



# さくら



コースさが生活協同組合

No.69 12月号

中部エリアくみかつスタッフ発行

寒さが身にしみる季節となりました。  
体調くずされないようお気をつけください。

## 報告

10/23(木)

産直れんこんの生産者 永松農園のみなさんと交流しましょうを開催しました。

白石町でれんこんを栽培されている永松農園さんをお招きし、学習会を開催しました。  
れんこんチップスと煮物の簡単調理をし交流をしました。

## 学習会

Q&A方式で永松農園さんにお答えいただきました。

Q1：今年の出来はどうですか？

A1：台風による被害も少なく例年に比べると順調に育ってくれたと思います。

Q2：旬の時期はいつですか？

A2：一般に秋から冬にかけてと言われています。

Q3：どの部分が一番おいしいですか？

A3：成長過程で一番繊維が細くて柔らかい第1節です。  
第3節は肉厚で煮物向きです。料理に合わせて使う部位を変えることでよりおいしく楽しめます。



## 調理

参加者のみなさんの家庭の味で味付けしていただきました。  
各グループ会話をしながら楽しく調理しました。



## 試食

れんこんチップスと煮物の完成！！  
チップスはカリカリ、  
煮物はほくほくでおしかったです。  
れんこんを少し厚めに切って素揚げにするのもおすすめ！！



煮物

チップス

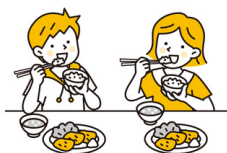


## 参加者の感想

- ・れんこんのほくほく感がよくわかりました。
- ・永松農園さんの熱意が伝わりました。  
調理中も質問に答えてもらって良かった。
- ・座学は初めてでした。  
圃場の土づくりの話が聞けました。
- ・れんこんのことを知ることができました。  
買う時や調理する時にも参考にします。



れんこんを通しての学びと交流の中から、  
生産者と参加者のつながりができました。



## お米を食べて フードバンクさがを支援しよう！

特定非営利活動法人フードバンクさがへの支援企画を実施します。  
対象商品をご注文いただくと、総重量1kgにつきコープさが生協から10円  
JA食糧さがから10円、それぞれフードバンクさがへ寄付いたします。  
対象商品は対象期間中のカタログ「る〜ぷ」でご確認ください。  
ご協力をお願いいたします。

【対象期間】2026年1月②週～1月④週までの3週間



唐津もみ貯蔵  
さがびより



無洗米唐津もみ貯蔵  
さがびより  
(商品は一例です)



## 足元からコツコツと！ 私のSDGsの取り組みをご紹介します!!

中部エリアではイベント時のアンケートなどで記入していただいた  
組合員のマイエシカルについて、2021年8月号～2025年7月号の間で  
22人のアイデアを「エリアニュースさくら」で紹介してきました。  
今回は紹介できていないマイエシカルについて紹介します。

古布は手のサイズに切り雑巾  
代わりに使っています。  
ちょいふきに便利！

(幸子)



生ゴミはコンポストへ  
紙・プラゴミは資源ゴミへ  
ゴミの減量はするよう  
に気をつけています。

(カフェオレ)



電気をムダにしないために  
朝は電気をつけず  
暗くなってからつける。

(わかちゃん)



4人家族ですが  
ゴミ袋を小にするのを  
目指しています。

(坂本)



鮮魚や精肉は使う分を  
鮮魚店や精肉店で購入  
しています。

(うし)



みなさんもできることから  
コツコツと実践しよう♪



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。



## 11/4 (火) 秋の総代懇談会 ゆめりあ会場

総代14名の方が参加され、総代オリエンテーションや  
事業報告が行われました。  
また、2025年上期の組合員活動報告もしました。  
グループ交流では2040年ビジョンについて  
話し合いました。

