とっとり しまね おかやま ひろしま やまぐち
コープCSネット便り
中国・四国
とくしま かがわ えひめ こうち
生活協同組合連合会コープ中国四国事業連合会報
第18号
発行
2009年1月1日
通巻18号

CO-OP ９生協の夢広がるネットワーク

新年、明けましておめでとうございます

コープCSネットが設立され本格的に共同購入事業の商品調達を開始して、まもなく三年が過ぎようとしています。会員生協ごとの差異はありますが、大局では順調に事業連帯を進めることができました。関係の皆様方に感謝を申し上げます。

本年も関係各位のご指導ご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

コープCSネット理事長　三橋幸夫

2008年下期にリリースされた コープCSネット開発商品をご紹介!

北海道ジューシーハンバーグ

紅ずわいのかにグラタン

大豆まるごと白あえベース

CONTENTS

ページ
2 三橋理事長　新年の挨拶
3 コープCSネット専務理事・常務理事 年始の抱負
4 コープCSネット開発商品 新商品紹介
5 2008年度 組合員交流会報告
6 コープCSネット虹の会海外研修を終えて
コープCSネット下期人事
7 コープCSネットトピックス
8 会議報告・私たちの生協です！

コープCSネット理事長
三橋幸夫

2009年を迎えるにあたり
新年、明けまして おめでとうございます

コープCSネットが設立され本格的に共同購入事業の商品調達を開始して、まもなく三年が過ぎようとしています。会員生協ごとの差異はありますが、大局では順調に事業連帯を進めることができました。関係の皆様方に感謝を申し上げます。

この1年は日本の生協運動がかつて経験したことのない困難に直面しました。1月の中国製餃子事件は今日ではいわゆる「フードテロ」によるものと思われるようになりましたが、発生当初はコープ商品の安全性が疑われ、利用離れと新規加入者の激減となりました。夏ごろから漸く回復傾向となりましたが、原料の高騰による急激な物価高に続く金融破たんから世界的な不況の様相を呈してきた時期にカップめん・サトイモ・ソーセージなどコープ商品の事故が発生し、再び後退局面を迎えています。

全国の生協は「フードセイフティ」にとどまらず、「フードディフェンス」につながる品質保証体系の再構築を何よりも優先して取り組んでいます。コープCSネットでも、全面的な洗い出しと強化策を実施し、5月に「安全政策推進室」を新設しました。10月には「お取引先コンプライアンス窓口」を設置しました。この間も生協には直接関係はないものの事故米の食用への不正使用、メラミンを混入した中国製乳製品による健康被害、うなぎの産地偽装などが続きました。消費者や組合員の「食品への不安や不信」は大きくなっており、生協がこれまで培ってきた「食の安全」を徹底し、信頼の再形成を果たしていかなければなりません。

コープCSネットにとって、2008年は第2次中期計画の初年度として大切な年となりました。

無店舗事業においては、2007年に引き続き、地域に適応したマーチャンダイジングを進めました。

一方で、物流・情報システムの統合といったインフラストラクチャーの整備にむけた方向性を一致させ、システム最適化においては開発に着手し、尾道ドライセットセンターについては起工式を迎えることができました。

また、先行してスタートしている店舗事業と共に、無店舗事業でもNB商品共同仕入れに着手し、2009年4月より値入率や利益率の向上など事業面での寄与を見込んでいます。

コープCSネット開発商品は、2008年4月～11月に新たに8商品をリリースし、中国地区5生協の多くの組合員さんに支持を頂いています。また、四国地区や店舗でのコープCSネット開発商品供給開始にも着手し始めました。

事業面においては、2008年度の10月を終えた時点で、供給高(コープCSネット受注高)は前年比98・1%と厳しい状況が続いています。利用人数は前年比100・0%と踏みとどまっているものの実利用高が98・3%と後退した結果です。経常剰余は前年比21・1%と大幅な減益となっています。供給高の後退とともに非食品の一部「総値入」方式への移行が十分に管理しきれていないことが主原因となっています。会員生協の経営も大きな困難に直面しています。その原因の多くは、不可抗力の側面があるとはいえ、コープCSネットの力不足にあります。会員生協や取引先の知恵と支援を受けつつ、何としても打開していく決意です。

