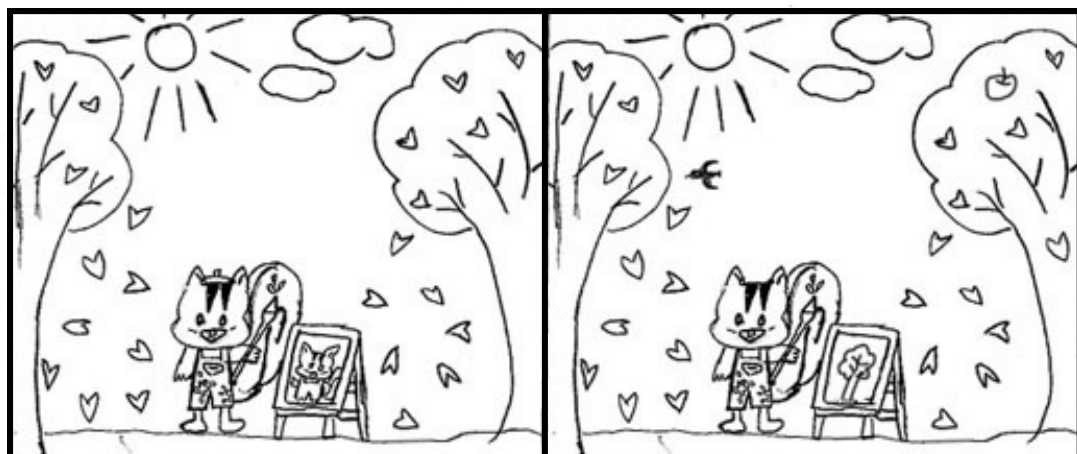


まちがいさがし

下の絵の中には5つのまちがいがあります。まちがいをチェックして、この枠ごと切り取り、組合員番号・氏名などを書いて、ご応募ください。正解者の中から3名の方に500グリーン券をプレゼント！
前々月号の応募総数は63通 正解者数は58通
たくさんのご応募ありがとうございました。



Illustrated by
やいさん

178号
応募×切
9/12
(金)

組合員番号
()
コース番号
()
おなまえ
()

なんでも一言コメント グリーンコープに関するコメントを、お気軽にご記入ください！ピーチクパーチクで紹介することも♡

みんなのおたより

ピーチクパーチク



暑い夏はやっぱりプチチョコアイスですね。個包装になっているので、食べたい分だけ食べられて助かります。



びん牛乳、カフェミルクおいしかったです。グリーンコープさんのトマトケチャップ大ファンです。

先日、初めてグリーングリーン交流会に参加させていただきました。たくさんのメーカーさんのお話が聞けて、知らなかった商品に出会えてあっという間の楽しいイベントでした。メーカーさんスタッフさん有難うございました。



汗拭きシート、市販のものは界面活性剤など色々配合されているとか？で心配です。今週、グリーンコープのカタログに載っていたので早速注文しました。

いつもご意見や感想をお寄せいただきありがとうございます。
いただいた開発希望商品は理事会検討に一任をお願いいたします。

発行/グリーンコープ生協おおさか

発行日/2025年9月1日

編集/ワーカーズコレクティブmitena

〒569-0055 高槻市西冠3丁目8-23

TEL: 072-670-2060 FAX: 072-670-2063

<https://greencoop-kansai.or.jp>

グリーンコープ生協おおさか



★商品の内容のお問い合わせは、てるてるコーナー（商品相談窓口）0120-14-0586 まで
応募やおたよりは上記の住所に送るかFAXまたは配送時に預けてもOK！ご応募お待ちしております♪

編集後記

最近の調査では、小学生、中学生の読書量が増えているそうです。デジタル機器を含め、余暇の過ごし方の選択肢が増えるなか、読書時間が増加していることに、少しの驚きと大きな喜びを感じました。聞けば、授業とは別に「読書の時間」を設ける取り組みを行っている学校が増えた結果だとか。
(mitena N)



前々月7月号（vol.176号）の
まちがいさがしの答え



〈大地からのおくりものBabyGreen〉
離乳食登場1周年記念イベント

9/19(FRI) 試食会&ハイハイレース

11:00~14:00@安満遺跡公園(高槻市)

