



ホームページ <https://www.osaka.shizenha.net/>

フェイスブック <https://www.facebook.com/coop.shizenha.osaka>

【注文専用ダイヤル】

フリーダイヤル 0120-408-154

携帯電話(無料通話プランなし) 0570-050-154
携帯電話(無料通話プランあり)・IPフォン 088-666-3321
受付時間 ①10:00~21:00 ②~④8:00~21:00 ⑤8:00~10:10



イベントのお申込み方法

お電話にて①~⑥をお伝えください。

- ① イベントID
- ② 組合員名
- ③ 組合員コード(一般の方は一般)
- ④ 参加人数・参加者氏名
- ⑤ 連絡先
- ⑥ 託児の有/無(託児を設けているイベントのみ)、
お子様の氏名・年齢(月齢)・性別

※応募多数の場合は抽選とさせていただきます。抽選後、落選者のみ【⑤連絡先】へご連絡いたします。

※イベント開始3時間前に気象警報が出ている場合、中止となります。詳しくはHPをご覧ください。



【組合員サービスセンター】

フリーダイヤル 0120-408-300

携帯電話(無料通話プランなし) 0570-063-008

携帯電話(無料通話プランあり)・IPフォン 088-603-0080

受付時間 ①~④ 8:30~20:00



【申込受付フォーム】

必要事項を入力していただくと、自動返信にて申し込み内容が入力したメールアドレスに届きます。(携帯電話で送受信をされる方は、パソコンからのメールも受信されるよう設定をお願いします。)

パソコン用URL

<https://ws.formzu.net/fgen/S838906026/>

携帯用URL

<https://ws.formzu.net/sfgen/S838906026/>

申込受付フォーム

QRコード▶

イベント情報

ホームページからも閲覧・お申込みできます。



イベントに参加できなくなった場合は、イベント開始までに必ず組合員サービスセンターへご連絡ください。ご連絡いただけない場合は、イベント参加費・材料費・託児費を商品代金と一緒にお支払いいただきます。

イベントID: 07244730

主催: ビジョンたべる

道長さん企画第二弾～発酵の世界と暮らし方～

昨年2月にも開催された、「ぬか漬けつげ太郎」でお馴染みの

道長さん企画の第二弾です!!

今回は、ご家庭でもできる野菜全般の簡単な塩漬の解説や、秘伝のキムチのタレをデモンストレーションで教えていただきます。

市販品との違いも学べますよ!

旬の白菜の漬け方を知ったら、応用は無限大。目には見えない微生物の力を借りて、食材をもっとシンプルに、美味しく、健康に♪

■日時: 2025年1月23日(木) 10:30~12:30

■場所: クレオ大阪西2階 クラフト調理室

■講師: 石川 大介さん

講師プロフィール: 漬物本舗 道長 二代目

■参加費: 組合員300円 組合員以外: 500円

■定員: 20名

■託児: なし。

託児対象外(1歳未満)、子どもの同伴: 可

■持ち物: 筆記用具、飲み物

■〆切: 1/16(木)



イベントID: 07244751

主催: アイチョイスXコープ自然派生産者消費者討論会実行委員会(連合産直委員会)

第10回生産者消費者討論会 午前の部
「私たちのみどり戦略実現への行動
～みんなで耕そう!～」

産直をめぐるさまざまな課題について、つくる人(生産者)と食べる人(組合員)がともに考え、意見を交わして、より良い産直を目指す生産者消費者討論会。コープ自然派の各産地では農水省の掲げる「みどりの食料システム戦略」を牽引する取り組みがすすんでいます。気候変動や異常気象など農業を取り巻く環境は目まぐるしく変化しています。10回目を迎え、今年は「みんなで耕そう」というテーマで、生産者、消費者という枠を超えて、各地域で何が必要なか?何ができるのか?を話し合います。

生産者と組合員がともに「誰もが有機農産物を食べることができる社会」を目指して、国産オーガニックを推進していきましょう。

■日時: 2025年1月31日(金) 10:30~12:40

■場所: オンライン開催(zoom)

■参加費: 無料 ■定員: オンライン300名

■申込〆切: 1/23(木) ※メールでお申込みください。

お申し込みはこちらから▶

※会場定員の都合により、一般組合員参加は午前の部のみとなります。ご了承ください。



イベントID: 07244783 主催: NPO法人自然派食育・きちんときほん

きちんときほんの味噌作り講座～一緒に作ろう!

