

マーガレット



コープさが生活協同組合

2026年 1月号

杵藤エリア くみかつスタッフ発行
第3支所 0954-36-3543



あけましておめでとうございます

本年も宜しくお願い致します



今年も皆様楽しんで頂けるようにお届けしていきます！ くみかつ一同

参加者
募集

産直交流 (株)ヨコオフーズ

みつせ鶏を「学んで、作って、食べて」交流しましょう♪

あったかくて美味しいみつせ鶏のふわふわだんごスープを作ろう！

日時 2026年

2/25 (水)

10:00~12:00 ※9:45より受付



場所 橘公民館 調理室

(武雄市橘町大字大日8507-7)

試食予定品

☆みつせ鶏もも肉切り身

☆みつせ鶏肉だんご

☆みつせ鶏とり飯

☆みつせ鶏塩こうじ唐揚げ



募集
人数

10名

参加費 300円

応募締め切り 1月26日(月)

申込・お問合せ先 TEL0952-31-3977 (組織企画部)

※応募多数の場合は抽選になります。

※結果は締切後に郵送やメールでお知らせします。連絡がない場合は必ず組織企画部までお知らせ下さい。

※撮影した写真や動画はコープさが生協の広報活動に使用します。



イベント参加者には、「コーププラス」のアプリ内ポイント100S(スマイル)をプレゼントします！

(スマイルのプレゼントは、イベント終了後1週間以内に反映します)



キリトリ

ヨコオフーズ産直交流会 2月25日(水)

参加者氏名 ()

同行者 ()

組合員番号 ()

連絡のつく電話番号 ()



※ご記入頂いた個人情報は、本イベントに関するご連絡、および今後のイベントへのご案内や各種お知らせにご利用させていただきます。

※申込書は配達担当者へお渡し下さい。又は、注文書にクリップ止めして下さい。

(紛失防止)

↑二次元コード
電話やアプリから
も申込できます。



報告

第3支所産直「さがびより」「夢しずく」 11月27日(木) 第3支所にて 「鹿島七浦松本農園産直交流 ～生産者と一緒に交流しましょう♪～」

「松本農園」の松本修二さんと「辻農園」の辻安廣さんをお迎えして、お米ができるまでの過程やお米作りに込めた想いや苦労話をお話ししていただきました。その後、炊きたての「さがびより」「夢しずく」の食べ比べをしながら楽しく交流をしました。



☆…松本さん…☆

除草剤を使わないので草刈りが大変（特に夏場）ジャンボタニシや猪の被害や後継者問題、安全安心のお米を作るためにこだわっています。

☆…辻さん…☆

使用している肥料については木酢液、酢、たまごのカラ、鉄ミネラル、茶葉など…野菜にも使用しています。



松本さん 辻さん



たくさんの質問ができました。

「さがびより」「夢しずく」 食べ比べ



「さがびより」
もちもち感を
主張している



「夢しずく」
あまい、
やわらかい

…参加者の感想…

- ・無農薬での米作り、大変な苦労をされている様子頑張っておられることに刺激を受けました。又、野菜作りの話も家庭でも参考になりそうなので無農薬づくりに挑戦してみたいなと思いました。
- ・農薬を使用しない農業の大変さがわかりました。
- ・肥料についても安全安心に良いものをたくさん研究されているのだろうなと印象に残りました。



案内

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(お米)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。

対象商品はカタログ「る～ぷ」でご確認ください。

【対象期間】2026年1月②週～1月④週までの3週間

ご協力をお願いいたします。



写真は一例です