参加者募集中

9/5 申込み
(FRI)まで コード
→→→



GCおおさか
フェイスブック インスタグラム 随時更新中！
フォロー&いいねをよろしく！

グリーンコープ生協おおさか広報紙vol.178

Green cafe

2025 9 月号

たかつき保養キャンプ
お酢の学習会
秋川牧園
丸鶏解体学習会



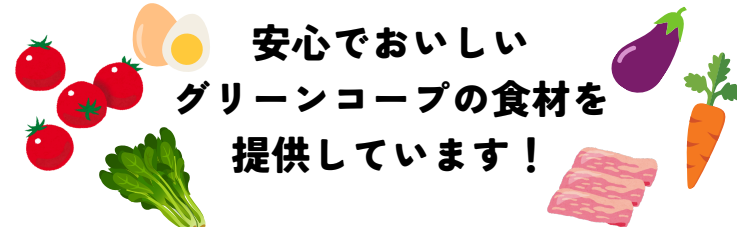
第10回たかつき保養キャンプ



参加者は、そこで出会う新しい仲間たちと遊んだり、学んだりしながら共に一日を過ごします。

今年の夏も「たかつき保養キャンプ」(主催：たかつき保養キャンプ・プロジェクト)が高槻市内の学校の宿舎で開催され、東日本大震災の被災地に暮らす子どもたちと保護者、約15名が参加し、4泊5日の日程を共に過ごしました。「保養キャンプ」では、暮らしのなかで放射能の不安を抱えることになってしまった被災地に住む子どもたちが、安全でおいしい食事をとり、のびのびと遊び、心と体をリフレッシュするための「夏休みの居場所」を提供しています。滞在中は、紙芝居、演奏会、マジックショーや、摂津峡での川遊びなど、子どもたちが楽しめるプログラムが盛りだくさんです！地域のボランティアスタッフさんお手伝いで集まり子どもたちと過ごしています。

＼保養キャンプの子どもたちに／



グリーンコープは「たかつき保養キャンプ」で子どもたちが食事をする際の食材を提供しています。(取材でお伺いした日は、産直豚肉とたっぷりの夏野菜でカレーを作っていました。)その他にも、運営資金のカンパや組合員のボランティア活動などを通して、毎年、たかつき保養キャンプに関わり続けています。

〈今年度リーダー役を担う〉10回目のあれこれ

ボランティアスタッフさんに聞いてみた！

宿舎がある学校の、学生の頃からスタッフとして参加しています。毎回、子ども達とどう仲良くなるか悩みながらやっています(笑)
去年参加してくれた子ども達が「また来たい！」と今年も参加してくれて、今年はリピーターが多いですね。10回目の開催では、コロナ禍以前の震災や原発事故の影響が色濃くあった雰囲気は、近年なくなりつつある様に感じています。

今月のグリーンカフェ

1ページ
第10回たかつき
保養キャンプ

思いを知る
心を寄せる
私たちに
できること



2ページ
お酢の学習会

お酢で
夏バテ対策？！
簡単お酢レシピも



3ページ
秋川牧園
丸鶏解体学習会

グリーンコープの
鶏肉といえば
秋川牧園！



4ページ
まちがいさがし
ピーチクパーチク
など

いつもご愛読ご応募
ありがとうございます



おおさか初開催 庄分酢さんによるお酢の学習会 心と技で大切に酢づくり300年

宝永八年創業 地元で庄分さんと愛される酢づくりの会社

庄分酢さんは、豊かな筑後川の水に恵まれた米どころ、福岡県大川市で生まれました。きれいな水と米のあるところはお酒の産地になります。庄分酢さんも、酒造りから始まり、後に酢造りに転身し、以来300年も続いています。

いい酢造りは子育てに似て 目を離さず、手を抜かず



酢酸菌が木桶の中で菌膜をつくる

大手のお酢メーカーのお酢は、短期発酵・熟成、大量生産システムです。庄分酢さんのお酢は、築80年余りの土蔵造りの蔵の中で、20石の木桶を使い、ゆっくりと静置発酵されます。静置発酵とは、お酢の表面に浮かぶ酢酸菌が、時間をかけて自然にアルコール分を酢にかえていく伝統的な製法のことで。酢職人たちは毎日酢を育てる菌を見守り、冷えれば木桶にむしろを巻いてやり、暑ければ蔵の戸を開けます。このように、目をかけ、手をかけるから、おいしい酢ができるのです。



すし酢とらくらく酢の違いは、塩分濃度と砂糖の種類。すし酢はお米の白さを損なわないために、あえて上白糖を使用しています。

古い蔵と木桶に拘りつづけるわけ

古い酢造りの蔵や木桶には「蔵付き菌」と呼ばれる菌が住み着いています。目には見えないその菌が、まろやかな味を醸すと言われています。その蔵の菌を大事にするために、菌の住み着いている蔵や木桶を大切に使い続けているのです。



庄分酢さん300年の歴史最大の危機

酢を育てる酢酸菌は、味噌づくりの麹菌のように保存しておくことができません。地震で木桶が全て倒れてしまったときには、廃業の危機に晒されました。見かねた同業者から酢酸菌を分けてもらいましたが、うまく発酵せず、途方に迷いました。それでも、なんとか酢造りを続けることができたのは、「蔵付き菌」のおかげでした。蔵や木桶に住み着いた菌でなんとか菌膜が復活！現在に至っています。庄分酢さんでは、この反省を生かして、リスク分散のために新工場を建設しました。熊本地震では、酢酸菌死滅の心配をすることなく操業を続けることができたそうです。

