

ねえ！
これが
ええんよ！



妊娠中からずっと愛用しています

子どもたちが大好きで、ほとんど毎日おやつに2粒ずつ食べています。妊娠中に知人に勧められ、プルーンをよく食べていたので、子どもたちは幼い頃からもたちは幼い頃から日常にあり、「美味し〜」と喜んでくれます。
(周南市 Y・Yさん)



コープ種めきプルーン
宅配予定 6月1回 店舗 取扱い

そのままでも美味しいのよ！

そのまま食べ、とても美味しく、娘も嬉しそうにつまんでいました。カルシウムも摂れるし、きつと鮮度が良いものをセレクトされているんだろうなあと思いました。
(岩国市 M・Hさん)



音戸いりこ
宅配予定 5月3回

サラダのトップレングに

「ス」ピーチーズを小さくちぎって生野菜サラダのトップレングにします。アスパラの旬になると、アスパラも同じくらい大きめに切って、和風ドレッシングに少しレモンを絞って和えるのも良いですよ。
(下松市 T・Aさん)



コープベビーチーズ
宅配予定 5月4回 店舗 取扱い

ついでに袋目...

食べきりサイズなのでちょっと食べたいときに重宝しています。美味しいので2袋目に手が出ることも...



コープ食塩不使用ミックスナッツ (20袋)
宅配予定 5月5回



喜ぶ顔がやる気の源

ときどきホームベーカリーでパンを焼きます。ぶどうやくるみ、プルーンなどを入れて食パンやバターロールを作りますが、パン屋さんには比べるとそんなに美味しいともいえないだろうに、3歳の孫がとても喜んで食べてくれます。また頑張って作ろうと張り切ってしまう。
(周南市 K・Iさん)

「いちおし」な出来事

2018年度のわが家の「いちおし」な出来事！小4の長女、苦手な持久走を完走！小2の次女、標語優秀賞！2歳三女、いろいろお話できたりピースができるようになったり！2019年度は、またどんな「いちおし」ができるかな？楽しみですよ！(防府市 あつきさん)

いつも生協が身近にあります

私が11歳の頃、母が生協に入りました。大人になり就職した静岡でも生協を利用。その後、宇部に来て家のすぐ近くにコープのお店があり、すぐにコープやまぐちに入りました。宇部市内にコープのお店は軒だけなのに、自宅近くとは...。ご縁を感じます。
(宇部市 松本昌子さん)

みんなできり組もう！ 今月のピックアップ！

宅配カタログ・商品が入った仕分け袋はリサイクル！

宅配商品が入った袋について
宅配の商品が入ってる仕分け袋、開けるときに破れたりしても回収OKでしょうか？



破れていても回収します！名前シールを剥がして、宅配担当者にお渡しください！

また、汚れのひどいものは回収できません。再仕分け作業が必要になったり、保管中に異臭・カビ等が発生し、リサイクルされずにゴミとして処分されてしまいます。ご協力よろしくお願いたします！



リサイクル回収データ 3月分

回収品目	回収重量	回収枚数
カタログ・チラシ	184,732kg	(約335,876セット分)
飲料用紙パック	1,914kg	(約63,168枚分)
注文シート	2,761kg	(約251,000枚分)
たまごパック (PET)	384kg	(約27,428パック分)
仕分け袋	1,817kg	(約227,125枚分)
発泡スチロールトレイ	417kg	(約141,356枚分)
透明トレイ	285kg	(約15,856枚分)
アルミ缶	456kg	(約26,850缶分)
スチール缶	91kg	(約1,950缶分)
飲料用紙パック	584kg	(約19,273枚分)
ペットボトル	856kg	(約25,955本分)

店舗	回収枚数	回収率
どうもん店	48,457枚	91.81%
いずみ店	49,627枚	90.07%
小郡店	15,127枚	90.81%
新下関店	65,728枚	89.89%
宇部店	41,931枚	91.64%
とくやま店	24,478枚	92.90%
合計	245,348枚	90.95%

悩んだ分、一緒に成長できそうです

10ヶ月になった息子は離乳食をもりもり食べ、ハイハイやつたい歩きでよく動く活発な子です。しかし、一ヶ月前までは離乳食をまったく食べてくれず、ハイハイもしない、うつぶせが嫌いという子で、とても悩みました。悩みながらいろいろな方法を試していく中で、息子に合うものがあつたのか、悩みの原因が消えていきました。近頃も新たな悩みはありますが、息子のためにたくさん頭を抱えさせていただきます!!

