



2/2

2026



コープみらい

ちばインフォメーション

次号発行 2月16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、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。

1.6トンもの食品をお寄せいただきました



寄付していただいている
皆さま、ありがとうございます。
子どもたちにたくさん食べさせる事ができ、
子どもたちも喜んで食べています。
本当に助かっております。

いつか子どもたちが大きくなり社会に出て、
子どもたちにお金をかけなくて済むようになったら、
今度はわたしがひとり親家庭の方々に
支える側になりたいです。

食品を受け取った方からの声

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

9月～11月のフードドライブキャンペーンでは、約1,581kg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。

キャンペーン期間中の食品寄贈量

8店舗の食品寄贈ボックスへ	1,225.1kg
みらいひろばやイベントなど	264.6kg
その他	92.1kg



▲八千代市大和田西小では今年もフードドライブが取り組み、49.9kgの食品が集まりました。

これからも食品の寄贈にご協力ください

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 センターステーション・コープデリ市原センター
コープデリ市原センター サテライトステーション国分寺台
コープデリ佐倉センター センターステーション
コープデリ八街センター センターステーション
コープデリ君津センター センターステーション
館山市元気な広場

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HPP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。



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）

地域クラブの 掲示板

コープみらいは、地域の皆さんがつながり、いきいきと暮らすための
豊かな地域づくりを応援しています。
その一つとしての自主的に活動する「地域クラブ」のお知らせです。

地域クラブ
詳しくは
こちらから▶

締め切り間近!!

2025年度 地域クラブに登録されている皆さまへ

年に一度、活動の報告と
費用補助の精算が必要です

■活動費・会場費を申請される方

活動報告書（書式②）、地域クラブ活動費補助精算書（書式③）、会場費補助精算書（書式④-1）、レシート添付用紙（書式④-3）を提出してください。

■イベント（企画）を開催した方

地域・組合員に広く参加をお知らせしたイベント（企画）を開催した後は、企画報告書（書式⑧-1）と地域クラブ企画費補助精算書（書式⑧-2）、レシート添付用紙（書式④-3）を提出してください。

締切日
2月20日（金）
（消印有効）

締め切り日が過ぎたものは、費用補助のお支払いができません。
期限をお守りください。書類の提出は郵送でお願いします。
（万一提出が遅れる場合は、2月19日（木）17時までにご連絡ください）

地域クラブ主催のイベント案内

参加ご希望の方は地域クラブに
直接お申し込みください。

※FAX・メールでの申し込みは、希望するイベント名／住所／名前／連絡先／年齢を記入してください。
※申し込み先は一般家庭ですので、深夜・早朝の連絡はご遠慮ください。不参加の場合は必ず連絡してください。

産地・工場・施設見学

見学先	日時	募集・受付	見学所在地	集合・解散場所 時間	その他のお知らせ	申込・問合せ（地域クラブ名）
正田醤油（株）館林東工場見学 しょうゆの製造工程を見学します。正田記念館では、正田300年の歴史に触れます。	3/16 （月）	16人（大人のみ） 2/9（月）～2/20（金）受付 先着順	群馬県 館林市	JR東船橋駅南口ロータリー くすりの福太郎東船橋店前 集合 7:45 解散 16:30	参加費 無料 昼食代 1,500円 持ち物 飲み物、筆記用具 動きやすい服装	TEL 080-3127-0122 （10:00～17:00） kynhh@icloud.com （Fun time）

2025年度 地域クラブ活動紹介

地域クラブ 絵手紙の会（千葉市中央区）

月に1～2回、音楽を聴きながら季節の花や野菜をはがきに描いています。「下手がいい、下手でいい」をモットーに、のびのびとした画風を楽しんでいます。日常で手紙を書く機会が減った今だからこそ、手描きの温もりを大切にしています。

お知らせ

2月21日（土）より「2026年度 地域クラブ登録」受け付け開始!

