

グリーンガーデンでの質問への回答

<たべものについて>

1. 先日、豚モモブロックの解答をいただきましたが、500gのお肉で脂肪が2〜3割まではOK（100〜150g許容）というのは、ちょっと…と思いました。せめて、1〜1.5割位ではないでしょうか？2〜3割もあれば100gあたりの単価は正味200円以上だと思えますし…。注文するのを控えようか？となりました。

→GC「産直豚モモブロック」の脂身の件でご迷惑をおかけしました。ご意見を受けて、カタログの商品案内の画像を確認しましたら、カタログ案内では脂身を切り除いたような商品案内画像でした。基準としている脂身の付いた画像案内に変更いただくようグリーンコープ連合会に意見を届けます。グリーンコープでは、生産者が継続生産できるよう、部位ではなく1頭買いを行っています。モモ肉については、内モモと脂身が比較的多い外モモがありますが、両方ともモモ肉として取り扱っています。表面の脂身は10ミリ以下を目安にすることとしていますが、脂身は重さや割合ではなく、10ミリ以下を目安という断面の脂身の厚さによって決めています。但し、筋肉間の脂肪は取ることができないため、表面のみ目安を設定しています。場所によっては10ミリ以上の厚みが出る場合があります。また、表面だけでなく、場所や個体差によって脂身が多くなる場合があります。それらをすべて取り除くことは物理的に難しいことと、個体差、場所での差がある中、脂身も含めモモ肉として企画しています。脂身は豚肉の美味しさを左右するもので、適度についていることが望まれます。補足にはなりますが、必要な部位だけを購入するのではなく、売れにくい部位も含めみんなで利用することが継続生産にも繋がっています。ご理解をお願いします。

2. お野菜など九州の物が多く新鮮さが気になります。大阪なら大阪の地元地場野菜の販売があれば嬉しいです。

→以前、関西圏の生産者より野菜セットの提案を頂き検討しました。九州地方などに比べ人件費、物件費が高いことからGREENカタログに掲載している野菜セットの約2倍の価格見積りであったことから断念した経過があります。引き続き、出会いがあれば積極的に検討したいと思います。

野菜の流通は、例えば葉物のような軟弱野菜であれば、1日目収穫→2日目午前物流センター納品→2日目午後仕分け→3日目配送センター入荷・組合員お届けとなります。道の駅のように朝取りまでの新鮮さはありませんが、概ね収穫翌々日にはお届けできています。安心してご注文ください。

3. 最近の注文で「ミニトマトアイコ」が連続して届かなかったりするのですが、お届けできないのが続く場合でもカタログには載せるのは何故でしょうか？あてにしている場合、とても困るのですが。

→欠配でご迷惑をお掛けして申し訳ありません。カタログは12週間前から作成を始め、約4週間前に最終確定し、印刷・帳合い作業に入ります。カタログ最終確定前には産地と確認してお届けできる見込みでカタログ企画していますが、特に昨今の異常気象や伴う病害虫被害、市場品の高騰による注文の集中など、様々な事情で不足してお届けできない場合があります。今夏より産地の拡大や生産者にこれまで以上の作付を相談し、出来た青果類はすべてグリーンコープが買い取ることで対策を進めてきて、改善できた青果もありますが、欠配が0になったわけではありません。今後、希望される組合員へは、産直青果が不足する場合、市場品をお届けするなどの対策も含め検討していきます。

4. 野菜の傷みがあったり、バナナの味が落ちたと感じること。

→野菜の傷みでご迷惑をお掛けして申し訳ありません。野菜の傷みが発生しないよう、おおさかでは今年度より、特に夏場の青果保冷対策として耐久テストを実施し、終日保冷効果が出るよう蓄冷剤の投入対策を実施してきました。今後も継続して取り組んでいきます。産地収穫時には正常でも流通時に傷みが広がったり、目に見えない部分に傷みがあり、流通過程で広がったりする場合などがあります。その場合、大変申し訳ありませんが、金額の訂正で対応させていただきます。お手数ですが、配送担当者、配送センターまでご一報お願いいたします。

ネグロスバナナは、栽培方法が変わったわけではありません。同じ無農薬栽培のバナナをお届けしています。推測の範囲にはなりますが、収穫時期の違いや、ミンダナオ島でも複数の産地があり、産地の差によるものではないかと推測します。

