじ2
- ❖ 水 大さじ2
- ❖ ごま油 適量
- ❖ かつお節 1~2パック

### 作り方

- ①フライパンにごま油を熱し、小松菜の軸をサッと炒め、葉っぱも入れて炒める。
- ②醤油、みりん、水を合わせた物を回しかけサッと混ぜる。
- ③油揚げを入れ混ぜ、蓋をして1分。
- ④火を止めて5分。  
かつお節を混ぜて召し上がれ。

☆常備菜なので、人参、えのき茸、ツナなどいろんな材料を加えて、マンネリ防止に。  
☆醤油をお好みのつゆに変えても味は決まります。

### 産直小松菜



◎鉄分やカルシウムなどは、ほうれん草以上といわれており、特にカルシウムの量は牛乳並みに含まれています。また、ビタミンCやβ-カロテンも豊富です。

◎青菜特有のくせが少ないので、炒め物や煮物、お浸しなど、いろいろ使えて便利です。

◎加熱せずに生のまま食べると小松菜に含まれている成分由来の辛みを感じる場合がありますが、加熱することで辛みもなくなります。

### 保存方法

余分な水分をとり、乾燥を防ぐためキッチンペーパー等で包んでポリ袋などに入れて保存してください。

## わたしのカーボンニュートラル

ブルーカーボンという言葉を知っていますか？日本においては主に藻場で、生物によって排出された二酸化炭素を30%も吸収しているそうです。

海の環境を整えることはカーボンニュートラルへの道であると考え、海の多い唐津ならではの取り組みとして今年、ビーチクリーンを数回にわたって企画しています。

実際に砂浜に立ってみると、打ち上げられた藻に様々なゴミが絡んでいたり、砂の中に砂のように細くなってしまったプラスチックが紛れ込んでいることがわかります。

気が遠くなるような作業ですが、きっと無駄ではないはず。そう信じてみんなで力を合わせ楽しみながら活動をしていきたいと考えています。(唐津地区理事 増本)



日々の生活で



## みんなのカーボンニュートラル

2022年度組合員アンケート(昨年冬に実施)より

私たちにできることは?



「カーボンニュートラルについてあなたが取り組んでいることは何ですか？」

組合員アンケートへのたくさんの回答、ありがとうございました!

みなさんの様々な取り組みの中から、すぐにでも誰にでも真似できそうなものを集めてみました。

- 通販利用は減らす。利用する時はまとめて購入し、配達時間を指定、または置き配で頼む。
- プラスチックのものはできるだけ受け取らない、買わない。
- 土に還る素材を選ぶ。
- 炊飯器の保温をやめる。
- 掃除機よりほうきを主に利用している。
- 歩いて行ける所へは車で行かない。
- 早寝(夜に電気を使わなくて済む)。
- 入浴は家族が間を開けず済ませる。
- 時短料理。

参考になるものはありましたか?

### 【あなたのカーボンニュートラル募集!】

カーボンニュートラルを目指して気を付けていること、実践していること、これからしたいこと...を、こちらのフォームにてお寄せください →

採用された方には、素敵なプレゼントが!

