

リアン

Lien

みんな
地域でつくる、とやまの未来

2022

6

JUNE

VOL.3



※沖縄県恩納村のもずく漁場

今月のピックアップ 2-3P

おいしいだけではなく、
サンゴの保護活動にも
つながります。



味付もずく

4-5P 【特集企画】食の安心基金

6P 『くらしのコラム』食：食中毒「3つの原則」

7P 子育て通信『笑顔のたね』：離乳食のすすめ方②
『SDGs Journey
～誰も取り残さない世界を目指して③』

8-9P おたよりでつながる『リアンのひろば』
商品口コミコーナー『これ いいね!』

10-11P インフォメーション
機関運営報告

12P リアンおたよりカード/レッツクッキング



味付もずく

みんなで植えたサンゴに
育まれたもずく



※植え付け活動で育ったサンゴ

HCOOP※商品として親しまれ26年。
おいしいだけではなく、サンゴの保全にもつながる「HCOOP味付もずく」について、
メーカーの株井ゲタ竹内営業部の住田さんにお話をうかがいました。



生産者が見える
安全安心なもずくです。
家庭と同じように味付けしたので、
調味液まで飲み干せます！

※HCOOP（コープ北陸）プライベートブランド（商品）は、「安心できる商品、適切な品質と品質に見合った価格を基本的価値として、原料・加工・製造・流通・販売・消費までコープ北陸が責任を持つ商品です。」



本州での生産量が
減ってしまったもずく

（株）井ゲタ竹内は、もともと島根県隠岐の島で獲れる天然の糸もずくを加工・販売していました。ところが、高度経済成長期に本州沿岸の護岸工事による磯焼けと海洋汚染が進み、きれいな海にしか生息できないもずくの収穫量が減少。その頃、沖縄県恩納村漁協が太もずく（オキナワモズク）の養殖技術を確立し、1977年には18トンの養殖もずくを収穫することに成功していました。

「本州で獲れなくなった糸もずくも養殖できないか」と弊社から恩納村漁協に声をかけ、1986年に取引がスタートしました。

産地と取り組む品質管理

井ゲタ竹内に届く恩納村のもずくは、すべて「誰が、いつ、どの海域で収穫したか」がわかります。届いたもずくをまずはロットごとに検品し、5つのグレードに分類。年間を通して品質を安定させるために、ロットごとの品質を把握しておきます。

その後、もずくを洗浄し、収穫時に一緒に吸い込んでしまったヨコエビや養殖網などの異物を人の目で確認しながら除去します。HACCP認証工場での味付け、充填、複数の検査工程を経て出荷されます。

このとき味付もずくのカップには充填した日や時間帯が分かる番号が記載され、番号から生産者の

動画で見学！

味付もずくができるまで

ポンプで吸い上げてもずくを収穫。

自然のままの環境を活かしながら、丁寧に作られたもずくのね！！

人の目と手で異物を除去します。



住田さんおすすめレシピ

味付もずくとあさりの和風パスタ

作り方はこちら

酸っぱくないの!?と思われるかもしれませんが、調味液が料理の中で「いい塩梅」になるんです♪

サンゴの海を守る商品は このマークが目印！

サンゴ基金対象商品マークがついた味付糸もずく、味付太もずくを購入すると、1点につき1～2円が「サンゴ基金」として積み立てられます。基金は恩納村漁協が行っているサンゴの保護活動に活用されます。

みんなで海をばぐむ

もずくの産地にある恩納村漁協は、サンゴの白化※1ともずくの不作に関係があることに気づき、独自にサンゴの植え付け活動を始めました。この活動は味付もずくを取り扱う全国の生協にも広がり、活動を支援する恩納村コープサンゴの森連絡会が2012年に立ち上がりしました。（コープ北陸は2015年から参加）

「HCOOP味付もずく」は、利用することで1点につき1～2円を「サンゴ基金」に寄付できるエシカル商品※2。これまで北陸3県の生協組合員の協力で植えたサンゴは約640本にのびります。

サンゴの森が広がった恩納村の海では、昨年と今年、糸もずくがまれにみる豊作となっています。

サンゴはもずくだけでなく、ほかの生きものも育む「海のゆりかご」。恩納村の豊かな海に思いをはせながら、「HCOOP味付もずく」召し上がってください。

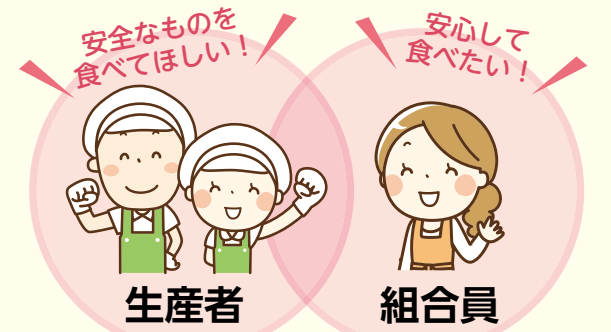
※1：高水温などのストレスでサンゴから褐虫藻が失われ透明なサンゴの白い骨格が透けて見える現象。褐虫藻が戻らないとサンゴは死んでしまう。