(下関市 A.Nさん)

主人は船釣り、私はランチ

昨年主人が古希を迎え、病院通いになりました。それでも月2回の船釣りにとても嬉しそうに出かけている主人です。やっぱり何か趣味があるといいですね。私はもっぱら友人と週1回ランチを楽しみに出かけています。

(岩国市 いっちゃんさん)

瓦そばの美味しい食べ方

先日、川棚温泉で瓦そばを食べてきました。コープレター2月号にあつたおたよりのように、つゆにレモンを入れて食べるようお店の方に勧められ、食べたら酸味がきいてとても美味しかったです。さっそくコープで瓦そばを注文し、わが家でもレモンをつゆに入れて食べようと思います。

(光市 K.Mさん)

いっちゃんじゃないよー!

2月の下旬、妹の結婚式があり、娘(2歳)がリングガールを務めました。が、2歩歩いたと思ったら、私のところに戻ってきてしまい笑ってしまいました(笑)

(防府市 S.Fさん)

**いちおし商品レポート
「サクッとプリプリえびフライ」**

今回は3月のいちおし商品「サクッとプリプリえびフライ」に寄せられたおたよりをご紹介します。

卵とフィッシュのタルタルソースで

(周防大島町 うなぎさん)
家族全員大好きです。お正月、お盆、運動会、誕生日などに使います。手巻き寿司の具にしたり、ゆで卵とラッキョのみじん切りをマヨネーズで和えたタルタルソースをつけて食べると最高です。



※店舗では「特大」を取り扱い。

ちよつと豪華にえびフライカレー

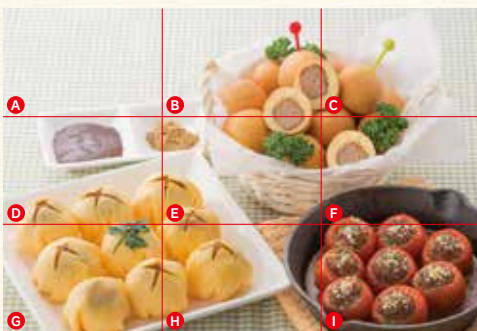
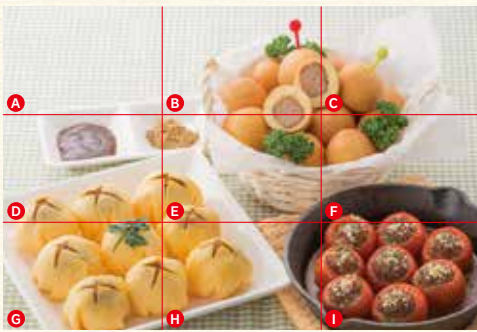
(防府市 A.Kさん)
衣が薄く、身が大きくてプリプリなので、忙しい時の夕食にとても便利です。カレーにのせて手軽にえびフライカレー。いつものカレーが豪華になります。

クイズに答えて
**コープ商品券
(又は図書カード)
プレゼント!**

メ切 5/31(金)



わが家のいちおし「テリヤキミートボール」を使った料理



正解者の中から抽選で10名の方にコープ商品券(又は図書カード)500円分をプレゼントします。

左の2枚の写真には4カ所のまちがいがあります。さあて、どこでしょう?

必要事項、ご意見・あなたのいちおしを記入し、切り取って配達担当者又は店舗サービスコーナーへお渡しく下さい。(クイズは回答しなくても構いません。)

キリトリ線

“フィッシュ&ナッツ”の「いちおしポイント」を大募集! いただいた声は、「わが家のいちおし活動」でご紹介させていただきます。



クイズの答え	ご意見(おたよりだけでもOK!)	あなたのいちおし
フリガナ	※身の回りの出来事や、子育てや暮らしのアイデア・コープレターを 読んでの感想などをお聞かせください。	※その他、お気に入りの商品の「いちおしポイント」や、アレンジレシピを 教えてください。
お名前		
おすすめレシピやメッセージをチラシ等に掲載する時の希望するお名前を○印で選択ください。 ※指定のない場合はイニシャルで掲載いたします。 本名・イニシャル・ 匿名で掲載(ペンネーム:)		
ご住所 ()市・町		
TEL () -		
年齢 性別 男・女		

※個人情報はクイズ対応とアンケート集約の他には使用いたしません。応募メ切は5/31(金)です。

コープの
ななかま

元気で美味しい

産直のたまごをお届け!

