



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支払いただきます。



イベントID: ① 07244754 ② 07244755

主催: 遺伝子組み換え食品ストップネット連絡会

GMOフリーゾーン運動全国交流会 in えひめ 企画
「希望の給食～食と農がつむぐ自治と民主主義」
オンライン上映会

有機農業や食の安全について、みんなで考える機会として映画上映会を開催します。学校給食は、子どもたちの健康と成長を支えるだけでなく、食について学ぶ生きた教材の役割も担っています。近年、日本各地では、給食に地場産や有機の農産物が導入され、給食を軸にした地域の再生が始まっています。生産者の育成、環境保全、子どもの貧困といった課題への取り組みの中で、給食の役割が改めて注目されているのです。また、韓国では、学校給食の改善を求める市民運動をきっかけに、有機食材を用いた給食を無償で実施する「親環境無償給食」が定着しつつあります。子どもたちの健康と成長を担い、地域の食と農をつなぐ給食。そこに私たちはどのような未来を描き、実現していくのか――？(制作:NPO法人アジア太平洋資料センター(PARC) 2022年/上映時間42分)

※視聴方法についての詳細は、申し込みされた方に後日メールでご案内します。

■日時: 2月11日(火・祝) ①10:00~11:00
②14:00~15:00

■会場: オンライン開催

※メールでお申し込みください

■参加費: 組合員300円 組合員以外500円

■定員: 100名 ■お切: 2/4(火)

※組合員のキャンセル受付は2/10(月)12:00まで。以降のキャンセルについては返金いたしません。一般の方は入金後の返金はできません。ご了承ください。



映画の予告編

イベントID: 07244645

主催: 理事会

総代交流会 阪南中央病院村田三郎さん
講演会「子どもたちの未来に何をのこす？」

みなさんは放射線による「被ばく」についてどれくらい理解されていますか?大気中の放射線や日常の中で起こる内部被ばくと、原子爆弾による被ばくには違いはあるのでしょうか?長年、阪南中央病院で数多くの患者さんを診てきた村田三郎さんに医師の視点から被ばくについてや私たちの生活の中で気を付けること、特に影響を受けやすい子どもたちのためにできることなどわかりやすくお話しいただきます♪

(受付13:00~)

■日時: 2月24日(月・祝) 13:30~15:30

■場所: ドーンセンター5階 特別会議室

最寄駅: 京阪「天満橋」駅、Osaka Metro谷町線「天満橋」駅、JR東西線「大阪城北詰」駅

■講師: 村田三郎さん (大阪市中央区大手前1丁目3番49号)

講師プロフィール: 1978年から阪南中央病院に内科医として勤務。広島・長崎の原爆被爆者、水俣病患者の検診・診療をはじめ、福島原発事故後の低線量被曝の放射線障害、内部被ばくにも警鐘をならし、原発の労働者被曝問題でも実態調査や労災認定なども行う。著書「福島原発と被曝労働」(共著)他



■参加費: 総代無料 総代以外200円 組合員以外500円

■定員: 100名

■託児: あり(1歳~未就学児まで) 託児申し込み締切日: 2/17(月)

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(要申込)

■持ち物: 筆記用具、飲み物

■お切: 2/17(月)



申し込みフォーム



「プラスチック条約策定に関する要望書」の署名についてのご報告

署名にご協力いただき、ありがとうございました。集約メチ日の12/31までに1741筆いただきました。

子どもケミネットではオンラインでも要望署名を行っております。今回提出が間に合わなかったという方は右記のURLにて署名を受け付けております。

引き続き、よろしくお願ひ致します。 <https://x.gd/iIDTp2>

※子どもケミネット:環境ホルモンをはじめ子どもの発達・健康に有害な化学物質について、立法・行政に対処策を働きかけることを目的とした組織です。



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のか?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: 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

■申込お切: 1/23(木) ※メールでお申し込みください。

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。



アーカイブ視聴のご案内

下水汚泥の農業利用の意義と課題/
有機農産物の機能性成分について

農研機構北海道農業研修センターの池田成志さんをお迎えて、2024年11月28日に開催しましたオンライン学習会の模様を視聴していただけます。(組合員限定)当日ご都合で参加を見合わせていた方、当日参加していたけれど途中で当てだつた方はぜひご覧ください。