5. 欠配が多いこと 品数をもっと増やしてほしい（野菜の種類が少ない）。

→欠配でご迷惑をお掛けして申し訳ありません。欠配は収穫量に対して注文数が多い場合に発生します。産地には、前年実績を基に前年以上の作付けを相談しますが、昨今の異常気象や伴う病害虫被害、市場品の高騰による注文の集中など、様々な事情で不足してお届けできない場合があります。今夏より産地の拡大や生産者にこれまで以上の作付けを相談し、出来た青果類はすべてグリーンコープが買い取ることで対策を進め、改善できた青果もありますが、欠配が0になったわけではありません。今年度は、1号から38号までの青果類の納品実績として、青果類の欠配率は14.1%でした。年同時期の欠配率は22.5%でしたので、8%ほど改善が進みました。今後、希望される組合員へは、産直青果が不足する場合、市場品をお届けするなどの対策も含め検討していきます。

青果の品数について、①無農薬・減農薬栽培を進めている産直青果の基準であること、②一定の出荷量を栽培できること、③一定の需要が見込めること、などの複数の面から企画を検討します。青果の品数自体は増えてきていますが、大手スーパーなどに比べバラエティ化は前述の内容からできていません。具体的な希望野菜があれば教えてください。

6. 野菜の欠配を代替商品にして欲しいです。
→理事会での検討を考えていきます。

7. 東日本の野菜等が増えてきたこと。
→この間、「青果の欠配が困る」旨の意見を多々いただいてきました。産地には前年注文数量以上の作付けをお願いしてきましたが、昨今の異常気象、病虫害被害、市場品高騰に伴う注文の集中など、様々な要因があり、目に見えて改善することができませんでした。今年度より欠配を減らす取り組みとして、すべての産地に出来た青果物は全量引き取ることを提示し、生産者が余剰を抱え困ることがないようにしました。豊作野菜の一つの販路として、利用案内やキープ&ショップでの販売を積極的に行いました。合わせて、既存産地だけでは賄うことができない品目、1箇所集中することによるリスクの分散の視点から産地を広げ、東日本でもグリーンコープの取り組みに共感いただき、グリーンコープ基準で栽培できる産地を探し、欠配を減らしていく対応を進めてきたことによります。もちろん、放射能測定も実施しています。その結果として、今夏は、例年欠配になりやすいキャベツなどの葉物野菜を欠配することなくお届けすることができています。引き続きご理解と継続のご利用をお願いします。

8. 定期的でなくてもよいので、お米のカドミウム検査をしてほしい。
→お米のカドミウム検査は各お取引先（産地や農協）で判断を行っています。グリーンコープ赤とんぼ米では1産地のみ検査を行っていました。過去、農林水産省からの調査で検査を実施した時にも過度に検出された実績はなかったため、グリーンコープとしてカドミウム検査を行うことはしていません。平成20年～21年に実施された全国の調査でも基準値の0.4mg/kgを超える検体はありませんでした。

9. 缶ジュースの6缶パックを増やしてほしい。30缶ケースは多すぎて不要。
→6缶規格については、グリーンコープの物流仕分けの作業性から、メーカーで6缶単位にパックする設備があることによります（6缶単位にパックしてケース詰めする設備）。従いまして、6缶パックを増やせるかどうかはメーカーに設備があるか否かになります。30缶ケースについては、メーカーから納入される一般的な流通単位で、仕分けに手間がかからない分、価格メリットを出せることで支持があるため企画しています。

10. 添加物が使われている商品は、市販の添加物と違いがあるのか知りたいです。
→グリーンコープでは、添加物を使用しないですむ場合は基本的に使用せず、使用する場合は、（製造・加工に必要不可欠で比較的安全性が高く、使わないリスクの方が大きい場合などを除き）安全性評価で問題が残っているものは使用しないこととしています。市販商品によりますが、同じものを使っている場合もあれば、グリーンコープでは使用を認めていないものを使っている場合もあります。一例です

が、一括表示が認められている「乳化剤」は、市販品の多くは乳化剤の中身がわかりませんが、グリーンコープでは、「植物レシチン」と「グリセリン脂肪酸エステルの中の4種類」しか使用を認めていません。甘味料や着色料など、それぞれの項目の中で、国が認めている添加物から、グリーンコープが安全性評価を確認できた添加物だけを使用することとしています。安心してご利用ください。具体的な商品を所属センターにお知らせいただくと調査して回答できます。

