



食とくらしを共にはぐくむ情報誌 //

# COOP LETTER

2025  
**1**  
January



## Contents

新年のごあいさつ 2024年コープトピックス 2025年に取り組むこと.....	p2-3
コープのごだわり商品紹介 すし酢.....	p4-5
この商品が好きなんだよ! コープやまぐち職員のいちおし!.....	p6-7
インフォメーション みんなのひろば.....	p8-11
すし酢レシピ.....	p12



「特別な日」に大活躍!

すし酢でつくるモザイク寿司

■コープやまぐち公式SNS  
最新情報をお届けします♪



ご自由にお持ち帰りください。コープレターは再生紙を使用しています。





# 迎春 新年あけまして おめでとぅございます

山崎和博  
コープの代表理事

組合員の皆様へは、新春を迎えられたことのお喜びと、昨年もコープやまぐちの活動へのご理解とご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。

昨年は元旦早々、能登半島地震が被災し豪雨災害の追い打ちで、復興は長期に渡ることを想定されます。その中で、10月に輪島市の避難所、飯沼住宅とコープいわのセンター職員へ向け、コープおおい、生協ひろしま、コープやまぐちの3生協による、炊き出し支援に出向きました。コープやまぐちからは「近まげ」を提供させていただきました。また、豪雨災害への募金も呼びかけ、組合員の皆様から600万円を超える善意を受け取ることができました。本当にありがとうございました。気候変動による災害リスクは、どの地域も抱えています。能登半島の復興に意長く寄り添うと同時に、防災の意識も高めていきます。

新しい年を迎え2025年は、被曝・終戦80年の年です。昨年「日本被爆団協」が「へん平和賞」を受賞され、共に平和活動を進めてきた同志として大変嬉しく思っています。ロシアのウクライナ侵攻、イスラエル紛争の長期化など核の脅威も懸念される中、日本生協連では生協のスタンスを言葉で表現する「平和宣言」の総会採択に向けた準備を進めています。コープやまぐちでも「やまぐちピースウォラム2025」の開催準備を進めているところです。これからも「平和」とよりよい生活の実現に向けた取り組みを進めてまいります。

さて、私たちのくらしを取り巻く環境は、消費者物価の上昇に実質賃金が追い付かず、貧困と格差が拡大しており、事業経費も上昇しています。昨年秋季に店舗事業ではいすみ店のランドオープン、新下関店の改装、宅配事業では防府市に福祉生協さん

コープの施設を併設して防府センターを開設することができました。新しい施設は働く職員もモチベーションアップにもつながり、利用される組合員にも喜ばれており、事業全体では成長基調を維持できています。一方で生産人口の減少がすすみ人材確保が大きな事業課題となっています。

私たちのくらしや事業を取り巻く環境も厳しい中ですが、2025年度は「デザイン2025」の締めくくりにあわせて、2030の中期計画を描く年度になります。2025年度の活動を未来に向けて、一緒に力強く進めていくことをお願い申し上げます。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

## 2024年 コープトピックス

### 2024年度のめざすこと

先月の見えない大きな変化の中で、より多くの仲間や仲間、行政や地域団体から求められる組織の進化をめざして、2024年度は「めざすこと」を「組織の活動スローガン」に入心させ、活動の質を高めるための活動がわたしの喜びの「のびのび」を高める年と位置付けてきました。また、その具現化に向け、

- ① 入心した活動の質を高めるのやりかたを実感できる仕組みづくり、新しい参加の仕かりのつくりを柱に、さまざまな取り組みを進めてまいりました。
- ② いすみ店ランドオープン



防府センター

### 1 中部センター移転

昨年、中部センターを新築していた山口市大内地区の中部センターを、利便性向上のための山口センター、防府センターにそれぞれ移転してきました。山口センターは、中部センターが搬入した際にも搬入可能な広さ、高さ、設備を確保して、活用できるような防府センターは、このコープ

### 2 山口センター移転

5月に、山口センターは、9月、本館で、コープの活動の中心となる活動が、新たに100名以上の活動が参加しており、組合員活動の活性化がはかっています。活動の中心は、ボランティア制となり、組合員さん職員とボランティアが協力して活動しています。