味噌を手作りしたい方はたくさんいると思いますが、材料、道具などをそろえてお金をかけてもうまくいくかどうかちょっと不安ですね。また、毎年作っていても一人の作業だとちょっと負担に感じたりもします。大豆500gは前もって各自で用意してゆでてきていただきます。大豆のゆで方については申し込み受け付け時にお知らせいたします。麴と塩、道具はご用意します。みんなで集まってわいわい一緒に味噌を作ませんか?一般の手作り味噌よりも麴を多めに甘みのある贅沢なお味噌を作ります。麴1kgと大豆500gで作ります。

大豆は各自500gの大豆をゆでてひたひたになるくらいの煮汁と一緒にもちください。麴と塩は当日会場にお持ちしますので、申し込みの際に作りたい味噌の麴の種類(麦麴か米麴か玄米麴)をお知らせください。

軽食としておにぎりとおみそ汁をご用意。甘酒と昨年作った味噌の試食もしていただきます～す♪

出来上がりが3kg位になりますので、4000cc入りの容器をご持参ください。

■日時: 2025年2月2日(日) 10:00~13:00

■場所: 蛭池公民館料理室

(豊中市蛭池中町3-2-1-501) 最寄駅: 阪急宝塚線蛭池より徒歩1分

■講師: NPO法人自然派食育・きちんときほん 安富 俊子さん

講師プロフィール: 自然派食育きちんときほんの味噌作り講座を担当。味噌作りはもう25年以上。

■参加費: 組合員700円+麴代実費

組合員以外900円+麴代実費

(やさか有機米麴1544円、

やさか有機麦麴1685円、

やさか有機玄米麴1685円

すべて税込み価格) ※見込みの価格

※抽選後のキャンセルの場合は麴代のお支払いと引き取りをお願い致します。

■定員: 10名

■託児: なし。

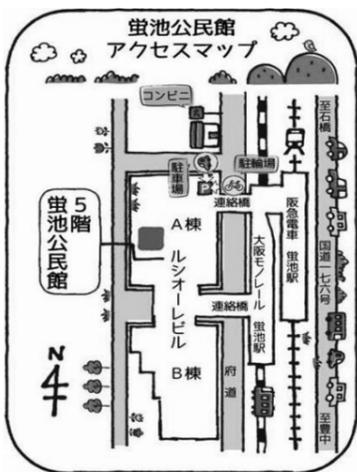
託児対象外(1歳未満)・子どもの同伴: 可

■持ち物: エプロン、三角巾、

4000ccの容器、布巾、

あればポテトマッシャー

■〆切: 1/16(木)



イベントID: 07244742

主催: 商品委員会

へんこのごま油について知ろう!
山田製油学習会

ごま油の
試飲あり!

ポストに載っているへんこのごま油ってどんなごま油?へんこってどういう意味?

山田製油の武市さんを迎え、創業からの想いや取り組みについて伺います。ゴマかしのない、頑固者が守りつづけた「安心安全な良い素材を用いて、最高の製品を作る」という山田製油のポリシーや、添加物や化学調味料などを使わないごま油やごま製品を使った美味しいレシピも教えていただきます。ごま油の試飲で味の違いはわかるのでしょうか?どのような工場で作られているのかも動画を交えて説明いただくので、バーチャル工場見学みたいで面白そうですね!そして武市さんもこんな簡単に作れるとは知らなかった!という、ねりごまを使ってのごま豆腐作りの実演もしていただけます。お楽しみに♪

■日時: 2025年1月21日(火) 10:00~12:00

■場所: クレオ大阪西 2階 クラフト調理室

(大阪市此花区西九条6-1-20) 最寄駅: JR西九条、阪神西九条

■講師: 株式会社 山田製油 武市 裕子さん

■参加費: 組合員300円(中学生以上) 組合員以外500円

■定員: 20名

■託児: あり(1歳~未就学児まで)

託児申し込み締切日: 1/14(火)

組合員500円/1名、組合員外750円/1名

託児対象外(1歳未満)・子どもの同伴: 可

■持ち物: 飲み物、筆記用具

■〆切: 1/14(火)



[報告] ■商品委員会

9/13 なぜ今、未利用魚なのか〜九里さんの挑戦！

株式会社九里さんを迎え、未利用魚の活用について同学習会を開催しました。魚を販売するにあたり自ら漁港に向かうようになったという九里さん。漁師さんは口をそろえて魚が獲れないと言われるそうです。しかし漁港の端には何やら魚が積みあがっています。尋ねるとそれは小さい・数が少ないなどの理由で流通しない、商品にならない未利用魚とのことでした。