- 1 1. 豆乳飲料の紅茶を試したいので、1本ずつ売ってほしい。
→直近で1本企画は36号でありました。スポット企画のため、次回の企画号数はまだ決まっていません。最寄りのキープ&ショップに問い合わせいただくと、販売在庫があるかも知れません。お気軽にお尋ねください。
- 1 2. 夏場に冷凍商品が半解凍のことがあり困る。
→ご迷惑をお掛けして申し訳ありません。年々、夏場の気温は上がっている中、注文いただいた商品を適切な状態でお届けできるよう、おおさかでは保冷マニュアルを見直し、ドライアイス使用量を前年度までの約10倍にし、冷凍商品の保冷強化を進めました。今後同様のご迷惑をお掛けしないよう、ドライアイス投入量を更に追加する等対策を行います。お手数ですが、所属配送センターまでお申し出ください。
- 1 3. 野菜ジュースを紙パックにしてほしい。(出張の時など、キャリーバッグにスマートに入れることができるため。)
→紙パックは賞味期限が短くなる、紙ゴミが出るという問題があります。また、製造するメーカー工場に専用の設備が必要となることもあり、現時点では変更は難しい現状です。
- 1 4. ケチャップ、マヨネーズを瓶入りではなくチューブにしてほしい。(子どもが使いやすくなるため。)
→グリーンコープはこどもたちの未来のために、環境問題の観点から可能なかぎりチューブは使わず、リユースできるびんを採用しています。ご指摘のとおり、使い勝手として支障はあると思いますが、その手間よりも大切にしたいことを組合員が選んだオリジナル商品という形にしています。グリーンコープでは、商品に使う容器包材に関しても組合員が検討して決めています。どうぞ、ご理解いただき未来につながる活動に、商品を利用することで参加いただくと幸いです。
- 1 5. 購入したいものがあったとしても量が多すぎるために購入できないのが残念(マヨネーズなど)。
→マヨネーズの「小規格化」の要望は過去にも組合員から寄せられています。100g単価が高くなることや、リユースびんでの製造を引き受けてくれるメーカーが見つからないことから一旦断念しましたが、その後、350mlリユースびんで

「新しいマヨネーズ」を開発できるメーカーと出会い、2016年7月にコンペを行い組合員で検討しました。その結果、味・価格・仕様・規格など総合的な観点から、従来のGC「元気な卵のマヨネーズ 500g」が選ばれました。商品によっては、小規格の並列配置をしてきた商品もあります。具体的な商品があれば教えてください。

16. ごま油の白色が買えると嬉しい。

→純正ごま油としては、GC一番搾り純正ごま油（低温焙煎）があります。低温焙煎なので、GC一番搾り純正ごま油と比較しても色は薄めです。ぜひご利用ください。

17. 使い切れず無駄にすることもあるので、野菜果物の少量売りが選択できると嬉しい。

→同一の商品で規格を複数登場させて選択できるようにするためには、物流設備やカタログの紙面上のスペースを増やせるかという根本的な問題があります。現在のグリーンコープで一度に企画できる商品アイテム数には限りがあります。カット野菜企画を増やすことは、これまで企画していた商品企画を減らすことにも了解いただくこととなります。野菜を使った簡単に調理できる食材セットの要望があり、昨年からミールキット、ミックス野菜セット、国産キャベツの千切りカットなどが登場しています。カット野菜の企画については、これからもご要望に応じて実現可能なものを検討していきます。

18. 生の魚がほしい。

→生協の物流上、鮮度維持の観点から企画は難しいと判断しています。ご理解をお願いします。規格が大きくなりますが、グリーンぷらすでは、産地から直接宅急便でお届けする鮮魚BOXなどを企画しています。

19. 野菜の収穫量が少なくて、欠品になる時、それをあてにしているのが困る。配達
の紙だけでなくわかった時点で知らせてほしい。

→ご迷惑をお掛けして申し訳ありません。ご希望される方へは、毎週HPに掲載される青果作柄情報、配達日前日のお昼にご注文いただいた青果商品の速報情報、配達日当日の朝にご注文いただいた青果商品の確定情報をメール・アプリでご案内しております。ご登録をお願いします。

20. パン類がGC福岡や佐賀、鳥取で食べてきたものと風味が違う。同じ材料を使用していると思うので、作るメーカーが違ってかなり風味が違うと感じている。

→パンのメーカーは、地域の生協により複数あります。製造量と物流の都合上、1社ではできないからです。同じ原材料、同じ製造方法となっていますが、製造環境などの違いもあり、ご指摘のとおり風味に違いを感じられる組合員もおられます。

