

おこしやす京通信

注文専用
ダイヤル

フリーダイヤル 0120-408-154

携帯電話(無料通話プランなし) 0570-050-154

携帯電話(無料通話プランあり)・IPフォン 088-666-3321

受付時間 ①10:00~21:00 ②~④8:00~21:00 ⑤8:00~10:10

組合員
サービス
センター

フリーダイヤル 0120-408-300

携帯電話(無料通話プランなし) 0570-063-008

携帯電話(無料通話プランあり)・IPフォン 088-603-0080

受付時間 ①~④8:30~20:00

【キャンセルポリシー】

申込後のキャンセルは必ずご連絡をお願いいたします。

無断キャンセルの場合は参加費を頂戴いたします。

※平日のご連絡はサービスセンターへ。

※土日のイベントは金曜16時までにサービスセンターへ。

それ以降は当日朝に緊急連絡先の携帯番号までお電話ください。

★お問い合わせ前に…★ 皆さんより多くいただくご質問と回答を、ホームページの「よくあるご質問」にまとめています。困ったことあれば気軽に検索してみてくださいね！ こちらのQRコードから>>>



公告

生活協同組合コープ自然派京都
地方区分理事候補者の自薦申出に関する公示2025年3月24日
生活協同組合コープ自然派京都 理事長 筆口智子

生活協同組合コープ自然派京都第18回通常総代会において役員を選任を行ないます。つきましては生活協同組合コープ自然派京都役員選任規約第6条第3項に基づき、地方区分理事の自薦申出について、以下の通り公告します。

第18回通常総代会の日時及び場所

日時:2025年6月26日(木)10:00~12:00

場所:京都テルサ 東館2階 セミナー室

役員選任規約第3条に基づき理事会が決定した地方区分理事(区分:全体一区、定数:12名)を選任します。役員推薦委員会の推薦を受けることを希望する方は組合員サービスセンターまでご連絡ください。

申出の受付方法及び申出期限

(1)受付方法

サービスセンターで受付後、事務局より地方区分候補者の自薦申出用紙を送付いたしますので必要事項を記入の上、事務局に提出します。なお、自薦申出は2025年3月31日から継続して組合員であるものに限りです。

(2)申出期限 2025年4月1日~4月11日 午後5時

＼コープ自然派京都理事研修2024／

魅力あふれる生産者さんを巡る旅 in 徳島・香川♪

11月17、18、19日2泊3日で徳島・香川に理事研修に行っていました。セットセンターや社福の取り組み、魅力あふれる生産者さんの様子を8回の連載企画でお届けします！



報告⑧

株式会社七星食品〈造田PC工場〉

七星食品さんはコープ自然派のブランド豚肉「自然豚(しぜんとん)」の繁殖から食肉加工までをしている企業で、「造田(ぞうだ)PC(プロセスセンター)工場」は香川県さぬき市造田にある七星食品さんの加工事業部です。工場敷地外の隣の畑には、色とりどりのコスモスが今は盛りと風に揺れています。



繁殖農場の「阿波ファーム」で生まれた自然豚ちゃんたちは肥育農場で大きくなり、その後、塊にまでカットされ、この造田PC工場に納入されます。ここまで数か所を経由する理由としては、病気蔓延のリスクを分散させるため。もしも一か所で集中管理をしていて病気になるしまったら、すべてのいのちは加工されず、ただの殺処分になってしまうのです。

ここではスライスなどに加工され、最終的にパック詰めになります。見学者はこの加工部屋には入ることはできず、ガラスを隔てた部屋からの見学となりますが、そこに入るまでにも、私たち見学者はスリッパに履き替え、手洗いをし、ペダルを踏んで使う、うがい器でしっかりとうがいをし、やっと入室ができます。ガラスから見える加工部屋は、敷地内の中で一番衛生的な場所なのです。



冷凍されているお肉は、この加工部屋に入る前の前室で、加工しやすい大きさにしてからこの部屋へ入ります。わざわざ前室と加工部屋を分けている理由は、骨や毛などの混入が防げること、この工場がHACCP対応であるため、加工させるお肉を外気に触れさせないようにするための事です。さらに、加工ラインをコの字型に配し、人と物の動線が交わらないようにしています。

