

Contents

02-05	商品ものがたり コープさんき 共同開発 恩納村産味付糸もずく・ コープさんき 共同開発 沖縄県産味付太もずく
06-09	特集 私たちの戦争・被爆体験談
10-11	食とくらしの安全・安心 ・食の安全・安心 「新しい食の技術は本当に安全？ 遺伝子組換えとゲノム編集」 ・くらしの安全・安心 「在宅を狙った詐欺や悪質商法にご注意を」
12-13	information/ 社会貢献活動助成金制度 2020 年度助成団体を募集！
14-15 16	読者投稿コーナー ほっと TIME 四季彩ごはん 海老のせもずくチヂミ



組合員の暮らしに役立ち 続ける存在であるために

新型コロナウイルス感染症が広がり、社会や経済、私たちの暮らしにまで大きな影響が及んでいます。罹患された方々をはじめ、さまざまな影響を受けられた皆さまに、心からお見舞い申し上げます。感染拡大防止のために外出が制限されるなど、自粛生活を余儀なくされました。そのような中でも京都生協が行う事業（宅配・店舗・福祉・葬祭・共済）は日々の暮らしを支える生活インフラであるとの認識のもと、感染対策を徹底しながら事業を継続しました。供給が大幅に伸びる中、一部の商品がお届けできないなど、期待に応えることができなかったこともあり申し訳なく思います。一方で多くの組合員の皆さまから感謝の言葉を頂き、役職員一同、励みになりました。

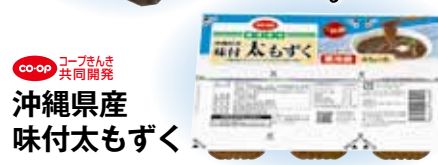
京都生協は創立以来、助け合いの組織として誰もが笑顔で暮らせることができ、安心して暮らせる地域社会の実現に向けて取り組んできました。引き続き、食と健康を支える組織としての役割発揮とともに、「新しい生活様式」が求められる中、みんなで知恵を出し合い、工夫をしながら、新しい「助け合い」や「つながり」を創造していきましょう。



理事長 畑 忠男

商品ものがたり

丁寧な手作業と最新の手法が生み出す 「素直な味」



宅配のみ取り扱い
糸もずくは8月4回と9月5回企画予定、
太もずくは隔週企画予定
※お店では「サンゴが育てたもずく」を
取り扱っています

※企画回、規格ともに変更になる場合があります



▲収穫はダイバーが網についたもずくを、掃除機のような専用の機械で吸い上げます

家族が安心して 食べられるものを

つるんとしたのど越し、さわやかな味わいで夏の食卓の「あと一品」をかなえてくれる「

コープさんき 共同開発

 恩納村産味付糸もずく」「

コープさんき 共同開発

 恩納村産味付太もずく」。組合員からは「ツンとくる酸味がなく、しっかりした食感がおいしい」と人気です。

手掛けるのは鳥取県の実業メーカー「株式会社井ゲタ竹内」。高度

経済成長期の1950年、「家族に安心して食べさせることのできる食品を作りたい」との想いから、食品添加物を使わない佃煮屋として創業しました。「添加物が当たり前に使われる時代に、保存料・着色料不使用の佃煮は見た目と日持ちの面から多くの小売店に敬遠される中、弊社の理念を理解してくれる生協と出会いました」と話すのは、井ゲタ竹内営業部の住田顕志さんです。

「味付けもずく」 広がり原点はここに

その昔、もずくは産地周辺でのみ、わかめのように塩漬けでひっきりと売られる存在でした。井ゲタ竹内は「手軽に食べられるもずくなら、全国の家庭に受け入れられる」と考え、1971年に山陰沖の隠岐島おきのしまの糸もずくを使用した日本初のパック入り味付けもずくを発売。しかし「当初は“料亭の高級食材”の