

# 喜びの木 11

No.318

組合員理事 平和企画 /

## 日帰りで行く! 広島

8月23日に開催。  
10組21名の家族が  
参加しました。



←原爆資料館も見学



組合員活動グループ あじさい  
「メンバー学習会」  
9月6日に「弓削銘水堂」にて工場見学  
&学習会を開催しました。

高1の息子とお父さんのお弁当の  
基本アイチョイスです。



↑当日の様子



(あいちゃんさんからの投稿写真)



↑貴重な体験を語っていただきました。

- P2 特集 | 楽しい輪が広がる「組合員活動」
- P4 祝5周年!!「自然派Style」
- P5 知ってみよう聞いてみよう | 広がるゲノム編集トマトを拒否する市町村
- P5 組合員活動予定カレンダー
- P6 おたよりひろば／理事会報告
- P8 あなたのクチコミ♥わたしのレシピ

Click!

ネットでも  
喜びの木が  
見られます!





# 組合員活動

あいち生協に加入している組合員が集まり、勉強や、情報交換、社会貢献など幅広い分野で活動している「組合員活動」。長引くコロナ禍でもみんなで知恵を絞って活動中です。遊びの木にもたびたび登場しますが、今回はその一部を紹介します。

## 組合員活動ってなに？

組合員なら誰でも参加できます。また、主となる活動テーマを決めて「やりたい!」と思った組合員が新しくグループを立ち上げることもできます。生産者や取引企業などと一緒に取り組んだり、あいち生協が企画・主催するものもあります。

## テーマ

第一次中期計画(2021年~2023年)のスローガン「最大になるより最高の生協へ」と活動ビジョン「食と農」「学ぶ」「くらし」に基づくテーマ。このテーマに基づいて2022年度組合員活動を行っています。

## 交流

### あいちゃんクラブ



乳幼児をもつ組合員の支援と子育てのサポートを考えながら活動しています。

### Happy Come Come



メンバー同士の交流を深めるために、生産者、企業、組合員、職員の交流の場を設けます。東三河地域で活動しています。

- 【今年度実施企画】
- ヘナ学習会(6月)
  - ネット活用の勉強会(9月)

### フレンズ



生産者や企業と交流して、生協商品の情報交換をします。楽しく集う場を大切に活動しています。

- 【今年度実施企画】
- 蕎麦の栽培体験(8・9・10月) / 「結」合同企画

### おしゃべりひろば



- バンジー(名古屋市南区)
- みどり(名古屋市緑区)
- スマイル・スマイル・スマイル(日進市、東郷町)
- い〜わひろば(岩倉市)
- 虹(春日井市)
- みちくさ(浜松市)
- サンフラワー(豊川市)
- みんなのはら鶴舞(名古屋市昭和区)

組合員が気軽に集うことのできるコミュニティの場。

## 学習

### くらしの見直し委員会



ライフプランに役立つ情報・知識を学び、発信します。LPA(ライフプラン・アドバイザー)として学んだことを活かし組合員に伝えます。また外部講師による講演会、学習会を開催しています。

- 【今年度実施企画】
- 外部講師によるセミナー(5月、7月、9月)
  - キッズマネー教室(7月、8月)

## 結



体験や学習会を行い、生産者と交流します。みかんの摘果&収穫体験、そばの栽培体験を企画!

- 【今年度実施企画】
- 蕎麦の栽培体験(8・9・10月)
  - 「フレンズ」合同企画

## 食育キッズ



子供達に伝えたい、一緒に学びたい、大切にしたい「食」について、親子で考えます。親子で和菓子を作って、食べて、見直す学習会を計画しています。

◀過去の活動の様子(お米の学習会)

- 【今年度実施企画】
- 和菓子の学習会(8月)
  - 岩手阿部製粉メンバー学習会(10月)

## あじさい



組合員が気軽に集まる場を作り、環境に優しく、持続可能な生活を目指して、生活の知恵を伝えます。

- 【今年度実施企画】
- 弓削名水堂メンバー学習会(9月)

## 安全安心

### くいしんぼ



台所から「食」を見つめ直すきっかけを作ります。昔から受け継がれている味を大切にしましょう!