HACCP工場なので段ボールを置くことも、台車を入れることもNGです。お肉を運ぶかごも、室内と室外で使い分け、それぞれを洗浄する時も別々に洗浄するなど、しっかりと清潔が保たれています。

冷凍のお肉を扱う加工部屋の室温は10度以下。冬は外にいるよりも温かいそうで、エアコンの風が直接作業員にかからないような設計になっています。さらに、その冷気が体に当たらないように作業着はつなぎとなっています。これは、体から何か物が落ちてしまった時の落下物防止にも役立っているのです。

お肉は温度変化に弱いので、加工時は冷凍されたお肉の塊をすぐにスライス加工してしまわず、一日経過してからスライスにするそうです。機械のスライサーでのスライス作業もありますが、スライサーは薄切りにすることは得意でも、スペアリブのように厚いお肉のスライスは苦手なので、手作業でスライスする工程もあります。ミンチ加工、冷蔵肉の取り扱いにはコープ自然派だけ(2024年11月現在)。自然豚ちゃんはどこまでも特別です。男性も育休取得率が高く、女性も活躍している七星食品造田PC工場は稼働を始めて7年。これからも応援し続けたい生産者さんの一つなのです。

◇谷農園の野菜セット



< 2号 >

注文番号 021135

1,544円 (税込)

長年根強いファンをもつ、すべて無農薬の野菜セットです。

季節のお野菜を5~6種類セットしてお届け致します。

*2024年32号より値上げとなっております。

募集

助成金制度

「コープ自然派京都つながりプロジェクト」
公募のお知らせ

コープ自然派京都の活動エリアで、様々な社会の課題に取り組むNPOや市民グループの方々の活動や思いを共有し、協働できることを模索する第一歩として助成金制度「コープ自然派京都つながりプロジェクト」を2022年度から開始しました。

地域で継続的に活動している団体に1団体30,000円の助成を行います。(助成の対象には認定基準があります。申請が初めての方にはご説明いたしますのでまずは資料を請求してください。)

2025年度も、コープ自然派京都の取り組みに共感いただける団体の皆さん、沢山のご参加お待ちしております！

■申請締め切り：2025年5月末日

■決定通知：2025年6月中旬

■問い合わせ・申し込み：

メール：shizenha_kyoto@shizenha.co.jp

または組合員サービスセンター：0120-408-300

※メールの場合はタイトルに「つながりプロジェクト」と記載してください。

まいど注文・オンライン自動注文を
登録されている組合員の皆様へのお願い春休み、まいど注文・オンライン注文のお届けが
ご不要な場合は、【お休み】もしくは
【取り消し】をしていただきますようお願いいたします。帰省や旅行など
の予定がある方は
ご注意ください!!もしご旅行などで長期不在にされる場合
であっても、ご注文の【取り消し】や
【お休み】にされていない場合は、配達
時の判断が難しく、ご不在時の指定配達
場所へのお届けになります。まいど注文の【お休み】又は【取消】は
注文専用ダイヤルで行うことが可能です。注文専用ダイヤルは10:00前後は非常に混みますので、
AM9:30頃までにご連絡頂きますようお願いいたします。

コープ自然派注文専用ダイヤル 0120-408-154

携帯電話(無料通話プランなし) 0570-050-154

携帯電話(無料通話プランあり)・IPフォン 088-666-3321

オンライン自動注文の【お休み】又は【取消】
はオンライン画面よりご確認ください。<https://www.shizenha.net/member>

日本一の給食！ フードハブ・プロジェクトの白桃さんが描く未来—

アリス・ウォータースの映画にも出演した「山奥の行列レストラン かま屋」を運営する、フードハブプロジェクト共同代表の白桃さん（はくとうさんではなく、しらももさんです♪）が、「小さな農と小さな消費をつなぐ」ことから始め、地産地消の街を作り上げてきたお話を伺って、あなたの街で何が出来るか一緒に考えましょう。

