



2/3

2025



コープみらい

# ちば インフォメーション

次号発行 2月17日

編集 コープみらい千葉県本部 参加とネットワーク推進部 TEL:043-301-6684 FAX:043-301-6685

ホームページ コープみらい で検索!

ちばインフォメーションの紙面で募集している催し物、講座のお申し込みの際にお預かりした個人情報は、お申し込みの受付、詳しい資料やご案内の送付、必要なご連絡のために使わせていただきます。イベント等は、開催地域の天候や感染症等の影響により、参加者の健康と安全に配慮し中止させていただく場合があります。

## コープみらい ピースアクション



参加者募集

参加費無料

コープみらいは、「平和」について「知り、学び、伝える」機会を広げ、平和の大切さを次世代に継承することに取り組んでいます。

戦後80年のこの機会に、原爆でわが子を失った母親の悲しみと平和への思いをこめた絵本の朗読、「コープみらい平和の旅」の参加者や核兵器廃絶に向けてさまざまな活動をしている若者たちの報告などを聴き、平和について考えてみませんか。

お友達やご家族もいっしょに、ぜひ、ご参加ください。

「ピースアクション」とは

戦争・被爆体験の継承や、世界のさまざまな戦争や紛争、基地問題、憲法など、多角的なテーマで平和を考える取り組みです。

日時 **3月1日(土) 10時15分～15時**  
会場 **すみだリバーサイドホール**(東京都墨田区吾妻橋1-23-20)  
※会場へのお問い合わせはご遠慮ください。

主催:生活協同組合コープみらい  
後援:墨田区、日本原水爆被害者団体協議会、東京大空襲・戦災資料センター、日本生活協同組合連合会、全国大学生生活協同組合連合会、東京都生活協同組合連合会、埼玉県生活協同組合連合会、千葉県生活協同組合連合会 ※内容は予告なく変更となる場合があります。

### PEACEプログラム

事前申し込み **第1部 10時15分～12時45分(10時開場)**

- コープみらい平和の旅報告(平和の旅参加者より)
- 平和の大切さを伝える朗読「星は見ている」<出演>俳優 紺野 美沙子さん
- KNOW NUKES TOKYO(ノーニュークストーリー)の大学生メンバーより…ほか

応募方法 二次元コードより応募  
締め切り 2月21日(金)

応募はこちら



紺野 美沙子さん

応募者多数の場合は抽選  
2月26日(水)以降に結果を全員にメールもしくは電話にて連絡  
※応募は1人1回、3人まで

入場自由 **第2部 13時～15時**

- 腹話術で伝える被爆体験
- 駒込高校有志団体 あちこちのすずさん ー戦争伝承ー
- さいたま平和くらぶ連絡会 活動報告
- 証言動画放映…ほか

### 展示・交流コーナー

入場自由 10時15分～15時

- 折り鶴壁アート
- 平和の絵本コーナー
- 平和のメッセージ虹アート
- コープみらい平和の旅(オキナワ・ヒロシマ・ナガサキ)
- コープみらいの平和の取り組み紹介
- 駒込高校有志団体 あちこちのすずさん ー戦争伝承ー ほか

### ピースウォーク～戦跡巡り～

当日現地集合 これからの平和を考えながら、東京大空襲の被災地浅草周辺を歩きましょう。コープみらい地域クラブ「平和ガイド」が案内します(先着40人)。

- 集合 すみだリバーサイドホールイベントホール入口
- 戦跡巡り ①11時～12時 ②13時30分～14時30分

問い合わせ

コープみらい千葉県本部 参加とネットワーク推進部  
TEL 043-301-6681 9時～17時(土・日・祝日休み)

## 自宅で巡る沖縄の戦跡・基地 ピースアクションinオキナワ

### 第42回 沖縄戦跡・基地めぐり 特設サイトのご案内

コープみらいでは平和の大切さを次世代に継承する取り組みのひとつとして、毎年、沖縄戦が開始された3月26日から2泊3日でコープみらい「オキナワ平和の旅」を実施しています。このオキナワ平和の旅では日本生協連と沖縄県生協連が主催する「ピースアクションinオキナワ ～第42回沖縄戦跡・基地めぐり～」に現地参加し、沖縄戦の実相や現在も続いている基地問題について全国の生協からの参加者と一緒に学び、これからの平和の課題を考える機会としています。