※2：地球環境や、人・地域・社会などに配慮して作られた商品。

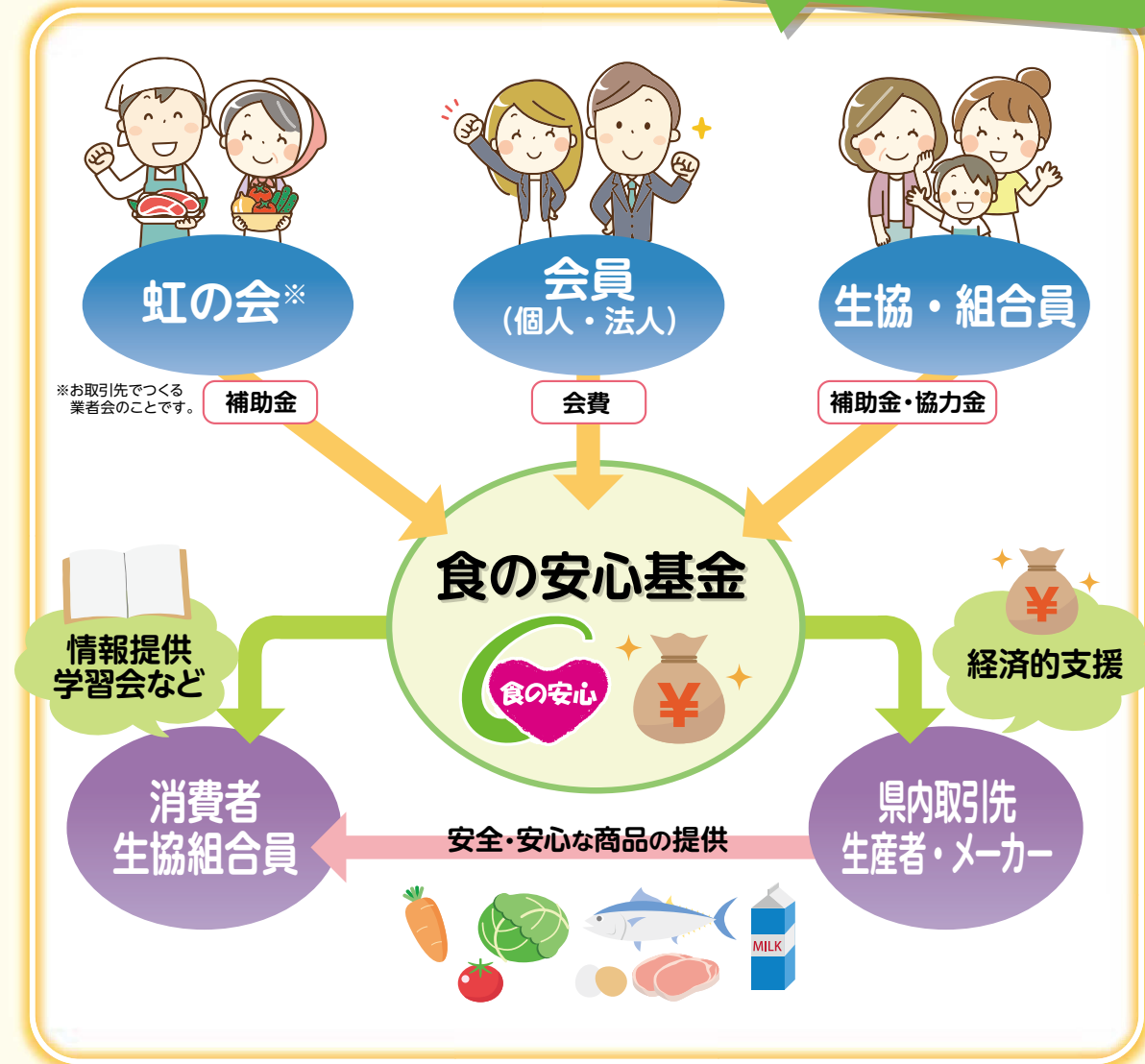
食の安心基金

～みんなで食の安全を守るしくみ～

組合員と取引先の食の安全・安心に対する願いを実現するために2006年6月に富山県生協で「食の安心基金」を立ち上げました。この基金は、組合員の皆さんにお届けする商品を生産・製造する取引先の品質向上と安全確保の支援を目的としています。この趣旨に賛同いただいた方々のご協力のもと、「食の安心研究所」が基金の運用を行っています。



