



くみかつニュース

2
月号

北・中・南それぞれのエリアの情報をお届けします！

(北エリア：奈良市・生駒市 中エリア：大和郡山市・天理市・香芝市・生駒郡・北葛城郡・磯城郡 南エリア：大和高田市・橿原市・桜井市・五條市・御所市・葛城市・宇陀市・宇陀郡・高市郡・吉野郡・山辺郡)

組合員活動の紹介コーナー

北 エリア

組合員のつどい(産直・地産地消の取り組み)と ロングライフパンの学習会

大宮コープ委員会

11月26日(水)ならコープ本部会議室で、組合員のつどいと、「CO・OPモーニングクロワッサン」や「毎日クロワッサン」など、ロングライフパンでおなじみの(株)コモの学習会を開催しました。



組合員のつどいの様子

コモの学習会では、酵母と乳酸菌が共存するめずらしい複合酵母「パネトーネ種」を使うことで、長期保存が可能なパンが製造できるこ

とを知りました。コモのパンは、ゆっくり発酵させるので、パン生地が幾層もの膜に仕上がりが、やわらかさやくちどけの良さを感じることができます。そして、乳酸菌による甘酸っぱい風味が残っているので、そのままでももちろん、好みの具材をはさんでも美味しく食べることができます。

参加者からは、「参加者同士で情報交換ができてよかった」「コモのパンは、災害時のための備蓄用としても便利」「組合員のつどいで、ならコープの取り組みがわかりました」などの声がありました。



中 エリア

組合員のつどい(産直・地産地消の取り組み)と 奈良で作られている醤油の学習会

香芝東コープ委員会

11月1日(土)コープ真美ヶ丘集会所で、組合員のつどいと、ならコープ商品第1号の「コープしょうゆ」を共同開発した斑鳩町のニシキ醤油(株)の学習会を開催しました。



ニシキ醤油の学習会では、映像と資料を見ながら、取扱商品や醤油の製造工程、こだわりを詳しく聞きました。醤油は、原料の小麦を炒ることで風味が増し、発酵・熟成期

間によって味や風味が変わるそうです。説明を聞きながら、6種類の商品の味見をして、それぞれの違いを感じました。

参加者からは、「お気に入りの商品が見つかりました」「『大和ぼんず』は大和当帰*の独特の風味がした」「『ひしお』が香り高くおいしかった」「身近な調味料なのに、知らないことが多かった」「伝統の製法を守っていくのは大変ですが、これからも頑張してほしい」などの声がありました。

*奈良県で古来より栽培されてきた薬草。



組合員のつどいの様子



南 エリア

あすならホーム畝傍の見学と コープみみなしでお買い物を楽しみました

吉野コープ委員会

11月17日(月)協同福祉会のあすならホーム畝傍を見学して、コープみみなしでお買い物を楽しみました。

吉野コープ委員会の活動地域でもある東吉野村はお買い物



が不便なところでおのこと。そこで、地域の皆さんにお買い物を楽しんでいただけたらと思います、あすならホーム畝傍の見学と併せて企画しました。

あすならホーム畝傍は、近鉄畝傍御陵前駅近くの閑静な住宅街にあります。「グループホーム」「小規模多機能型居宅介護」「看護小規模多機能型居宅介護」「定期巡回・随時対応型訪問介護看護」「訪問看護ステーション」「ケアプランセンター」を展開している介護サービス事業所です。檜と畳で作られたお風呂場や、トイレ、交流スペースなどを、説明を受けながら見学しました。自立することを目的とした、自分の居場所をつくる取り組みがすばらしいと感じました。

昼食を取りながら交流した後、コープみみなしに移動して、お買い物を楽しみました。参加者からは、「初めてのコープみみなしでの買い物に、思いの外たくさん買いました」などの声がありました。



店舗で実施している取り組み

使用済み 天ぷら油 回収拠点	コープおしくま	毎月第1土曜日 10:00～12:00
	コープ朱雀	毎月10日 10:00～12:00
	コープ七条	偶数月15日(8月のみ22日) 10:00～12:00
	コープいまご	偶数月の第1土曜日 10:00～12:00
	コープみみなし	偶数月の第1土曜日 10:00～13:00

フードドライブ開催日	全	店	舗	2月15日(日)10：00～12：00
おもちゃ病院 開院日	コープおしくま	毎月第1土曜日	10：00～14：00	
	コープたつたがわ	毎月第4月曜日	10：00～14：00	
	コープなんごう	毎月第4木曜日	9：30～13：00	
お店でふあん☆ふあん (みみっこ広場であそぼう！)	コープみみなし	毎月第3木曜日	10：00～12：00	

(お詫び) 1月号において、コープおしくまの使用済み天ぷら油回収の実施時間に誤りがありました。お詫び申し上げます。



