

◆新しい本部・配送センターの移転先である松元の皆様に、
グリーンコープを知っていただく場として開催しました♪

5月11日(月)、新しい本部・配送センターの移転先となる松元(お茶の里)にて「お試しまつり」を開催しました! 当日は多くの組合員さんにお越しいただき、新商品や定番商品の試食、そして組合員同士の交流の場として大盛況の1日となりました。

参加された皆様から嬉しい声をいただきました♪

たくさん試食があり、どれもおいしかったです! いつも購入している商品、食べたことのない商品も、安心して食べることができグリーンコープの良さを再確認しました!

組合員になったばかりであまり商品を試したことがなかったので、おいしいものがたくさんあることがわかり、いろいろ注文してみたくまりました。

人参をはじめ、素材の味が生きていると感じました。加工食品は添加物が気になるのでグリーンコープの商品は安心して食べることができるのでありがたいです。

とてもいい企画に参加できてうれしかったです。たくさん商品がとんとん運ばれてくるのでワクワクしながら楽しめました。カタログで商品を探るのが楽しみです!

今回試食することで、購入のチャンスが増えました。インスタントコーヒーといちごのレアチーズケーキがGoodでした!

「安心して食べられる幸せ」をこれからもお届けします
企画：専門委員会・支部委員会 共催

2026年度グリーンコープ自生GM (遺伝子組み換え) ナタネ汚染調査報告



グリーンコープは、1997年から「遺伝子組み換え(GM)作物・食品に反対」する運動を継続しており、食の安全と自然環境を守るために多角的な取り組みを行っています。道端や公園などに自生しているナタネ(菜の花)を採取して、遺伝子組み換えかどうかを調査しましたが、2026年度のかごしまでの調査は(全体で8カ所)すべて、陽性反応ゼロでした!

※赤い線が2本出ると、遺伝子組み換えナタネである(陽性)ことを示します

この「陽性ゼロ」という結果を維持していくために、県内の道路沿いや港周辺などで、こぼれ落ちた種から自生したナタネの抜き取りと検査を継続して行っていきます。

いのちとくらの委員会

支部総代会議報告

日時：4月27日(月)
会場：オロシティーホール
参加：かごしま南支部総代36名

第一部では、2025年度の活動・事業報告と2026年度の活動・事業方針について、すべての議案を承認いただくことができました。

第二部では、(株)シャボン玉本舗による「せっけん学習会」を開催しました。昨年登場した「シャボン玉UV」や「純せっけん洗剤タイプ」の紹介があり、会終了後に谷山店「みらい」が行った会場販売は大人気! 売り切れが続出するほどの大盛況となりました!!



感想

初めて参加する総代さんからは「催しに参加していたので活動の様子は知っていたが事業のことを初めて聞き、まだ組合員ではない友達などにたくさん広めていきたい。」との感想がありました。



シャボン玉石けんの特長など説明

- ◆環境に優しく肌に潤う、シャボン玉石けんの秘密
 - ・実験で体感：合成洗剤との違いや、石けんカスが魚や微生物のエサになり環境を汚さない仕組みを映像で学習。
 - ・こだわりの製法：手間のかかる「ケン化法」だからこそ、天然の保湿成分(グリセリン)が残り、洗い上がりもしっとり。
- ◆笑顔が弾けた! バイキング交流会
 - ・交流会ではパンやケーキ、和菓子などを自由に選ぶバイキング形式をとり、限られた短い時間でしたが、どのグループも大盛り上がり楽しい時間となりました。

「ケン化法」とは、油脂に苛性ソーダ(液体は苛性カリ)を反応させる方法で、熟練の技が要求される手間のかかる製法です。その為、ケン化法で作った石けんには、油脂に含まれていたグリセリン(古くから保湿剤として用いられていました)が数%残っているため、洗い上がりがしっとりとして、ツッパリ感が少ないのが特徴です。

たくさんのご応募ありがとうございました!
「プレーンヨーグルト」新容器デザイン
かごしま代表作品を選定しました!

2027年春頃に新登場する「プレーンヨーグルト400g」の新容器デザイン募集に対し、組合員の皆さまから、たくさんの素晴らしいデザインと熱い想いが寄せられました。お寄せいただいた作品の中から、かごしま理事會にて厳正なる1次審査を行った結果、「かごしま選定作品」が決定いたしましたのでご紹介します。今後、グリーンコープ各県のたくさんの応募の中から採用作品を選びます。

デザインにあたっての想い

商品(ヨーグルト)を手にとるときに、「これこれ!!」とさっと手を出せるようにカラフルにしたのと、みんながおいしく食べている所を想像して描きました。

【選考コメント】
作者が「みんながおいしく食べている所を想像して描いた」という想いが、明るく楽しいビジュアルとしてしっかり表現されており、かごしまの組合員みんなの想いを代表する素晴らしい作品です!



KMさんの作品

かごしまから選ばれたデザインが新しい容器に採用されるよう、みんなでお楽しみに応援しましょう!

これ! イイヨ!
谷山店「みらい」メーカー情宣報告
5/1(金)松合食品㈱の藤内さんと
GC「お料理万能甘酢たれ」の情宣販売を行いました。

2025年 5月 23日
レシピ監修：松合食品株式会社 藤内

GC「お料理万能甘酢たれで作る 産直産肉のハヤシライス」
調理時間：20分 2人分

◆材料
GC産直産肉(牛肉や鶏肉でもOK) 200g
GCトマトジュース(無塩) 1缶(190g)
産直 たらこ 200g
水(または白ワイン) 180ml
GCなたね油 大さじ1
GC塩コショウ 少々
GCお料理万能甘酢たれ 大さじ3杯

◆作り方
①フライパンになたね油を熱し産肉を炒める
②①にたらこを加えて炒め、軽く塩コショウをする
③トマトジュース、水、甘酢たれを加えて煮立て10分程度煮込み
④蓋を取り、5分程度煮詰めたら完成

以上

藤内さん、こんにちは。今回は、お料理万能甘酢たれが、お料理の味をぐっと引き立ててくれるので、ぜひお試しください。お料理の味をぐっと引き立ててくれるので、ぜひお試しください。



暑さが増していくこれからの季節に、ほどよい酸味がピッタリ! おすすめです