食の安心基金に賛同いただける多くの方々のご協力のもと、「食の安心研究所」が基金を運用しています。



「消費者の食に関する知識を向上する」活動

手洗い体験



食に関する家庭への啓発活動として、「手洗い体験」に取り組んでいます。

交流会



品質・衛生管理の取組みや商品紹介など取引先の活動を知ってもらう交流会を開催しています。

学習会



県内消費者に対し、食に関する知見向上を目的に行っています。

取引先の安全確保の取り組み支援



品質管理・衛生管理向上のための設備投資にかかる費用を助成しています。



社内外の研修費用や認証取得にかかる費用を助成しています。



手洗いチェッカーを貸出し、日頃の衛生管理の意識向上に活用いただいています。



HACCP(※)導入前の時期に、衛生管理計画書の作成について学習会を開催しました。

※HACCP(ハサップ)とは、食品を製造する工程の中で食中毒などの危害を引き起こす要因を分析し、重点的に管理する要因を決め、それを管理することで安全を守る方法です。食品衛生法の改正により、2021年6月から原則としてすべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を行うことになりました。

食の安心研究所 新規個人会員 募集！

個人会員 お申込み方法

※会員になるには、年会費1口1,000円が必要となります。
※生協の商品代金と一緒に引き落としになります。
※毎年、総会(6月)終了後、更新の案内をさせていただきます。

注文書6桁番号の記入欄に

「370762」と数量「1」をご記入ください。

〈記入例〉

特別企画&カタログ注文書

注文番号

数量

370762 1

個人会員になると…

◆食の安全・安心情報が届きます！

学習会の講師をされた先生のコラムや、行政からの情報など食の安全・安心に関する情報を会報としてお届けします。(年2回)

◆試食サンプルをお渡しします！

食の安心交流会に参加された県内メーカーさんの商品を無料でお渡ししています。(参加できなくても希望者には配送ルートでお届けしています)



※画像は昨年のサンプルです。

◆その他…

- ・毎年6月に総会があります。
- ・秋の学習会開催についてダイレクトメールでお知らせします。

〈お問い合わせ先〉 食の安心研究所事務局 (とやま生活協同組合 総合品質 G 内) TEL: 076-443-8804

離乳食のすすめ方②

2回食が定着し生活リズムが整ってきたら、いよいよ3回食へと進みます。全がゆは1回90gくらいが目安です。食品の種類は野菜、魚、肉、大豆製品等を少しずつ増やしましょう。献立は、主食・主菜・副菜がそろようにし、歯ぐきでつぶせる（親指と薬指でつぶすことができる）固さに調理します。赤ちゃんは、食べ物を口に入ると、細かく滑らかにするために舌を使って左右に動かしながら、「もぐもぐゴックン」と食べます。食べたいときは大きな口を開けて次の一口を欲しがります。食べさせながら口の動きを観察しましょう。

この頃の赤ちゃんは食べることに興味が増し、自分で食べようとする「手づかみ食べ」が始まります。見た物を手でつかみ、固さ・感触・温度などを体感しようと前歯でかじります。前歯を使うことで咀嚼を促し、一口で食べられる量や食品にあった噛む力などを練習します。粒が大きく飲み込めない量になると、無理に飲み込むとしてのどに詰まらせる危険や、口から吐き出すこともあるので、気をつけて見守りましょう。

皿やコップを持ってこぼすこともあります。大人がおおらかな気持ちを保つために、食事の前にイスの下に新聞紙やビニールシートを敷く、食べ物を少量ずつ皿にのせるなど工夫をすると良いかもしれません。



ツナとじゃがいものおやき

《作り方》

1. じゃがいもとにんじんは一口大に切って柔らかくゆで、なめらかになるまでつぶす。
2. 1に汁気を切ったツナ水煮を入れて混ぜる。
3. 4～5個に分けて丸く形を整え、ごま油を薄く引いたフライパンを中火に熱し、両面に焼き色がつき中に火が通るまで焼く。残りは1個ずつラップで包み、冷凍しましょう。