獲った魚の三分の一は「廃棄」や「養殖魚のえさ」になっているのです。そこで九里さんは、漁獲量が減少している今こそ、少しでも無駄なく美味しくいただくことはできないかを考え、魚の個性を活かす調理法を研究し加工、水揚げされた未利用魚を漁師さんから適正価格で買い取りをしています。コープ自然派の組合員でもあるという九里さん。加工に使う調味料も組合員目線！その商品をお願いせずとも自然派仕様です。そして組合員として自社商品を購入され、どのように届くか遠見届ける徹底ぶり！を伺い嬉しく思いました。

黒鯛をさばく実演もしていただきましたが、1.3kgの黒鯛は頭や骨を除くと可食部は350gに。「可食部の少なさは魚が高価になってしまう一因でもあるんですよ」とのこと。黒鯛の頭は固く割る事は出来ませんが、ほほ肉や頭頂の部分は美味しいので、かぶと煮を商品化するなど、廃棄される部分を出来るだけ減らせるように取り組んでいるそうです。漁師さんの利益と海の環境を守り、持続可能な漁業を目指し、日本の水産業の未来を明るくしたい、そんな九里さんの思いに、私たちも未利用魚の加工品を利用することで貢献したいと思えました。お話を伺った後は、ボラを使った白身魚フライでフィッシュバーガー、黒鯛のドライトマトオイル漬けのソテー、黒鯛の漬け丼を美味しく頂きました。

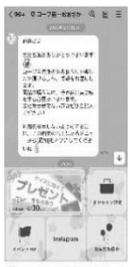
<参加者の声> ※一部抜粋

- ・マグロ以外の魚を好んで食べない娘が黒鯛の洗いを「美味しい」と食べていました。1.3kgから350gも可食部が取れないことを考えると高級食材だと思いましたが海の豊かさ（漁業資源）を守り育てるつもりで買い支えたいと思いました。漁師さんから適正価格（それを業として成り立つ価格）で買い取ることで漁港や漁業組合の理解を拡げていく地道な活動をしている九里さん大進さん応援しています。
- ・調理方法がわからないので、名前の知らない魚を買うこともなかったですが、加工しておいしくしていただければ、食べる機会も増えると思います。応援しています。
- ・九里さんのお話とても良かったです。気づいていない世界や問題を知る機会をいただけて良かったです。おいしく食べることができるお魚のこと、私たちがきちんと知ること、お魚自体の価値や正しく価格がつけられ、漁師さんや魚に関わるお仕事が続けられて、海の環境が守られることがわかりました。

公式LINEアカウント

友達登録をお願いします！

みなさんの生活に寄りそった情報や、イベント情報をお届けします。プレゼント企画もお楽しみに!!



2024年 カタログ43号

提出日...1月13日（月）～1月17日（金）

配達日...1月20日（月）～1月24日（金）

021135

谷農園の野菜セット 1430円

(税込1544円)

※諸費用の高騰により、価格変更をしています。

おおさかの組合員の皆さまの食卓へ、三重県の大自然から土の香りとともに美味しい旬の野菜をセットにしてお届けします。

- * 農薬は使っていません。
- * 内容変更になることがあります。



■ 1月1回（1/6～1/10 お届け）野菜セット予定
こまつな・人参・大根・里芋・きくな・キャベツ 等

「小さな農家の野菜セット」は当分お休みします

再開までしばらくお待ちいただきますようお願い致します。

酒類販売管理者標識	
販売場の名称及び所在地	コープ自然派おおさか 大阪府茨木市島1丁目12番37号
酒類販売管理者の氏名	藤原 康成(フジワラヤスナリ)
酒類販売管理研修受講年月日	令和5年4月21日
次回研修の受講期限	令和8年4月20日
研修実施団体名	門真小売酒販組合

New

イベントID: 07244802

主催: 自然派シネマ

**自然派シネマちいさな上映会@からふる
「アニマル ぼくたちと動物のこと」(2021年/フランス/105分)**

僕たちは絶滅するの？
地球上の生命の「6度目の大量絶滅」が迫っているらしい。危機感を覚えた16歳のベラとヴィブランの2人が阻止する方法を探りに世界各地へ旅する。2人は果たしてより良い未来のための解決策を見出せるだろうか？人間の果たすべき役割とは？