組合員のみなさんのくらしは不況による所得減少と社会負担の増加、食を含めたくらしの不安という閉塞状態にあります。生協がその存在意義を発揮し、今こそくらしに貢献するときだと思います。これからの1年が本領発揮の年となるように、関係各位のご指導ご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

コープCSネット 専務理事・常務理事 年始の抱負

専務理事
森 武司

昨年は、CSネットの役割・責任を十分に発揮できなかったばかりでなく、そのことにより会員生協のみなさんや、組合員の皆さんに大変なご迷惑をおかけし申し訳ございませんでした。様々な予想以上のことがいくつも起きたとはいえ、事業連合の役割である「会員生協の事業経営構造改革への貢献、組合員さんの普段の暮らしへの貢献」でお役立ちできませんでした。

今年も状況は更に厳しくなることがみえています。厳しくなればなるほど本来の役割を発揮することが求められますから、それに応えるCSネットの事業や運営で無ければならないと思います。そのため①揺らいだ生協・食品への信頼回復のために、昨年に引き続き「生協そのものの信頼の再形成の年、COOP商品の再構築の年」とし、組合員の信頼や安心を最優先に事業を組み立てなければならなりませんし②「仕入れの共同」から「商品事業の共同」へ向けた基盤整備の三ヵ年の二年目として、2010年稼動予定の尾道ドライセットセンターやシステム最適化ステージ2.0の安定稼動が重要課題です。③それらのことを通じて、何よりも会員生協の事業経営構造改革に貢献しなければなりません。そして、そのスピードアップが必要です。

協同組合の先達やオノヨーコさんが次のようなことを言っておられます。

『ひとりで見る夢はただの夢でしかなく、みんなで見る夢は現実の世界を変えられる』と。

そして、明らかに究める覚悟が必要かもしれません。

常務理事(商品事業本部 本部長)
真木 貴正

生活防衛にも2種類あると考えています…「安さ」と「安全・安心」今年こそ生協の出番に!!

暮らしをめぐる情勢は、かつてないほど悪化しています。原材料高騰から値上げラッシュに続き、アメリカ発の金融危機は、世界同時不況の様相が強まってきました。これは雇用問題へも発展し、将来の暮らしに対する不安と重なって、消費は一段と生活防衛型となっています。

また、中国ギョーザ事件や国内でも食品偽装事件が相次ぎ「食の安全」に対する不安が一段と高まっています。こうした情勢の中では、本来生協の出番とならなければいけないわけですが、残念ながら生協はブランド力を傷つける結果となってしまいました。また、暮らし応援の取り組みもまだまだ不十分でダブルパンチを受けている状態となっています。

この情況からどう脱却するかが、2009年度の最大のテーマだと考えています。全国の生協のなかまと力を合わせて、「暮らし応援」の取り組みを強化していきます。この基本は、組合員の暮らしになくてはならない生活基礎商品の利用普及の徹底をはかることにあります。これは、一方で、生協らしさの発揮が重要だと考えています。コープCSネットは、地産地消を大切にした商品開発を進めて来ました。また、会員生協時代から、地域の生産者と連帯した産直商品を強化してきました。こうした取り組みを今後ともしっかり取り組んでいきます。

生活防衛にも2種類あると考えています。暮らし応援価格の実現と「安全・安心」の取り組みです。どちらの取り組みも組合員、生産者の皆さんと一緒になって推進したいと考えています。08年度は、「コープCSネット商品活動のすすめ方」の答申をまとめることができました。09年度からは、事業へ組合員参加をしっかりと位置づけ信頼回復を確実なものにして、2009年度こそ生協の出番となれるよう頑張ります。

