

とくしま生協機関紙 **あわてんぼ** とくしま生協

阿波展望

9月号
NO.305

<http://www.tokushimaseikyou.or.jp>

〒771-0289 徳島県板野郡北島町中村字東堤ノ内30-3 TEL.088-698-0505

発行責任者／梶原 樹

BEST SHOT! ベストショット今月の一枚

夏に痛んだお肌のお手入れ ～夏に3歳年をとる!?～

角質は夏に厚くなる!

強い紫外線・冷房などの乾燥によって代謝が鈍り、古い角質(かがたまると)やすい! 古い角質がたまると…

くすみ かたくなる メイクがのらない 痢便する

コーポレート化粧品「フリーリア」を製造しているナリス化粧品の佐々木さんにお越しいただき、夏に痛んだお肌のケアのポイントを教えていただきました。

フェイスクリアのしくみ ➡ 古い角質をやわらかくして取り除きます

だから 重肌にやさしい 毎日、朝晩使える ④敏感な目のまわりにも使える

アミノ酸・乳酸などの角質柔軟成分で古い角質をやわらかくし、剥がれやすい状態にして取り除きます。

リニューアルポイント うるおい 清潔効果をプラス

グルタミン後ナトリウム(保湿成分)を新配合。使う化粧品を積極的にお肌に引き込みます。

～フェイスクリアの正しい使い方～

いつ使うの? ココで使う!

メイク落とし洗顔 フェイスクリア 化粧水 乳液

朝・晩使える!

使い方 コットンにとり、顔の中心から外側にむかって 「やさしくくすぐらせるようにふき取ります」

使用量 3~4プッシュ 曲が少ないと肌に刺激を与える原因になるのでご注意を

フェイスラインは下から上へ

目周りは特にやさしく!

教えて! 佐々木さん 佐々木さんに聞いてみました!

Q 化粧水は多めに使うといいの?

A 適切な量を正しく使うことが大切です。使用量や使用方法は使用説明書や外箱に記載されているのでそちらをご参照ください。

Q 日焼け止めは1日1回でいいの?

A こまめに塗り直すことが大事です。塗る量が少ないと効果が低くなるので、しっかりと厚めに塗ってきてください。お肌の場合は、日焼け止めパウダーなどの重ね塗りがおすすめです。

人気 No.1

角質ふきとりケア

あなたの「くすみ」ふきとれます

*お肌に上づくと
より透明感
しつとり感
アップ!

319210 1,780円

新登場 メイク落としオイル

しつかり
するおもんと落とす
メイク派に!
メイク落としオイル
155ml

319198 1,350円

新登場 メイク落とし&清涼

もつちり泡で
メイクも落とす!
メイク落とし
クレンジング
100g デビューパック

319201 1,350円

高保湿化粧水

うるおい
持続力がぐんとアップ

319228 1,780円

新登場 ジュエル保湿液

しつとり感
アップ!

319236 1,780円

デビューパック 100ml

COOPフリーリア モイストアップ ミルク 85g

COOPフリーリア モイストアップ ローション 150ml

COOPフリーリア ダブル クレンジング 100g デビューパック

COOPフリーリア オイル クレンジング 155ml

日本初! 国産の生バラを使用
無香料なのにやさしいバラの香り

CO・OP フリーリアとは?
組合員さんの想いがたくさん詰まった
生協オリジナル化粧品です。

●フリーリアの名前の由来
フリー リア
◆バラベンフリー ◆香料フリー
リニアベイプで
無香料という
意味です
アーモンドオイル
ウサギなどにいたる
多くの植物、アロマ、
花などから
生まれた
香りです

フェイスクリアを使ってみました!

手・肘にフェイスクリアを含ませた
コットンで拭いて角質をとりました。
八つともより化粧水が良くなじむ感じ」と驚きの声が!

角質チェック
シートで
角質が
こんなに!!

