

Weekly

Septette

6月1回  
6/1・2・3・4・5



わかやま市民生活協同組合 和歌山市太田三丁目10番10号 ●編集:編集委員会 ●発行責任者 中井勝也

2026年(令和8年)6月1日[月] ◆第1571号

参加申し込みや詳しいお問い合わせは、組合員サービスセンター(0570-00-5002)または、HPイベントフォームへ。地域の取り組みは、お申し込み多数の場合は当該地域の組合員さん優先となります。



### 2026 市民連続講座 食の安全情報アップデート

#### ～子どもや家族の食の安全を考えるあなたへ～

食品のリスクについて正しく理解していただくための連続講座を開催します。専門家が最新の科学的知見を分かりやすく解説します。全6回を受講された方には、食の安全に関するリスクコミュニケーションの知識を習得したことを認定する修了証をお渡しします。

※関心のある講座のみの受講や、講座配信の後日視聴のみの参加も可能です。

第1回 初回は、本連続講座の基調となる講座です。

日時: 7月22日(水)

10:00~12:30(開場 9:30)

会場: 大阪いずみ市民生協堺東本部 2階 生協ホール  
(南海高野線堺東駅より徒歩約5分)

会場参加とYouTubeライブ視聴をお選びいただけます。※見逃し配信あり

参加費: 無料(交通費はご負担願います)

対象: 大阪府民と和歌山県民

※生協の組合員でなくても参加できます。

申込締切: 7月11日(土)

講座内容 講座1「食品安全行政のしくみ(リスクアナリシス)」

講師/消費者庁 消費者安全課 秋山 芳広 氏

講座2「私と家族の食の安全を考える」

～家庭でできる食中毒予防、健康と栄養について～

講師/医療法人徳洲会 岸和田徳洲会病院 栄養科 徳永 祐子 氏

詳しくはこちら→



お申し込みはこちら→



主催: 大阪いずみ市民生協、わかやま市民生協  
共催: 消費者庁、大阪府、和歌山県

### 古座川ゆずの マーマレード作りと試食

古座川ゆず平井の里のゆずを使ってマーマレードを作り、試食します。マーマレードを使っての料理も教えていただきます。

日時: 7月7日(火) 10:00~12:00

場所: 日高町中央公民館1F 調理室  
(日高郡日高町大字高家629)

参加費: 100円

定員: 15人

持ち物: エプロン、三角巾、布巾、まな板、包丁、  
飲み物、筆記用具

申込締切日: 6月26日(金)

当選返答日: 応募多数の場合抽選になります。7月1日(水)までに申込者全員に当落を連絡します。



御坊地域エリア委員会

### 『ちきりや』さんによる 日本茶学習会

急須でゆっくりと淹れて  
ひと味ちがう贅沢な学習会を楽しみませんか。

日時: 6月30日(火) 10:00~11:30

場所: 橋本支所会議室(橋本市原田479-1)

定員: 15人

参加費: 無料

申し込み締切日: 6月12日(金)

当選返答日: 6月23日(火)

※申し込み多数の場合、当選者のみ連絡します。



橋本・伊都地域エリア委員会

### 金山寺味噌手作り体験会

夏野菜をたっぷり使った郷土料理、食べる味噌  
美味しい金山寺味噌を自分で作ってみましょう!

日時: 6月27日(土) 10:00~12:00

会場: 河北コミュニティセンター 調理室  
(和歌山市市小路192-3)

参加費: 2,000円(糀0.5升 できあがり 2~2.5kg程度)

定員: 20人

持ち物: エプロン、三角巾、手拭きタオル、  
布巾2枚(野菜用、食器用)、  
漬物桶(8L以上、内蓋もしくはお皿)、  
食品ラップ30cm

申込み締切日: 6月12日(金)

申込み返答日: 6月16日(火)

※応募者多数の場合は抽選し、当選者のみに電話連絡いたします。



和歌山北地域エリア委員会

### 金山寺味噌づくり体験

夏野菜と麴でつくる、和歌山の伝統の味。はじめての方も大歓迎!  
みんなで楽しく手作りしてみませんか?

日時: 6月24日(水) 10:00~11:30

会場: マルコーホーム中央コミュニティセンター 2階調理室

参加費: 2,000円(糀0.5升・出来上がり 約2~2.5kg)

定員: 24人

持ち物: エプロン、三角巾、手拭きタオル、  
布巾、台拭き、  
漬物桶(8L以上・内蓋またはお皿)、  
筆記用具

申込締切: 6月10日(水)

当選連絡: 6月12日(金)

※当選された方へのみ、お電話でご連絡いたします。



和歌山南地域エリア委員会

6月1日は環境月間。生協で配布のカタログ・チラシを配達時、回収しています。

※個人情報の記載のある請求明細書などの帳票類は、各自で処分をお願いします。注文書はカタログに挟まず提出をお願いします。