

リアン

Lien

2022

8

AUGUST

2030 ビジョンフレーズ ^{みんな} 地域でつくる、とやまの未来

VOL.5



今月のピックアップ 2-3P



藤田梨園グループ
岩城果樹園

呉羽幸水梨

4-5P 【特集企画】第1回通常総代会開催報告

6P 理事長就任のご挨拶

子育て通信『笑顔のたね』：「赤ちゃんの水分補給について」

7P 『くらしのコラム』食：食品添加物①「正しく使いリスクを管理」

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



とやま生活協同組合

理念

私たちは力を合わせ、誰も取り残さない、平和で心豊かな地域社会を創ります。

産直

藤田梨園グループ
岩城果樹園

呉羽幸水梨



美味しさにこだわった
とやま生協の産直呉羽幸水梨

これから旬をむかえる呉羽幸水梨。
今回は、とやま生協「産直呉羽幸水梨」の生産者
藤田梨園グループの太田さん、
岩城果樹園の岩城さんにお話をうかがいました。



藤田梨園グループ
太田さん

梨の美味しさには自信があります！
皆さんにぜひ食べて
いただきたいです。

息子夫婦と梨づくりをしています。
梨づくりは手間がかかる作業が
多いんですよ。



藤田梨園グループ
藤田さん

藤田梨園グループ
(藤田さん、太田さん)

藤田梨園グループ(藤田さん、太田さん)は、旧CO・OPとやまの頃から20年以上のお付き合いで、毎年多くの組合員の方に利用されてきました。とやま生協でも、引き続き産直産地として呉羽幸水梨をお届けします。

藤田梨園グループでは、まず土づくりにこだわっています。長年の経験を基に独自に肥料の配合を決めて、堆肥やマグネシウムを多く含む肥料など有機質の肥料を中心にしています。堆肥は、牛舎で2年ほど発酵させた牛ふんをさらに秋まで外に置いて、10月中旬〜11月上旬に撒きます。「堆肥を入れると梨の美味しさが全然違うからね。農薬はできるだけ減らして、梨畑では除草剤も一切使っていません」と太田さん。

また、お届けする梨は、自分たちの目で見て、手で触って確認しながら樹上で完熟に近いものだけを収穫しています。一玉一玉おいしい実を見極めるために、他の人には任せず家族だけで収穫をします。「熟している玉の見極めは、私たちでもなかなか難しいよ」と笑顔で話されました。

岩城果樹園

岩城さんと生協とのお付き合いは、旧富山県生協の頃から35年になります。梨の収穫体験などの組合員活動でもお世話になってきました。また、梨はもちろんのこと、呉羽幸水梨を使った焼肉のたれも組合員の皆さんに好評です。



岩城さん

梨をおいしく食べる
保存方法

-太田さんに教えていただきました-

1玉ずつラップで
2重に包んで
野菜室へ

(梨の水分が飛ぶのを防ぎます)

食べる2〜3時間前に冷蔵庫に入れるのがおすすめ。冷やし過ぎると甘みを感じにくくなります。



とやま生協産直呉羽幸水梨
おすすめポイント

- 1 産直 産地直結で安全・安心
◎ 生産地と生産者が明確であること
◎ 栽培・飼育方法が明確であること
◎ 組合員と生産者が交流できること
- 2 有機肥料をすき込んだ良い土で、
梨の甘味はバツグン！
- 3 お届け2日前に収穫
新鮮な梨をお届けします！



スマイルコープ
産直呉羽幸水梨の企画スケジュール

	8月3回	8月4回	8月5回	9月1回	9月2回	9月3回	9月4回	10月1回	10月2回	10月3回
呉羽幸水梨1.5kg(5〜6玉)										
呉羽幸水梨1kg										
呉羽幸水梨2kg										
呉羽幸水又は豊水1kg										
呉羽豊水梨1kg										
呉羽のあきづき梨2玉										
呉羽新高梨2kg(3〜6玉)										
呉羽新高梨2玉 L以上										
呉羽新高梨5kg箱										

岩城果樹園 藤田梨園グループ(藤田・太田さん)

- 幸水 人気No.1 甘くてジューシー
- あきづき 最近人気急上昇の 甘い梨
- 豊水 甘みと酸味の バランスが良い
- 新高 シャリシャリ食感の 大玉梨

藤田さん・太田さん、岩城さんのこだわりの詰まった甘くてみずみずしい産直呉羽幸水梨をぜひご利用ください。

岩城さんとお話したお話を印象的な岩城さん。また、「農薬はできるだけ少なくして栽培しているけれど、『黒星病』が出るとどうしても農薬散布の回数を多くしないといけないからね。今年は5月10日ぐらいから呉羽全域で『黒星病』が発生して、今は毎日『黒星病』にかかった葉や実を取る作業ばかりだよ」と話してくださいました。取材にうかがった日(5月下旬)も、梨畑では家族総出で除去作業をされていました。