- 【今年度実施企画】
- 梅ジュース作り(6月)
  - ぬか漬け企画(9月)

### 未来の会



食の安心、食の知識を学習し、情報を発信します。製造メーカーを訪問して安全安心への取り組みやこだわりを学習し、発信します。

- 【今年度予定企画】
- 練り物学習会(11月)

## 平和

### たすけあいの会青空



住み慣れた地域で誰もが自分らしく安心して豊かに生活できるよう、組合員同士が気軽に負担なく助け合えるコミュニケーションを取っていきます。

◀活動の様子

## 環境

### らいふ倶楽部



環境に負荷をかけない生活アイデアを発信しています。シンプルな暮らしを見直し、ヘルシーな毎日を過ごしましょう!

◀過去の活動の様子(香害の学習会)

## 平和



### 組合員理事主催

### 平和企画

- 【今年度実施企画】
- 広島日帰り平和体験(8月)
  - 折り鶴まとめ作業&交流会(10月)

### 防災企画

- 【今年度実施企画】
- 防災アンケート(5月)
  - すぐに役立つ防災のおはなし(9月)

### テーマはさまざま! 生協主催の企画です



よろこびの森カレッジ

### みかんの木オーナー企画



滋賀旭稲作体験会



Click!

アイチョイスホームページ内「あいち生協ブログ」でもイベントを紹介しております。あいち生協HP <https://ichoice-coop.com/aichi-coop>

各種組合員活動の詳細については、「連絡版」・「アイ♡メール」・「Instagram」・「LINE」などをご覧ください。



祝5周年!!

# 自然派 Style<sup>®</sup>



今月は自然派Styleの誕生日!組合員の皆さんに愛されて5周年を迎えることになりました。安全・安心な生活を求めて誕生したPB(プライベートブランド)「自然派Style」。安心・安全だけでなく、手に届きやすい価格でさらにおいしさを求めて商品開発を進めています。その結果、組合員の皆さんの食卓に欠かせないものになってきています。今回は「自然派Styleの5つのこだわり」について、商品部の小沢さんにお伺いしました。

## 自然派 Style<sup>®</sup> 5つのこだわり

### 1 国産原材料の使用をこだわります。

「食の安全・安心」を求めるとき、切り離せないのが「農」。農業と食の安心をつないでいくために、可能な限り国産原材料にこだわります。現在の日本が抱える「高齢化・後継者問題」「耕作放棄地の増加」などの問題にも向き合い、「食料自給率」の向上も目指します。

### 2 食品添加物に頼らない商品づくりを追求します。

様々な理由で使用される食品添加物ですが、複合摂取した場合の安全性は検証されていないと私たちは考えます。自然派Styleは独自の基準<sup>\*</sup>を設け、「食の安全・安心」を守る商品を開発しています。  
※食品添加物の独自基準は各生協の規定によって異なります。

### 3 伝統を守り、素材を活かす製法を大切にします。

生産効率だけを求めるのではなく、厳選した原材料が持つ素材の良さを生かす製法を大切に、「安心」と「おいしい」を両立させます。

### 4 「非遺伝子組み換え」の原料にこだわります。

遺伝子組み換え技術を駆使した農業は、収穫量の増加などの利点があります。しかし、自然の生態系を壊したり、健康被害につながる懸念も。自然派Styleは、非遺伝子組み換えの国産原料にこだわります。

### 5 毎日利用しやすい価格を実現します。

志の高い生産者やメーカーの努力、利用する組合員の皆さんの継続利用により、利用しやすい価格を実現。持続可能な生産と消費で、次世代に繋がるあんしんの「環」を広げています。



お話を伺った商品部の小沢さん

### 自然派Styleの将来

「日本の農業、畜産業、水産業を守り、子どもたちに理想的な自然環境を残したい」その思いで、商品開発を進めています。国産原材料を95%以上使用した「国産シリーズ」や原材料(水、塩を除く)中、国産有機原料を50%以上使用した「国産オーガニック」も登場。より安全・安心な商品をお届けできるよう、今後も努力し続けます!



column 第42回

## 「知ってみよう、聞いてみよう」

### 広がるゲノム編集トマトを拒否する市町村

日本はゲノム編集食品の最先進国です。現在、世界で出回っているゲノム編集食品は4種類で、高GABAトマト、肉厚マダイ、成長の早いトラフグの3種類が日本で開発、販売されています。残り一つは、米国で栽培されている高オレイン酸大豆ですが、開発したカリクスト社はすでに撤退を決めているようです。そうすると日本の消費者だけが食べていることになります。