常務理事(事業支援本部 本部長)
金井 保

新年明けましておめでとうございます。コープCSネット会員生協の役職員の皆様にはつつがなく新玉をお迎えのこととお慶び申し上げます。

コープCSネットの本格的な事業連帯がスタートをして3年を経過しようとしていますが、昨年2008年には、あらためて申し上げるまでもなく、スタート当初に想定もしていなかった世の中の変化と生協事業を進める上での多くの困難な要因が生じました。

もちろんこれまでも、第1次・第2次オイルショック、バブル経済の崩壊など、日本の生協運動は様々な大きな経済・社会動向の荒波を受けてきましたが、全国の組合員に支えられ、励まされ、役職員の奮闘による経営と技術の革新で今日の前進を勝ち取ってきました。現在の大きな困難な局面も、長期的には必ず克服できるものと確信しています。

とは言うものの、コープCSネットに結集される『会員生協の150万人組合員と生協経営への貢献』という事業連合に与えられたミッションの重大性を考えると、身のすくむ想いです。

2009年は中国四国地区の事業連帯にとってあらためて大きな転機の年になるものと考えています。第2次中期計画の中間年となりますが、私の受け持ち分野でも、中国地区5生協のドライ物流統合の準備完了、同じくシステム最適化にむけての第一歩、生協法改正にもとづく定款改正の考え方の具体化、等等の諸課題を厳しい経営環境下で実現しなければならない年です。そのためには、今中計期間中に検討すべき課題とした、『コープCSネットのめざすもの』について、こんな時期だからこそ、めざすべき連帯の『幅』と『深さ』、その『質』について、参加される会員生協の役職員総体で意見交換し、第3次中計の策定に向かいたいと思います。皆様のご協力をよろしくお願い申し上げます。

2008年10月～11月にリリースされた
「コープCSネット開発新商品」情報をご紹介します！

2008年10月～11月リリース!!
原料・味を厳選したコープCSネット開発商品です！

北海道ジューシーハンバーグ

バイヤーからのおすすめ一言
和西バイヤーより

原料の挽肉は、北海道産の牛肉と豚肉に限定しています。玉ねぎも国産を使用し、北海道の工場で製造しています。

美味しさの秘密は、①ハンバーグの内側と外側で肉の配合をかえることでジューシーさをだしたこと、②ソースのデミグラスソースは、フォンドボー（フランス料理に欠かせない洋風のだし汁）を加えることで深みとコクをだしたこと、の2点です。

商品開発で、一番こだわったことは、「電子レンジで簡単に調理できること」でした。冷凍のハンバーグを湯せんしたら、調理時間が20分くらいかかりますよね。忙しい主婦や単身赴任者は、調理時間を出来るだけ短くし、後片付けも簡単にしたいものです。電子レンジは、そんなニーズに応えられる調理器具です。今まで電子レンジでの加熱調理できる冷凍ハンバーグが商品化されなかった理由のひとつに、加熱中にソースが焦げやすいことがありました。ソースが焦げてしまったら、せっかくのハンバーグの味が台無しですよね。そこで、ソースの粘度を調整し、電子レンジで調理しても、湯せんに負けないジューシー感のあるハンバーグに仕上げました。

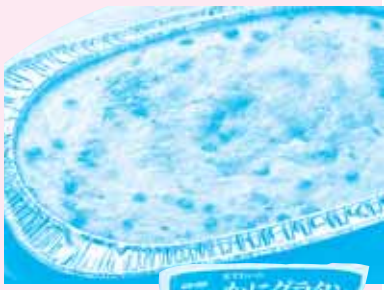
170g(固形量120g+ソース50g)×2
498円

試食された組合員の声！
- 刻んだたまねぎが見えて手作り感がありました。家では出せない味と柔らかさでした。
- ふわっと柔らかく肉厚で、食べ応えがありました。

紅ずわいのかにグラタン

バイヤーからのおすすめ一言
和西バイヤーより

鳥取県大山の牛乳と、境港(さかいみなとこう)港で水揚げされた紅ズワイガニを使用した「地産地消」型の開発商品です。主に鳥取県産の原料を使っているので、その名も「とっとり育ち」です。鳥取県境港(さかいみなとし)市の工場で製造されています。かに身・牛乳・マカロニが、たまねぎの甘みとマッチしたとろ～り感のあるグラタンに仕上がりました。本格的な「かにグラタン」の味をお試しください。