山口センター

## 2025年に 取り組むこと

### 取り組み

- ① 人と商品の結びつき、やりがいを実現できる仕組みづくりを進めます。
- ② 人材確保と新たな参加の仕かりを進めます。

### 3 組合員活動

5月に、山口センターは、9月、本館で、コープの活動の中心となる活動が、新たに100名以上の活動が参加しており、組合員活動の活性化がはかっています。活動の中心は、ボランティア制となり、組合員さん職員とボランティアが協力して活動しています。



コープの  
こだわり  
商品紹介

甘口タイプで、  
山口県民の  
嗜好にあった

# すし酢

コープやまぐちが自信をもっておすすめする  
商品をご紹介します「コープのこだわり商品」  
今回はマイルドな酸味が幅広く使用できる  
「すし酢」をご紹介します。



マリネやピクルス作りにも使えます



すし酢  
取っ払いあり  
塩分 取っ払いあり

## 酢の種類は原料・製法によってさまざま

(伊予市産自給率)表示

<b>醸造酢</b>	一般的には穀物や果実にアルコール発酵を經たさせ、そこに酢菌を培養した「種酢」を加えて酢酸発酵させ、長期加熱殺菌させたもの。
<b>穀物酢</b>	米、とうもろこし、小麦などの複数の穀物が主原料で、酵母を加えて糖化、アルコール発酵させたもの。
<b>果実酢</b>	果実を発酵させてつくった酢で、ぶどう酢(ワインビネガー)やりんご酢などがある。
<b>米酢</b>	COOP純米酢 まろやかな酸味とコクをもつ純米酢です。お寿司の合わせ酢をはじめ、酢のものや酢飯などによくあいます。
<b>米果酢</b>	COOP鹿児島産の果酢ドリンク 黒酢の風味をいかしつつ、国産りんご果汁を20%ブレンド。すっきりと飲みやすく、お酢が苦手な方にもおいしく飲んでもいただけます。
<b>大葉黒酢</b>	りんご酢
<b>ぶどう酢</b>	COOPりんご酢ドリンク 国産りんご果汁から作りました。みずみずしいりんごの甘さと香りが酸味と調和しています。手作りドレッシングやバーモントドリンクなどにご利用いただけます。

## 寄せられた組合員さんの声

コープでしか買えない商品の中から、組合員さんの「よかったよ」「こんなアレンジがあるよ」などの声をご紹介します。みなさんもぜひお試しください!

すし酢に好きな柑橘果汁をプラスして、ズッキーニ、トマト、玉ねぎなどを漬けて、簡単ピクルスを作っています!(岡南市 R-2さん)

すし酢を知りて使い、びっくりした。酢に色を入らなくても美味しくて、今ではすし酢以外のものがあつた。これならお寿司が作れないはず。(岡南市 S-1さん)

酢の物を作るときは、すし酢がおすすめです。酸味の苦手な方には好評!甘酢が必要なお品にも使えます。(下松市 R-kさん)

マヨネーズ、はちみつ、ハム(酢)を混ぜる。最後に各自皿に取りマヨネーズをまいて食べるのが好きです。(長崎市 A-Aさん)

我が家は海苔巻き、すし寿司他、酢飯の法の手はこのコープのすし酢です。甘ったくは酸っぱくなく丁度いい!!すごく気に入っています。(宇部市 A-Yさん)

## すし酢を使ったアイデアアレンジ

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>和風</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 大学芋を作った最後の餡をかき混ぜる時にほんの少量すし酢を入れると、酢の酸味はないのにカリッと仕上がります!</li> <li>● 保存容器に大根をイチヨウ切りにして、すし酢をヒタヒタになるまで入れます。一晩くらい置くと、簡単大根の甘酢漬けの完成です!</li> <li>● 酢の物にしたり、白米・キャベツ・玉ねぎ・トマトなどをすし酢に漬けて置くと、野菜たっぷり日持ちする一品になります。いなり寿司、巻き寿司、ちらし寿司に欠かせません!</li> </ul> | <p><b>洋風</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● すし酢で簡単にコールスローの味が決まります! マヨネーズとすし酢を2:1の割合で、キャベツの千切りなどと和えてコールスローの完成です!</li> <li>● すし酢をポテトサラダの隠し味に使えば、コクが出て最高においしくなります。</li> <li>● すし酢をベースに、レモン汁とオリーブオイルとハセリを溶かしてマリネ液を作り、生ハムをマリネにします。おせちの一品にもなり、年末には欠かせません。</li> </ul> |
|--|--|