■日時：4月18日（金）10：00～12：00

■会場：オンライン

■講師：フードハブプロジェクト共同代表 白桃薫さん

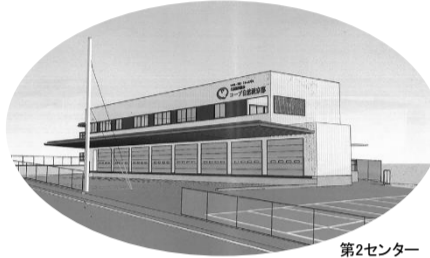
プロフィール：徳島県神山町で、祖父の代から続く白桃農園（植木生産と卸売）を営みながら、株式会社フードハブ・プロジェクトの共同代表として、地域の食材を地域で循環させていく取り組みをされています。

■参加費：無料 ■定員：50名 ■申込み締切日：4/11（金）18：00
※メールでお申込ください。

「第2センター新設に向けて出資金 増資」ご協力をお願いします

■増資をお願いする理由

今年の秋、コープ自然派京都 第2センター（滋賀県草津市）を新設することとなりました。生協の健全な運営を維持していくためにも皆様の増資活動へのご理解とご協力をお願いいたします。



第2センターイメージパース

■出資金とは？

- ・生協は組合員の出資金をもとに事業を運営しています。
- ・出資金は、加入時にお預かりするものに加えて、商品利用のたびに200円（共同購入の場合は100円）を自動的に増資していただいています（これを「毎回増資」とよびます）。
- ・生協に利益が出た場合には出資金に応じた配当金が出る場合があります。配分については年度の総代会で決められます。

■増資の方法

①毎月500円ずつ増資する： **注文番号 019002**

②1回だけ増資する

1口 1,000円： **注文番号 019040**

1口 5,000円： **注文番号 019026**

1口 10,000円： **注文番号 019033**

③ポイントを増資に使う： **注文番号 999014**

※ 1口100ポイント（100円に換算）

寄付ではなく出資です。生協を脱退される場合には全額返金されます。ご自身の出資金額は、毎月の請求書またはオンラインマイページからご確認ください。

コープ自然派京都 組合員活動報告

◇開催日：2024年12月2日
◇主催：スマイルファクトリー
◇場所：スタンドフレイバー

鹿の猟をする女性 その理由は…

平岡祐子さんを講師に迎え、猟を始めたきっかけや『食べる』とは『生きる』ということが昔は当たり前であった。自然と分離した現代、自然に沿った暮らしを心がけ現代の社会バランスをとりながら、昔ながらの暮らしの知恵を取り入れた生活をされている。



皆様からの質問も飛び交い、鹿肉の試食の時間、鹿肉を利用したランチメニューで歓談しながら、終始楽しく終わりました。物販の販売も豊富で皆様たのしまれてました。

青果中止欠品によるお詫び

近年の気温上昇による異常気象等により青果については収穫時に傷が多くなる可能性や、中止が多くなっており大変ご迷惑をおかけしております。なるべくお届けできるよう最善は尽くしておりますが天候や気温の加減で生産・出荷状況が大きく変わってまいります。ご理解とご了承をお願いいたします。

- ホームページの「野菜情報」でもお届け号の青果情報確認をして頂けます。
- 毎週金曜日、コープ自然派京都のLineで次週の中止や欠品情報を確認して頂けます。
- またオンラインでご注文頂いた組合員の方には当日午前10時前後に、「欠品・企画変更・中止」のお知らせをメールにてご案内しております。

<NPO国産材住宅推進協会からのお知らせ>

堺セミナー「古民家を活かすリノベーション」

日本の風土にあった地域材を使い、永く住み続けられている古民家。住みにくい間取りや断熱性、耐震性能やメンテナンスなど気になることもありますが、今の家がない良さがたくさんあります。今までにリノベーションした古民家の実例を紹介しながら、わかりやすくお話しします。

■日時：4月5日（土）13：30～

■場所：堺市産業振興センター

- （大阪メトロ御堂筋線「なかもず」駅、南海高野線「中百舌鳥」駅より約300m）
- 講師：細江由理子（建築士・ライフオーガナイザー1級）
- 参加費：500円（協会会員は無料）
- 申し込み締め切り：4/4（金）
- 詳細・申込：NPO 国産材住宅推進協会（06-6395-3332）
- 【メール】info@kokusanzai.org