最初に市場化されたのが、高GABAトマトです。GABAは心臓や血管などに良いとされている成分で、それがたくさん含まれていますが、実はGABAが健康に良いことは科学的に証明されていないのです。逆に幼い子どもや高齢者などに悪い影響をもたらす可能性が指摘されています。しかもゲノム編集で遺伝子进行操作しており、食としての安全性に不安があります。政府は食の安全性の確認を求めませんでした。

このトマトは、昨年9月からネット販売が始まり、翌10月には苗の販売も始まりました。しかし、値段が高く、不安に思う消費者の抵抗もあり、評判が悪く、売れ行きはかんぱしくありません。そんなこともあり販売しているパイオニアエコサイエンス社は、小学校や高齢者、障害者などの福祉施設に苗を無償で配布する計画を発表しました。このことは大規模な人体実験にあたります。そのため、いま自治体に対して、このトマトを受け取らないよう求める運動が全国で取り組まれるようになり、受け取りを拒否する自治体が広がっています。

<プロフィール> 天笠 啓祐氏

日本消費者連盟顧問。食の安全、遺伝子組み換え食品に精通するフリージャーナリスト。



あなたも参加してみませんか?

## みんなの活動予定カレンダー

興味のある方は組織運営室まで何でもお問い合わせください!  
募集期間...募集チラシ配布開始日から募集締切日までの期間  
※予定は、予告なく変更になる場合があります。

### 表紙写真募集します!

#### 歓びの木 編集委員会

歓びの木の表紙に掲載する写真を募集しています!あいち生協に関連する写真なら何でもOK!掲載された方には図書カード(500円分)をプレゼント!裏表紙下のQRコードよりご応募ください!



※詳細は11月14日~18日に配布のアイ♥メールをご覧ください。

### 定年退職前に知っておきたい豆知識セミナー

#### くらしの見直し委員会

東海ろうきんより講師をお迎えし、「定年退職の資金」について教えていただきます。セカンドライフの生活費・年金制度・税金など幅広く教えていただけます。ぜひご夫婦でご参加ください。



開催日...12月6日(火)  
所要時間...10:00~12:00(予定)  
会場...イーブルなごや  
※詳細は11月14日~18日に配布のアイ♥メールをご覧ください。

Click!

Click!

組織運営室 ☎052-821-2010  
月~金 9:00~17:30 e-mail: soshiki@ichoice-coop.org

LINE あいち生協「公式LINE」でもイベントを紹介しています。



Instagram あいち生協「公式Instagram」でもイベントを紹介しています。



# おたよりひろば

皆さまから寄せられたおたよりを紹介します

## ～パフェサラダやってみよう！～

サラダをパフェ風に盛り付けるのは、とても目新しく華やかで、場も盛り上がりそうでやってみてみたいと思いました。

小崎 京子

## ～みんなのハートでできている～

いつもお世話になっています。歓びの木は、組合員さんの気持ちがいっぱい詰まった雑誌だと思えます。読んでいてとても気持ちのいいものでした！

岩橋 春菜

## ～8月号のおたよりから～

いつも配達ありがとうございます。暑い中お疲れ様です。おたよりひろばに容器に残ったヨーグルト飲むと美味しいと掲載されていました。他にもその中に卵を入れて、マヨネーズを少々入れ、かき混ぜてスクランブルエッグにしても美味しいですよ。そのまま容器に入れて保存もしています(その日限りですが…)。

とざわっち

## ～容器に残ったヨーグルト、飲むと美味しい！～

ヨーグルトの容器に残ったヨーグルトですが、水でゆすいで飲んでしまいます。水にヨーグルト風味がついているというレベルと思えば、普通に飲めちゃいます。容器もキレイになるし一石二鳥です！

たんぼぼ

※8月号に掲載されたおたより

## ～たまねぎドレッシング美味しかった！～

お土産でもらったたまねぎドレッシング、美味しかったので注文しようと思ったら、カタログではあまり見かけない…。残念～。たまねぎ、不作だったから仕方ないですね。

松田 仁美

## ～安心を伝えたい～

「孫に安心な品を」の気持ちで始めました。最近ではコロナ禍でなかなか会えませんが、いつ来ても良いように冷凍庫を購入してストックしています。

たあちばあば

## ～アイチョイスの原材料表記に感謝～

アレルギーの出る食べ物が多かった長男・長女。今では時々しか出ませんが、アイチョイスの商品は入っているものが詳しく書いてあるので、毎回安心して子ども達と注文用紙と一緒に書いて届くのを楽しみにしています。

