コープあおもり 広報紙

はばたき

2020 1 Vol. 263

●組合員数 156,337人（2019年11月20日現在）
●共同購入班 13,840班
●個人宅配利用 25,865人
●出資金額 3,629,583千円（一人当たり23,216円）

共同購入がインターネットで注文できます
あっと@コープ
コープあおもりのホームページから登録できます
登録無料
ホームページアドレス https://www.aomori.coop/

平田牧場の「こめ育ち豚」

ズームアップ 商品

ひらたぼくじょう さんげんとん
平田牧場三元豚

◆産直産地、平田牧場（山形県酒田市）の特別な品種
味に定評のある黒豚のバークシャー種を交配した三元豚（平田牧場三元豚）に、飼料用米を与え、開放的な豚舎で長期間、じっくりと育てています。

＊Week1月3週、お買い得価格でご案内！　お見逃しなく

▼共同購入部の職員が産地を見学（10/16・17）

◆②面をあわせてご覧ください

新年にあたって

理事長　小池伸二

新年、明けましておめでとうございます。

昨年中は、組合員の皆様はじめ、お取引先や関係者の皆様に大変お世話になり、ありがとうございました。また、コープあおもりが取り組んでいる食の安全・安心や平和・環境を守る活動、福祉や子育ての活動、被災地や被災者への支援活動などに、多くの皆様のご理解とご協力をいただき、心より感謝申し上げます。

昨年11月、待望の和徳店が弘前市の旧健生病院跡地に移転新築オープンいたしました。店舗（売場）面積は旧和徳店の40坪から440坪となり、生鮮品やお惣菜を中心に品揃えが豊富で地域の組合員の皆様のくらしに役立つお店として、大きく生まれ変わりました。また、2階には組合員活動施設を併設し、弘前地域の組合員活動の拠点となっています。これを契機に、和徳店の新築に多大なご協力をいただいた津軽保健生協（本部会館と駐車場を共有）の皆様とも連携し、地域の組合員活動の更なる発展に努めていきたいと思います。これからも組合員のくらしに役立ち、末永く愛され続けるお店をめざし、役職員一同、力を合わせて努力していく所存です。

2019年度も残りわずかとなりましたが、今年度は和徳店の移転新築オープンのほかにも、様々な組合員のくらしに役立つ取り組みを進めてきました。RAB青森放送との共同企画である県内で生まれた赤ちゃんに「はじめてばこ」をお届けする取り組みは2年目に入り、応募が延べ7,500世帯を超えました。お届けしたご家庭に大変喜ばれるとともに、子育て世代の生協への加入動機に繋がっています。また、共同購入や配食など宅配での高齢者等の見守り活動の充実、「配食弁当での「やわらか食（介護食）」の開始、消費税増税に対応したチラシへの税込表示やキャシュレスポイント還元の実施など、組合員の要望を受けた様々な改善課題に取り組んできました。昨年10月には、県内での環境活動の取り組みが評価され、循環型社会形成推進功労者として環境大臣表彰を受賞しました。

今年もコープあおもりは、安全な商品の供給とコミュニケーションを通して、地域での人と人のつながりやくらしの安心を広げる事業と活動を進めていきます。また、くらしに役立ち、安心して利用できる事業と健全な経営を推進します。そして、他生協や行政・他団体との協同・提携を一層強め、健康で安心してくらせる地域社会づくりに貢献していきたいと思います。

今年も、組合員の皆様をはじめ、関係各位の皆様のご理解とご協力をどうぞ宜しくお願い致します。

炊飯器で簡単調理…

カンタンレシピ

★今回は鶴田こ～ぷ委員会（鶴田町）の皆さんにご協力いただきました。イチオシのCO・OPサクッとプリプリえびフライ（大）を⑥面に掲載しています。

炊き込みご飯とチャーシュー

＊炊飯器で簡単料理

〔材料〕　豚肩ロース300ｇ　米２合　もち米0.5合　しいたけ４個　シメジ１パック　生姜１かけ　細ねぎ適量　サラダ油大さじ1/2　塩小さじ1/3　A（炊飯用）［昆布つゆ・酒各大さじ２　塩小さじ1/2］　B（チャーシューたれ）［酒・砂糖各大さじ１　昆布だし大さじ２］

〔つくり方〕　①しいたけは薄切り、シメジはほぐし、生姜を千切りにする　②肉の全体に塩をふり、サラダ油を熱したフライパンで全面に焼き色がつくまで中火で焼く（しっかり焼くことで旨味が閉じ込められアクが出にくくなります）　③炊飯器に洗った米とA、分量の水を入れ、①と②を加えて通常に炊く　④②のフライパンの油を拭き取り、中火でBを煮詰める　⑤炊き上がったら炊飯器から肉を取り出し、ご飯に刻んだねぎを加えて混ぜる　⑥肉を食べやすい大きさに切り④をかけます

がっぱらもち（のりかすもち）

＊昔なつかしい郷土料理です

〔材料〕　A［もち粉200ｇ　砂糖55ｇ　塩３ｇ　黒ごま10ｇ　水260cc　お好みでくるみなど］　サラダ油

〔つくり方〕Aを混ぜ、少しだけ多めのサラダ油を熱したフライパンで焼く（弱火で片面を10分、ひっくり返してさらに10分、合計20分。こげやすいので弱火でね!!）。焼き上がったら、食べやすい大きさに切り分けます

大根なます

大根と人参の千切りに塩をまぶしてもむ。（水が出てくるので）しぼって、らっきょう酢（Weekで案内）で味をつけ、上に缶詰めのみかんをトッピングします

＊写真には菊の味噌汁と漬物（2種類）が写っています

もくじ

＊新春特集 今年度新採用の職員に聞いてみました……4・5

＊11月15日、和徳店（弘前市野田）が移転新築オープン！　③面トピックスと⑤面に掲載

■品種、飼料、育て方が違う特別な豚肉
＊平田牧場（酒田市）をたずねて……2

■トピックス（取り組みなどから）
＊るいけ店（八戸市）でベビーマッサージ 他……3

■まるで、フルーツのような甘さの人参
「さんち れぽーと」は、ふかうら雪人参……5

■LPAの会からのお役立ち情報
＆コープの商品を使って
＊簡単小物（かぼちゃの種でブローチ）……6

■おたより／コープパズル／めごこ
／Q＆A（組合員さんの声から）……7

■こんにちは（和徳店舗こ～ぷ委員会）
／ちょっとたんさく…
＊青森市の隠れた名所、常花志園……8

＊2001036 12＊