**point 1** 昔ながらの「静置法」で製造  
醸造酢は作りかたによっては数日待つこともありますが、「コープすし酢」に使う醸造酢は約4か月ゆっくり時間をかける昔ながらの「静置法」という製法で作られています。「静置法」は、液の表面しか空気に触れないので、発酵桶の中で液体が自然に対流を始め、少しずつお酢になっていきます。ゆっくりにゆっくりにすすり、時間をかけて酢になっていくので、独特な風味を持つまろやかな酢が生まれます。

**point 2** すし酢の甘味を出すために  
すし酢は、醸造酢に調味料を加えて味を調節した「合わせ酢(加工酢)」のひとつです。コープのすし酢は、醸造酢に砂糖・食塩・調味料を加えて作られます。「全体的に甘いとされている」という言葉は、県民の嗜好にあわせて甘口タイプでほんのりと甘くマイルドな酸味に仕上げられています。

今回は「こだわり商品」のおすすめ「すし酢」を大活躍させたアイデアアレンジ「コープのこだわり商品」ページで紹介させていただきます。



山口センター

CO-OP ブラウンサープロール

昔からのお気に入りCO-OP商品のひとつです。冷蔵でお届けされる半焼きタイプのパンで、食べる前にオーブントースターで少し焼いて食べます。ふんわりもちりしていても美味しいです！色々な種類がありますが、私は「さつまいも」「クルミ」が特に気に入っています。ぜひ、また食べたことない方はお試しください。



周南東センター

深煎り胡麻ドレッシング

そもそも「胡麻ドレッシングを味わうための口実に野菜がある」と思っているくらい胡麻ドレッシングが好きです。特にこのドレッシングは、胡麻の味がとても濃厚！寒い時期には鍋のつけダレとして使ったり、温野菜にかけたりしても美味しいです。メーカーの「アムドーキ」さんは他にもいろいろなドレッシングがありますので、自分の好きな味を探すのも楽しいですね！



岩国センター

岩国産れんこん入りとうふハンバーグ

意識しないといつ野菜を取らない食事になってしまうので、よく利用しています。解凍した後少し焦げ目がつくまで焼き、そのまま食べるのがお気に入りです。



宇部センター

冷凍ミールキッ

「冷凍ミールキッ」の大きな特徴は、①保存がきいて、使いたいときに使える！②ゴミが少ない！③短時間調理ですぐ食べられる！というところです。忙しい時や作るうが困ったときに、冷凍庫を開けると「あれが来た！」と、とても助かる商品です。毎週違う商品が掲載されるので、みなさんもうひとつ試してみてください！



下関センター

大山ヨーグルト

大山ヨーグルトは鳥取県産の生乳を50%使用したなめらかなヨーグルトです。さわやかな酸味とほどよい甘さで、私は朝ごはんプラスでは毎日食べています。アイスの代わりに凍らせて食べるのもおすすめです！利用登録をすると注文忘れもなくなる上に、ここの掲載価格から更に10円引きになり大変お得ですよ。ぜひ一度ご賞味ください！



長門センター

大好きやまぐち牛乳

小さい頃から、この大好きやまぐち牛乳を飲んで育ちました。毎日飲む牛乳がもっと楽しくなります！美味しさの秘密は、65℃30分間の低温殺菌。山口県産の生乳本来の味が楽しめます！ハイクオリティな牛乳をこのお値段で飲めるのはとってもお得！毎日の牛乳を「大好きやまぐち牛乳」にしてみませんか？



今年も1年よろしくお祈りします！

コープやまぐち職員のいちおし！

コープやまぐち宅配のセンター長11名が、個人的に購入しているいちおし商品をおすすめコメントとともにご紹介！

コープ商品を知り尽くした職員がたどり着きたいちおし商品とは…？

この商品が好きなよ！



周南センター

ぶな(め)薫樹

10月末、この薫樹がつくられている長野県新山市まで視察見学に行き、生産者の方々が本当に愛情を込めて育てられていることがよく分かりました。その特徴は何といっても香りと香り、そしてずしゅりとしたボリュームです！まだ食べられたことがない方はぜひ一度お試しください。



周南西センター

CO-OP (和風)若鶏竜田揚げ

レンジでチンしても衣がべちゃっとせず、お弁当に入れても食感がよいところが気に入っています。休日のお昼など、ちょっと一品欲しいときにもすぐに出来るのでわが家で大活躍！続けて食べても飽きのこない美味しい味付けなので、冷凍庫には常にストックしています！