400g(2個)
498円

試食された組合員の声！
- 鳥取県産の材料で作られているそうで“安心・安全”、とても美味しいです！
- かにの身がたっぷり入っていてGood!
- クリーミーで味もしっかりしていて美味い！

大豆まるごと白あえベース

バイヤーからのおすすめ一言
大原田バイヤーより

国産大豆がまるごと入った豆腐に国産の「こんにゃく」と「にんじん」を使用した白あえベースです。

メインの具材（ほうれん草など）を加えるだけでよいので具材を買い揃える手間もいりません。忙しいがなるべく手作りしたい派には、もってこい!手作り感いっぱいの「白あえ」が作れるお手伝い商品です。更に、冷蔵で賞味期限が90日あるので、買い置きに便利です!まとめ買いをしておけば、メニューに困った時やあと一品おかずが欲しい時に重宝しますよ。

180g
207円

試食された組合員の声！
- 手軽に一品増えるので、便利さを実感しました。
- 先入観で添加物だらけと思っていましたが、原材料を見てびっくり、安心していただくことができました。味も美味しいので冷蔵庫にあると便利です。

2008年度

組合員交流会 報告

コープCSネット組合員交流会は、「食品事業」「非食事業（日用雑貨・化粧品など）」に分かれて開催されています。

中国地区四国地区の組合員さんの代表の方と一緒に、コープCSネットで扱う商品や企画が「組合員の役に立っているか」「組合員の生活にマッチしているか」という視点での意見交流や、会員生協の組合員活動について意見交換をすすめてきました。

2008年度は、「食品事業」で4回、「非食事業」で10回の組合員交流会を開催します。

今回は、2008年11月21日に開催された「第6回コープCSネット非食事業組合員交流会」の様子を紹介します。

11月21日(金)　岡山市にて「第6回コープCSネット非食事業組合員交流会」が開催されました!

今回の交流会では、4～5月の暮らしや、「美白化粧品」「除湿剤」「洗剤」「鍋関係の調理器具」「お弁当の食中毒対策」などについて意見交換を行いました。「美白化粧品」はどのような観点で商品を選ぶのか、「洗剤」は夜干し部屋干しのニオイ対策、などを交流しました。

え?食品事業組合員交流会じゃないのに「アルファ米」を試食!?

本当です。非食事業交流会で「アルファ米」を試食しました。テーマは、「防災」「非常食」です。

試食した結果、「美味しい!(全員)」「白米は何も味付けしていないのに美味しい」「お湯でなく、水で作っても美味しい!」「缶詰のパンもあるけど、こういう商品があるとうれしい」「食後、容器が丸めてコンパクトになるので便利! 災害時にもゴミの問題で困らないかも」など、とても好評な感想を頂きました。

変わったところでは、「普通においしいので、急にご飯が必要な時に便利」「キャンプなどアウトドアに持っていっても、使い勝手が良さそう!」という感想もありました。

「アルファ米」をはじめて食べられる方もいました。

災害は、誰でも避けたいものです。でも、もし被災してしまったら…

交流会に参加された組合員さんの半分以上の方が、非常食を常備されています。今回は、「防災」「非常食」という視点から、「アルファ米」を試食して頂きましたが、組合員さんの感想は、ハッとさせられるものが多く、家族の暮らしを守る生活者の立場からの「生の声」であることを改めて実感しました。今後の企画を検討する上で、貴重な交流会となりました。

