



# さくら



コープさが生活協同組合

No.57 12月号  
中部エリアくみかつスタッフ 発行



師走の月となりました  
新年を迎える準備をしましょう



## 募集

「(株)JAフーズさが」産直交流に参加しませんか♪

SPF豚肉の加工の工程を見学し交流をします。  
SPFとは?どんな加工品があるの?いろいろ聞いてみませんか。

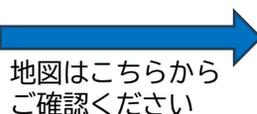
●日 時:1月20日(月) 9:30~12:30

●定 員:5名(組合員のみ)

※工場内を歩いて見学するため、お子様連れはご遠慮ください。

●集合場所:コープさが生協 開成本部

(佐賀市開成3丁目3-28)



●見学場所:(株)JAフーズさが ミートセンター

(佐賀市久保泉町上和泉1848-17)

●申込・問合せ先:電話 0952-31-3977(組織企画部)

### 当日スケジュール

- 9:30 コープさが生協開成本部集合出発
- 9:55 (株)JAフーズさが ミートセンター到着
- 10:00 工場見学・試食
- 11:30 見学終了後、夢きらら(直売所)にて買い物
- 12:00 (株)JAフーズさが ミートセンター出発
- 12:30 コープさが生協開成本部到着



### 申込方法

下記の①から③のいずれかの方法でお申し込みして下さい。  
しめきり12月20日(金)まで

①二次元コードからの申込



②アプリ「コーププラス」のイベントカレンダーからの申込

③電話での申込0952-31-3977  
(コープさが組織企画部 月~金 9時~18時)

※応募者多数の場合は抽選になります。

※結果は、締切後にメールや郵送にて決定をお知らせします。

※天候その他の影響により、変更や中止になる場合もあります。

※撮影した写真や動画などは、コープさが生活協同組合が行う広報活動に使用します。



## 報告①

# 10月7日(月) 産直交流で永松農園へ行ってきました！



唐津・東松浦エリアと合同でスタッフ含め20名で永松農園の方と交流を行いました。小雨の中でしたが、れんこん掘り体験と作業場に運ばれてきたれんこんが箱詰めされるまでの見学をしました。



### れんこん収穫～箱詰めまで



れんこん掘り機「ほりまる」から水圧でれんこんを掘り出して手作業で収穫する。



作業場に運ばれたれんこんは”すぎき“(れんこんの節に生えている根を取り除くこと)をして再度泥を塗る。



サイズ分けのあと箱詰めをして出荷。

### れんこんの豆知識



泥がついているのは保湿効果のため。湿らせたキッチンペーパーで巻いて袋に密封して冷蔵庫で保存すると長持ちする。

小さくて丸い形の頭部分はほくほくしている。煮物料理などにおすすめ。



寒い季節にぴったりおでん

細長い形のおしり部分はしゃきしゃきとした食感。サラダやチップスなどにおすすめ。



れんこんのはさみ焼き

### 生産者の方より

いつもお世話になってます。頑張っでれんこんを収穫していますのでいろいろな方に食べていただきたいです。

永松農園のれんこんは12月毎週企画予定です。ぜひご利用ください。



## 報告②

10月16日(水)  
くみかつスタッフ研修会でカタログ企画作成とコープ共済について学習しました。

カタログはコープ九州で制作されています。企画や計画を半年前から行っていることや見やすく分かりやすく制作されていることを知ることができました。



## 報告③

11月11日(月)  
中部エリア秋の総代懇談会が行われました。

総代19名の方が参加されました。総代についての説明や組合員活動の報告、事業報告など行いました。グループ交流ではおすすめ商品について話しました。