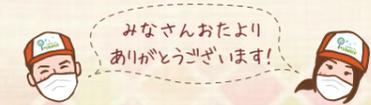
マルクO

## ～「ポテト載ってた？」～

5月3回目以降、「北海道フレンチフライポテト」の販売がなく、娘は毎週「ポテト、チラシに載ってた？」と必ず聞きます。首を長くして待っています。

さんご

※おたよりやクイズ、取材による写真撮影など、「歓びの木」の編集・発行のために収集した個人情報とは、「歓びの木」に関わる目的以外には使用いたしません。



みなさんおたよりありがとうございます！



387

## ～一層のありがたみ～

8月の酷暑の中、生協のお品が届くことで、買い物の負担が少なくなり、より一層ありがたみを感じました！配達員の皆さんにも暑い中ありがとうございます！

ひよたろう

## ～「歓びの木」で新しい月を実感～

「歓びの木」が届くと、月が変わったのだと実感し「月日が経つのは早いもの…」と思いつつながら、楽しみのまちがいさがしに取り組んでいます！



げんげん

## ～初めてのまちがいさがし～

はじめてまちがいさがしをしました。むずかしくて母とやることにしました。じゅん番にさがしました。すべて見つけられてうれしかったです。

Eno(8才)

## ～夫婦で仲良く～

娘の寝ている間に主人と「まちがいさがし」。どっちが先に見つけるか、いつも勝負です。今回は私の勝ち！

チャチャ

## ～今回は自分1人で～

久しぶりに(初めて?)1人で全部わかりました。いつも最後の1つは夫の出番だったので嬉しいです。

りちよこ

## ～まだまだ頑張るぞ！～

ガックリ!いつもはすぐまちがいさがしができます。でも、今回はなかなかできなかった。自分自身衰えてきたのかと思うと残念。でもまだまだ頑張るぞ!難しい。

ウタチャン

## ～あいち生協カフェ 土曜のオンライン希望～

今回もあいち生協カフェの案内が入っていました。平日はなかなか難しいので、土日で、こんな時期ですのでオンラインならと思ったのですが、土曜はオンラインなし。残念です。

あにき。

## おすすめ/愛知県産強力粉 ゆめあかり

パン作りが趣味でよく作りますが、材料は出来るだけ地産地消するように心掛けています。愛知県産強力粉のゆめあかりは、ふくらみもよく美味しく焼きあがるので、お気に入り商品です。

キヨママ



11月4回アイチョイス カタログ掲載予定  
愛知県産強力粉 ゆめあかり 1kg

## おすすめ/国産オーガニック カット済み小松菜

楽天の国産オーガニックカット済み小松菜が甘くて美味しいです。

DONママ



11月3回アイチョイス カタログ掲載予定  
国産オーガニック カット済み小松菜 150g



## ～ギョウザがうま焼けません～

アイチョイスのギョウザが大好きです。でも、うまく焼けません。フライパンを新しく買ったけど(フタつき)、でもうまくカリカリに焼けません。どうしたら美味しく焼けるのですか?教えてください!

ウタチャン

※8月号に掲載されたおたより

## ウタチャンさんへおたより

フライパンを最初に温め、油を入れて油が温まったら火を止め、餃子を入れてその上から水を差し、蓋をして「パチ、パチ」と音がするまで強火で焼き、音がしたら…。

山本 信子



①フライパンを熱して多めの油をひき、一旦火を止めて餃子を並べる。



②再度強火で火をつけ、10個～20個に対して水または湯を120cc入れる。



③ジュワーという音からパチ!パチ!と音が変わったら蓋を取り中火で余分な水分を飛ばす。



④底がきつね色になったら焼き上がり!  
※仕上げにごま油を鍋肌から回し入れると焼き上がりパリッとします。



餃子、少しだけ油を多めに入れたフライパンを熱し、強めの中火でまんべなく焼き色がつくよう返しながらかいていきます(ママの一口餃子です)。カリッと焼けますよ!

えこ

Click!