2022年6月22日(水)、富山国際会議場(富山県富山市大手町1-2)で第1回通常総代会が開催されました。第1号議案から第7号議案までの7議案が提案・討議され、採決の結果、すべての議案が可決・承認されました。

第2号議案 2022年度活動方針および事業計画決定の件

2022年度活動スローガン

「笑顔」と「ありがとう」を
組合員と地域に届けます。

～感謝と素直を大切にします～

食の安全・安心とくらしの安心

- 県内産直品のお取引先の拡大と取り扱い品目数を拡大します。生産者・製造者との交流は、リモートも含め拡大します。
- 食品安全マネジメントに基づき、品温管理の徹底、商品点検の強化と事業連合との連携で商品のお申し出件数を削減します。
- 地域包括ケアシステムへの参加として、地域自治会等への学習会の参加、認知症サポーター養成講座、ICT※活用事業への参加、利用者家族や地域の方々との施設イベントを開催します。
※[Information and Communications Technology]の略で、情報技術(IT)を拡張した用語であり、情報通信技術のことをいう。
- 温室効果ガス削減の活動として、家庭でできる電気、プラスチック、燃料のダイエット、清掃活動への参加、生物多様性に関する学習会にも取り組みます。

組合員の参加・参画

- とやま生協の新組合員組織体制を基本に、ブロック協議会、委員会、地域会、こ〜ぶ会等の活動を進めます。
- 組合員活動、学習会、つながりの場の開催方法については、オンライン、ハイブリッド、リアル開催と活動内容や状況に合わせて柔軟に対応します。SNS※も活用し、いつでも、気軽に、場所を問わず参加できる仕組みづくりを進めます。
※ソーシャルネットワーキングサービス(Social Networking Service)の略で、登録された利用者同士が交流できるWebサイトの会員制サービスのこと。
- 生協の事業と活動について、SNSでの発信、テレビCMの活用、ホームページ、県内で発行されている広報誌を活用し、組合員、県民に広くお知らせします。

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

とやま生協の「理念」・「2030ビジョン」&「第1次中期経営計画」(案)が承認されました。

第4号議案 定款の一部変更の件

定款の変更について提案し承認されました。

- 合併するにあたり、2022年4月1日から定款で定める役員(理事・監事)と総代の定数の幅を変更しました。ただし、これはあくまでも「対等・平等の立場で新しい生協をつくる」ため、合併してから初めての通常総代会・総代選挙で新たな役員体制・新たな総代が選出されるまでの一時的な変更という趣旨でしたので、定款で定める役員(理事・監事)と総代の定数の幅を適切な人数に変更します。
- 必要に応じて役員経験者のうちから「相談役」を置くことができるようにします。

組合員へのお役立ち

- 宅配アプリ機能の拡充やeフレンドの機能強化を図り、組合員の声に応え利用しやすい仕組みづくりを進めます。
- 配送コースの最適化を図り、効率的なコース設計を進めます。富山ブロックは7月4日から、東部ブロックは7月11日から、西部ブロックは7月25日から新コースとなる予定です。
- 組合員の家計を応援する家計応援商品の対象商品の拡大と、県別オリジナル企画でも応援企画を実施します。
- 店舗事業では、移動販売車増車に向け準備を進めます。
- 2024年度に富山市新庄で、小規模多機能型居宅介護施設を開設する準備を進めます。
- 合併で出資し農業法人を立ち上げ、事業開始の準備を整え生産活動の開始をめざします。
- 黒部市田村川流域の流量調査は引き続き2022年12月上旬まで行い、小水力発電開発に向けた準備を進めます。

職員の成長と安定した経営

- 教育制度に基づき階層や職能別の人材育成、職場体験などを進め、キャリアアップを支援していきます。
- 組合員の問い合わせに対応する、コールセンターをスタートします。寄せられた声をトータル管理できる仕組みの導入を進めます。

事業経営計画

項目	実績	前年比
組合員数	139,000人	101%
出資金	85億円	104%
総事業高	171億4,260万円	97%
宅配事業	159億4,360万円	96%
生活支援事業	4億0,790万円	118%
福祉事業	4億4,400万円	106%
店舗事業	1億9,470万円	108%
共済事業	1億4,540万円	100%
その他	700万円	106%
共済保有件数	46,955件	103%

第5号議案 役員選任の件

理事および監事全員の任期満了に伴い、役員の選任について提案し、新たに全体区分理事12名、地域区分理事13名、監事5名が選任されました。

第6号議案 役員報酬決定の件

役員(理事25名、監事5名)の年間報酬について提案し、承認されました。経済状況、当組合の経営状況、社会的水準その他諸般の事情を勘案して、上限の範囲内で支給します。