ワンポイント
お肌は本来、一定のサイクル(約28日)で生まれ変わります。ところが加齢とともに生じるサイクルは遅くなります。自らとして自分の年齢×1.5(例えば、30歳の方だと、30×1.5=約45歳くらい)で新しいお肌に生まれ変わります。夏にダメージを受けたお肌のためにまずは1サイクル、フェイスクリアでしっかり古い角質を取って透明感のある明るいお肌を目指しましょう。

感想

- 使用する順番・量がわかってよかったです。
- ぜひ今後利用したい。
- トライアルセットを使ってみます。



コープのひろば

とくしま生協の支所や地域ネット、お店、グループ、サークル、委員会などの様々な活動をご紹介。
皆様からの活動報告をお待ちしています。問い合わせ TEL.088-698-0505(企画部)

コープフレンズ交流会主催

チャレンジコープを開催しました!

7/26 金 板野支所・美馬支所合同開催
「コモのパンで簡単朝ごはん作りと商品紹介」(物流センター)



38名の親子が参加して、全員でコモのクロワッサンを使つてできる簡単朝ごはんを作りました。

クロワッサンにお好きな具材を挟んでサンドイッチ

具材はツナ・ハム・ミニトマト・レタス・卵・プロッコリースプラウト・マヨネーズ・ケチャップ・ジャム・マスタード好みの味に



参加者の子どもの感想



- 作るのも簡単だったし、食べるのも美味しかった。これなら家でも作れると思った。
- 親子で何かと一緒に作るという事が出来て良かったです。
- 普段サンドイッチはあまり食べない3歳の子どもが1個まるまるペロッと食べて驚きました。
- 長期間保存ができるで添加物に関しては心配がなく美味しいパンに驚きました。

参加者の親の感想



7/29 月 徳島南支所・阿南支所合同開催
「タケダハムのウィンナー作りと商品紹介」(徳島南支所)



53名の親子が参加して、「ワインナーの飾り切り」「手作りワインナーブづくり」を体験しました。
子どもたちもナイフを持って「ねずみ」や「うさぎ」の飾り切りにチャレンジ。
ワインナー作りは、豚肉ミンチをこねるところから体験しました。



ワインナーの手作りキットを使って羊腸にミンチ肉を流し込んで作りますが、お肉を詰めすぎると破裂してしまうこともあります、難しかったという感想が多かったです。

参加者の子どもの感想

- ウィンナーの作り方がよくわかった。
- ウィンナーでいろんな動物を作ったのが楽しかったです。

参加者の親の感想

- 子どもでもできる内容で良かったです。
- 普段できない体験ができ、やはり自分で作ったものは格別です。

組合員さんのお便り大募集!

みなさんの意見やご近所のイベント情報、
名産・特産品などを教えてください。



本誌「阿波展望」についての感想やご意見、
とくしま生協に関する事や最近自分が思つ
ている事など、何でも記入してください。
11月に予定されている地域のイベントなどの情報や参加した
イベントの感想などもお待ちしております。

「FOR YOU」への記事掲載者には粗品進呈!

※掲載する情報についてはスペースの関係上、阿波展望編集
委員会にて調整させていただきます。

11月号のテーマは

ウォーキング

ウォーキングにまつわるお話を聞かせてください。
その他お便りもお待ちしております!!

※書ききれない場合やイラストなどは、別の用紙にお書きください。

おたよりカード

● クイズの解答

A	B	C	D	E	F

組合員コード

氏名

(ペンネーム) ()

クイズ当選の場合は氏名を掲載させていただきますのでご了承ください。

支所(班名)・店

お電話

応募用紙に記入し、配送担当者、またはお店のサービスカウンターまでお出しください。

締め切り: 9/20(金)提出分まで

阿南支所にて
くらし助け合いの会
活動会員交流会
**おすすめ
レシピ①**

とっても簡単 ヘルシーサラダ

材料(4~5人分)

A	CO-OP大豆ドライパック(140g)	1袋
B	CO-OPシーチキンマイペース	1袋
人参	中1本	
きゅうり	2本	
玉ねぎ	中1個	
ミニトマト	1袋	
マヨネーズ	好みで	

