



さくら



コープさが生活協同組合

No.43 11月号

中部エリアくみかつスタッフ発行



秋も深まり、過ごしやすい季節になりました。
空に浮かぶバルーンや、秋の心地よい青空を
見上げてみませんか？



募集

癒やしのクリスマスパーティ ～作って食べて楽しもう♪～



- 開催日：12月4日(月)
- 時間：10時～12時
- 場所：ゆめぷらっと小城 1階研修室
- 定員：20名(同行者も応募可能です)
- 参加費：無料
- 申込・問合せ：電話0952-31-3977(組織企画部)

講師：えんJOYねっと「グランドマザーひまわり」の皆さん



*写真はイメージです。



～内容～

- ①折り紙で簡単に作れるクリスマスリースづくり
- ②大人への読み聞かせ、クリスマスコンサート
- ③コープ商品ベルギーワッフルを使ったクリスマスアレンジデザート作り



*写真はイメージです。

申込はこちらから↓



締切：11月20日(月)まで

*応募多数の場合は抽選となります。

*結果は、決定通知連絡をもってかえさせていただきます。

*新型コロナウイルスの感染状況等によって中止になる場合があります。

*撮影した写真や動画等は、コープさが生活協同組合が行う広報活動に使用します。ご理解、同意の上ご応募をお願いします。

10/2 吉田農園「有機栽培れんこん」 (月) 産直交流へ行きました

生産者の吉田聡悟さん、有機栽培れんこんを始めて8年目になられます。



「れんこんのおいしさ」について

- Q.どの部分が一番おいしいですか？
 A.先端がやわらかくサラダに向いています。根っこの方は煮物向きです。
- Q.一番旬な時期はいつですか？
 A.品種で食べごろが変わりますが11月が一番おいしい。夏はシャキシャキ、冬はホクホクしています。



「有機栽培れんこん」

有機栽培(オーガニック)とは、農薬や化学肥料も使用せず、自然に近い状態で栽培する方法です。農林水産省が認めた第三者機関が検査をし、安全性を認められたものだけが有機JASの認定を受け使用する事ができます。毎年認定費用がかかり、検査を受けています。



生協の産直三原則

- 1.生産地と生産者が明確であること
- 2.栽培・肥育方法(農薬、肥料、飼料など)が明確であること
- 3.組合員と生産者が交流できること



産直マーク ★3つ
 産直三原則を充たし、かつ農薬の使用が生産地の慣行栽培の約100%減

*慣行栽培とは…地方行政団体(県など)が策定または確認した栽培防除基準に基づいた慣行的に行われている栽培方法で化学合成農薬の使用回数、化学肥料施用量などが定められています。県によって農薬使用回数などに違いがあります。

おすすめレシピ

「シンプルな素揚げ」 5mm程に切って油で揚げる
 れんこんの素材のおいしさに、ビックリしました!!これが、有機栽培の良さなのかな~と思いました。
 れんこんには、抗酸化作用があり、アンチエイジングにも、おすすめです☆



加工品を担当しています。

皆さんに、食べて貰えるように願掛けて、髪を虹色のドレットヘアにしています。

安心安全なれんこんを作っていますので、ぜひご利用ください!

「有機栽培れんこん」は月1回カタログに企画。

次回
11月②週
12月④週 企画です。



「有機栽培れんこん」
「れんこん飴」は新栄店で購入できます。

足元からコツコツと!

私のSDGsの取り組みをご紹介します!!

エコバック3つは、絶対持っています!
節水、節電に気をつけて、地球に優しい生活を心がけています!(^^)!

No.18



第二支所職員
小城・三日月エリア担当
なりとみ まさひと
成富 雅仁



SDGs(Sustainable Development Goals)とは、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない(leave no one behind)」ことを誓っています。