2008年非食事業組合員交流会メンバー

2008年度 非食事業組合員交流会 開催日程

開催回	開催日	会場
2008年度 第1回	2008年6月20日(金)	岡山市 おかやまコープ オルガ本部
2008年度 第2回	2008年7月18日(金)	岡山市 おかやまコープ オルガ本部
2008年度 第3回	休会	
2008年度 第4回	2008年9月19日(金)	岡山市 おかやまコープ オルガ本部
2008年度 第5回	2008年10月17日(金)	岡山市 おかやまコープ オルガ本部
2008年度 第6回	2008年11月21日(金)	岡山市 おかやまコープ オルガ本部
2008年度 第7回	休会	
2008年度 第8回	2009年1月16日(金)	岡山市 おかやまコープ オルガ本部
2008年度 第9回	2009年2月20日(金)	岡山市 おかやまコープ オルガ本部
2008年度 第10回	2009年3月27日(金)	岡山市 おかやまコープ オルガ本部
2008年度 第11回	2009年4月17日(金)	岡山市 おかやまコープ オルガ本部
2008年度 第12回	2009年5月22日(金)	岡山市 おかやまコープ オルガ本部

2008年度 食品事業組合員交流会 開催日程

開催回	開催日	会場
2008年度 第1回	2008年6月27日(金)	岡山市 おかやまコープ オルガ本部
2008年度 第2回	2008年10月9日(木)	岡山市 日本生協連 中国支所
2008年度 第3回	2008年12月3日(水)	岡山市 おかやまコープ オルガ本部
2008年度 第4回	2009年3月12日(木)	岡山市 会場未定

10月9日食品事業組合員交流会の様子。
チラシ掲載レシピについて好意的な意見が出されました。

第3回 コープCSネット虹の会海外研修を終えて

コープCSネット 食品商品部 副部長　中村 修

今回、コープCSネット虹の会 松尾副会長（加藤産業㈱取締役）に団長を務めていただき、会員企業の皆様とコープCSネット役員が10月17日～21日 4泊5日の行程で、第3回海外研修としてベトナム・香港を中心に視察を行いました。

短期の旅程での研修でしたが、以下の目的で開催させて頂きました。

①ベトナム第一の都市ホーチミンで、日本の生協で学んだ研修生が活躍するサイゴンコープの視察を中心に同国の流通業の事情を視察する。

②第1回の研修から大切にしてきたコープCSネット虹の会会員相互と事業連合やその会員生協の役職員の皆様との交流を深め、相互の信頼関係を高める。

サイゴンコープ店舗外観
南国の店舗らしくカラフルな外観です

サイゴンコープで挨拶をする
コープCSネット三橋理事長

7月に皆様にご案内を差し上げましたところ、虹の会会員28名、コープCSネットからは三橋理事長、理事4名（会員生協常勤役員）、事務局2名の合計35名の参加をいただきました。

第1の視察目的では、日本生協連の仲介により「サイゴンコープ」の店舗を訪問しました。

- 2007年末現在、展開するSMの数は29店。今後、毎年10店のペースで店舗網を拡大し、2015年には100店を目指しています。
- 現在、ベトナムで最大の小売企業、ホーチミン市内14店舗を展開し、市内でSMシェアの50%を占めています。
- 成長率前年比 135―140%

と、日本の小売業では考えられないような大胆な計画と実績をあげている生協が「サイゴンコープ」です。2005年から、みやぎ生協・コープとうきょう・コープこうべ・東海コープ事業連合などで10名の研修生が日本で学び、そのノウハウが新店のコンセプトやレイアウト、品質管理などに生かされています。近年ベトナムでは経済発展が著しく、それにともなう消費者のニーズも多様化しています。ぞくぞくとベトナムに進出する海外資本に店舗網の拡大で対抗するとともに、消費者や時代の要望を先取りして、きっちりとそれに応え続ける「サイゴンコープ」。その躍進の影に、貪欲に学ぶ意欲とたゆまぬ向上心が感じられました。