詳細・お申し込みはこちら

リフォーム見学会「こだわりのキッチンリフォーム」

新築の検討からスタートし中古物件を購入してリフォームに決められたHさん。対面キッチンにリフォームし、無垢の杉板とコルクタイルで足触り良く、こだわりのウィリアムモリスの壁紙と繊細なクロスの色使いでオシャレにまとめました。リビングとキッチンを中心とした絶対に外せないリフォームがご覧いただける見学会です。

■集合日時：4月12日（土）13：30（要予約）

■集合場所：神戸電鉄 有馬線「鈴蘭台」駅改札口

- （見学会会場まで車で約5分）
- 参加費：無料 ※見学会会場まで車で送迎いたします。
- 申込締切：4/11（金）
- 詳細・申込：NPO 国産材住宅推進協会（06-6395-3332）
- 【メール】info@kokusanzai.org



詳細・お申し込みはこちら

コープ自然派京都 組合員活動報告

◇開催日：2024年11月4日
◇主催：里山で田んぼをつくろう
◇場所：京田辺市普賢寺水取の田んぼ

収穫の秋！レトロな機械で脱穀しよう♪

稲刈りから2週間、天日に干した稲を稲架から降ろし、まず足踏み脱穀機でワラから籾を外します。足で機械を動かしながら手に持った稲を機械に入れるにはコツが要りますが、メンバーの子どもたちがリードして、初めての子や小さい子もがんばりました。手とふるいで大まかに分別した後、唐箕で小さい籾やシナをとばします。唐箕に籾を入れたり、ハンドルを回して風を送ったり、これも子どもたちが交代で大活躍。籾を袋に入れてできあがり。お餅つきが楽しみです。



コープ自然派京都 組合員活動報告

◇開催日：2024年11月14日
◇主催：商品委員会
◇場所：長岡京市生涯学習センター バンビオ食工房

ミールキットを試してみよう！

ミールキットを注文されたことがない方に知っていただき、購入されている方には新メニューで試食していただきました。メニューは、白菜と豚ミンチの春雨オイスター炒め、きのこたっぷり豚肉の生姜焼き、彩り3色ナムル、自然派style豆味噌、だしパックで三重県産あおさのり味噌汁。特に彩り3色ナムルは副菜としてお手頃価格で味もさっぱりしていました。初めての方は野菜が傷んでないだろうか？と心配だったけれどきれいで新鮮でカットされているのでこんな簡単に作られるなんて便利です！今後使っていきたいと思います。と感想をいただきました。

イベントのお申し込み方法

<24時間受付> mail：

shizenha_kyoto@shizenha.co.jp

<月～金8:30～20:00> FAX：0774-74-8402

フリーダイヤル：0120-408-300（携帯・IPフォン：088-603-0080）

▼お申し込み時①～⑥をお伝えください。

- ①イベントID
- ②イベントタイトル
- ③組合員名
- ④組合員コード（一般の方は一般）
- ⑤参加人数（大人、子どもなど内訳）
- ⑥当日連絡のつく連絡先



お申込みフォーム

- ※Eメールをご利用の場合は**件名に「イベント申込み（月/日 イベント名）」と明記**して下さい。
- ※Eメール、FAXの事務局への着信後、申込確認のご連絡（返信）を致します。
- 2営業日を過ぎても連絡がない場合は**組合員サービスセンターへお問い合わせ下さい。**
- ※応募者多数につき抽選となった場合は、平日開催のイベントは落選者のみに、土日開催のイベントは当日連絡のため当選者と落選者の両方に、左記⑥にご連絡します。⑥にメールアドレスを入力された方はshizenha.co.jpを受信できるように設定をお願い致します。
- ※お申込み後の、キャンセルの場合は必ずご連絡をお願い致します。
- ※無断欠席の場合は参加費を頂戴致します。予めご理解とご協力をお願い致します。
- ※**先着順のイベントに関して**、通信配布2週間目（金）の時点で定員以上のお申込みがあった場合は、配送曜日の公平を期すため抽選にて対応させていただきます。