第7号議案 役員退任慰労金支給の件

退任される理事11名、監事2名に対して、退職金ならびに退任慰労金を支給することが承認されました。また、合併契約書第16条に基づき、前CO・OPとやま役員2名の退任慰労金については、とやま生協に引当金として引き継がれており、退任慰労金として支給します。

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

※1号議案は、旧富山県生協における2021年度の活動と決算についての議案となります。

活動のまとめ 組合員数 78,840人 出資金 47.6億円 総事業高 95.6億円

安全・安心の取組み

- アレルギートラブルに迅速に対応できるよう、9月にアレルギー情報登録システムを立ち上げました。2021年度末現在の登録者数は30,594人となり、前年より3,942人増えました。
- 富山県生協とCO・OPとやまの組合員がともに「とやま生協の安全確認業務の仕組み」を理解するために、2021年3月からテーマを変えて計3回の両生協合同学習会を実施しました。2021年度としては7月と9月の2回合計で、のべ130人の参加がありました。
- とやま生協として温室効果ガスを2030年までに40%削減する「2030年温室効果ガス削減計画の策定」について検討し、8月理事会で確認しました。黒部市田村川での事業を検討している小水力発電は、12月に機器を現地に設置し、1年間にわたる流量調査を開始しました。



2021年7月
「くらしの安全・安心学習会」



小水力発電候補地(黒部市田村川)

組合員の参加・参画と社会貢献

- 組合員活動の年間参加人数は23,926人となりました。合同企画を中心にリモート開催やハイブリッド(会場参加とリモート参加の併用)での開催を増やし、リモートでの参加人数は327人でした。
- 富山ブロックは、CO・OPとやまとの合同企画「ふれあいワラシックコンサート」を11月(県民会館:443人)、2月(高周波文化ホール:203人)の計2回開催しました。
- 東部ブロックは、3月に合併直前盛り上げ企画としてCHIKOさんのコンサートを開催し380人が参加しました。
- 西部ブロックは、12月に「ファミ CHIKOさんのコンサート」を開催し、287人の参加がありました。また3月には「せいきょう落語祭り」を開催し、140人の参加がありました。



CHIKOさんのコンサート

組合員へのお役立ち

- コープ北陸事業連合の創立25周年を記念して、コープファミリーにて「感謝還元祭」を年4回実施し、多くの組合員にご利用いただきました。
- 令和3年度富山市地域密着型サービス事業予定者等公募申請は、小規模多機能型居宅介護、認知症対応型共同生活介護の複合型で9月に申請書を提出しました。小規模多機能型居宅介護事業所について、12月に富山市から決定通知をいただきました。
- 1月25日より昼食弁当の取り扱いを富山センターから開始しました。とやま生協要冷物流センター稼働後には、全センターで昼食弁当の取り扱いを行います。



- 注文サポートサービスは99件(昨年対比186%)と前年より多くのご依頼をいただきました。くらしのお困りごとと連携件数は、けんせいきょうサービス7件、にこりーな2件、まちのでんき屋さん18件の合計27件でした。

安定した経営と元気な職員集団

- 要冷物流センターは3月26日に、新東部センターは2月8日に竣工しました。西部センター増築は、12月に完了し、既存施設の改修工事は3月30日に完了しました。
- 福祉事業は更なる経営改善を進めたことから、経営剰余金は446万円となり、前年から4,514万円改善しました。
- 新生協に向け、職員の投票によって制服の選定を行いました。車両や施設、看板などのロゴマークの変更を進め、3月までに全て完了しました。



要冷物流センター(外観)



施設誕生祭の様子(輝ゆとり〜な)

財産及び損益の状況

貸借対照表

資 産		負 債	
流動 資産	42億2,455万円	流動負債	36億1,595万円
		固定負債	2億8,695万円
		純資産	
固定 資産	58億2,970万円	出資金	47億6,987万円
		剰余金	13億7,834万円
		評価換算差額等	312万円
資産合計	100億5,426万円	負債・純資産合計	100億5,426万円

2021年度事業経営実績

項目	実績	計画比
組合員数	78,840人	101%
出資金	47億6,987万円	102%
総事業高	95億6,720万円	101%
宅配事業	87億2,954万円	102%
配食事業	3億4,621万円	102%
福祉事業	4億2,104万円	99%
共済事業	6,378万円	102%
その他※	662万円	95%
経常剰余金	3億964万円	124%
共済保有件数	20,943件	99%

※その他は太陽光発電による収入





食品添加物①

正しく使いリスクを管理

さまざまな種類が身近にある

食品添加物は日本では約1500品目
が使用を認められています。よく「他国
に比べて著しく多い」などと非難されま
すが、実際には国によって添加物の定義
が異なり品目の数え方が異なるため、単
純比較は無理。日本は添加物が多い、と
は言えません。