厚狭センター

恩納村産味噌ずく

食感が良く、かつお節エキスを加えた三杯酢が絶妙！おがきなどはオクラや納豆、カニカマ、長芋などと合わせて豪華？にアレンジ。さらに、購入1点につき2円サンゴ礁再生事業に寄付されるのでエシカル消費にも繋がります！



萩センター

ふれあい米コシヒカリ(萩市佐々並産)

消費者と生産者が提携してつくる契約栽培米の佐々並産のコシヒカリは、増肥をたっぷりすぎ込んだこだわりの土づくり、田植え以降は除草剤を1回使用する以外、基本的に農薬を使わず栽培されます。9月に萩センター職員で稲刈りを体験し、生産者の方々と交流してきました！甘みがあって、もちもちしていて、冷めてもおいしいふれあい米！定期お届け登録もおすすめです！



防府センター

Hi-Charel(ハイチャレル)

サクッと焼き上げた生地にローストアーモンドをのせ、ロドけなめらかなチョコレートで包んだ「Hi-Charel」。軽い食感とチョコレートの甘さが最高です！冷蔵庫で冷やして食べてもチョコレートの食感が変わって、一段と美味しいです。疲れた時、甘い物が欲しい時に食べたくなるおすすめの商品です！







## おしゃべり会

おしゃべり会へのご参加ありがとうございました!

高品を囲んで、いつでもだれでも気軽に開催できる「おしゃべり会」。今年度も、多くの方にご参加いただくことができました。組合員さんから寄せられた感想・写真を抜粋してご紹介します。

仕事のメンバーと開催しました。最近、色んなことで災害が起きます。今回のセットをヒントに、防災用品を用意したいと思いました。

去年誘ったお友達は、今年も食べられて良かったと喜んでいました。元気でいて、来年もまた3人で集まるといいね、と話しました。

バックご飯を購入したことが無かったのですが、保存もきき、手軽で美味しかったので常備したり一人暮らしの手にも持たせたいかなと思いました。スープは野菜と卵と一緒に取れて嬉しいですね、ご飯にかけるアレンジを試してみたいねと話しました。

グループ活動をするメンバーで集まって今後の活動についての話し合いをしました。コープいずみ店がリニューアルしてから店舗に買い物に行く時間も増え、今回おしゃべり会セットを食べながらだったのもあって、自然にコープで買って美味しく高品の話題になり盛り上がりました。

## はじめてましてBOXをお届け!

2024年11月 毎月お申し込み

対象となるご家庭  
山口県にお住まいの18歳未満の赤ちゃんがいらっしゃる方  
※申込日より100%の送料がかかります  
※申込日より1週間以内にご返信ください。

### 岡崎会長が令和6年度県選奨に選奨されました

この度、コープやまぐちの岡崎会長が令和6年度県選奨に選奨され、11月20日の選奨式に参加いたしました。山口県選奨は、山口県選奨規則に基づき、山口県の住民の福祉の増進に関し、顕著な功績があった者又は団体に選奨されるもので、この度「社会活動功労」の表彰を賜りました。

## リサイクル回収データ 11月

品名	回収量	回収率
ペットボトル	1,165,522kg (約3,339,185セット分)	95.72%
資源物(紙)	1,565kg (約51,650本分)	86.21%
注水シート	3,802kg (約345,636枚分)	89.28%
発泡スチロールトレー	589kg (約178,364枚分)	88.65%
透明トレー	428kg (約23,800枚分)	91.88%
アルミ缶	704kg (約35,190缶分)	88.65%
スチール缶	282kg (約18,507缶分)	90.09%
資源物(プラスチック)	699kg (約23,069本分)	91.88%
ペットボトル	1,455kg (約44,105本分)	88.65%

合計 29,707kg 88.65%

### 組合員さんと一緒に進める環境活動

次世代の子供たちに安心して暮らせる社会を実現することもでき、環境問題を身近に感じながら、考える活動がすすんでいます。

#### 今月のPick Up!

コープやまぐちでは、店舗に太陽光パネルを設置し、店内への電力供給を行っています。コロンダにある太陽光パネルと合わせて、発電量を報告いたします。

店舗	発電量
ココランド	1,012.5kWh
新下関店	1,210.0kWh
宇部店	826.0kWh
いずみ店	1,014.0kWh
合計	4,062.5kWh

## 「ピースフォト」大募集! 2025年1月末メロ

思い出の写真でもOKです!