※離乳食に用いるツナ缶は、オイル不使用、食塩無添加を選びましょう。缶詰は長期保存ができるので常備しておく便利です。



富山県保育所等給食研究会、(公社)富山県栄養士会：文責 稗苗 智恵子

《材料》じゃがいも…100g にんじん…20g
ツナ水煮缶…70g ごま油…少々

SDGs Journey③

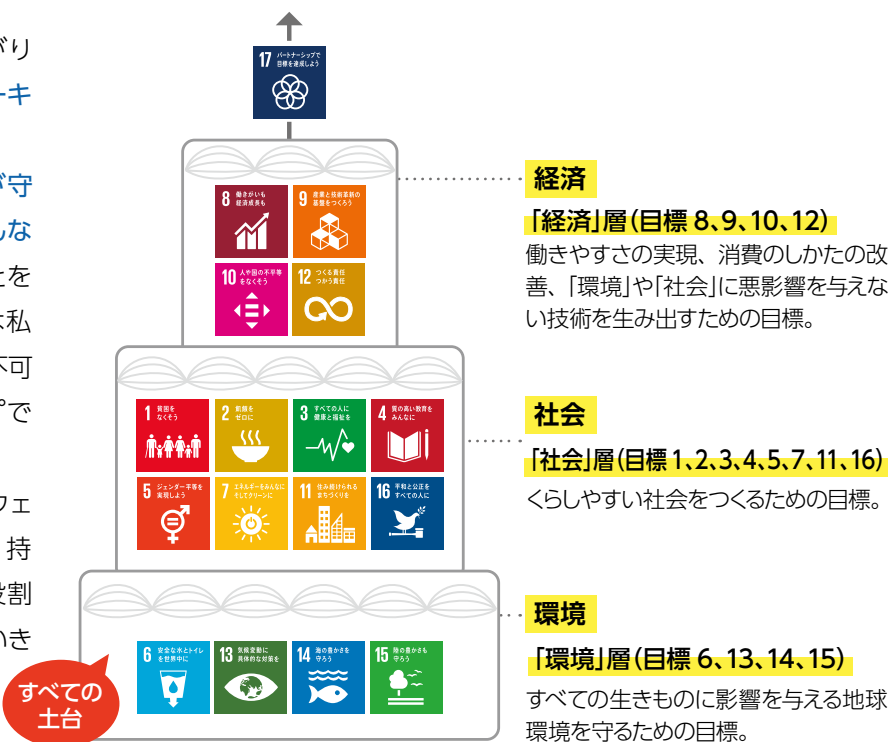
誰も取り残さない世界を目指して

ウェディングケーキのようなSDGs

SDGsの目標がそれぞれ深くつながり合っていることがわかる「ウェディングケーキモデル」という考え方があります。

この考え方では、「環境」という土台が守られることで、過ごしやすい「社会」、みんなが豊かにくらす「経済」が成り立つことを表しています。そして、SDGsの達成には私たち一人ひとりや世界各国の協力が必要不可欠なため、一番上に「17.パートナーシップで問題を解決しよう」が置かれています。

それぞれの目標が達成されることでウェディングケーキのバランスが保たれます。持続可能な社会をつくるため、3つの層の役割を理解して少しずつ自分の行動を変えていきましょう。



暑くなると増える食中毒 「3つの原則」守り予防を

手にはさまざまな雑菌が付着しており、そのまま食品に触ると菌が食品につくってしまう。そのため手洗いが大事。外出からの帰宅後、トイレに行った後、ペットに触った後、調理前や食事前など、石鹸やハンドソープを用いてしっかりと手を洗いましょう。

また、生の肉や魚には細菌が付いているので、それらを扱ったまな板や包丁などを洗わずにその後の調理に使ったりすることも、他の食品への菌付着の原因となります。

食中毒の原因となる微生物は主に3種類。細菌（腸管出血性大腸菌やカンピロバクター、サルモネラ菌、ウェルシュ菌など）とウイルス（ノロウイルスなど）、寄生虫（アニサキスなど）です。とくに夏場には細菌が食品に付着、増殖しやすく、死亡や後遺症を招いたり、一つの原因が数千人の健康被害につながったりします。

「食の安全」問題の中でもっとも重要なのは微生物による食中毒。年間に1～2万人の患者が発生し、亡くなるケースもあります。とくにこれからの時期は温度、湿度が上昇し細菌が増殖しやすくなり注意が必要。予防には「付けない」「増やさない」「やっつける」という3原則が有効です。

生の食材には細菌が必ずいます。したがって、加熱して殺菌すると安全です。食材の中心部が75℃になる条件で1分間以上加熱すれば、どんな種類の細菌もやっつけることができます。

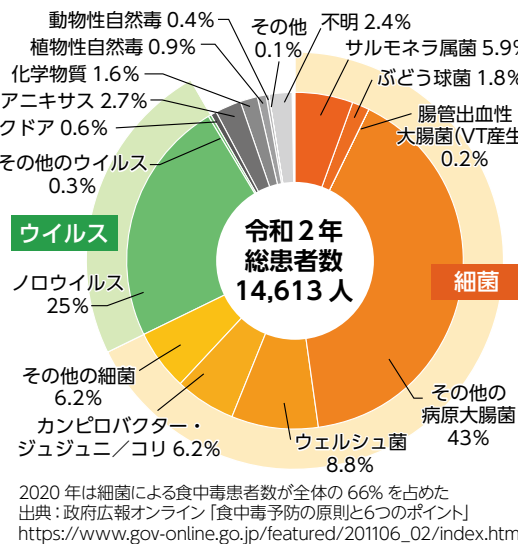
とくに高齢者や幼児、妊婦は抵抗力が弱く、食中毒になると症状が重くなり、ちなので、刺身やスモークサーモン、生ハムなど非加熱で食べる食品は避けた方がよいでしょう。