添加物には、外見をよくする着色料、
味をよくする調味料、食品の保存性を高
める保存料、油などの酸化を防ぐ酸化防
止剤、食品の酸性度を適正に保ち微生物
の増殖を防いで品質を保持するpH調整
剤など、さまざまな種類があります。添
加物はみなさんが思うよりうんと身近。
豆腐は添加物がないと作れず、夏によく
飲まれるイオン飲料に含まれるミネラ
ル・ビタミン類も、添加物が用いられて
いるのです。

「人工合成だから危ない」は間違い

「添加物は化学的、人工的だからイヤ」
とよく言われます。しかし、「自然天然
は安全、人工合成は危ない」という考え
方は間違い。自然天然でも、発がん物質
やフグ毒、キノコ毒など怖いものがたく
さんあり、人工合成でも安全性が高いも
のがあります。

たとえばこんにやく。昔は、こんにゃ

く芋と、木の灰を水に溶かした灰汁から
作っていました。灰汁は強いアルカリ性
となるので、その性質を利用していまし
た。しかし、木を燃やすと発がん物質、
その他の毒性物質もできるため、それら
がこんにやくに混じっていた可能性があ
ります。

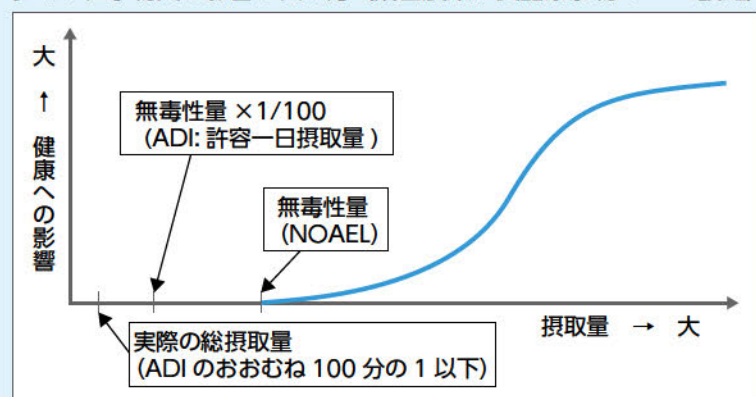
今は、多くの事業者がこんにやく芋と
添加物（水酸化カルシウムなど）から作っ
ています。添加物は、灰汁に含まれるア
ルカリ性成分と同じ成分を化学的に作っ
たもの。発がん物質などが含まれないた
め、この方が事業者は安全、確実に作れ
るのです。

摂取量は非常に少ない

添加物を新たに認める際には、毒性が
詳しく調べられます。発がん性や生殖毒
性がないか、私たちの体に蓄積しないか
などが検討され、問題があると添加物と
して認められません。

また、化学物質は摂取量によって影響
の程度が大きく異なるため、一つ一つの
添加物について複数の動物実験を行い、
体への負の影響がみられない量（無毒性
量）を突き止めます。その100分の1
の量が、許容一日摂取量（ADI）とし
て定められ、一生生涯、毎日その量を摂取
しても体への影響が出ない量とされます
（図参照）。

多くの化学物質の影響の表れ方（残留農薬や食品添加物のADI設定）



添加物が一つ一つ、正しく使われていれ
ば、個々の添加物の1日の摂取量がADI
を超えることはありません。厚生省が、
都道府県の衛生研究所と共同して、店頭
で食品を買う集め摂取量調査を行なっ
ています。保存料や着色料等、ほとんどの
添加物がADIの1%以下の摂取量しか
ありません。

次回は、添加物がどのように使われて
いるかや表示の見方などを解説します。



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行っている。

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。



理事長就任のご挨拶

とやま生活協同組合 理事長 小泉 謙二

6月22日（水）富山国際会議場において、「とやま生活協同組合」として第1回目となる通常総代会が行われ、この
度理事長に選任いただきました。日頃より商品のご利用や活動等にご尽力いただいております組合員の皆さんをはじめ、
お取引先様や関係各位に心より感謝申し上げます。

通常総代会におきましては、新型コロナウイルス感染症拡大防止に対応しながらの開催となりましたが、第1号議案
から第7号議案まで全議案が可決されました。当日のご発言をはじめ、総代会前のブロック別方針説明会やブロック
総代会議において、沢山のご意見をいただきました。それらを真摯に受け止め、今後の事業・活動に生かしていきます。

また、新たな役員体制として全体区分理事12名、地域区分理事13名、監事5名が選任されました。とやま生協と
してはスタートして3ヶ月が経過していますが、あらためて「私たちは力を合わせ、誰も取り残さない、平和で心豊かな
地域社会を創ります。」という理念のもと、新体制で前進するとともに、2022年度の活動方針・事業計画達成にむけ
て取り組んでまいります。