そのようなことがないよう、パン部会ではメーカー同士が交流と研究をしながら、風味の安定したパン作りを努力しています。

<商品開発について>

- 2 1. 他にちよこっとカレーの違うバージョンでちよこっとシチューがあれば良いなあと思います。
→おおさか商品開発委員会では、年に1回、次年度の開発商品を検討します。「どこでもちよこっとシチュー」は開発要望品として商品開発委員会に届けます。
- 2 2. 生理のナプキンの包装をビニールでなく、テープ付きで処理しやすいものにしてほしい。
→ナプキンの包装についてご意見ありがとうございます。価格等の問題もあるので、情報を精査し検討させていただきます。
- 2 3. 冷凍野菜の有機栽培の取り扱いを増やしてほしい。
→現在、無農薬の「カリフラワー」、「ブロッコリー」の配置を検討しています。冷凍野菜類は今後も品目を豊富にしていきたいと考えています。
- 2 4. 幼児食を増やしてほしい。
→具体的な商品があれば教えてください。
- 2 5. 味付けは自分でしたいので、素焼き、素揚げ商品を出してほしい。
→具体的な商品があれば教えてください。
- 2 6. プロテインを開発してほしい。
→グリーンコープでは、たべものをバランスよく食べることで必要な栄養を補給することが基本的な考え方です。そのため、一つの栄養素に偏るサプリメントやプロテインは商品配置をしてきませんでした。反面、すべてをたべものだけで補うことが難しい場面もあるため、プロポリスや青汁など、都度、検討して商品配置してきた商品もあります。開発希望をいただきましたので、おおさか商品開発委員会に要望を届けます。
- 2 7. 洗剤や調味料などを量り売りにしてほしいです。
(初回のみ容器を買うか、あるもので)
→プラスチックゴミ削減のご意見と承りました。これまでの例では、GC「キッチンのしゃぼん液体」は、本体ボトル企画は廃番にし、必要な方のために詰め替え用ボトルを企画するなど取り組んできました。まだまだ改善できる点もあり、ゴミを減らすことはモノを作り供給する責任としてこれからも継続的に取り組む必要があります。量り売りは、それぞれの規格を準備しストックすることから、製造メーカ

一の設備、製造ロット、商品価格など様々に課題があり、現時点で直ぐに対応はできませんが、ご意見は承りました。

28. 地域ごとに地域に適した商品がほしい。

→具体的な商品要望をお届けいただくと検討いたします。

29. 商品について、改良してほしい点を伝える場所がない。組合員の声が届かない。声を持ち帰って検討するくらいはしてほしい。

→おおさかでは、新商品の開発、既存商品のリニューアルを商品開発委員会で検討しています。年に1回、開発希望商品のアンケートを実施し、その中から具体的検討商品を選定しています。体力から、常時いただいたすべての声を検討はできませんが、年に1回次年度の商品検討の中で検討させていただきます。また、グリーンガーデン（秋に開催される組合員交流会）など、皆様からいただいた意見は、その際に一緒に検討させていただきます。身近なものとしては、毎月1回、全組合員に発行している機関紙「Green cafe」の「なんでも一言コメント」では、毎月たくさんの方の意見・感想・要望が寄せられています。ホームページのお問い合わせフォームからも受け付けています。ぜひ、お届けください。

（商品開発のご要望は「〇〇のようなアイスクリーム」「〇〇味の個別包装のふりかけ」など具体的に提示していただくとより検討しやすいです。）

<カタログについて>

30. カタログの下のスケールがわかりやすい所（前の方のページとか）に有ればうれしい。

→スケールの必要な雑貨を掲載しているのは、暮らしのGREENカタログになります。スケールは3ページ目から掲載しています。1、2ページは、特にご意見・ご質問の多い、返品方法や割賦購入の案内としています。ご理解をお願いします。

31. 全商品、塩分表示をしてほしい。もっと減塩、無塩食品を出してほしい。

→①グリーンコープHP→商品について→商品情報検索、②グリーンコープアプリ→カメラで商品検索、からご確認いただけます。この間、原材料名やメーカー名の掲載希望もありましたが、カタログ紙面の構成上、ホームページやアプリから確認頂けるよう準備してきました。