今回、平和の旅に参加しない方でも、日本で唯一地上戦が行われたオキナワの戦跡や戦争体験などをご自宅から学べる機会として、日本生協連のピースアクションinオキナワの特設サイトが開設されましたので、ぜひご視聴ください。

問い合わせ コープみらい千葉県本部 参加とネットワーク推進部 TEL 0120-925-036 9時～17時(土・日・祝日休み)

特設サイトはこちら



ひめゆりの塔にて

## 国内外の子どもたちの支援に はがき・切手回収キャンペーンは5月31日まで ご家庭に眠るはがきや切手をお寄せください

コープみらいでは、組合員の皆さんから家庭に眠るはがきや切手などの寄付を募り、「子ども・子育て支援基金」として国内外の子どもたちへの支援に役立っています。あなたの寄付が、多くの子どもたちの笑顔につながります。

### 送付の仕方

#### 専用の封筒チラシを用意します

- お手元がない方は、コープデリの配達担当または店舗にお問い合わせください。
- Webページから印刷することもできます。



#### ご寄付いただく物品を封筒に入れてください

- 未投函のはがき(書き損じ、料金改定前の古いはがき)
- 未使用の切手(消印のない日本の切手)
- 未使用の商品券・プリペイドカード(テレホンカード、図書カード、QUOカードなど)

#### 3通りでお預かり

- 配達担当へ
- 店舗・サービスカウンターへ
- ポストへ投函

ご寄付いただいた物品は換金し、国内外の子どもたちの支援に取り組む団体を資金面で応援します。多くのご協力により、2024年度は2,100万円もの支援につながりました。ありがとうございました。

問い合わせ コープみらいサステナビリティ推進部 TEL 048-839-1849 9時～17時(土・日・祝日休み)

2024年度の支援詳しくはこちら



参加者募集

# コープみらい八街の森の 石窯を使ってピザを焼こう! —— 石窯マイスター養成講座 ——

主催：コープみらい千葉県本部



コープみらい八街の森には石窯があり、森で間伐した木々を燃料として使用し、おいしい直火料理を楽しむことができます。

石窯の構造や実際の使い方を学び、本格的な石窯でピザを焼いて楽しみませんか。

講座を終日受講した方は「石窯マイスター」として認定され石窯を自由に使うことができ、仲間と楽しむことができます。

日程 **3月22日(土) または 3月30日(日)**

時間 いずれも10時30分～15時

内容

- ・コープみらい八街の森の紹介
- ・石窯の実際の利用
- ・石窯の構造について学習
- ・ピザづくり体験(昼食)
- ・薪づくりと火の管理実習

場所 コープみらい八街の森 現地集合解散  
(八街市八街ほ706-1) 駐車場あり：無料

参加費 1人 1,000円

募集人数 各回10人程度(18歳以上の方)

持ち物 詳細は当選者にお知らせします。

応募方法 二次元コードから応募

締め切り **2月23日(日・祝)** 応募者多数の場合は抽選  
結果は3月7日(金)までに全員にメールで連絡

応募は  
こちらから▶



受講者の感想

薪割りが楽しかった。思ったよりも大変でした。何よりも体験するのが一番! やってみることで発見することがいっぱいあります。

森の環境を守るために、薪や小枝を石窯に使用することで、循環ができていくことがわかりました。

自宅に石窯を作りたいと思い受講しましたが、この石窯を利用してピザづくりを楽しみたいです。

問い合わせ コープみらい千葉県本部 参加とネットワーク推進部 TEL 0120-925-036 9時～17時(土・日・祝日休み)

参加者募集

みんな

# あつまれ! 八街の森へ

主催：コープみらい千葉県本部

コープみらい八街の森は、組合員みんなの森です。毎月さまざまなものづくりが体験できるワークショップを行っています。お友達やご家族、お一人でも参加できます。森の中を自由に散策できますので、のんびりとした時間も楽しめます。

## 石窯ピザづくり

ピザを生地から手作りして、石窯マイスターが焼いたピザを食べましょう!