野菜にも菌がいます。生で食べる場合には、流水でしっかりと洗って菌を取り除いて食べましょう。

多くの細菌は、30～40℃で増殖しやすい性質を持っています。家庭では、お惣菜を作った後に皿に盛り室温に置いて数時間後に食卓へ、というようなことをしがち。でも、調理後につかり手で触って菌が付くと、室温で菌は分裂し増えてゆくの。真夏であれば、細菌1個が4時間後には約1万個にもなります。低温であれば菌は増殖しづらいため、冷蔵庫を上手に活用しましょう。

ただし、4℃以下の低温でも一部の食中毒菌は増殖できます。冷蔵庫も過信はせず、なるべく早く食べることをお勧めします。

「やっつける」
生食の食材には細菌が必ずいます。したがって、加熱して殺菌すると安全です。食材の中心部が75℃になる条件で1分間以上加熱すれば、どんな種類の細菌もやっつけることができます。



「おなじみだからこそ警戒を」
食中毒は私たちの生活の中でおなじみなので、かえって警戒が薄くなってしまう。加熱調理して安全になった食品も、うつかり菌が付いた手で触ったり不潔な容器に入れたりして菌を移すと、そこから菌の増殖が始まります。「付けない、増やさない、やっつける」を繰り返して意識して、食中毒の深刻な被害を防いでください。

加えて、富山は魚介類がおいしい県です。ので、寄生虫にも注意を。アニサキスはサバ、アジ、イワシ、イカ、サンマなど生魚に寄生します。また、ホタルイカには旋尾線虫がかなりの確率で寄生している、というもの、富山県人にとっては常識ですね。寄生虫は、冷凍や加熱により死にますので、調理して安全に食べましょう。



まつなが わき
松永 和紀

科学ジャーナリスト。京都大学大学院農学研究科修士課程修了。新聞記者として10年間勤めたのち独立。食品の安全性や環境影響について執筆や講演活動を続けている。
2021年7月より内閣府食品安全委員会委員。
※本記事は所属する組織の見解を示すものではなく、個人として執筆しています。

我が家の
レシピ

おたよりでつながる

リアンのひろば

フリー
トーク

クチコミ

テーマトーク



「結婚式のエピソード」

●挙式日として大安で秋の3連休の中日という人気の日を早めに予約しましたが、当日はなんと台風19号が直撃！北陸新幹線が浸水被害に遭ったあの台風の日でした。台風に対しては残念な気持ちになりましたが、そんな日にも集まってくれた方々や交通手段を考えてなんとかして駆けつけようとしてくれた友達に本当に感謝でいっぱいになりました。

富山市 りうさん

●今は見る事もなくなった文金高島田。神前での三三九度の最中、頭に乘せたカツラが痛くてずっと冷や汗タラタラ。綿帽子で顔が見えなかったのが幸いでした。

南砺市 ななまるさん



●54年前、結婚式からずっと頭がズキズキと痛く、新婚旅行先で病院を受診。「カツラを留めるかんざしが刺さってますね」と。忘れられない思い出です。

砺波市 あきいちゃんさん

●結婚式の打ち合わせで式場の人に「式場の庭にある鐘を鳴らすと料金は2万円です」と言われ、ケチな私は「どうせ鳴らすなら、いっぱい鳴らしたい！」と思いました。いよいよ迎えた式当日、力一杯鐘のひもを引いたら力が入り過ぎてしまつて、スッテンコロリン！みんなには緊張したの？」と心配してもらいましたが、まさか欲深くいっぱい鳴らすこととは言えず、ここの秘密です。

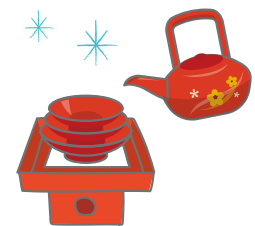
富山市 はひへほつちさん

●結婚式を挙げたのは7年も前ですが、ウェルカムボードや前撮りの写真を家に飾っているのを、それを見てよく思い出します。式も楽しく感動でしたが、一番思い出に残っているのは、衣装選び！たくさんのドレスや着物から好

きなものを何着も試着できたのは今思い出してもワクワクします♪もう一回あんなぜいたくしてみたい(笑)



小矢部市 kozdukenさん



●結婚して40年以上経ちました。神前式で、夫は三三九度のお神酒をいただく際に思い切り音を立てて飲み干しました。神聖で厳粛な場所でのその行為に、横にいた初々しい花嫁の私はおかしくて笑いをこらえるのに必死でした。懐かしい思い出です。

富山市 チコちゃんさん

●今からもう30年以上も昔の話になりますが、式の最後「両親への手紙」で、私の父が子どものように両手で目をこすりながら泣き出したことを思い出します。私は大変な父親だったのだ、とさみしくなると、いろいろ未熟な私がつまきやうていけるか心配だったのだらうと思います。父は10年前に亡くなりましたが、今は空の上から私たち

