

2026
Mar.
vol.10



nanohana生活協



NEWS LETTER



味噌講習会

～食は命なり～



私は毎年、母や姉、友人たちと共に近くのセンターを利用して、味噌を作っていました。大型の釜や機械が揃っていましたが、一日がかりの大変な仕事でした。麹は実家が米農家ということもあり、収穫した米を使い、こたつを利用して作っていた思い出があります。残念ながら今ではほとんどの人が味噌を食べることが少なくなったことや、作る手間が大変だといった理由で止めてしまいました。それでも私にとって「味噌」は大切な食材の一つです。これまでは機械任せで基本的な知識がなかったので、機会があればぜひ学んで美味しい味噌を作りたいと思っていました。



お味噌の大切さを学びました！

nanohana生活協さんのチラシを目にしたとき、長年の夢がかなったような気持ちになり早速申し込みました。「味噌」の正しい知識を学びたいという思いと、やさか共同農場さんの商品のファンであったことが大きな理由です。特に、有機乾燥米麹で作る「甘酒」は私の自慢の一品で、毎日欠かさず飲んでいますが、甘くて美味しい米麹なので、砂糖をほとんど使わずに仕上がります。

講習では、すべての食材のアルコール消毒から始まり、一つ一つ丁寧に教えていただきました。質問にも納得するまで説明してくださり、とても充実した時間を過ごすことができました。改めて「味噌」の素晴らしさを痛感しました。早速、学んできたことを忘れないためにも、自宅用の味噌を作りました。出来上がりがとても楽しみです。

nanohana生活協さんの商品は、私にとって欠かすことのできない安全で美味しいものばかりです。体にとって良いもの、控えるものを選ぶことは、主婦である私の知識次第であり、家族を守る一番大切な仕事だと考えています。「食は命なり」私が一番大切にしている言葉です。日々、一食一食を大切に、自分のため、家族のために努力していきたくと思います。このような機会を設けていただき、心より感謝いたします。ありがとうございました。（参加者 S.N）

東・中部エリア会

～米粉を使いこなそう！～



会場として初めて宮本公民館を利用いたしました。船橋駅から徒歩15分という立地に不安を抱いておりましたが、抽選になるほどのお申込みをいただき、米粉への関心や健康意識の高さがうかがえました。講師には、登録講師の楠本さんをお迎えし、家庭でも使える知識を教えてくださいました。



Menu

ピザ・クリームシチュー・ブラウニー

米粉は、米粉だけでなく他の粉類と合わせて使うのがコツで、お菓子作りにはアーモンドプードル、料理には片栗粉や葛粉などを合わせると良いとのことでした。また、片栗粉は体を冷やす作用があるため、体を温めたい場合は葛粉を使用するなどの工夫も教えていただきました。皆さん関心が高く、こまめにメモを取っていらっしゃいました。

作業が始まると、皆さんとても手際よく進められ、最後まで楽しそうな会話が続いていました。ピザはモチモチ、クリームシチューはルーより簡単、ブラウニーはバレンタインにも使えそうと、どれも美味しく、難しいと思っていた米粉がこんなに手軽に扱えるのかと感じていただけたのではないのでしょうか。その日の晩ご飯に早速作られた方もいらっしゃるかもしれません。



米粉の活用方法をレクチャー

アンケートでは、米粉に興味はあっても使ったことがなかったという声が多く、気軽に米粉を使っていたらきっかけになったのではないかと思います。第二弾を望まれる声もあり、私たちスタッフもぜひ実現させたいと考えております。

また、参加者からご要望をいただいた、生協の食品を使った企画や食の学びを広げる企画など、今後も皆さんと一緒に楽しめるエリア会をしていきたいと思っております。

（東・中部エリアスタッフ 小泉）

活動予定

3月13日(金) GMナタネ自生調査&ランチ交流

詳細はホームページへ

募金の御礼

ユニセフお年玉募金 637,400円のご協力がありました。
日本ユニセフ協会へ寄付いたしました。ありがとうございました。



発行
nanohana生活協同組合
編集
nanohana編集委員会
千葉市稲毛区長沼原町678-2
TEL 043 (216) 7087
FAX 043 (215) 0510
info@nanohana-coop.or.jp

仲間づくり ～組合員の皆さん、ご紹介お願いします～

3月から春の仲間づくりキャンペーンが始まりました。組合員の皆様には、日頃よりお友達の紹介やホームパーティーの開催を通じて、仲間づくりにご協力いただき、誠にありがとうございます。昨年には新しい職員が数名加入し、なのはな生協も若返りをみせています。若い職員たちは活気に満ち、職場を盛り上げてくれています。