2030ビジョンフレーズ「地域（みんな）でつくる、とやまの未来」を掲げ、「くらしのトータルケア事業」の実現をめざし、
福祉事業・生活支援事業の拡大、店舗事業の再構築をすすめます。誰もが住み慣れた地域で安心して元気にくらし
続けられる地域社会創りのため、組合員の皆さんと一緒に取り組んでまいります。

子育て通信 笑顔のたね

赤ちゃんの水分補給について



夏場は、赤ちゃんもたくさん汗をかきます。赤ちゃんが上手に水分補給をできない場合は、
ママがしっかり水分をとって母乳を与えましょう。離乳食開始前の赤ちゃんには、母乳や
ミルクが最適な栄養源であり水分補給源です。母乳やミルクを十分飲んでいれば、水分
不足の心配はいりません。離乳食開始後も、離乳食の後に欲しがるだけ母乳やミルクを飲ませるようにしましょう。

赤ちゃんに水分補給をするタイミングは、外出時やお風呂上がりなどです。白湯（※）や薄い麦茶をスプーンやコッ
プ、さらに赤ちゃん用の柔らかいストローを使って飲む練習をさせましょう。

水分補給というと、果汁やイオン飲料を与えるというイメージがあるかもしれませんが。赤ちゃん用イオン飲料は、
体調不良の時に備えておくとい良いでしょう。体調不良（下痢や嘔吐等）の時は、5～10分ごとに5mL（小さじ1杯）
程度を与え、赤ちゃんの体調を観察しながら受診し、医師の指示に従います。イオン飲料は塩分や糖分が含まれ
ているので、体調が回復したら使用を止め、習慣化しないようにしましょう。

また、赤ちゃんが喜ぶからと糖分の多い果汁を
たくさん与えると、離乳食を上手に進めることがで
きなくなることがあるので注意が必要です。

離乳食に汁物を取り入れることでも、水分補給
ができます。材料に野菜やいも類を使えば、ビタミン
やミネラルなどの栄養素を補うことができます。

白湯（※）・・・水を沸騰させ、体温くらいの温度まで冷ました
もの。甘味は必要ありません。
（外出の時には赤ちゃん用ミネラルウォーターや麦茶を利用し
ても良いでしょう。）

野菜スープ（離乳後期9～11か月）

【材料】きゅうり…20g、たまねぎ…10g、にんじん…10g、
水…80ml、しょうゆ…小さじ1/3

【作り方】

1. きゅうりは皮をむいて種を取り除く。野菜類は、5～8mm
角程度の色紙切りにし、水でやわらかくなるまで煮る。

2. しょうゆで調味して仕上げる。

*野菜は、トマト、かぶ、ブロッコリーのほか、じゃがいも
などで試してみましょう。

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

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



「夏野菜をおいしく食べるメニュー・工夫」

●夏野菜が嫌いなお子さんも多いと思いますが、そういう時はミニトマトのヘタ取り・ピーマンの種取り・とうもろこしの皮むきなど簡単なお手伝いをしてもらいます。すると、「このミニトマト私がヘタ取ったんだよ」「なんて言いながら苦手な夏野菜も不思議とおいしく食べられてたりします。」

入善町 しのみやさん



●新鮮な採れたてきゅうりを板ずりしてもろきゅうで食べたり、塩麹につけたり、ごま油を入れ中華風にしたり、いろいろ味を変え、毎日おいしくいただいています。

富山市 Y.Sさん

●「超簡単トマト漬け」安イトマトでもOK。家庭菜園でたくさんトマトができた時にはコレ！冷やっこ、パスタの付け合わせなんにでも合って、おいしいです！
〔材料〕◎トマト：大4個 ◎ごま油：大さじ1 ◎塩：小さじ1/2 ◎醤油：小さじ1 〔作り方〕トマトは一口大のさいの目切りにし、調味料を振りかけて冷蔵庫で一晩寝かせます。

高岡市 たまちゃんばあさん

●大きく育てしまったきゅうりがある時に作るのが「きゅうりのあんかけ」です。皮をこそごころむき、中の種を除いて一口大に切ります。だし汁と醤油で煮て、水溶き片栗粉でとろみをつけます。好みでごま油やごま、おろし生姜をかけて食べます。温かくても冷たくてもおいしいです。

滑川市 梅沢さん

●ミートスパゲッティです！トマトは湯むきをして皮を取り、ザク切り。ケチャップ、ソース、にんにく、ひき肉、玉ねぎのみじん切りを入れて、パスタに混ぜて食べます。トマトの酸味と甘味が良く、とても美味しいです！

