

コープこうべ「食と環境」の取り組み ～“つながり”で考える～



生活協同組合コープこうべ

2015年9月10日(木)
組織管理部人材開発
教育学習センター
齋藤 優子

コープこうべの概要

- 設 立 1921(大正10)年
- 組合員数 1,677,858人
- 組 織 率 50.4%
- 出 資 金 391.5億円
- 事業エリア 兵庫県全域、大阪府北摂地域、
京都府京丹後市
- 供 給 高 2,348.2億円
- 職 員 数 9,651人
- 店舗事業 163店舗
- 協同購入・こはい事業 25事業所
- その他事業 共済・サービス事業、生産事業、
福祉関連事業、文化事業など

(2015年3月31日現在)

生協の基本性格

「組合員がくらしと健康を守るために自発的に
つくった協同の組織」

組合員がお金を出し合い、一緒になって考え、
協同で行動を起こし、自分たちの生活を守り、
少しでも豊かなものにする。そのための行動の場。



コープこうべ定款第一条

この消費生活協同組合は、協同互助の精神に基づき、組合員の生活の文化的、経済的改善向上をはかり、もってあまねく公共の福祉を増進するとともに、健全なる社会の確立に貢献することを目的とする。

コープこうべの歴史と活動

賀川豊彦

- 日本生協運動の「父」「生みの親」
- 1888年(M21)～1960年(S35)
- 神戸市兵庫区生まれ
- 1909年(明治42年)
神戸葺合新川のスラム街に住む
- 賀川豊彦の事業展開
キリスト教、幼児教育、救済事業、
救済事業、労働運動、社会運動、
農民運動、災害救援活動
協同組合運動、保険・共済事業、
平和運動、 著作活動



家庭会

大正13年

生協の婦人活動として最初の

「神戸消費組合家庭会」が創設

「消費経済の真の生活改善の任務は一に婦人の双肩にかかっており、経済安定を図るにも、家庭婦人の奮起が大切である。このような意味において、私たち有志の者が相談し、家庭生活の改善の目的として、着実婦人の実際的な経済的自覚を促さんため・・・」



瓶詰め講習会(昭和6年8月)





正月重詰料理講習会

灘神戸生活協同組合
家庭会
永谷 晴子



- ・学んでよいと分かったら、周りの2人に伝えましょう！
- ・ちょっとだけ無理して、人の役に立つ喜びを味わいましょう！
- ・みんなの心に何が残ったかを大切にしましょう！

食育活動の歴史

時期	取り組み	めざすもの・ねらい
戦中・戦後	「やっと手に入れた材料をどう生かすか」の視点で教え合い	〈ベースの考え方〉 ①安全、安心な食品を組合員に提供する ②その食材を使って、どのように食べるかを提案する
高度経済成長期	「良質で安いたんぱく質源である豆腐料理」などその時代のニーズに合わせた各種料理会を開催	
1985～2001年 	良い食生活を考えるキャンペーン「食べたかな赤・緑・黄」	“ 主婦は 家庭の栄養士”のコンセプトで
2006年～ 食で健康づくり 	「食で健康づくり たべる、たいせつ」 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">食生活活動指針の策定、健康増進法・食育基本法の施行など、2000年代に入ってから国・行政の動きを背景に、コープこうべでは「食生活中期計画」策定。</div>	ひとりひとりが 食べることの大切さを理解し、食の選び方、組み合わせ方などを学び、食や健康について自ら考え、より良い食生活を実践する…ことをめざします

現在の食育の取り組み

2014年度実績 料理会・学習会 315回、産地学習22回



地域の学童保育
での料理会



麦ふみ体験



店舗での
料理会・学習会



米づくり体験と
田んぼの生き物調べ



メニュー提案

店舗: コープCooking

めーむ: おかずのヒント

COOP おいしく、楽しく、食で健康づくり
 コープCooking
 2015年
 4月号
 手軽においしく
 常備菜
 ちゅりゃん、美味し〜♪
 すく〜く美味し〜♪
 忙しい毎日、
 ちゅりゃん、美味し〜♪

おかずのヒント

里芋のごまみそ煮

今週の「めーむ」で主な食材がそろいます
 材料(4人分) 材料費(本体価格)約490円

フードプラン赤芽いも (ひと口大に切る)---1袋	砂糖.....大さじ1
① 三豆(3mm切る).....40g	③ 本醸造特級ごま油
水.....1と1/2カップ	醤油.....小さじ1/4
② ほんだし.....小さじ1/2	④ 金ずり菜---大さじ2
④ 無添加味噌(赤みそ)	

つくり方 ①で赤芽いもを8〜10分煮る。③三豆豆を加え煮て、すりこまを混ぜる。
 (レシピ) コープCooking 家庭料理研究会

9月5回 商品お届け日/10月14日(火)〜18日(土)

100g増量
 19

組合員のグループ
 「家庭料理研究会」が
 メニュー提案

スナッペンどうのみぞ漬け

15個 ● 150g ● 60mm ● 2.2x (冷蔵保存)

材料費(本体価格)約100円

①スナッペンどうを洗い、水気を拭き取る。②スナッペンどうを2cm幅に切り、塩を入れた水でさらす。③スナッペンどうを酢水に漬ける。④冷蔵庫で保存する。

冷蔵保存で約1週間保存できます

かつおの節煮

15個 ● 400g ● 520mm ● 4.3x (冷蔵保存)

材料費(本体価格)約200円

①かつお節を洗い、水気を拭き取る。②かつお節を2cm幅に切り、塩を入れた水でさらす。③かつお節を酢水に漬ける。④冷蔵庫で保存する。

冷蔵保存で5〜6日間保存できます

鶏ハム

15個 ● 590g ● 190mm ● 1.5x (冷蔵保存)

材料費(本体価格)約100円

①鶏ハムを洗い、水気を拭き取る。②鶏ハムを2cm幅に切り、塩を入れた水でさらす。③鶏ハムを酢水に漬ける。④冷蔵庫で保存する。

冷蔵保存で3〜4日間保存できます

ガワクラウト

5個 ● 180g ● 120mm ● 9.7x (冷蔵保存)

材料費(本体価格)約50円

①ガワクラウトを洗い、水気を拭き取る。②ガワクラウトを2cm幅に切り、塩を入れた水でさらす。③ガワクラウトを酢水に漬ける。④冷蔵庫で保存する。

冷蔵保存で約1週間保存できます

鯛のマリネ

10個 ● 1650g ● 290mm ● 0.6x (冷蔵保存)

材料費(本体価格)約100円

①鯛を洗い、水気を拭き取る。②鯛を2cm幅に切り、塩を入れた水でさらす。③鯛を酢水に漬ける。④冷蔵庫で保存する。

冷蔵保存で約1週間保存できます

大豆のひんやり煮

15個 ● 300g ● 450mm ● 3.2x (冷蔵保存)

材料費(本体価格)約50円

①大豆を洗い、水気を拭き取る。②大豆を2cm幅に切り、塩を入れた水でさらす。③大豆を酢水に漬ける。④冷蔵庫で保存する。

冷蔵保存で3〜4日間保存できます