「流通業の事業視察」では、ホーチミン市最大の市場ベンタイン市場を視察しました。市場は早朝4時から夜8時まで、年中無休で開いており、ホーチミン市民にとって生活のライフラインとなっています。薄暗い市場の中で、いろいろな匂いや売り子の声が混ざり合い、ここでもバイタリティあふれた「ベトナム」が実感できました。

第2の目的「相互の交流をはかる」面では、ベトナム・香港周辺の市民生活の視察や食文化の違いを確かめました。食の面では、新鮮な素材が提供され概ね日本人の食味許容範囲ではなかったでしょうか。（私的には、香草（コリアンダー＜パクチー＞:古典ギリシア語でカメムシを意味する）は最後まで苦手でしたが…）。

旅程の都合上、往路・復路とも各1回の乗り継ぎでお手間をお掛けいたしましたが、参加者の皆様のご理解とご協力をいただき全員無事元気に帰国できました。本当にありがとうございました。次回も今回ご参加の皆様をはじめとして多くの虹の会会員の皆様が参加いただける内容としてまいりますので宜しくお願いします。

サイゴンコープ鮮魚売場
消費者が自由に商品を選びます

サイゴンコープ果物売場
日本では珍しい果物ばかりです

コープCSネットの2008年度体制（第10次～12次）が発表されました。

新規出向者紹介

第10次～12次の人事異動で新たにコープCSネットに着任した職員です! どうぞよろしくお願いします!

コープCSネット 所属部署	氏　名	異動発令日	出身生協
食品商品部 水産課	小林　淳一	8/21	コープやまぐち
非食商品部 商品1課	戸川　雅志	9/11	生協ひろしま
食品商品部 味彩・ギフト課	佐野　太一	10/27	おかやまコープ

小林 淳一さん

戸川 雅志さん

佐野 太一さん

出向解除者紹介

第10次～12次の人事異動で出向解除となり、会員生協へ帰任した職員です。
長い間、ありがとうございました。

コープCSネット 所属部署	氏　名	出向解除日	出身生協
非食商品部 商品1課	山田　奈津子	9/30	生協ひろしま
食品商品部 水産課	大西　武志	11/10	コープやまぐち
食品商品部 味彩・ギフト課	清水　剛	12/31	おかやまコープ

コープCSネット トピックス

【お取引先コンプライアンス窓口】を開設しました。

公正な取引を推進し、いつでも安全・安心な商品とサービスを生協組合員の皆様にお届けするため、**2008年10月に「お取引先コンプライアンス窓口」を開設**しました。

コープCSネットと取引があるお取引様から、

- 商品の「安全・安心」が守られていないのではないか?
- 法令違反、契約違反ではないか?
- コープCSネットの役職員として不適切な行為ではないか?
- 生協組合員の信頼を失う行為や健全な商習慣に反する行為ではないか?

など、コープCSネットとのお取引についての疑問やご意見などをお聞かせいただくために第三者機関に設立された窓口です。もちろん、疑問やご意見については、内部調査をした上で通報・相談者へ回答いたします。

「お取引先コンプライアンス窓口」は、通報・相談者の個人情報を守り、不利益が及ぶことがないように配慮された仕組みで運営されています。コープCSネットでは、通報内容から事実確認、対応策実施まで、すべてを経営層に報告し問題解決にあたります。

通報・相談の連絡先

【eメール:24時間受付】
cs-hotline@kenbisosha.co.jp

【電話:受付時間 9時~12時/17時~19時　土・日・祝日・年末年始は除く】
電話/050-3532-1777

【郵便】
〒702-8005　岡山市江崎724-5 ㈱建美装社 内
「コープCSネット お取引先コンプライアンス窓口」

はじめまして、ボク、『あらた』です。

あらたくんは、8月1回から食品カタログに登場しているキャラクターです。愛くるしい表情で「こだわりどころ」を紹介しています。
組合員さんからの評判も良く、人気者になっています。