夫婦や子や孫(父にとっては孫やひ孫)を見守ってくれていると思います。

富山市 バナナジュースさん

●結婚式前夜に39℃の発熱！注射を2本打ったのですが、二の腕が青く腫れ上がり酷いことにお医者様からは、新婚旅行は中止した方がよいと言われたのですが、何とか式を終え、ハネムーンに出発しました。沖縄の青空の下、いつの間にか熱は下がり、エンジョイできました。あの熱は一体何だったのでしょうか。40年以上も昔の話です。

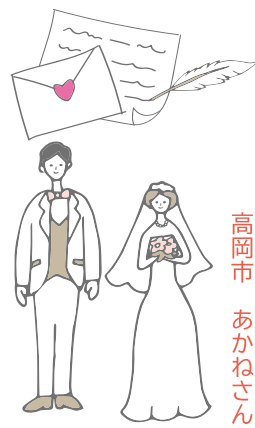
富山市 Y.Sさん

●今から35年以上も前に結婚しましたが、あの頃は派手な結婚式が多かったです。今はコロナ禍で、下の子は地味婚、上の子は写真だけ。結婚式のあり方は変わっても、泣いたり笑ったり、子どもたちがそれぞれ満足しているようなので、平和な日本に生きていられて感謝感謝です。

滑川市 まなまなさん

●披露宴で夫がサプライズで手紙を読んでもくれました。まさか準備してくれているなんて思ってもおらず、とても嬉しかったです。心温まるメッセージにより幸せな気持ちになりました。

高岡市 あかねさん



フリートーク



●下の子のお宮参りに行ってきました。いつもちゃんちゃ盛りのお兄ちゃんにかかりつきりで、放っておかれることの多い聞き分けの良い下の子。この日は「主役は下の子」と決めて出かけたのですが、御祈願が始まったところで、なぜかテンションの上がるお兄ちゃん！結局いつも通り、下の子よりお兄ちゃんに意識がいつってしまうのでした。ごめんね、下の子。

高岡市 おはけママさん

●お花見に行ってきました。お天気が良いので、お弁当を持って行くかと思いついたのは前の晩。しばらく買い物に行っていなかったので、冷蔵庫にはろくな物がなくて焦りました。でも冷凍庫には生協の唐揚げが！あり合わせのお弁当になりましたが、子供たちには唐揚げが一番人気でした！

高岡市 アトムさん



●SDGs、私にできる事をと思い、「生きがい農園」の帰り道の堤防をゴミ拾いしています。タバコの空き箱、吸い殻、コーヒ缶、ペットボトル、レジ袋、ティッシュなどが落ちています。きれいになる

●4月2日の「こやま生協みなみ店誕生祭」に行ってきました。ほしい商品が目の前にある！とてもうれしく思いました。野菜はみずみずしく、採れたて！ポイントが貯まる店舗カードを作りました。

高岡市 H.Yさん



エビ玉ビーフン

6月4日

●生協のエビ玉ビーフンがおススメです。そのまま温めてもよし、わが家は子どもが多いので、量を増やすために野菜(人参、キャベツ、玉ねぎ等)を刻んで炒めて食べています。メインのおかずになりますし、大人も子どもも大好きです。

南砺市 トトハさん



金澤棒茶ティーバッグ

6月4日

●金澤棒茶ティーバッグがおススメです。お湯を注ぐだけの手軽さなのに本格的な香りと味わいに驚きます。



魚津市 おけさん

国産豚こまぎれらくらくパック

6月4日

●「ちよつと肉が使いたい！そんな時に、とても便利です。1枚ずつバラバラになつているので、とても使いやすいです。」

富山市 まゆさん



玉ねぎみじん切り

6月4日

●手間いらずですぐ使えて、様々な料理によく合い、本当に大活躍しています。いつもまとめて注文しています。

富山市 I.Iさん



お便り募集！

募集テーマ

「夏野菜をおいしく食べるメニュー・工夫」

フリートーク、おすすめ商品情報、レシピ、イラストや写真の投稿もお待ちしております。掲載者にはコープ商品をプレゼント！おたよりカードは12Pです。

※投稿は内容を変えない程度に修正する場合があります。おたより、レシピはこやま生協のSNSでも紹介する場合があります。

※写真・イラストは返却いたしません。

スマートフォンでの投稿はこちらから→



まめびよ

6月4日

●3歳の娘はまめびよが大好きです。お出かけの時によく持つて行くので、「今日はまめびよある？」と確認してきます。飲み終わったら「また買ってね♡」と言います。また注文しなければ！

滑川市 みかんさん



味パック

6月4日

●味パックにはとてもお世話になってます。赤ちゃんにも安心で、簡単にだしがとれるので、離乳食作りにかかせません。

高岡市 かずママさん



臨時理事会報告

●開催日 2022年4月1日（金）

●承認事項

1. 産直推進実行委員会運営規則の新設の件
2. 2022年度第1四半期方針の件

●確認事項

1. 2022年4月から6月総代会までの役員体制の件
2. 第1回通常総代会までの理事会運営の考え方
3. 第1回通常総代会までの理事の諮問委員会、協議会等の役割分担の件
4. 第1回通常総代会までの理事の諮問委員会、協議会等の役割分担確認の件

