

LP Aの会からお役立ち情報

コープで備える保障① (全4回)

コープの共済と保険



コープあおもりでは、さまざまな保障商品を案内していますが、それらの違いや保障の設計の仕方を理解するのは結構難しいのではないのでしょうか。今回は生協で扱う保障商品とその上手な利用方法をお知らせします。

共済と保険はどう違うか

共済も保険も、みなさんでお金を出し合って困っている人を助ける、という「助け合い」の仕組みです。まさかの時に備える「保障」であり、実際の商品もそれほど違いはありません。では何が違うかというと、保険は保険会社が不特定の人たちに提供するものであり、共済は出資金を払った特定の人たち(組合員)に提供するものである、ということです。コープ共済の他に、県民共済、JA共済、公務員共済などがありますが、いずれも加入者はそれぞれの「組合員」です。

用語にも多少の違いがあります。保険では契約者が払うお金を「保険料」、受け取るお金を「保険金」と言いますが、共済ではそれぞれ「掛金」「共済金」と言います。

生協には「コープ共済」と「コープの保険」があります。まずはこの違いから。

(1)コープ共済

コープ共済は、日本コープ共済生活協同組合連合会(コープ共済連)が引き受ける保障です。生協独自の保障であり、マスコットは「こすけ」「こすけ」です。商品としては「たすけあい」「総合共済」「あいづらす」「定期共済」「つとあい」「終身共済」などがあります。ちなみに、「県民共済」の名で知られる「全国生協連」は共済事業だけの生協

で、日本生協連合会とは別の団体です。

(2)コープの保険

保険会社が生協の組合員向けに開発した商品が「コープの団体保険」です。「ケガ保険」「介護保険」「三大疾病保険」の3商品はコープ共済連が団体保険契約者になっています。また、「団体ががん保険」はコープ東北(東北6県の代表的な生協の連合体)の子会社である「コープ東北サンネット事業連合」が団体契約者になっています。

いずれも引受会社は一般の保険会社ですが、多くの事務作業を生協が担う代わりに、保障(補償)内容が充実していたり保険料が小さかったりと、お得な保険になっています。

コープ共済は生協の共済課が扱いますが、保険は保険代理店が扱います。保険代理店はコープの保険以外にも一般的な保険会社の商品を案内することができ、その場合の商品は市販のものと同じです。



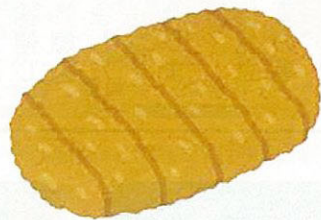
コープ共済のキャラクター「こすけ」(写真右)
撮影：八戸市るいけ店

Q & A 拡大版

《冷凍食品を上手に揚げるコツ》

Q: 冷凍食品を油で揚げる際に焦がしてしまいます。冷凍食品を上手に揚げられるコツを教えてくださいませんか？

A: 冷凍のフライを揚げる際に失敗してしまう例として、お問い合わせ内容にもあった「焦がしてしまう」や「型崩れし中身が飛び出る」、「中まで火が通らない」などが多いと思います。中までしっかりと火を通したいという思いから高温の油だったり、長時間揚げてしまったりすることで焦がしてしまいます。逆に衣だけは揚がっているのに中身が生煮えとなるなど状況は様々ですが一般的な冷凍食品をうまく揚げるコツやタイミングは以下を参考にしてみてください。



コツ① 「冷凍のまま揚げるといふことと、1度に大量に入れすぎない」ことです。1度に大量に入れてしまうと、油の温度が下がるので仕上がりが悪くなります。カラッと揚げることで、食感が悪くならないようにします。

コツ② 1度に入れる量は油の表面積の3分の1を目安にし、適切な温度で揚げる事です。温度は170℃〜180℃が適温と言われますが、



こんがりきつね色になれば適切な状態といえます。油の温度は主に低温(160℃〜170℃)中温(170℃〜180℃)高温(180℃〜190℃)に分けられ、温度が今どれくらいなのか？を判断するには、油の中に菜箸を入れて確認する方法があります。菜箸を入れて、泡がゆっくりと上がってくるなら低温、泡がすぐにシワシワと上がってくるなら中温、大きな泡が大量に勢いよく上がってくるなら高温、というふう

に判断します。

コツ③ 揚げているときに極力触らないことです。全体にしっかりと熱を通そうと、動かしてしまいがちになると衣がはがれてしまい、食材が台無しになってしまふので気をつけましょう。揚げはじめの最初の1分、3分くらいは絶対にさわらないようにしましょう。

以上簡単ですが、一般的なフライの揚げの際のコツです。ご参考にしてください。

コープ東北商品本部 及川誠之

こーぶな話し

出資金ってなに？

出資金とは、生協を運営するために組合員から生協が預かりしているお金のことです。お預かりしているお金なので生協を脱退する際には、お返しします。

仕組みとして、株式会社の株式と似ていますが、株式は「株主」であるため議決権に影響します。一方生協では、議決権や選挙権といった権利は出資金の多寡に関わらず平等にしています。

皆さんからお預かりしている出資金は、事業のために利用しています。そのため出資金が増え、事業を進めやすくなります。

また、生協の経営が順調な時には、出資金の額に合わせた出資配当を出し、組合員に還元しています。

出資金は、加入時にお預かり(1口1000円から)するほか、積立増資として、毎月決まった金額を増資し続けることもできます(月500円から積立が可能です)。また、共同購入では注文書の左上にある欄から、1口1000円単位で増資することもできます。

年に1回、その年度の12月20日まで期末減資を受付しています。減資とは、お預かりしている出資金の一部を返す事で、12月20日までに受付した減資は翌年の3月中にお返ししています。

出資金は生協を運営するため、様々な元手として活用されています。

- 備品の購入など、商品をお届けするための仕組みの整備
- 夕食宅配、葬祭、サービスなどの事業の展開
- 施設の建築や設備の保守整備 など...



「こーぶな話し」では、商品のことやコープあもりのこと等をお伝えします。