なのはな生協では、組合員と最も接する機会が多い地域担当職員の教育に力を入れています。地域担当職員は、ベテランや若手を問わず、すべての職員が『組合員満足』を念頭に置き、なのはな生協のファンや地域担当者のファンを一人でも多く作ることをテーマとしています。私たちは、なのはな生協の認知度を向上させ、食卓なのはな生協の商品が並び、笑顔をもたらすことを目指しています。多くの方々に「なのはな生協に加入して良かった」と思っただけの生協を目指しています。

現在、千葉県内の総世帯数の約3軒に1軒が何らかの生協を利用しています。その中で、私たちは「なのはな生協」をおすすめいたします。既にご利用中の生協と併用し、それぞれの良い点を取り入れた上で、「なのはな生協」の商品と他の生協の商品をぜひ食べ比べていただきたいと考えています。私たちの思いが詰まったこだわりの商品をお試しいただければ、味や安全性の違いをご理解いただけると信じています。一人でも多くの方に「なのはな生協」を知っていただきたいと願っております。

ご家族・ご友人で興味のある方、なのはな生協の商品を食べてみたい方がいらっしゃいましたら、地域担当者にお声掛けください！
無料サンプルもご用意していますのでこの機会によりしくお願いいたします。

(事業部 第1地域担当課課長 嵩元)



ご紹介お待ちしております

職員紹介 ～丁寧な対応を目指します～

組合員の皆さん、初めまして。2025年の4月より、なのはな生協の地域担当者としてお世話になっております、徳永輝と申します。現在、市川市方面の配達を担当させていただいております。お伺いしている組合員の皆さんには、いつも温かく接していただき、感謝の気持ちでいっぱいです。

私は車の運転と食べるのが好きなので、休日はドライブに出かけ、道中で見つけたお店で食事を楽しんでいます。最近、配達中に見つけたお店にも行ってみようかなと思っています。街中で見かけたら、声をかけてくださると嬉しいです。前職ではコンビニエンスストアの店長として約9年間勤務し、店舗にご来店いただくお客様のお役に立てるよう努めてまいりました。今後は直接組合員さんのもとへお伺いし、より身近な立場でお役に立てるよう努力してまいります。

そして3月からなのはな生協では仲間づくりキャンペーンが始まっております。私は、なのはな生協で「よつ葉パス牛乳」をよく注文します。よつ葉パス牛乳は、72℃で15秒間殺菌した低温殺菌牛乳です。飼料も遺伝子組み換え混入防止管理済みのものを使用しており、成分無調整牛乳です。また、なのはな生協の野菜は無農薬・減農薬でとても美味しいのでこちらもよく注文しています。

このような安全・安心な商品を多数取り揃えているなのはな生協を、お知り合いにぜひおすすめしてください。そして、新しいなのはな生協の仲間として紹介していただけると大変嬉しく思います。よろしくお願いいたします。



頑張ります!!

(事業部 徳永)

職員紹介 ～一生懸命頑張ります!～

組合員の皆さんこんにちは! 2025年4月より、主に船橋市・習志野市のコースを担当しております、新人職員の松本貫太と申します。初めましての方が大半だと思いますので、改めて自己紹介させていただきます!

年齢は2005年生まれの成人式を迎えたばかりの20歳です! 大阪府出身で小学3年生まで過ごしました。現在は、千葉県の外房に住んでいます。趣味はバスケットボールとダーツです! バスケットは小学校5年生から高校3年生まで続けており、観戦も大好きです。千葉ジェッツを10年近く応援しており、ファンクラブにも入っています。母親も僕がバスケットを始めたのをきっかけにどっぷりとハマってしまい、一緒に観戦に行くこともあります。

ダーツに関しては小学5年生から始めて、高校3年生の冬にプロ資格を習得し、2024年4月からはツアーにも参加しています。プロと聞いて驚かれた方も少なくないのかなと勝手に思っています(笑) 試合は1年におよそ20~30戦ほどあり日本各地で開催されています。僕自身、関東圏の他には仙台や新潟、名古屋にも遠征しています。試合と合わせて、ちょっとした弾丸旅行のような楽しさもあります! 長くなりましたが自己紹介は以上になります。

3月から仲間づくりキャンペーンが始まっています。なのはな生協では、無添加・無農薬といった食の安全を図る商品を扱っています。健康的で安心して利用できる商品をより多くの方に知っていただけるよう、努めてまいります。皆様の暮らしを最大限サポートできるよう、これからも精進してまいります! 今後ともどうぞよろしくお願いいたします!! (事業部 松本)



よろしくお願いいたします