日時 **3月9日(日) 10時～12時**

場所 コープみらい八街の森  
(八街市八街ほ706-1) 駐車場あり：無料

参加費 1枚 800円 (一家族2枚まで)

募集人数 20～30人程度(小学生未満は親子でご参加ください)

持ち物 詳細は当選者にお知らせします。

応募方法 二次元コードから応募

締め切り **2月23日(日・祝)**  
応募者多数の場合は抽選  
結果は2月28日(金)までに全員にメールで連絡

応募は  
こちらから▶



焼きたてのピザ、  
おいしいよ!



開催報告

## ミニ門松でお正月を

12月8日(日) 八街の森で「ミニ門松づくり」に10組21人の家族が参加しました。

細い竹を斜めに切ってそろえて、松の葉や千両などを飾り、黄緑のボール紙を巻いて水引をつけて完成です。「竹を斜めに切るのは難しいな～」「水引がうまく結べて、素敵なミニ門松ができました」と新年を迎える準備に楽しそうな声が聞こえました。

お母さんと一緒に  
竹切りに挑戦!



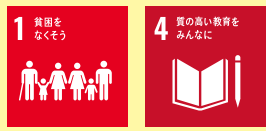
私だけのミニ門松  
飾るのが楽しみ～♪



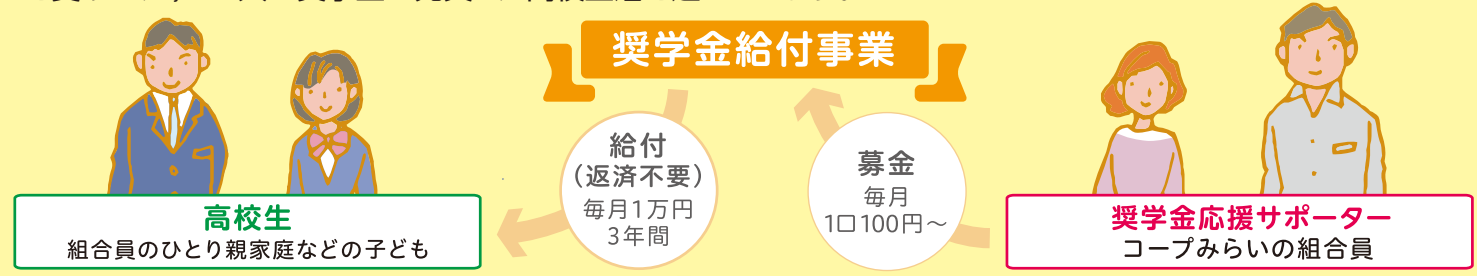
問い合わせ コープみらい千葉県本部 参加とネットワーク推進部 TEL 0120-925-036 9時～17時(土・日・祝日休み)

夢をあきらめない!! 組合員同士で支え合う **コープみらいの奨学金**

コープみらい財団 CO-OP 「ともに」の力で、笑顔の明日を



コープみらいの奨学金は、組合員の「奨学金応援サポーター」による、1口100円からの継続募金とたすけあいの気持ちで、ひとり親(両親不在を含む)家庭の奨学生(高校生)を支える奨学金制度です。この制度を支える奨学金応援サポーターは、8年間で29,000人を超えました。その気持ちを受けて、1,658人の奨学生が充実した高校生活を送っています。



**返済不要 新入学生 在校生対象 奨学生募集!!**

奨学金:月額1万円(返済不要)

対象者 ひとり親(または両親がいない)家庭の高校生

応募締め切り 3月31日(月) 必着

詳しくはこちらから▶

奨学生からの近況報告  
中学校は病気で不登校でしたが、今は1日も休まずに楽しく通学できています。部活はラグビー部のマネージャーになりました。中学校生活が楽しめなかった分、今はすごく楽しんでいます。もちろん勉強も頑張って中間テストは全部平均点以上でした。

**奨学金応援サポーター募集!!**

「奨学生」を応援するサポーターの声

生協に入って良かったことのひとつは、こうして簡単・気軽に助け合いの輪に入れて、小さな想いでもつなげていただけること。これからもこの制度が続いていくよう応援しています!