酢離れの時代？！

子どもたちに本物の味を伝えたい

最近の調査では、家庭で酢の物やピクルスを作らないことが増え、キッチンにお酢がないということもあるそうです。お酢のツンとする酸味が苦手な方こそ、昔ながらの製法で作られたお酢を試してみてください。短期発酵のお酢にはないまろやかさを感じることができると思います。庄分酢さんは、子どもにこそ本物の味を知って欲しいという思いから、地元大川市の学校給食に、毎月お酢を寄贈しています。



お酢を飲むという新習慣

美容と健康のためにお酢を飲んでいる方もいらっしゃるのではないのでしょうか？お酢を選ぶときには、加糖されていないものを選ぶのがおすすめです。



庄分酢さんのイチオシは、酢の匂いが鼻にツンとこない「純りんご酢（左の写真）」です。ハケタ会さんのりんごを使っています。

★お酢の力★

- ①食欲増進 ②減塩のお手伝い
- ③疲労回復のお手伝い ④防腐効果

QUIZ

Q1 かつてグリーンコープで取り扱われていたお酢は？

- A あまおうを使った「いちご酢」
- B バランゴンバナナを使った「バナナ酢」

Q2 庄分酢さんが、地元の小学校の給食用に毎月寄贈しているお酢の量は？

- A 一升瓶10本程度 B 一升瓶50本程度

Q3 昔ながらの短期的に大量生産した速醸酢と昔ながらの静置発酵の酢を見分ける方法は？

- A 加熱してみる B 振ってみる

解答はこのページの一番下です！

試食 夏にぴったり！簡単おすすめレシピ いりこ玉ねぎの南蛮漬け

【材料】
いりこ 玉ねぎ
らくらく酢
【作り方】
保存容器に、スライスした玉ねぎといりこを入れ、らくらく酢で漬ける。



夏休み親子企画 秋川牧園さんによる丸鶏解体とチキンナゲット作り

「口に入るものは、まちがってはいけない」原材料の原材料にまでこだわる会社

秋川牧園さんは、九州・中国地方にまたがって農場を営んでいます。グリーンコープへ納品している商品としては、産直鶏や産直たまご、チキンナゲットなどが代表的です。鶏は薬を使わずに、広々とした鶏舎で健康的に飼育されています。餌も、万が一の間違いないよう、動物性の飼料は与えず、ポストハーベスト農薬フリーの植物性の飼料を与えています。加工品に関しては、品質表示に記載されない原材料の原材料にまで責任をもって製造されています。



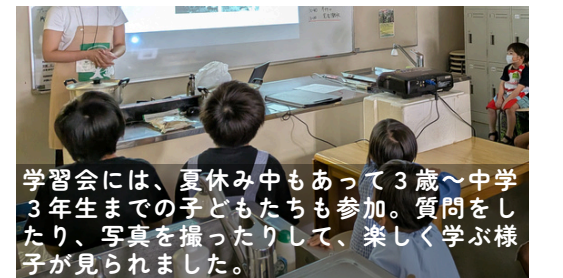
初めて見る丸鶏解体にドキドキわくわく！

学習会では、丸鶏をモモ肉やムネ肉、ササミなどに分ける解体のデモンストレーションが行われました。普段食べている鶏肉が、どのように食肉として加工されているのかを目の当たりにし、参加者からは、次々に質問と歓声があがりました。セリやハラミ、ボンジリなどの希少部位が切り分けられると、その量の少なさに驚く人も・・・そして、お肉を切り分けた後の骨は「鶏ガラ」として鍋で煮だしてスープになることを教わりました。どこも捨てる場所がないということがよくわかります。



「部位バランス」

一羽の鶏から、いろいろな部位の鶏肉があります。特定の部位だけが売れると廃棄が増え困ってしまいます。バランスよくおいしくいただきましょう。



試食

お家でできる簡単おすすめレシピ 手作りチキンナゲット

混ぜて揚げるだけの簡単ナゲット♪ 子どもたちも一生懸命作ってくれました

【材料】

パン粉：30グラム 鶏ミンチ：200グラム 小麦粉：大さじ1 溶き卵：大さじ1
砂糖：小さじ2/3 水：小さじ2/3 塩：少々 こしょう：少々 おろしにんにく：少々



①パン粉以外の材料を混ぜる



②スプーンなどで丸める



③パン粉を付けて170度の油で揚げる



問い合わせ先
高槻センター おたのしみに
☎072-670-2060

グリーンコープおおさか 20周年のお祭り開催決定！

いつもグリーンコープを応援して下さる組合員の皆さんと一緒に祝いできることを楽しみにしています！詳細は決まり次第SNS、公式ホームページ、イベント情報チラシ「ええやん」で発表します。楽しみにお待ちください♪

場所：豊中市立文化芸術センター
日程：2025年12月6日（土）
時間：10：30～14：30



【クイズの答え】Q1...B (Aのいちご酢は庄分酢オンラインショップで購入できます) Q2...A (月に6～10本寄贈しています) Q3...B (速醸酢は振った後すぐに泡が消えますが、静置発酵の酢はなかなか泡が消えません)