■視聴料: 無料 ■申込お切: 2/6(木)

■視聴可能日: 配信日~2/20(木)まで

■イベントID: 07244821(通常のイベントと同様にお申込みください。)

イベントは私たち組合員が企画しています。

イベントと一緒に考える仲間を募集しています。月に1度のペースで話し合いをしているので、気軽に見に来てください。

1月の委員会カレンダー

日	曜日	時間	会議名	会場
26	日	12:30~14:30	蜜ブロック	箕面中央生涯学習センター調理室
27	月	12:30~14:30	吹田ブロック	夢つながり未来館

2月の委員会カレンダー

日	曜日	時間	会議名	会場
14	金	10:00~12:00	おおさか南ブロック	
18	火	12:30~14:30	商品委員会	クレオ大阪西

日時が変更になる場合もありますので、見学希望の方は、事前に組織企画へお問い合わせください。組合員サービスセンターへTELまたは下記メールアドレスにて mail: kikaku07@shizenha.co.jp

New イベントID: 07244808 主催: 商品委員会 **お味噌の試飲と炊き立てごはん付**

**やさかさんと作ろう！
はじめてでも大丈夫♪手前味噌講座**

とって身近な発酵調味料のお味噌。お味噌を手作りしたことの無い人もやさかさんが優しく分かりやすく教えて下さいます。もちろん作ったことがある方もご参加ください。プロの仕込みを伝授いただきましょう！仕込む楽しさと手前味噌を振る舞う楽しさを体験してみませんか？お子さんも一緒に大人お一人でもお気軽に参加して下さい。煮豆・有機白米糲・麹の味噌作りセットを使い、皆で楽しく味噌作りをしましょう。ポスティに載っているやさかみその味比べも予定しています♪炊き立てごはんと一緒にどうぞ。

*申込時タルありセットまたはタルなしセットを選んで下さい。タルなしの材料を選ばれた方は必ず2キロの味噌を仕込む用の容器をお持ち下さい
*お味噌作りセットはイベント当日会場でお渡しいたします。
*なるべくつり銭のないようにお願い致します。
*材料以外の持ち物が多いので、忘れ物にご注意ください。

■日時: 2月18日(火) 10:30~12:30

■場所: クレオ西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西九条駅、阪神西九条駅

■講師: 有限会社やさか共同農場 橋本 基さん

■参加費: 組合員: 参加費300円+材料費①2700円(仕込み用タル付き味噌づくりセット) ②2400円(タルなし味噌づくりセット ※要みそ仕込み用容器) 子ども(小学生) 無料

組合員外: 参加費500円+材料費①2700円(タルあり) / ②2400円(タルなし)

※2/6以降にキャンセルされた場合は材料をお買い取りいただくことをご了承ください。

■定員: 20名

■託児: あり(1歳~未就学児まで) 託児申込み締切日: 2/5(水) 組合員500円/1名、組合員外750円/1名

託児対象外(1歳未満)の同伴可、子どもの同伴: 可

■持ち物: 筆記用具&メモ用紙(レシピの配布はありません)、ふきん2枚、エプロン&三角巾、仕込んだ味噌の持ち帰り用の袋、ビニール手袋(必要な方のみ)

■切: 2/5(水)



イベントID: 07244729 主催: おおさかの学校給食を考える会

**自然派医師本間真二郎さんに学ぶ
~免疫力を高める暮らし方~**

「病気や健康の前に食があり、食の前に農があり、農の前に微生物がある。」
医師であり、農業にも携わる本間真二郎さんに、日々の暮らしの中で免疫力を高める秘訣をお聞きます。

~小さいお子さんをお持ちの方からご自身や家族の健康が気になる全ての方へ~

■日時: 2月2日(日) 14:00~16:00

■場所: ドーンセンター パフォーマンススペース

最寄駅: 京阪「天満橋」駅、Osaka Metro谷町線「天満橋」駅、JR東西線「大阪城北詰」駅 (大阪市中央区大手前1丁目3番49号)