## [2022年度 第4回] 理事会報告 9月28日(水) 13:30/ワークライフプラザ れあろ会議室/理事14名(14名中)・監事3名(3名中)

### 活動報告

#### ●あいち生協カフェ(応募人数報告)

9月6日(火)・7日(水)・8日(木)・10日(土)の4日間で12開催を予定(会場11、オンライン1)していたが、2ヶ所の会場で応募が無かったため、10開催(会場9、オンライン1)とする。応募人数合計は40名(大人35名、子ども5名)。また、時節柄オンラインが20名と多く、各会場へは1～3名が参加予定となっている。

#### ●防災企画

酒井理事より、9/14(水)防災企画レスキューストックヤード栗田氏の講演会を開催した。次回はレスキューストックヤード浦野氏の講演会を開催予定のため組合員理事に対して参加要請が行われた。

#### ●平和企画

濱中理事より、平和企画「日帰りで行く広島」の第2回目開催が10/22(土)に予定されている。申込者は3名のため、生協側スタッフとしては濱中理事・土屋理事の2名で参加することとなった。

### 協議事項

- 小牧C及び豊川C冷凍機入れ替えの件(小牧Cは事後報告)
- 10月より体制変更の件
- 個人情報プログラム監査員選出の件
- 公益財団法人日本ユニセフ協会の協定地域組織「愛知県ユニセフ協会」設立について支援要請の件
- 食品表示に関する基本方針について
- RSYからの石川県小松市への支援に関する相談の件

### 業務報告

- 組合員拡大…8月・目標764件、加入637件、8月末の組合員数は82,376名
- 共済…8月・目標65件、実績93件、8月末の加入実績は470件

### CO・OP共済

(2022年6月末)

保有件数…14,222件、前年比…+256件

### 歓びの木とは?

「歓びの木」は、あいち生協のロゴマークからネーミングしました(1989年8月創刊)。このシンボルマークには、次のような意味が込められています。

- 愛知のAI(愛)を幹にして、限りなく成長する、樹木を表わしています。
- 緑の広葉樹は、菩提樹にも見られるように、人々に安らぎの場所を提供してくれるものです。
- 樹木に果実を実らせ、やがて種子となって、地球上に緑を広げることも意味しています。

# 組合員の声募集!!

歓びの木を読んだ感想をお寄せください!

普段生協を利用して思うこと、歓びの木を読んだ感想、おすすめの商品などどんなことでも構いませんので下記用紙にご記入ください。右のQRコードからもご応募できます。まちがいさがしをのみの応募も大歓迎!! たくさんの声をお待ちしています!



キリト線から切って提出してください

## 組合員の声募集/まちがいさがし応募用紙 2月号掲載 11月30日(水)締切

組合員番号 \_\_\_\_\_

氏名 \_\_\_\_\_

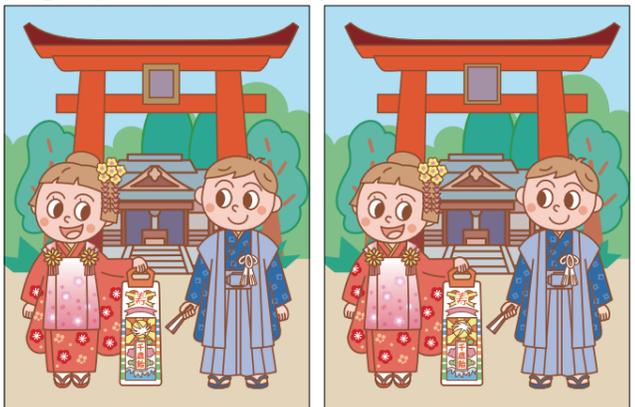
ペンネーム(ご希望の方) \_\_\_\_\_

「小さなコマツた みんなで解決 だれか教えて!」のコーナーについても新たな質問をお待ちしております!

右側のイラストの6つの間違っている部分に○を記入して、配送時に提出してください。正解者の中から抽選で6名様に図書カード(500円分)をプレゼント。(当選者は2023年2月号に掲載します。)

## まちがいさがし

左右のイラストに6つの間違っている部分があります。見つけられるかな?





# あなたのクチコミ



# わたしのレシピ



クチコミ

他にも

## 「サラダチキンで中華鶏粥風に♪」

塩麴の味がしっかりついているので、サラダにする時はドレッシングがなくてもOK!  
レッシングなしでも大丈夫です。このサラダチキンでオートミールの中華鶏粥風にしたのも美味しかったです。鶏がラスープの素と生姜と刻み木杓、お豆腐と卵を加えてレンチンしたものを、スープジャーでお弁当にしました。(おへしゃん)

サラダなら、ドレッシングがなくてもOK!