第12回理事会報告

●開催日 2022年4月27日（水）

●承認事項

1. 2021年度3月度の富山県生協事業・活動および経営報告の件
【関連資料】2021年度3月度のCO・OPとやま事業・活動および経営報告の件
2. 2021年度富山県生協経営（決算）報告の件
3. 2021年度および2022年度CO・OPとやま経営（決算）報告の件
4. 2021年度剰余金処分案の件
5. 合併交付金の件
6. 役員人事委員会答申
(1)執行役員選任の件
(2)相談役選任の件
(3)役員報酬の件
7. 他団体（コープ北陸、富山県生協連）役員候補者推薦の件
8. 対外総会代議員選出の件

●協議事項

1. とやま生協第1回通常総代会議案書（一次案）の件

●確認事項

1. 機関運営・連帯関連報告
2. 2021年度理事会各諮問委員会・協議会等のまとめと課題の件
3. 2021年度人事労務のまとめと課題の件
4. SDG s 2021年度取り組みのまとめと2022年度方針の件
5. けんせいきょうサービス2021年度決算の件
6. とやまレインボーファーム2022年度方針の件

事業報告 2022年3月現在

※富山県生活協同組合の事業報告です

●事業分野別損益

	3月実績	計画比	4～3月実績	計画比
宅配事業	8億2,905万円	106%	90億7,575万円	102%
福祉事業	3,788万円	101%	4億2,104万円	99%
共済事業	512万円	97%	6,378万円	102%
太陽光発電	56万円	84%	662万円	95%
全事業合計	8億7,262万円	105%	95億6,720万円	101%
経常剰余金	4,601万円	1780%	3億964万円	124%

●組合員数・出資金

組合員数／78,840人（-1,176人）
出資金／47億6,987万円（-3億5,642万円）

●チラシ・ポリ袋回収

チラシ回収率／54%
ポリ袋回収率／25%

とやま生活協同組合

みなみ店のご紹介②

野菜や地場産野菜の豊富な品揃え

産直野菜・果物、地場産野菜を中心とした新鮮、安全にこだわった品揃え！

富山県産の朝どれ野菜や飛騨古川町の野菜が人気です。バナナ、オレンジ、レモンなど輸入果物は収穫後の農薬散布（ポストハーベスト農薬）したものは取扱いしていません。



6月23日(木) 6月24日(金) 6月25日(土)

ポイント2倍セール&フードドライブを開催！
(10時～15時)

ホームページからみなみ店のチラシ情報をご覧ください。



旧CO・OPとやま組合員の皆さんへ

合併交付金についてのお知らせ

CO・OPとやまの2021年度決算で剰余金が発生した場合、とやま生協が出資配当や利用割り戻しに相当する金額を「合併交付金」という名称で旧CO・OPとやま組合員に支払う（還元する）ことになります。

CO・OPとやまの2021年度決算は赤字となりました。そのため、合併交付金を支払うことができないことをお知らせいたします。

とやま生活協同組合
代表理事 理事長 松浦 均
代表理事 副理事長 小泉 謙二



コープの食の安全の取り組み紹介や食中毒予防などに役立つ動画をまとめました！ぜひご覧ください！



第1回 通常総代会開催のお知らせ

とやま生活協同組合定款第50条に基づき、第1回通常総代会を下記の通り開催します。
なお、新型コロナウイルス感染拡大防止対策を講じながら開催いたします。

日 時

2022年6月22日（水） 10:00～12:25

場 所

富山国際会議場 3階メインホール（富山市大手町1-2）

予定議事（議案は変更する場合があります）

- 第1号議案 2021年度活動報告および決算関係書類承認の件
監査報告
- 第2号議案 2022年度活動方針および事業計画決定の件
- 第3号議案 理念、2030ビジョン、第1次中期経営計画決定の件
- 第4号議案 定款の一部変更の件
- 第5号議案 役員選任の件
- 第6号議案 役員報酬決定の件
- 第7号議案 役員退任慰労金支給の件

総代会に関するお問合せ先 ☎076-443-8807 役員室（まつもと）

総代会って
なあに？

総代会は年1回開催される生協の最高意思決定機関で、組合員の代表（総代）が集まり、この1年間の取り組みのまとめや決算内容を承認したり、この先1年間の方針や計画などの重要事項を決めたりする大切な会議です。総代会で決めた方針に沿って、とやま生協の全ての事業と活動が行われます。

総代会に提案された議案について、総代は「賛成」や「反対」の意思表示をして、とやま生協が進んでいく方向を決めます。

お知らせ

とやま生協の「食の安全安心の取り組み」を4回シリーズでお知らせしていきます！

第1弾は、『2021年度の取り組み結果と2022年度に取り組むこと』
6月6日～チラシを配布します。
(今後は8月、11月、2月を予定)