高岡市 しおママさん

●体を冷やす作用のある夏野菜。暑い日には美味しいのですが、食べ過ぎるとお腹を冷やすことも。青じそ、生姜などの体を温める野菜と一緒に摂ると良いですよ。



南砺市 ななまるさん

●なすを揚げ、きゅうりはスティックにしてマヨネーズが入ったグラスに入れます。子ども思わず手が出ますよ。

富山市 夏空さん

●食欲旺盛まちがいなし！の焼き肉サラダです。セロリ、パプリカ、ペピーリーフ、カイワレ大根、サニーレタスなどたっぷりの野菜に牛カルピを焼き肉のタレで焼き、野菜にのせます。焼き肉のタレをさらにかけて、あとは混ぜて食べるだけ！

富山市 うたごさん

●やっぱり夏野菜カレーです。なす、かぼちゃ、トマトなどを焼いて、ふだんのカレーにのせて食べるのがサイコー！！彩りもキレイで食欲も増します。さらに焼き肉を加えてガッツリ食べるのもグー！

砺波市 みやちゃんさん

フリートーク

●リアン6月号のSDGsのウェディングケーキモデル紹介が面白かったです。SDGsってとても壮大すぎて、どこから手をつけてよいかわかりませんでした。SDGsを3層に分けて考えることで、今すぐに始められるSDGsの取っかかりが見えてきました。

魚津市 たこやきさん

●とやまアルペン乳業さんの「プレーンヨーグルト生乳仕立て」と南味味噌醤油さんの「甘酒ストレート」と家の畑のいちごで最高に美味しいデザートができました♡



上市町 ゆーこさん

●このご時世で旅行もなかなか行けないのですが、全国の有名お菓子があると、行ったらついで注文します。毎回どんなお菓子があるのか楽しみです。

富山市 さおりさん

●「子どもができたあ」と一昨年県外へ嫁いだ長女より、うれしい便りが届きました。夏には初孫とのご対面となりそうです。今から生協商品で離乳食作りの勉強を楽しもうと思います。

上市町 富山のばあさん

●新生協になって、今までお気に入りだった商品があまりなくなり、新規開拓のつもりで毎週カタログとにらめっこをしています。MY定番を見つけれられるまで、まだ時間がかかりそうです。

上市町 かみちさん



●リアン6月号の「これいいね！」の中の「玉ねぎみじん切り」がいいなと思いました。これだと大量に刻むこともなくなり、とても便利だと思いました。I・Iさん、ありがとうございます。

富山市 ニッ子ママさん

●海洋プラスチック問題の学習会に参加しました。動画で見た海底のゴミの多さに衝撃を受け、肥料プラスチックゴミなる存在も知りました。マイクロプラスチック調査も体験し、「百聞は一見にしかず」。環境を考える良い経験になりました。

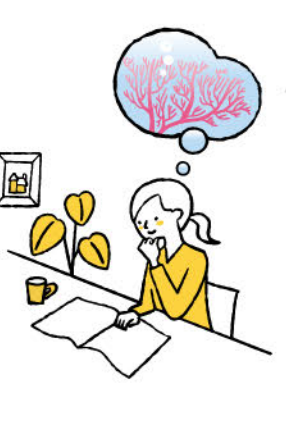
富山市 ひつちゃんさん

●HCOOPの味付けもよく注文するだけで、サンゴ基金に寄付できたり、それによって糸もずくが豊作になったりしたと知り、リアン6月号のピックアップを読んでうれしくなりました。

黒部市 ばばちゃんさん

●リアン6月号に載っていた「えびとはんぺん入り肉団子」を早速作ってみました。えびをたいて混ぜるだけ！私は揚げ焼きにしました。揚げたては、ふわふわでえびの食感、風味もよく、塩をつけるだけで絶品♡ぜひ皆さんも作ってみてください！

砺波市 あきいちゃんさん



これいいね！ NICE

きゅうりを5mmくらいの斜め切りにして、ビール漬の素を少しふりかけておく、半日くらいでおいしく漬かります。あつさりとてもおいしいです。



●わが家で大人気です。あつさりしても食べやすく、ポリウムがあるのにすくなくります。子どもも喜んで食べられます。

南砺市 オールドママさん



●このだしを使うと、料理にコクが出てとてもおいしいです。だしだけではなく、袋を開けて粉末をきゅうり、大根などに振りかけると、浅漬けになります。味付け調味料として、炒め物やチャーハンにも使えてとても便利です。



●万能和風だし千代の一番減塩
●このだしを使うと、料理にコクが出てとてもおいしいです。だしだけではなく、袋を開けて粉末をきゅうり、大根などに振りかけると、浅漬けになります。味付け調味料として、炒め物やチャーハンにも使えてとても便利です。