私は返済の必要な奨学金制度を利用していたので、ささやかながら力になりたいと思ってサポーターになりました。さまざまな環境の中、頑張っている近況を拝読し、とても励みになります。学生、親御さんの幸福をお祈り申し上げます。

**奨学金応援サポーター募金は一口100円単位で、毎月1回引き落としになります。**

**コープデリ宅配での募金の申し込み方法**  
OCR注文書6桁注文欄  
【新規申し込み・金額変更】 289110 【数量欄】口数を記入  
【中止する場合】 289116 【数量欄】1を記入

**店舗での募金の申し込み方法**  
サービスカウンター・受付にて「奨学金募金申込書」に必要事項を記入しお申し込みください。  
申し込み後、金額変更もできます。

詳しくはこちらから▶

コープみらい社会活動財団 で 検索

問い合わせ 一般財団法人 コープみらい社会活動財団 TEL 048-789-7998 10時~17時(土・日・祝日休み)

**県内フードバンクと県内生協連携**  
**フードドライブキャンペーン報告**  
1.4トンもの食品をお寄せいただきました みなさんのご協力ありがとうございました

コープみらいでは、毎年9月~11月に県内のフードバンク、生協と連携してフードドライブキャンペーンを行い、多くの食品を寄贈していただいています。今年度は、1,419kgもの食品をお寄せいただきました。集まった食品は、フードバンク、社会福祉協議会を通じて食品を必要とされている家庭にお届けしました。ありがとうございました。



フードバンクちばに食品を寄贈

【フードドライブってなあに?】  
家庭で余っている食品を持ち寄り、それを必要としている生活困窮世帯をはじめ、地域の福祉団体や施設などにフードバンクなどを通じて寄贈する活動です。

**キャンペーン期間中の食品寄贈量**

①8店舗のフードドライブボックスへ	1,216.1kg
②組合員活動他	52.5kg
③その他	150.4kg
<b>合計</b>	<b>1,419.0kg</b>

**これからも食品の寄贈にご協力ください**

昨年から続き食品の大幅な値上がりや昨年秋の米不足の影響もあって、食品の寄贈量は大幅に減っています。一方、生活に苦しむ方からの支援要請は増え続けています。これからも組合員の皆様のご協力をお願いします。

**食品の寄贈はこちらで受け付けています(常時受付)**

コープ東寺山店・コープ花見川店・コープ薬円台店・コープ市川店  
コープ八千代店・コープ鎌ヶ谷店・コープ新松戸店・コープ東深井店  
コープデリ成田センター・コープデリ市原センター  
コープデリ市原センター コミュニティハウス国分寺台  
コープデリ佐倉センター コミュニティハウス  
コープデリ八街センター コミュニティハウス  
コープデリ君津センター コミュニティハウス

イベント会場や期間限定の食品受け付けはブロックニュースやコープみらいHPにて随時ご案内します。

フードドライブについて詳しくはこちらから▶

**寄贈をお願いしている食品**

**おかずになるもの、レトルト食品などが喜ばれています**

- 賞味期限が明記され、2カ月以上あるもの
- 常温で保存が可能なもの(冷蔵・冷凍不可)
- 未開封のもの・破損で中身が出ていないもの
- お米は前年度産まで(玄米可)
- アルコール類は受け付けておりません。

お問い合わせ コープみらい千葉県本部 参加とネットワーク推進部  
TEL 0120-925-036 9時~17時(土・日・祝日休み)



# 爽やかな香りと風味で料理のアクセントに! 大葉

産直 コープの里



協力：農事組合法人 和郷園

詳しくはこちらから▶



鮮やかな緑色、爽やかな香りと風味。その彩りと香りで食欲を刺激し、料理を引き立てる大葉。今回は（農）和郷園の生産者、中川 裕史さんにお話を伺いました。



## 中川 裕史さん

農業の大学を卒業後、就農して20年。さまざまな野菜の栽培を経て、今は大葉一筋! 日々、大葉と向き合っています。

葉先がピンとしている

## 新鮮な大葉の特徴

明るい緑色

表面は柔らかくてみずみずしい

茎の切り口が青々としている

## 豆知識

新鮮な大葉の葉を手のひらでパンツ! とたたくと爽やかな香りがするのは葉の中の細胞に水分と香りの成分があるから。たたくことで細胞膜が割れ、香り成分が出てくるのです。刻むと香りが出るのはこういう原理からなのです。また香りの成分は防腐作用・抗菌作用が高いとされています。