尾道ドライセットセンターの起工式を迎えることができました

2008年11月19日(水)に「コープCSネット尾道ドライセットセンター」の起工式を迎えることができました。

「コープCSネット尾道ドライセットセンター」は、2009年下期稼動予定広島県尾道市の日本生協連尾道流通センター内に併設されます。ドライ商品全般の集品業務を行います。企画・商品を統合することでスケールメリットを創出し、日本生協連と共同して物流加工機能を統一することによって効率化を進め、会員生協組合員の暮しと会員生協経営への貢献を目指しています。「コープCSネット尾道ドライセットセンター」は2010年春の稼働を目指して準備をすすめております。

玉串奉奠　コープCSネット三橋理事長

御神酒拝戴

会議報告

2008年度（第4期）第6回 常任理事会議案書

2008年11月28日(金)10:00～13:45　場所 光町会議堂

1. 諸報告並びに専決事項の報告に関する件

(1)商品事業本部

①10月度実績　②食品商品部 10月　③商品企画部 10月　④非食商品部 10月
⑤商品活動推進 10月　⑥各種委員会議事録（無店舗商品委員会他）
⑦商品事業本部 11月（中間報告）

(2)専務スタッフ

①安全政策推進室 10月　②品質保証部 10月

(3)事業支援本部・総合企画室

①常任理事会 議事録　②事業改革小委員会 議事録
③物流委員会・管理委員会 議事録
④無店舗商品委員会 議事録（仲間作り研修会提案含む）　⑤店舗商品委員会 議事録

2. 協議事項

①09年度事業計画骨子（案）第3版について ※CSネット09年度収支予算（第2次）当日資料
②09年度媒体政策（媒体収支ほか）について（当日資料）
③媒体セレクティブ配布の検討提案（当日資料）
④商品案内への商品表示情報拡大について（当日資料）

3. 諸業務報告について

①決算報告 10月度　②組合員要望まとめ 10月度　③利用人数週次報告 10月度　④各部まとめ 10月度

4. その他

①日生協 新コープ商品政策資料について

2008年度　会員生協への供給高　供給剰余金

2008年4月～11月

単位:千円

	実績	計画	計画差	計画比
会員生協への供給高	48,334,517	51,352,508	-3,017991	94.12%
鳥取県生協	2,656,698	2,768,691	-111,993	95.96%
生協しまね	3,449,254	3,679,111	-229,857	93.75%
おかやまコープ	13,191,096	13,852,249	-661,153	95.23%
生協ひろしま	15,956,886	16,742,710	-785,824	95.31%
コープやまぐち	6,198,407	6,633,956	-435,549	93.43%
とくしま生協	1,141,794	1,243,350	-101,556	91.83%
コープかがわ	1,612,467	1,697,729	-85,262	94.98%
コープえひめ	2,785,504	3,3121,984	-527,480	84.08%
こうち生協	1,342,411	1,421,728	-79,317	94.42%
事業剰余金	39,973	156,066	-116,093	25.61%
経常剰余金	111,180	215,466	-104,286	51.60%

私たちの生協です！

「このコーナーでは、中国四国9生協の広報担当の方に順番に登場していただき、それぞれの生協のニュースや自慢、会員生協独自の商品や名物など、個性豊かに紹介して頂いています。
第18回目は、こうち生協　運営企画グループの島村一朗さんにご登場いただきました！」

「塩」で食べたら、またひと味ちごうておいしいきね！
高知といえば日本酒やけんど、おいしい焼酎もあるがよ。

次回は名産とお酒の話と予告していましたので、名産のお話から。高知の郷土料理、直径30㎝～50㎝もある大皿盛りの豪快な「皿鉢（さわち）料理」になくてはならない「かつおの藁焼きたたき」。共同購入でもギフトでも人気の商品ですが、添付の「たれ」でなく、自然塩で食べる「塩タタキ」はひと味違ったおいしさが堪能できます。
昨年発行のVol.1が好評につき今年Vol.2を発行した「コープのおいしいをつくりましょうレシピ101」（コープしこく発行の有料レシピ集 350円）にも載せている「塩タタキ」、一度試してみてください。