右記の
3つの方法の
いずれかで登録

- ①ホームページから直接入力（2月21日（土）から入力可）
- ②登録用紙をホームページからダウンロードし印刷、必要事項を記入して下記送付先に郵送（2月21日（土）からダウンロード可）
- ③電話で登録用紙を請求し、記入して下記送付先に郵送

問い合わせ・送付先

コープみらい千葉県本部 参加とネットワーク推進部 〒260-0027 千葉市中央区新田町36-15 千葉テックビル4F TEL 0120-929-068 9時～17時（土・日・祝日休み）



季節を味わおう 初春 葉たまねぎ

産直
コープの里



食べて
未来へつなごう

協力：(農) 長生産直

季節限定！九十九里からの甘くみずみずしい春の味

千葉県九十九里海岸中央に位置する白子町は、温暖な気候と砂地を生かした玉ネギの産地。ここで玉ネギとともに「葉たまねぎ」を14年間栽培する生産者の齊藤さんにお話を伺いました。



生産者の齊藤さん

丸ごとおいしく 食べていただくために

11月下旬に齊藤さんの畑を訪れると、葉たまねぎは青々と成長中。8月中旬に種をまき、10月はじめに苗を植え、12月～3月が収穫期です。葉まで丸ごとおいしく食べてもらえるよう傷みや虫食い防止の管理、ビニールトンネルのこまめな換気など、手間をかけて育てています。さらに収穫後は、一つ一つ手作業で玉の外皮をむき、葉を丁寧に折り曲げて袋詰めします。齊藤さんは、「葉は長ネギと違って柔らかく、特に食べてもらいたいところだから、丁寧に扱わないとね」と話します。

玉ネギ専業農家の父から学び、定年後に本格的に農業を始めた齊藤さん。今日も、愛情をこめて葉たまねぎづくりに励んでいます。

組合員の皆さんへのメッセージ

この時期にしか味わえない葉たまねぎを、多くの組合員さんに知ってもらい、食べていただくために毎年作り続けています。九十九里海岸からの潮風に当たり、甘さを増した葉たまねぎ。この時期だけの味をぜひ味わってみてください。

齊藤さんおすすめ料理は
「葉たまねぎの酢味噌和え」



葉たまねぎってなあに？

- 玉が膨らむ前に若どりした葉付きの玉ネギ
- 玉ネギと青ネギの両方のおいしさのいいとこ取り！
- くせがなく他の食材とも相性が良い



甘く柔らかく肉厚。
ネギのような
強い香りはない

みずみずしくて
柔らかい食感。
甘く辛味は
ほとんどない



▲ 取材時に穫ってくれた葉たまねぎ。出荷にはまだ早いけど、まっ白でみずみずしい小さな玉になっています。

11月下旬の様子。これからぐんぐんと葉がのびて出荷を迎えます。

おいしく食べよう！

葉たまねぎのレシピ

葉たまねぎと厚揚げの甘辛煮

【作り方】(4人分)

- ① 葉たまねぎ200gはざく切り、厚揚げ1パックは食べやすい大きさに切る
- ② 鍋に油(適宜)を熱し、①の葉たまねぎを軽く炒め厚揚げを加える
- ③ しょうゆ大さじ1～2・みりん大さじ1・砂糖小さじ1～適宜で味を調えて好みの加減まで煮る



葉たまねぎのベーコン炒め

【作り方】(4人分)

- ① 葉たまねぎ200gの葉の部分の斜めに1cmの長さに切り、白い玉もスライスする
- ② ベーコン100gは一口大に切る
- ③ 鍋に油大さじ2をひき、葉たまねぎ・ベーコンを炒め、焼き肉のたれ1/4カップで味付けして完成



葉たまねぎのシーチキンサラダ

【作り方】(4人分)

- ① 葉たまねぎ200gを茹で、葉は3cmの長さに切り、白い玉はスライスする
- ② ①にシーチキン小2缶・マヨネーズ大さじ5を和えて完成



ちばベジレポート
バックナンバーは
こちらから

ハピ・デリ！ 取り扱い週

葉たまねぎ ～2月3回まで

葉たまねぎは2月3回までのお届けまでとなりますが、長生産直の直売所「げんきの里ひまわり」(千葉県長生郡白子町北高根3633)では3月いっぱいまで店頭販売をしています。

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

15 春の恵も
守ろう

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、八街の森の石窯で焼いて食べましょう。

日時 **3月22日(日) 10時～12時**
場所 コープみらい八街の森(八街市八街706-1)
駐車場あり：無料
参加費 1枚800円(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22日(日)** 応募者多数の場合は抽選
結果は2月27日(金)までに全員にメールで連絡



自分で作った
ピザ
おいしいよ～

コープみらい イベント情報 で 検索

応募は
こちらから



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)