## 保存方法

- ぬらしたキッチンペーパーで大葉を包んで容器に入れ、冷蔵庫で保管。1週間以内には使い切ろう。
- 冷蔵庫の保管場所は冷気が直接当たらない手前側。冷やしすぎると黒く変色して傷んでしまうため。

## 一年を通して品質の良い大葉をお届けするために

冬の訪れを感じる11月。中川さんのビニールハウスでは、6月～8月に定植した大葉が青々と育っていました。

爽やかな香りで食欲をそそる大葉は、薬味、パスタ、天ぷら、肉料理など季節を問わずいろいろな料理で活躍するため、中川さんは一年を通して順繰りに栽培・収穫をしています。

「大葉の旬は本来夏のため、冬はハウス内の温度を24～25℃に設定して栽培しています。気温が低くなると花が咲いてきたり、葉の裏面が紫色に変色したりするので、温度管理には十分に気を付けています。またみずみずしく柔らかい大葉になるように、毎日決まった時間に自動で水分を送っています。大葉はデリケートな葉物野菜です。収穫時にはサイズや葉の状態をチェックしながら、1枚1枚手作業で摘み取ります。組合員の皆さんに品質の良い大葉をお届けできるよう、努力の毎日です」と話していただきました。



畝の間を開け、密集させないことで風通しをよくし、虫を付きにくくします



収穫の目安は大人の手のひらくらい

## 組合員の皆さんへのメッセージ

年間を通してご愛顧いただきありがとうございます。記事を読んで、生産者に気をとめていただくことはとても励みになります。食は日常と切っても切れない関係だからこそ、私たち生産者と組合員の皆さんはともに良い関係を築けるパートナーだと考えています。ぜひ大葉の爽やかな香りと風味を普段のお料理に取り入れてみてください。



## 食べて応援 大葉レシピ

### 中川さんのおすすめ!

### 豚肉のきのこ巻き

- 材料(2人分)  
大葉10枚、豚バラ肉10枚、エノキ(シメジでもOK)1株、塩・コショウ適量、サラダ油適量

### ●作り方

- ① 大葉は水で洗い、軸を切る。エノキは石づきを切って10等分に分ける。
- ② 豚バラ肉を1枚ずつ広げ、大葉と一緒にエノキをきつく巻く。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、肉の巻き終わりを下にして焼き、転がしながら全体に火が通ったら塩・コショウをふって出来上がり。



大葉を入れると口の中がさっぱり!

味付けは焼き肉のたれでもおいしいよ!

### 大葉と塩昆布の混ぜ込みご飯

- 材料(2人分)  
大葉5枚、ごはん2杯分、塩昆布15g、しょうゆ少々、白ゴマ適量

### ●作り方

- ① 大葉は水で洗い、軸を切り、千切りにする。
- ② ごはんに①と塩昆布、しょうゆを入れて混ぜる。
- ③ 仕上げに白ごまを散らして完成。



### 大葉の卵焼き

- 材料(2人分)  
大葉5枚、卵3個、サラダ油適量  
★しょうゆ小さじ1、砂糖小さじ1

### ●作り方

- ① 大葉は水で洗って軸を切り、千切りにする。
- ② ボウルに卵を割り入れ、溶きほぐし、①と★を加えて混ぜ合わせる。
- ③ サラダ油をひいたフライパンを中火で熱し②を流し入れ、卵焼きを作る。
- ④ 食べやすい大きさに切って完成。



## Webモニターさんからいつもの料理に大葉をプラス!

大葉をみそ汁に少し足すと、風味が出てさっぱりしたみそ汁になり、おいしいです

ギョーザのあんにニラの代用で大葉をたくさん入れます



ちばベジレポートバックナンバーはこちら

ハピ・デリ! 取り扱い週

大葉 (通年)

産地に行きました



安房センター 梅澤さん

和郷園の大葉は機械で収穫するのではなく、生産者が1枚1枚手摘みで収穫することで、大葉が傷みにくく長持ちします。こだわった大葉をぜひお試しください。

## 「ちばインフォメーション」についてあなたの声を聞かせてください!

商品の注文方法を教えてください(注文用紙、eフレンズなど)。[声は、2月16日(日)までにお寄せください]

問い合わせ

コープみらい千葉県本部 参加とネットワーク推進部 TEL 0120-925-036 9時～17時(土・日・祝日休み)

右の二次元コードを読み取って送信してね!