高知といえばやっぱり「お酒」。生協のロングセラーの清酒「虹の宴」は高知で最も古い酒蔵のある西岡酒造さんが造っています。他にも蔵元が多い高知、「大杯飲み干し大会」（大杯に男は一升、女性は五合をいれて早飲みを競う）がメインイベントの「赤岡のどろめ祭り」などもあり、男も女も日本酒をぐいぐい飲むイメージがありますよね…。そんな高知で、そのおいしさから全国的に人気でインターネットでも地元でも手に入りにくい焼酎があるのです。四万十町大正にある酒造メーカー無手無冠（むてむか）の栗焼酎「ダバダ火振り」。栗をたっぷり50%も使用し、その香りを封じ込めるように低温でゆっくり蒸留。ひと味もふた味も違う贅沢な栗焼酎に仕上がっています。
タタキとの相性も抜群!! なかなか手に入りにくいけど、こちらもぜひ一度お試しを……。

「コープのおいしいをつくりましょう101」P16より

次回こうち生協の登場回では「ダバダ火振り」の四万十町大正から「四万十ヒノキのオーダーメイド家具」のお話

次回は、鳥取県生協さん。
3回目の登場です!(＾＾)!
鳥取県には様々な名産品がありますよね。
20世紀梨、らっきょう、松葉ガニ（ずわいかに）、
和牛、牛乳・乳製品…。
恥ずかしながらお腹がすいて
しまいました。

編集後記

あけましておめでとうございます。皆様方はどんなお正月を過ごされましたか。お正月の楽しみといえば、おせち料理やお雑煮、家族、親戚やお友達との交流、初詣、初売り、人それぞれですよね。中国四国9県では、お雑煮が違っています。私の出身地岡山では、お雑煮は、「鰹と昆布ダシのすまし汁、ブリまたは鶏肉、茹でたまる餅、金時人参、ほうれん草」を基本にお好みの具を入れる家庭が多いのですが、コープCSネットの同僚に聞いたところ、広島は具沢山で、すまし汁の中に、はまぐり、牡蠣、大根（またはカブ）、ほうれん草、しいたけ、水菜、ブリ、かまぼこ等が入っているそうです。贅沢でうらやましいです。餅はまる餅で「焼く派」と「茹でる派」に分かれました。島根は、地域によって全然違うようで、「すまし汁でまる餅を煮込んで黒豆をのせたお雑煮」「岩海苔を入れたお雑煮」「ぜんざい雑煮」などを食べるそうです。鳥取は「あずき雑煮（ぜんざい雑煮）」を食べるとか。山口は、お雑煮の中身は広島とほぼ同じなのですが、お餅と汁を一つの鍋で煮込むそうです。まさに「雑煮」です。四国4県も調べたかったのですが、大野事務所には四国からの出向者はおらず不明のままです。非常に残念です。食いしん坊の私は、「いつか9県のお雑煮を食べ比べしてみたい」と思いました。食事は、その人の血となり肉となる大切な糧です。お正月の料理は、地域の文化やしきたりに根付いた大切な伝統料理です。中国地方だけでもこれだけの違いがあり、日本という国の食文化の豊かさを改めて感じました。その豊かな食文化を守り支えることが「生協」の使命のひとつなのではないかと思います。今年もよろしくお願いいたします。　**<編集責任者>コープCSネット総合企画室　担当　長谷川　直子**

発行：2009年1月1日・通巻18号　生活協同組合連合会コープ中国四国事業連合　〒739－0496 広島県廿日市市大野原1-2-10　TEL：0829-50-0633（代）
発行責任者：三橋幸夫　　発行事務局：総合企画室　　E-mail:nahasegawa@hiroshima.coop

R100 古紙100%の再生紙を使用しています　PRINTED WITH SOY INK　大豆油インキを使用しています。