具体的な減塩、無塩商品の希望がありましたら教えてください。

32. 商品カタログの表示で塩分を表示してほしい。

→22. と同じ回答になります。

33. 化粧品等の全成分の表示

→①グリーンコープホームページ→商品について→化粧品→化粧品成分一覧表をみる。②グリーンコープアプリ→カメラで商品検索。この2つの方法でご確認いただ

けます。原材料名やメーカー名の掲載希望もありましたが、カタログ紙面の構成上、ホームページやアプリから確認いただけるよう準備してきました。

34. お得な値段の時にねらって買っていますが、その時期がわからない。
→お得な利用価格は、組合員の利用状況やカタログの企画アイテムの状況、メーカーの在庫など、複合的な事情により企画をしています。お得な値引き価格ではない場合についても同じ品質の市販品と比べると適正な価格であることがわかります。カタログ GREEN から特にオススメなお得商品をピックアップした最終ページの「コレいい値！」企画はお見逃しなくご利用いただけると幸いです。
35. 園芸に興味がありますが、どの品種が育てやすいのか分からず、いつもチラシを見て楽しむ程度で終わってしまっています。素人でも育てやすいものをマーク（花や◎など）で表していただけると助かります。
→ご意見ありがとうございます。園芸品を企画している部署へ意見を届けます。
36. カタログの表紙に目次がついたのは見やすく良いです。おすすめのページ（コレいい値）がもっと増えたらうれしいです。
→カタログリニューアルの感想ありがとうございます。
37. 白い砂糖を取らないようにしているのですが、原材料を調べても、白い砂糖なのかきび砂糖なのかわからない。わかるように表示してほしい。
→食品表示法に則り、奄美きびさとうや粗製糖を使用したものは「砂糖（粗製糖）」と表示、マスコバド糖や黒砂糖を使用したものは「砂糖（黒砂糖）」、「砂糖（黒糖）」と表示、上記以外のグラニュー糖や三温糖、粉糖などの砂糖類は「砂糖」と表示しています。詳細を確認したい場合は、お手数ですが所属配送センターまでお申し出ください。

<注文について>

38. 受けとってからの商品の注文締め切りが短い。
→月曜日配達の冷蔵商品の場合、火曜日の13:30にオールグリーンコープで注文を締め切り、同日午後、各お取引先に注文数量を届けます。各お取引先では月曜日の注文数量を基に商品製造に入り、土曜日に4か所の物流センターに商品を納品します。物流センターでは翌日に個人仕分け、月曜早朝に配送センター納品、同日組合員宅お届けの流れです。お取引先では、火曜の午後に注文を受け、商品を製造し4か所の物流センターに納品するまで約4日しかなく、注文締め切りを長くすることは、各製造メーカーの負担が大きく納品に間に合わない商品も発生します。現時点では難しい状況です。注文数を発注する仕組みのメリットの一つとして、食品ロスを出すことがないことにも繋がっています。ご理解をお願いします。

39. 注文後、変更できない。

→56と同じ回答になります。アプリやweb注文を利用いただけると、注文締切りまでにご自身で変更が可能です。また、電話でも注文企画号の締切りまでの変更を承っております。締め切りを過ぎると共同購入で曜日ごとにメーカーに発注手配するため変更できません。

40. 1週間前までの注文が困る。

→56と同じ回答になります。昨年、アプリの普及に理事会として取り組みました。アプリやweb注文は、注文が手軽になった、便利とご好評いただいています。

41. 間違えて頼んでしまった際に返品できないなどの部分はとても不便を感じる。

→56の通り、共同購入で曜日ごとにメーカーに発注手配する仕組みのため、締め切りを過ぎると変更できません。アプリやweb注文を利用いただけると、注文商品一覧メニューなどで注文間違いがないか確認ができます。ぜひ、便利なので活用してみてください。

42. 2週間分くらいの注文できると良いと思う。

→現行の注文システム上、2週分の注文を同時に受け付けはできません。システムを大幅な変更をするには億単位で莫大な費用がかかります。また、年末年始の特別配達では、紙の注文で2週分を一度に受注することがありますが、利用される組合員の多くから、2週分はわかりづらいという意見をいただきます。ご理解願います。

43. GCWebで注文の際、「申込番号」と「お気に入り」で二重発注しない工夫がほしいです。

→ご意見ありがとうございます。カタログ注文の方法では、注文済の商品がわかるよう表示できる仕組みなので、こちらを利用いただくと幸いです。組合員が重複注文したか意図的に追加注文されたかは、仕組みで判断するのは困難です。最終、組合員自身で注文商品一覧をご確認いただけますようお願いいたします。

44. アプリでの注文がやりづらいです。

→ご不便をおかけして申し訳ありません。ご指摘をいただきながら、これまでも少しずつ改善を行なってきました。やりづらかった場面をお知らせいただくと助かります。

45. インターネット注文が使いにくい!!