アイチョイス 11月3回 掲載予定  
**i-choice**

塩麴で作ったサラダチキン 180g(固形量120g)



「しっとりとしたむね肉です」

「これは美味しい!」と息子が大絶賛しました。むね肉なのにしっとりして、塩麴が旨味を引き出してくれています。(うんちゃ!)

「美味しくつまみ食い・・・」

サラダ用にさいている最中に、めちやくちつまみ食いしてしまいました。美味しい。(まま)

「ボリューム感◎」

サラダを作る時に、これをのせるだけでボリュームが出てとっても美味しい!しっとりしていて少しでも満足感があります。リピしています!(はるこ)

「家族みんなが好きな味♪」

柔らかくて美味しく、家族みんな大好きです。これを出すと一瞬でなくなります。(せやん)



塩谷 明代  
組合員歴 12年

「おへしゃん」さんのクチコミを参考にし、塩麴で作ったサラダチキンと切餅を使った、簡単に温まる参鶏湯風スープにしてみました。



## 塩麴サラダチキンの参鶏湯風スープ

材 料 (約4人分)

塩麴で作ったサラダチキン	料理酒	大さじ2
ネギ	塩麴	大さじ2
にんにく	水	1500ml
生姜	塩	少々
切餅	黒胡椒	適宜
ごま油	松の実	適宜
	クコの実	適宜

※松の実、クコの実はお好みで

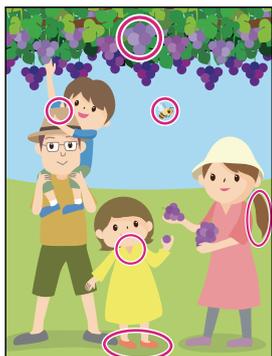
作り方

- 塩麴で作ったサラダチキンは冷蔵庫で解凍して、袋の上から少し揉みほぐしておく。
- ネギは斜め薄切りにし、にんにくと生姜をみじん切りにし、切餅は6等分に切る。
- 鍋にごま油を熱して、にんにくと生姜を焦げないように炒める。その後、ネギと塩を少々加えて炒める。
- 塩麴で作ったサラダチキン、切餅、水、料理酒、塩麴を鍋に入れる。材料が柔らかくなるまで中火で煮込む。  
※切餅が焦げ付きやすいので、時々鍋底をかき混ぜてください。
- 仕上げにお好みで黒胡椒、炒った松の実、クコの実を振る。

簡単&ポカポカ



## まちがいさがし8月号の答え



当選者

- 尾張 旭市 河合 佳代  
豊田 市 鷹見 満子  
豊橋 市 氏原 かつ江  
名古屋市中村区 早川 孝子  
名古屋市瑞穂区 奥田 淳子  
日進 市 松井 茂登子

## 編集後記

昔、お料理1年生だった頃の私は料理に関してとても頭が固く、レシピ通りの食材で、レシピ通りの分量で、レシピ通りの手順と時間で作らないと、とんでもない味になると思い込んでいました。ベテラン主婦の言う「テキトーでいいのよ」の意味がさっぱり分かりませんでした。本に書いてある食材が揃うまでスーパーをはしごし、目当ての食材がないとパニック。レポートもないので、代わりに何を作ったらいいか分かりません。また、レシピに3分くらい煮ると書いてあるのに、5分経っても煮えないと「どうして!?!」と不安に。あの頃の私に「テキトーでもなんとかなるものだよ」と教えてあげたいです。そんな現在の私は、野菜の福袋を毎週購入。冷蔵庫にあるものを組み合わせると何を作ろうか考える時間が大好きです。

組合員編集委員 遠藤 紀子

福袋にかわいいミニ冬瓜!



Click!

Click!

募集! あなたが撮った写真が、「歓びの木の表紙」に掲載されるかも!

あいち生活協同組合に関連する写真なら何でもOKです。募集要項QRコード(左)をご確認いただき、応募用QRコード(右)よりご応募ください。掲載された方には、図書カード(500円分)をプレゼント!

Step1 はじめに募集要項をご確認ください→



Step2 募集用QRコードよりご応募ください→