作り方

人参は千切りしてお皿にのせてラップをしレンジで1分間チンする。きゅうりと玉ねぎはスライスして塩もみする。きゅうりはトッピングにも使う。AとBの材料を混ぜ合わせる。好みでマヨネーズもお皿に盛ってミニトマト、きゅうりを添える。

ポイント! 大豆ドライパックは煮あげてあるのでそのまま使えます。

C O O K I N G



阿南支所にて
くらし助け合いの会
活動会員交流会
**おすすめ
レシピ②**

おすすめ簡単レシピ ミラノ風そうめん

材料(4~5人分)

半田そうめん(太め)	100g入	2束
人参	1本	
ピーマン	1袋	
ぶなしめじ	1株	
玉ねぎ	中1個	
調味料(ママクック・塩・コショウ)		少々



作り方

※野菜類は細切りにする。

- 半田そうめんは、大きめの鍋で少しかため茹でる。
- 人参・玉ねぎ・ピーマン・ぶなしめじ・ウインナーを深めのフライパンで炒める。
- 茹でたそうめんを②のフライパンに移し、具と一緒に中火で炒める。塩・コショウ・ママクックで味付けをする。

ポイント!

半田そうめんは太めでコシがあり炒めものに合います。

食育委員会

徳島県食肉衛生検査所を訪問しました。

食育委員会は、「食」に関する知識と「食」を選択する判断力を楽しく身に付けるための学習等の取組み等を行っています。最近の取り組みでは「メンズキッチン」や「子どももッキング」「田植え・稻刈り交流会」などを開催しています。

今回は、2013年7月1日より「BSE

スクリーニング検査」の対象が4歳を超える牛に見直された事についてお話を伺おうと徳島県食肉衛生検査所を訪問しました。

この施設は、徳島県危機管理部県民くらし安全部に属し、県内で流通する食肉の検査を行う役割を担っています。

食肉センターに搬入された牛、豚、馬、めん羊及び山羊を、と畜検査員(獣医師)が、食用に適するかどうか一頭ごとに慎重に検査を行っている施設です。また、食鳥処理場等の監視指導や衛生検査等を行っています。

食肉中の有害物質の残留検査・微生物・病理・理化学検査を行い、他にも食肉に関する衛生知識の普及と啓発に努めています。



竹内所長にお話を伺いました。

BSEは、1986年にイギリスで初めて見つかり、2001年9月に日本で初めて発見されました。当時は「狂牛病」として問題となり、その翌月の10月から食肉となる全ての牛について「BSEスクリーニング検査」を行ってきていました。BSEの研究が進むにつれ、エサとして与えていた「肉骨粉」が原因という事がわかり、「肉骨粉」を牛に与えることを禁止したため、2002年1月より後に生まれた牛を最後にBSEにかかった牛は見つかっていません。飼料規制がうまく進んだと思っています。

今後も48ヶ月齢超の牛について検査する理由については、BSEにかかった牛のほとんどが48ヶ月齢超であったことや日本のBSE対策が安全に行われているのかを確認するために継続して実施するようにしています。

検査の流れ



<竹内所長より>

生産者の方たちは、伝染病や疾病にかかるないよう、非常に敏感になっています。精肉業者や小売店でも温度管理を気をつけて消費者のもとへお届けしています。そこで何よりも大事なのが消費者が正しい知識を得ることです。それぞれの段階が正しい管理をすることが一番大事なのです。

<食育委員さんの感想>

- 私たちの手元に届くまで、様々な検査がされているのがわかったので、ますます安心していただけるようになりました。
- 自視や全頭検査など一頭一頭確認しているので、やっぱり日本の検査は安心と思いました。
- 牛肉を食べるときは細心の注意をはらって熟処理を必ずしていましたが、今まで以上に安心できるようになりました。
- 検査をされている方の「命が食べ物に変わるという熱い気持ち」を感じました。



徳島県食肉衛生検査所

徳島市不動本町2丁目140番3

TEL:088-633-8277

FAX:088-633-8275

●メールアドレス
syokunkusiseikensyo@pref.tokushima.lg.jp

●ホームページ
http://www1.pref.tokushima.jp/syokujiken/