→ご迷惑をおかけします。みなさんにより利用しやすくしていきたいと思っております。具体的な使いにくい点を教えてください。

46. センター問い合わせの電話受付時間が短いので、Google フォームとか LINE、メールなどで24時間受付してほしい。

→受付時間の件、ご迷惑をおかけします。営業時間外のお問い合わせやご質問につきましては、当生協のホームページからご利用できます。昨年、ホームページリニューアルを行ないました。但し、応答につきましては、月曜日から金曜日の営業日での対応となることをご了承ください。添付の QR コードからご確認願います。



<配送について>

47. 配送担当が変わる度に、対応が良くない。

→ご迷惑おかけして申し訳ありません。個別に対応します。お手数ですが、所属配送センターにお申し出ください。

48. 配達日や配達時間を選択できるようになったらいいと思います。配達地域を広げてほしい。

→現在、2拠点から大阪府の広範囲を配達対応しています。そして、利用組合員人数は8千人前後の規模となっています。現状、組合員の組織率は低く事業効率が良くないため、配達地域や配達時間の選択は直ちには実現できません。5ヶ年事業計画では、現状配達しているエリアの組合員を増やし、収支均衡に向かうことを進めています。まずは、事業効率を改善に向けた2024年度までの5ヶ年事業計画を成し遂げ、将来的には全域に展開できるように事業強化して行きたいと考えます。

49. GC加入して8年になるが、何人もの担当の配送員さんが辞めた。配送員への待遇が改善されるともっと続くと思う。せっかく安心安全な食べ物に関わっているのだから、続けられるようにしてほしい。

→配送担当者の待遇改善へのご意見ありがとうございます。以前と比較すると、待遇については改善してきました。職場環境を改善するなど、継続して取り組んではいますが、待遇改善以外の様々な事情でも離職は発生します。現在、雇い雇われる働き方ではなく、自身も事業の主体となって、自ら処遇を改善できる働き方を目指し、配送ワーカーズ準備会が立ち上げられました。理事会としても働く皆さんの待遇を改善したいと考えています。組合員が願うように、働く人が生き生きと働けるよう、働く皆さんと共に努力してまいります。

<リサイクルについて>

50. 紙のカタログのムダ…

→カタログ古紙は配達時に回収させていただき、トイレットペーパーなどにリサイクルしています。またカタログ古紙回収事業の収入は「こども基金」としてこどもの居場所づくりやこども食堂などの運営支援に活用されています。ぜひ回収にご協力をお願いします。また、WEB注文組合員が増える中、ペーパーレスに向け、新たなカタログセットセンターの具体的検討に入っています。先々は、希望する組合

員へカタログをお届けしないようにできる仕組みを検討しています。しばらくお待ちください。

5 1. トマト段ボールの回収

→ダンボールの回収・リサイクルは当生協で実施しておりません。申し訳ありませんが、お住まいの行政や各自治体の取り決めに従って、リサイクルや処分をお願いします。

5 2. 袋をゴミ袋としてリサイクルしています。なるべくはがしやすいシールにするか貼る場所を変えてほしい。

→ラベル（シール）は、仕分けライン上で機械により自動で印刷しているラベルで他生協でも一般的に使われているものです。ラベルを剥がしやすいよう粘度を落とすとラベルを貼る機械（オートラベラー）が使用できなくなります。ラベルメーカーへ剥がしやすく、破れにくいラベルの相談をしましたが、ラベル単価が約3倍に上がることからラベル材質の変更は難しいと判断しました。仕分け袋結び目に貼る意味は、「商品を仕分けして封をした」意味と、仕分け袋は糊が付着しているとリサイクルできないため、結び目ごとハサミで切り取って提出をお願いしたく結び目にラベルを貼り付けています。ご面倒をお掛けしますが、ご協力をお願いします。

5 3. 商品の入っている袋の結び目にシールがはってあるのですごく開けにくい。

→5 2と重複した回答になります。

5 4. リサイクル瓶のキャップのはずし方が難しいので、動画アップか、配達日やキープショップでの実演(持ち込んだ時)お願いしたい。ビニール袋のシール部分にフルネームで名前を書くのはやめてほしい。処理するのが大変。渡し間違いの問題危険もあるでしょうが、せめて名字だけにして欲しい。できれば希望表示名にしてほしい。

→リユースビンのキャップは、一度接続部分に向かって下に引っ張り、その後で上に引くとキレイにはずれます。配送担当者、キープ&ショップスタッフで実演しますので気兼ねなくお声掛けください。

個人仕分けラベル（シール）に掲載しているお名前（フルネーム）ですが、広島物流センターからの商品の流通形態は、温度帯毎の保冷箱に個人仕分けされた商品（袋）を入れて皆様のお手元まで流通しています。例えば、冷蔵商品の注文数が1点の場合、お一人1箱で仕分けセットすると配送トラックに箱が積載できない数量となるため、保冷箱1箱の中には複数名の仕分けされた商品（袋）で混載して積み込みます。配送担当者は、その中から、配達先組合員名（班名）と配達伝票の組合員名（班名）とラベル（シール）記載の組合員名（班名）を照合して皆様へお届けします。おおさかは個配利用が多いですが、九州・中国地方は班配達がまだまだ多く、班内でそれぞれの組合員注文分に分ける場合も多々あります。正確に誰が注文した商品か判別できる観点から各仕分け袋にフルネームを表記するようにしています。結び目にほどけないよう付けたシールは、その部分を丸ごとハサミなどで切り