射水市 新米パパさん

プレミアムとろしめさば

●冷凍なので、いつでも解凍して食べられるのが便利で良いです。刺身でも食べますが、押し寿司にして出すと子どもも喜んで食べてくれます。



富山市 サッチーさん

●子供が大好きで、いつもお弁当やおにぎりに使っています。しその風味とひじきの味がしつかりしていて、よく食べてくれます。



富山市 梅太郎さん

お便り募集！

募集テーマ
「秋の夜長にやりたいこと」

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！

※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、レシピはとやま生協の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

投稿は12Pのおたよりカード または WEBで！

第1回理事会報告

- 開催日 2022年6月22日(水)
- 承認事項
1. 代表理事および役付理事、常勤する理事の件
 2. 2022年度-2023年度 役員の対外役員及び委員、理事会諮問委員会等の役割の件
 3. 役員別報酬決定の件
 4. 理事報酬受領辞退申し出の件
 5. 常勤役員退職金および非常勤役員退任慰労金支給の件

第2回理事会報告

- 開催日 2022年6月29日(水)
- 特別確認事項
1. 2022年度-2023年度 理事会運営の考え方
- 承認事項
1. 2022年度5月度の事業・活動および経営報告の件
 2. 2022年度第1四半期まとめと第2四半期方針の件
 3. 第2期総代選挙実施の件
 4. 就業規則等改定の件
- 確認事項
1. 機関運営・連帯関連報告
 2. 第1回通常総代会報告(速報)
 3. 日本生協連第72回通常総会報告の件
 4. コープ共済連第14回通常総会報告の件
 5. コープ北陸第26回通常総会報告の件
 6. 富山県生協連第57回通常総会報告の件
 7. 2022年度労働条件改定の件
 8. 2022年度夏季賞与支給の件

事業報告 2022年5月現在

●事業分野別損益

	5月実績	計画比	4~5月実績	計画比
宅配事業	12億8,913万円	99%	25億5,805万円	99%
配食事業	3,233万円	100%	6,547万円	102%
福祉事業	3,621万円	100%	7,232万円	101%
共済事業	1,156万円	99%	2,303万円	99%
店舗事業	1,529万円	92%	3,265万円	99%
太陽光発電	98万円	116%	176万円	99%
全事業合計	13億8,554万円	99%	27億5,330万円	99%
経常剰余金	2,210万円	59%	-1,120万円	-

- 組合員数・出資金
- 組合員数/137,732人(-34人) 出資金/83億7,161万円(+6,464万円)
- チラシ・ポリ袋回収
- チラシ回収率/77% ポリ袋回収率/22%

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ます!

第2弾は、『生協の商品が手元に届くまで』を予定しています。

8月29日~チラシを配布します。(次回11月、2月を予定)

チラシにあるアンケートを提出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!



レシピノート(実際のものとは異なる場合があります。)

とやま生活協同組合

みなみ店のお知らせ

8月から土曜日の営業時間を変更します

組合員の皆さんが利用しやすい店舗を目指し、みなみ店の土曜日の営業時間を8月6日(土)から変更します。

土曜日は9:30 開店!

皆さんのご来店を心よりお待ちしております!

8月
25日(木)

8月
26日(金)

8月
27日(土)

ポイント2倍セール&フードドライブを実施!

1ヵ月以上賞味期限のある未開封の食料品を集めて寄付しています。

フードドライブへのご協力ありがとうございました

6月23日(木)~25日(土)とやま生協 みなみ店でフードドライブを実施しました。

●食品等をお持ちくださった方 35名

●集まった食品の重量 約28kg

※そのほか、おむつ、生理用ナプキン6袋が集まりました。

ホームページからみなみ店のチラシ情報がご覧いただけます。

ユニセフ ウクライナ緊急募金にご協力頂きありがとうございました

とやま生協全体で3,304,110円が寄せられ、(公財)日本ユニセフ協会に送金しました。

皆様からの募金は、(公財)日本ユニセフ協会を通して、ウクライナ国内および周辺国に避難した子どもたちやその家族への医療・保健物資や水の提供、子どもの保護や心のケア、教育支援などに活用されます。

<募金内訳>	募金額	募金人数
OCR、eフレンズ	3,276,800円	4,814人
募金箱	27,310円	-

秋のお友達紹介キャンペーン

8月29日(月)~10月21日(金)

ご近所の方やご友人などお知り合いの方をご紹介ください!