※予告編はコチラから



上映後は感想をシェアする時間を設けますので、是非ご参加下さい。

■日時: 1月28日(火) 12:50~15:00 (12:40~受付)

※時間になりましたら上映を始めます。遅れないように早めにお越しください。

■場所: からふる フリースペース した

(大阪市中央区谷町6丁目15-20) 大阪メトロ谷町線 谷町6丁目駅

■参加費: 組合員500円 組合員以外800円

学生(小学生~大学生 フリースクール生) 200円

※なるべくお釣りの要らないよう小銭をご用意ください

■託児: なし。

託児対象外(1歳未満)・子どもの同伴: 可

■定員: 8名

■持ち物: 筆記用具・飲み物

■申込〆切: 1/21(火)



グーグルマップで見る



[報告] ■自然派シネマ

**9/20 自然派シネマ ちいさな上映会@からふる
「ヴィック・ムニース/ごみアートの奇跡」**

世界的に有名な現代芸術家ヴィック・ムニース。彼は故郷ブラジルに戻り、世界最大のごみ処理場で働く人々と関わり、アートで社会変革を試みる。本作は3年かけて撮影されたドキュメンタリー映画だ。無分別の様々なゴミが、トラックで運ばれ、ゴミ処理所に流し込まれる。ゴミ処理場で働く人々は、リサイクル可能な素材を拾い上げ、日々のごみとして処理。危険と隣り合わせの大変な作業だ。巨大なゴミ処理場で働く人々は様々だ。ゴミ収集に誇りを持っている長老のような存在。「売春婦になるよりマシ」と働く女性。数名がムニースのアートプロジェクトに参加した。自分たちの手で集めたゴミを素材にし、自分たちをモチーフにした巨大ポートレイトを作成。作品はオークションにかけられ、高額で取引される。売上は参加者たちに還元され、そして、美術館に彼らの作品が展示される。今までの「自分が認識する自分」から「自分自身がアート」になるのだ。他者からの視点での、己の可能性や魅力を知ることで、意識が変わる参加者たち。彼らは、自信をもって決断し、変化していく。「ろくでもない夫と離婚した!」と、語る女性の清々しく自信に満ちた笑顔が印象的だった。貧困の問題はどの国にもある。どう抜け出すか、社会のシステムを考えねばならない。環境問題、アート、政治、いろいろな視点で鑑賞できる映画だった。

<参加者の声> ※一部抜粋

- ・初めて知る、観る世界。アンディ・ウォーホルがなんてあんなに評価されているのかは、未だに分かりませんが、今回の写真の方がずっと良いと感じました。これからも、こんな異世界の映画を提供してください。
- ・ブラジルのゴミ処理場に回収人というシステムがあること。その回収人を題材に、回収した素材を使ってアート作品作っていて、そのとりまく人間模様がえがかれてるのが面白かった。

【外部イベント】

子どもケミネット JEPA共催

未来に向けてのプラスチックの課題

便利で私たちの現代生活に欠かせないプラスチック。しかし一方で、埋め立てられない、焼却もよくない、リサイクルも簡単ではない。人体や環境にも悪影響を及ぼしています。そんな中で、第一線のプラスチック研究者であるフランスのナタリー・ゴンタール博士は、プラスチックの生産量を規制するとともに、安全なリサイクルの限界を訴えています。ゴンタール博士は「プラスチックと歩む: その誕生から持続可能な世界を目指すまで」(原書房)という書籍を出されており、日本語訳も出版されています。私たちは、これからどうプラスチックと向き合っていくのでしょうか。プラスチックにまつわる最近の世界情勢、産業界の態度、バイオプラスチックの問題など、幅広い視点からお話いただきます。

■日時: 1月24日(金) 18:00~20:00

■オンライン開催(同時通訳付き)

■講師: ナタリー・ゴンタール博士

講師プロフィール: フランス国立農業・食品・環境研究所(INRAE)リサーチディレクター。研究分野はバイオコンポジットの構造・物質移動関係とモデリング、食品包装システムの統合的アプローチ、環境負荷、バイオマテリアルのエコデザイン、安全性とナノ材料技術。

■参加費: 無料

■参加申し込み方法/下記のURLまたはQRコードよりご登録ください。 <https://x.gd/eyK5T>