■講師: 本間真二郎さん

講師プロフィール: 小児科医、微生物学者。七合診療所の所長として地域医療に従事しながら、自然に沿った暮らしを実践されている。

■参加費: 組合員800円 組合員以外1000円 子ども(17歳以下)無料

■託児: あり(1歳~未就学児まで) 託児申込み締切日: 1/24(金)

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: 筆記用具、水筒など

■定員: 80名

■切: 1/24(金)

当日の連絡先: 080-8924-1940 (13:00~14:00のみつながります)

イベントID: 07244748 主催: さかい古墳ブロック

**バレンタイン企画♡
オーガニックなプレゼント作りWS**

試食会あり

オーガニックコットンを使った、マクラメキーリング作りをしよう!バレンタインにプレゼントするもよし!自分用でもよし!フェアトレードチョコなどのお菓子やドリンクの試食会も行います♡



■日時: 1月30日(木) 10:00~12:00

■場所: アプラたかいし 2階

(高石市綾園1丁目9-1) 最寄駅: 南海本線 高石駅

■参加費: 組合員300円(材料費500円) 組合員以外450円(材料費500円)

■定員: 10名

■託児: なし。子どもの同伴: 可

■切: 1/23(木)



イベントID: 07244767 主催: ひょうたんブロック

**発酵食で腸活! ~発酵キムチ作り~
毎日の食から免疫力アップ!**

発酵ミニランチ付

最近、よく耳にする「腸活」。体全体の健康の要所である腸内環境を整えることこそが、免疫力アップに!特に発酵食は、乳酸菌や麹菌・酵母等の働きによって、栄養価や健康調節機能が大幅にアップ。そんな発酵食について、発酵キムチ作りをしながら色々お話を伺い、楽しく発酵食を学びませんか?講師特製の金山寺味噌、キムチチゲ等のミニランチ付、作ったキムチはお持ち帰りいただけます。

■日時: 2月3日(月) 10:00~12:00

■場所: 東大阪市リージョンセンター 5階

くすのきプラザ 調理室

(東大阪市岩田町4-3-22希来里施設棟5階) 近鉄奈良線「若江岩田」駅下車すぐ(アクセス便利) JR・地下鉄・近鉄鶴橋駅より約13分

■講師: 津村 千賀さん (コープ自然派おおさか組合員)

講師プロフィール: 薬剤師歴25年の3児の母。「発酵伝承師」として、「業に頼らず、食で人を元気に健康にしたい」という想いで、和歌山を中心に発酵食レッスン等の教室を主宰されています。

■参加費: 組合員300円 組合員以外500円 ※別途材料費1,500円

※キャンセルは1/30(木)まで対応可。やむをえず1/31(金)以降のキャンセルは、材料手配の都合上、材料費のみいただきます。

■定員: 15名

■託児: あり。(1歳~未就学児まで)

託児申込み締切日: 1/27(月)

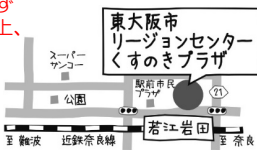
組合員500円/1名、組合員外750円/1名

託児対象外(1歳未満)・子どもの同伴: 不可(調理時に包丁を使うため)

■持ち物: エプロン、三角巾、ふきん、

タオル、筆記用具、飲み物、マイお箸(お持ち帰り用袋はこちらで用意します)

■切: 1/27(月)



予告 主催: 桜ブロック キッズOK

米粉でデコレーションカップケーキを作ろう!

■日時: 2月23日(日) 10:00~12:00

■場所: 市民総合センター(クリエイティブセンター) 2階

生活実習室 ※詳しい内容は1月27日~配布のWA44号に掲載致します(受付開始もWA44号配布以降となります。)

2024年 カタログ45号

提出日...1月27日(月)~1月31日(金)

配達日...2月3日(月)~2月7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。

*農業は使っていません。

*内容変更になることがあります。

■1月3回(1/20~1/24お届け)野菜セット予定

里芋・短根大根・あかかぶら・小松菜・しろな・かぶら 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(フジワラ康成)
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