木下ファーム

「産直桃色たまご」や「産直たまご」でおなじみの「木下ファーム」。コープやまぐちとは産直協定を結ぶ以前から、30年近いおつきあいがあります。今回は代表の木下辰己さんにたまご生産のこだわりなどを伺いました。

健康な鶏を育てることに

こだわっています

角島大橋から
ほど近い山の中
にある木下ファーム。ここでは3種類
の鶏を約6万羽飼育し、毎日5
万個のたまごを
収穫しています。
「うちは鶏だけで
なく、生まれて1
日目のヒナもいるんですよ。美味しいたまごを産んでもらうには、健康で元気な鶏を育てることが重要なので、ヒナから育てているんです」と木下さん。孵化したばかりのヒナを迎え入れた最初の1週間が肝心とのこと。「生まれて1週間くらいは自分で体温調節できません。母鶏に抱かれています」と同じ体温を保つための温度管理や、餌付けも生育に大きく影響してく

木下ファームのたまごを食べべて健康にお過ごしください!

木下ファーム
代表取締役
木下辰己さん



るので気を遣いますね。ヒナも鶏も一番大切なことはできるだけストレスを与えないこと。自然に近い状態で育てるのが理想なので、育成舎にはとまり木を置いておくのがうちの特徴です。とまり木を握ることで、丈夫な骨格づくりにも繋がっていると思います。本当はもっと自然に、放し飼いにしたいのが夢なんですけどね笑」



▲給餌・給水・集卵は自動で行われます。▲とまり木を握る鶏。

長年鶏を見てきたからこ

「父親が養鶏農家ということもあり、自然と養鶏(鶏卵)農家の道を歩むようになりました。動物が好きだからというところもあるかもしれませんが」と木下さん。鶏と接してきた長年の経験を活かし、鶏の健康

チェックは自ら毎日行われるとか。「給餌・給水・集卵は自動化されていますが、生き物を扱っている以上、毎日気が抜けません。鶏の顔色を見て健康状態を把握し、飼料や水の管理を判断するようにしています。生き物ですし、経験から判断しているので難しい作業ですが、自分がちゃんと見とおきたいので毎朝確認しています」

「産直桃色たまご」「産直たまご」を産む鶏の飼料にはポストハーベストフリー(収穫後農薬不使用)で遺伝子組み換えしていない(NON-GMO)トウモロコシを使用。「飼料は産直の契約通りのものを選んで使っています。産直自体が安心安全を考えたものだと思うので、飼料というより、生協や組合員さんとの約束を守り続けることがこだわります」

生協や組合員さんとの

つながりが大きな支え

鶏卵価格の安値が続く飼料も高騰する



宅配予定
毎週取扱い

店舗
取扱い

▲風味が良かったたまご本来の味わいがある「赤玉」系と、「白玉」系の生産性を兼ね揃えた「産直桃色たまご」。

中、「一生懸命作ったたまごをご利用いただけるだけで充分です」と木下さんは笑顔で話します。「生協の皆さんのおかげも30年近くになります、そのつながりが大きな支えとなっています。生協でも扱っているたまごという安心感から、学校給食で取り扱ってくださるところもあり、嬉しい限りです。以前は組合員さんにも鶏舎の見学に来てもらっていましたが、鳥インフルエンザの拡大発生防止のため行っていない。交流できなくなり寂しいですが、防疫体制や鶏の健康管理にもっと力を入れて、これからも安全で元気なたまごを一生懸命お届けしていきます」

木下ファームのたまごが買える自販機です
※下関市豊北町大字
神田3673



▲職員と組合員理事が視察に訪問。(2018年10月)