- 特典1** ご加入の有無に関わらず、「個人宅配」「グループ宅配」のご説明を聞いていただいた場合、紹介してくれたあなたに! **人気のコープ商品をプレゼント!**
(オイル無添加ライトツナフレーク(700g×3缶)、たまごスープ、おいしい赤飯のいずれか)
- 特典2** ご紹介いただいた方が生協に加入されると、「ご紹介いただいた組合員の方」には**1,000ポイント**「ご紹介いただいた方」には**500ポイントをプレゼントします!**
※お友達・お知り合いの方が新規に加入となった場合に適用となります。
- 特典3** 生協にご加入いただいたお友達の特典 **お試しサンプルセットプレゼント!**
新規で生協にご加入いただき、「個人宅配」「グループ宅配」をご利用いただいたお友達へのプレゼントとなります。
- 詳しくは8月29日からお届けするチラシをご覧ください。

福祉施設「とやま生協 輝ゆとり〜な」紹介

とやま生協では、利用者さんが楽しく生き生きと在宅生活を送れるよう「生協10の基本ケア」に取り組んでいます。

富山市藤木にある「輝ゆとり〜な」は、地域に根ざした小規模多機能型居宅介護施設です。住み慣れた地域でくらし続けるために、「通い」「訪問」「泊まり」の各サービスを柔軟に提供しています。いつものスタッフ、いつもの場所でサービスを行うので、ご本人様も安心してご利用いただけます。

午前中はラジオ体操、口腔体操を行い、午後からも体操、室内での歩行訓練、作品製作、レクリエーションを行っています。その他に誕生会、ドライブ、運動会、おやつ作りなど行事も行っています。また、ボランティアさんと一緒に囲碁も楽しんでいます。

これからも利用者さんやご家族の想いに寄り添って、いつまでも住み慣れた地域(家)でくらせるようお手伝いしていきます。



「とやま生協 輝ゆとり〜な」(富山市藤木) ご利用の相談は ☎076-464-5230

第28回 海岸クリーン作戦を開催

~海洋ゴミの問題・環境について考えるきっかけに~

開催日 6月19日(日) 開催場所 八重津浜(富山市)、六渡寺海岸(射水市)

主催 富山県生活協同組合連合会

八重津浜(富山市)と六渡寺海岸(射水市)の2会場で海岸クリーン作戦を開催しました。

八重津浜303名、六渡寺海岸208名、合計511名(内、とやま生協合計231名)が参加し、海辺のゴミ拾いや、マイクロプラスチック調査を行いました。お子さんを連れてご家族で参加された組合員の方も多くみられました。

八重津浜では、公益財団法人環日本海環境協力センターの方にご協力いただき、3地点でマイクロプラスチック調査を行いました。実際に10分の砂(縦20cm×横20cm×深さ2.5cm)を採取し、ふるいにかけて選別したところ、特に用水などから流れ着いたと推測される肥料コーティングカプセルが多くみられました。参加者からは、「マイクロプラスチックを実際に採取したことで、プラスチック問題の現状を知ることができました」との感想が聞かれました。

ゴミ拾いやマイクロプラスチック調査を通して、普段の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なりました。



八重津浜の様子

六渡寺海岸の様子

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「通常総代会開催報告」 ☐ 子育て通信「笑顔のたね」 ☐ 暮らしのコラム ☐ 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	おたより記入欄 ☐ テーマトーク「秋の夜長にやりたいこと」 ☐ フリートーク ☐ おすすめ商品 ☐ レシピ
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

とやま生協新理事長の名前は 小○ 謙二

締め切り

8月19日(金)

6月号
クイズの答え

答え

食の安心基金

応募総数255通、正解者数245通でした。

※プレゼントは8/1(月)～8/5(金)の週にお届けしています。

クイズ正解者の中から抽選で20名様にコブ商品をプレゼント!

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。

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

富山市トッポバアちゃんさん 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!



POINT!
みじん切りは、
フードプロセッサーを使うと
時間短縮になって
おすすめです!



調理時間
30分

1人分
522kcal
ドライカレー
のみ

Let's Cooking

野菜もたっぷりとれる!

夏を乗り越えるドライカレー

【材料(4人分)】

合いびき肉 …… 500g
玉ねぎ …… 中3玉
にんじん …… 中2本
ピーマン …… 3個
しょうが(みじん切り) …… 大さじ2
塩・こしょう …… 少々

A 赤ワイン …… 大さじ3
カレー粉 …… 大さじ3
トマトケチャップ …… 大さじ2
ソース …… 大さじ1
しょうゆ …… 少々

お湯 …… 100cc程度
干しぶどう …… 大さじ2(お好みで)
オリーブ油 …… 適量

【作り方】

- ① 玉ねぎをみじん切りにする。にんじん1本はすりおろし、もう1本はみじん切りにする。
- ② ピーマンをみじん切りにする。
- ③ 鍋にオリーブ油を入れ、①と合いびき肉、しょうがをじっくりと炒める。
- ④ 塩・こしょうで味付けをし、Aを入れて味をととのえ、お湯100cc程度を足す。
- ⑤ ②のピーマンを入れ、混ぜながら水分をとばす。
- ⑥ お好みで⑥に細かく刻んだ干しぶどうを入れる。

余ったら冷凍保存もできます。

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。