「平和」という言葉で、皆さんはどんなことを思いますか? あなたの大切な人は誰ですか? あなたの大切なものはなんですか? 「平和」の想いは人それぞれ... 当たり前前の日常の、身近にある「平和」。あなたの大切な「平和」の瞬間をおさめた写真を、お待ちしております。

※応募いただいた写真は、2025年度東多志の「やまぐちピースフォーラム2025」(山口県ピースアクション実行委員会主催)内のムービー、各団体の展示に活用させていただきます。詳しくは、コープやまぐちホームページをご覧ください。

Q. やまぐちピースフォーラムって?

自治体首長・補選者・市民が一緒になって平和について考える場として、広島・長崎市長の講演や補選者・若い世代の取り組み紹介、山口県版平和首長会議などを行っています。2010年に山口県内の全ての自治体が平和首長会議に加盟したのを機に始まり、2024年までに7回開催しています。

主 催: 山口県ピースアクション実行委員会  
構成団体: 山口県自治体協会の各自治体、生活協同組合コープやまぐち  
協力団体: 山口県県政推進者団体協議会、(一社)山口県原爆被害者支援センター体協

## (一社)やまぐち食の安心・安全研究センター報告 11月

一般社団法人やまぐち食の安心・安全研究センター生活検査部門では、生活協同組合基準に基づき、宅配・店舗・夕食宅配取扱商品の抜き取り検査等を行っています。

【微生物検査】  
宅配商品86検体のべ275項目(一般生菌数/大腸菌群/大腸菌/黄色ブドウ球菌/サルモネラ属菌/腸炎ビブリオ)すべてコープやまぐちの基準値以内で問題ありませんでした。店舗商品15検体のべ57項目(一般生菌数/大腸菌群/大腸菌/黄色ブドウ球菌/サルモネラ属菌/腸炎ビブリオ)すべてコープやまぐちの基準値以内で問題ありませんでした。夕食宅配24検体のべ96項目の検査を実施。結果はすべて良好。  
【残留農薬検査】  
宅配商品11検体のべ2,200項目、店舗商品4検体のべ800項目、結果は、すべて良好。  
※その他の、夕食宅配4検体のべ96項目、その他の依頼47検体のべ9,400項目の検査を実施。  
■詳しい結果はホームページで月次報告中。

## コープ子育てひろばのお知らせ

子育てひろばは赤ちゃん・未就学児を対象にした、出会いの場・ふれあいの場です。お友達と遊べる機会があります。

日付	時間	場所
1/15(水)	10:00-14:00	厚狭センター組合員会館(山口県厚狭町)
1/17(金)	10:00-12:00	西郷センター組合員会館(福岡県)
1/17(金)	10:30-13:00	新センター組合員会館(福岡)
1/20(月)	10:30-12:00	高東センター組合員会館(山口県)
1/28(水)	10:30-12:30	「はちまにーと」(兵庫県) / 山口
2/7(月)	10:00-13:00	「とくやま店組合員会館」(徳島県) / 福岡県 / 福岡県 / 福岡県

お問い合わせ: ☎ 0120-27-5520 (月～金 9:00～18:00)



# 「すし酢レシピ紹介」

お正月やひな祭り、お花見など、

特別な日の華やかメニュー



## モザイク寿司

### 材料(2人分)

ご飯	1合
すし酢	大さじ2
まぐろ	4切
サーモン	6切

### 飾り

いくら	適量
レモン皮	1切
ブロッコリースプラウト	少々
トサカノリ	少々

### 調理時間 約40分

たい	6切
サラダえび	6尾
きゅうり	1/2本
錦糸玉子	30g

### 作り方

- ①まぐろ、サーモン、たい、えびは大きさをそろえて正方形に切る。
- ②きゅうりは縦に薄くスライスする。錦糸卵を作る。
- ③温かいご飯にすし酢を回しかけてさっくりと混ぜる。牛乳パックやお重など正方形の型に詰め、抜く(写真は16×16cm)。
- ④③の上に、具材を端から順に色味が重ならないように並べていく。
- ⑤色味を見ながらそれぞれ飾りをのせる。

★魚の具材は隙間ができないように並べて、正方形になるように包丁で切ると作りやすいですよ！  
★具材や飾りはお好みでアレンジしてみてください！