取って、次回配達時にご提出願います。お手数おかけしますが、ご理解とご協力をお願いします。

- 5 5. 包装。買い物でレジ袋を断っても宅配だとレジ袋に相当する袋に入っていることが精神的に負担です。リサイクルしているとはいえ、少数だったり、小さなものだったりでもあの大きさ。何とかならないでしょうか。(回収率に印をつけて)元から減らす工夫もお願いしたいです。常温品など、点数によっては入れなくても良いのでは…。

→ご負担をお掛けして申し訳ありません。商品の仕分けは、仕分け袋を自動掛けする機械(フィルムインサーター)で集積箱に自動的に袋をセットし、注文商品が入り、袋を閉じてラベルを添付するまでベルトコンベアで一連の流れとなっています。フィルムインサーターでは、Aさんの注文分は大きい袋、Bさんの注文は小さい袋と判別することはできないため、現時点で袋を大小に分けて仕分けをすることができません。ご理解をお願いします。

袋に商品を入れないことは、商品点数が1点であればできないことはありませんが、商品に直接個人ラベルを添付しなければいけないこと、商品を守る袋がないことでお届けまでの間に汚れなどが付着してしまう可能性などから難しいと考えられます。過去、配達車両内で一つひとつの商品を仕分けしている時代もありましたが、配達時間が大幅にかかり、事業効率が非常に悪いため、現在の仕組みとなっています。システム上、仕分け袋を無くすことは現時点では難しく、ご負担をお掛け致しますが、リサイクルにご協力をお願いします。

- 5 6. 容器の再利用や詰め替えにしても無駄が多いように感じます。

→グリーンコープでは世の中がSDGsに取り組む以前から長年に渡り、リユース、リサイクル、リフューズ、リデュースに取り組んできましたが、生協の配送システムと商品供給責任の観点から実現できていない課題もあります。商品ではありませんが、直近では、紙類をFSC認証紙に切り替えること、車両の電気自動車化の検討なども進めています。今後も継続的に取り組んでいきたいと考えています。ご協力をお願いします。

- 5 7. 33商品の包装の簡素化を進めてほしい。

→商品包装の簡素化は、各お取引先の製造工場の設備や商品の品質維持に密接に関わります。現在、限りある資源を有効活用し、環境に配慮した包材に切り替えていこうと検討とテストを重ねています。お取引先にも協力いただき、環境に配慮した素材で包装したテストでは、製造機械で包材がうまく流れず、包材を圧着しないなど、商品化するまでは難しい課題が山積みですが、ようやく一部商品から環境配慮型包材へ切り替えが実現できそうです。今後、環境配慮型包材を使用している商品はカタログでもわかるよう表示予定です。包材を現行よりも少なくしたり、リサイクル可能な「トレーtoトレー」を餃子に採用したり、できることから少しずつ組合員の声を実現できるよう進めていきます。

58. リサイクルできるものがもっと増えればいいなと思う。

→以前、びん牛乳の前は紙パックでした。組合員検討で生協の出資金とは別に「みるく出資金」を出し合い、グリーンコープのびん牛乳製造工場を建設したことで実現しました。袋 to 袋、トレー to トレーも少しずつ増えています。製造メーカーが対応できる設備投資も前提となります。現在は、カタログ、各媒体紙の再生可能用紙への切り替え、商品包材の環境配慮型への切り替えを進めています。これからも実現可能なことを検討していきます。

<イベントについて>

59. (イベントのお知らせが) もう少し情報が早ければ予定を立てやすいかと思いません。

→イベントお知らせの案内については、少しでも早めにご案内できるよう主催組合員、ワーカーズへも意見を届けます。

60. オンラインイベントは大変よいと思うが、すべて平日開催だと意味がない。その場で参加できなくても後日配信などで見られたらいいのと思う。

→平日以外のオンラインイベントについては、この間にも同様の要望もあり、開催する場合のバックヤードの体制面も関連するため、できることから取り入れています。今後も検討して実現していけるように検討します。