アンケートに回答していただいた方の中から抽選で20名にレシピノート（A5サイズ・8ページ分）をプレゼント!!「スマイルコープ」や機関誌「リアン」のレシピも保管できます！
詳しくは、6月6日配布のチラシをご覧ください。



レシピノート（実際のものとは異なる場合があります。）

第28回 海岸クリーン作戦を開催します

会場・日時／6月19日（日）（雨天決行、順延なし）
富山市：八重津浜 9:30～10:30
射水市：六渡寺海岸 8:00～9:00

海岸のゴミ拾いを通じて、富山県内の海洋プラスチック問題について学び、暮らしの中から出されるゴミと海辺の環境を考える機会として取り組んでいます。

マイクロプラスチック調査も行います。（希望者多数の場合は抽選となります）

ぜひご家族、お友だちと一緒に参加してみませんか。



新型コロナウイルス感染症予防のため、マスク着用でのご参加をお願いいたします。

参加申し込み・お問い合わせ
☎0120-555-192

WEBでの申し込みはこちら



魚津市内の小中学校7校へ生理用品を寄付

包括連携協定を締結している魚津市との意見交換の中で、「生理の貧困」という課題解決と女性の活躍を支援するための取り組みとして、魚津市内の小中学校7校へ生理用品を寄付することになりました。

5月9日（月）、中学校には1校あたり約3,500枚、小学校には約1,400枚をそれぞれ贈りました。このほか、魚津市役所こども課にも約3,500枚を贈呈しました。

出席した茨木常務理事は、『「生理の貧困」で悩んでいる女性が非常に多いことがわかっています。しかし、県内では学校や行政の生理用品の配置が非常に少ないという実態があります。この取り組みを通じ、可視化できていない『生理の貧困』の現状をオープンにして気兼ねなく話ができて、あたたかくサポートできる環境をつくっていききたい』と挨拶しました。

とやま生協では、女性への生活支援という視点だけでなく、行政と連携しながら地域で抱えている困りごとの解決に取り組んでいきます。



左から 武田民生部長 山瀬教育長 茨木常務理事 市川東部地区本部長

リアン おたよりカード

広報グループ行

組合員コード	よかった・面白かったと思うコーナーに3つまで ☒ をつけてください ☐ 今月のピックアップ ☐ 特集企画「食の安心基金」 ☐ 暮らしのコラム ☐ 子育て通信「笑顔のたね」 ☐ SDGs Journey ～誰も取り残さない世界を目指して～ ☐ おたよりでつながる「リアンのひろば」 ☐ これ いいね! ☐ インフォメーション ☐ 機関運営報告 ☐ レッツクッキング
組合員名	
ペンネーム	
年代(○をつける) ～ 30代 ・ 40代 ・ 50代 ・ 60代 ・ 70代 ～	
電話番号	
在住市町村名	
クイズの答え	

切り取って提出してください。

※ペンネームの記入がない場合は苗字を掲載します。

お預かりした個人情報は、機関誌リアンに関連する業務にのみ使用します。

✂ キリトリ

QUIZ クイズ

問題 食の安全を守るしくみ
「食の〇〇基金」

締め切り 6月17日(金)

4月号
クイズの答え

答え **⑤** つの「安全確認業務」

応募総数255通、正解者数254通でした。
クイズ正解者の中から**抽選で20名様にコープ商品をプレゼント!**
当選者の発表は景品の発送をもってかえさせていただきます。
※プレゼントは5/30(月)～6/3(金)の週にお届けしています。

WEBでの
クイズ・おたより投稿は
こちらから!



とやま生協の商品を使って作る
レッツクッキング

富山市 出村さん 投稿レシピ
レシピ監修/有限会社 食のコンサルタントブーケ

レシピは動画でも
ご覧いただけます!



Let's Cooking

「そのまま食べられる
ブリッとむきえび」
を使って

はんぺんでふんわり食感!

えびとはんぺん入り肉団子

【材料(10個分)】

ひき肉(とり) …………… 100g
はんぺん …………… 1枚(約100g)
むきえび …………… 100g
揚げ油 …………… 適量

【作り方】

- ① ビニール袋にはんぺんを入れてもむ。
- ② むきエビを包丁でたたく。
- ③ ①に、②とひき肉を入れて混ぜる。
- ④ ③を10個の団子にする。
- ⑤ ④を油で揚げる。たっぷりの油で焼いてもよい。

※食べるときに好みでタレなどをつけても
おいしくいただけます。



POINT!!
団子を作るときに手に油をつけると
具材が手につきにくくなります。

調理時間
15分

10個分
435kcal

普段ご家庭で作っているカンタンレシピを大募集中! (分量も適当でOK!)



リサイクル適性(A)
この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。