61. オンラインも含めてイベントがたくさんで嬉しいです。土日に小学生も参加できるイベントがあったらいいのになあ。

→ご意見を参考にさせていただいて、理事会で検討していきます。

<お店について>

62. 高石～泉佐野にお店を作ってほしいです。

→キープ&ショップのご要望、ありがとうございます。現在、おおさかには地域店4店舗、配送センター併設1店舗の計5店舗があります。12月時点の登録組合員数は348名で1店舗あたり69.6名です。キープ&ショップ利用組合員は年々増えていますが、黒字化目安は1店舗100名～150名になります。判断として、既存のキープ&ショップ利用組合員を増やし、黒字化の目途が見えたところで新たな地域店舗を検討したいと考えています。今年度は途中実績ではありますが約40名登録組合員が増えています。

63. キープ店が近くにあると嬉しい。

→57と同じ回答になります。

64. モールなどに出店してもらえたら嬉しいです。

→ぜひ、一時的な地域のイベントへの出店なのかキープ&ショップ新設の要望なのか、所属の配送センターへ意見としてお届け願います。具体的に意見を届けていただくと、事業計画や組合員活動でもできることを検討していきます。

<その他>

65. 他のコープ（神戸コープや生協など）では、毎月1000円の積み立て（？）はなくて、入会時のみあるときいたのですが、毎月1000円のお金はいるのでしょうか？（退会する予定が、今のところないので）

→加入時出資金、毎月の積立出資金は各生協により異なります。グリーンコープおおさかは加入時1口1,000円以上、5口以上を有することと定めています。経営基盤を強めることを目的に50口50,000円以上の出資協力を要請することとしています。他生協に比べ、グリーンコープおおさかは歴史も浅く経営基盤が脆弱です。出資金は生協事業を継続する上で大切な資金となっています。例えば、保冷箱や蓄冷剤、トラックなど、生協の運営に関わることすべてに運用しています。皆さまからお預かりした出資金をより有用に活用できるよう努力していきます。なお、毎月の積立金につきましては、出資金残高5,000円以上の組合員は、いつでも停止可能です。停止や変更を希望される場合は、所属センターまでお申し出願います。今後とも、引き続き積立出資にご協力をお願いします。

66. ハンサリム（韓国の生協）について詳しく知りたいのですが…。 グリーンコープさんとの交流についてもお願いします。

→ハンサリム生協とは1987年に出会い、生命（いのち）を何より大切に考えることを原点に運動をするという共通の理念を持つ生協として30年余り交流を続けています。グリーンコープは消費者である組合員主体で始まった歴史に対し、韓国のハンサリムは、生産者が中心となり立ち上げられた生協と、それぞれに似ていても違う歴史的な背景があります。グリーンコープと出会った当時から、「有機農産物」を初め「国産（韓国産）」であることを大切に、とてもこだわりをもっておられました。グリーンコープと出会い交流を重ねることで、ハンサリム理事会で検討し、「互恵のためのアジア民衆基金」に加盟されました。そして、民衆交易のネグロスバナナ（外国産）を初めてハンサリム生協で取り扱いを決定され、ファイバースイクルでパキスタンの支援も始められました。このことで、生命を何よりも大切に思う母親同士の国を超えた連帯が実現しています。これまでも組合員活動や生産者相互の交流、職員同士についても相互に交換研修を実施するなど密に交流を深めてきています。組合員活動の願いで根幹でもある平和の取り組みでは、「ピョンファ・エ・ダリ（平和の橋）」で共に平和のことを考え、交流を深めお互いの歴史を理解することに取り組んできました。2016年8月、日本は台風や大雨などの自然災害により、産直玉ねぎの供給が難しい状況が発生しました。ハンサリム生協から化学合成農薬・化学肥料不使用の玉ねぎを提供いただけることとなり、「感謝の玉ねぎ」として企画しました。このことを通じて新しいつながりが誕生し、国境

を越えて助け合う連帯が一層強まり、2020年春からは、ハンサリム生協のキムチがカタログGREENで新登場しています。

67. かつての鹿北製油の偽装での返金処理方法への疑問が気になっています。

→メーカーでの偽装された製造期間を特定し、全組合員へのお知らせと対象組合員へのお詫びと返金対応を終えました。返金方法につきましては、生協は全組合員の財産を守る責任がありますので、振込手数料などの経費も考慮し、確実に返金できる方法として、該当組合員の出資金に振り替えさせていただくことを理事会検討の上で決定しました。疑問については、個別に対応しますので、お手数ですが所属配送センターへお申し出願います。

68. 特にないです。いつもありがとうございます。

→こちらこそ、ありがとうございます。

69. もう少し安いと嬉しい。

→グリーンコープは原材料や製造方法について安心安全にこだわることを組合員が検討し、適正価格で案内しています。市場の商品と比較すると割高に感じられるものもあると思いますが、それなりの理由があります。組合員が利用することで製造するメーカーも持続可能となり、組合員にとっては価格維持、商品企画が成立しています。