

やりくり アイデア!! LPA ライフプラン アドバイザーの 井戸端会議

無料! コープぎふLPAの会 ぐらしの見直し講演会のご案内

お金で失敗しないために金融のプロが教えます!!
ライフプランに基づいた資産運用の方法と良いファンド、良くないファンドの見分け方

昨年のコープぎふ講演会参加者からの「もっと聞きたい!」という要望にお応えして企画しました。
親世代、子世代ご一緒に参加をおまちしています。

生活者向けのセミナーの講師や個別相談を行う中で、投機的な行為を投資だと思い込んでいる人が多いことに驚かされます。ライフプランを実現していくためには、時間を武器にし、複利効果(運用で得た収益をふたたび投資すること)を

味方につける「長期国際分散投資」が王道といわれる理由や具体的な分散方法について、NISAやiDeCo(個人型確定拠出年金)でも使える投資信託の選び方についてわかりやすく解説します。

FPアソシエイツ&コンサルティング株式会社 (http://www.fp-ac.co.jp) 代表取締役、CFP® (サーティファイド・ファイナンシャル・プランナー)、日本FP学会会員
㈱三菱銀行、日興証券を経て、1999年独立系FP会社の老舗的存在といえるFPアソシエイツ&コンサルティング㈱を設立。自ら個人・法人等のコンサルティング、各種講演会・研修会の講師などを行う傍ら、全国の独立系FPのための支援ビジネスも展開している。FP歴は日興証券勤務時代を含めると約30年、資産運用に強いFPの第一人者として評価が高く、金融審議会専門委員や金融庁の「家計の安定的な資産形成に関する有識者会議」委員、金融広報中央委員会(日本銀行)の金融経済教育推進会議委員、日本FP協会理事なども歴任している。「勝つ投資信託」(NISAで儲ける)(いずれも朝日新聞出版)「気づいたら貧困層!?(監修・KADOKAWA)など著書多数。



かんべたかし 講師: 神戸孝氏

日時 2017年10月28日(土) 13:00~15:00 (12:30より受付開始)

場所 不二羽島文化センター(旧羽島文化センター) 4階401(大会議室)

住所 岐阜県羽島市竹鼻町丸の内6-7

定員 100名 定員になり次第、締め切らせていただきます。

託児あり 事前のお申し込みが必要です。おひとり200円。先着順10名程



*お申し込みの際に(氏名・電話番号・参加人数)をお申し出ください。
*お寄せいただいた個人情報講演会の連絡、または、共済のご案内の際に利用させていただく場合がございます。

参加した組合員さんの声
初めて聞いた投資セミナーでしたが、とても勉強になりました。NISAを利用して購入しようと思うきっかけになりました。

主催 生活協同組合コープぎふ LPAの会 共済部
お申込はお電話で お気軽にどうぞ
TEL: 058-370-6713
受付時間 9:00~17:00(月~金曜日)

後援団体 コープ共済連

組合員さんの声で 開発改善
CO-OP ポリエチレンラップをサイズ表記がわかりやすいパッケージデザインにしました。



組合員さんの声
幅30cmのレギュラーサイズと幅22cmのミニサイズがありますが、どちらとも「長さ40m」を強調した似たようなパッケージで、間違えやすいです。
レギュラーサイズはピンク・レモン柄、ミニサイズは水色・イチゴ柄に変更しました。

わたしのひとこと
いくつまで働くのか、年金はいつからもらえるのかがよく話題になります。老後の生活が気になる年頃です。 | 各務原市 中村さん |

あなたのギモンにお答えします!!

Q ロースハムの切り口が虹色になっていますが大丈夫ですか?

A 豚肉の成分が光に反射したためです。わずかに染み出た豚の胆汁の色素に光が当たって反射して、虹色や青緑色に光って見えることがあります。カツオやマグロなど魚の刺身でもよく見られますが、お召し上がりいただいても問題ありません。



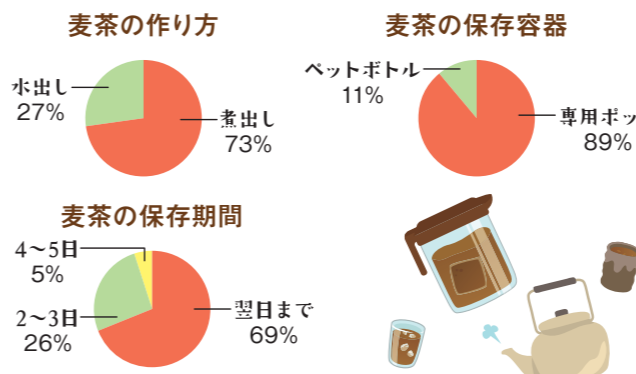
今回のテーマ

麦茶の水出しと煮出しての違いはあるの?

10月は運動会や行楽シーズンですね。まだまだ麦茶を作る機会がありますが、麦茶の水出しと煮出しではどのような違いがあるのでしょうか? 保存する期間や容器でも差が出るのか調べてみました。



組合員さんに麦茶の作り方や保存の仕方についてアンケートをしました。



組合員さんのアンケートによると、水出しで作る家庭は約3割でした。ですが、水出しだと味が早く劣化するのでは、との心配もみられました。

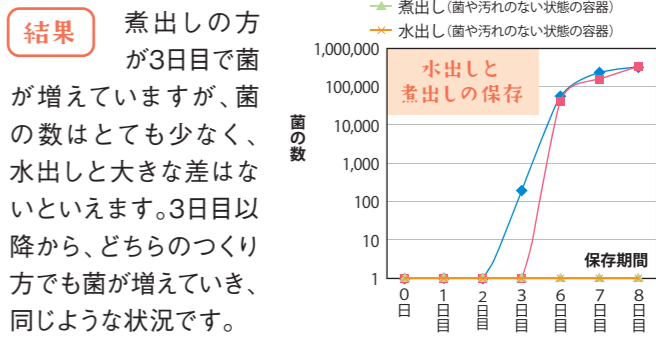
水出し・煮出し、保存期間、保存容器の違いで差が出るのか実験してみました。

麦茶の作り方
水出し... 1Lの水に2時間
煮出し... 1.5Lのお湯を沸騰、弱火で3分煮出し、1時間やかんごと流水で冷やす

実験1 菌や汚れのない状態にした容器に麦茶を入れ、10℃で保存

結果 2週間たっても、水出しでも煮出しでも見た目にも何も変化なく、菌も増えていませんでした。

実験2 検査センターで普段使っている麦茶専用容器に麦茶を入れ10℃で保存



結果 煮出しの方が3日目で菌が増えていますが、菌の数はとても少なく、水出しと大きな差はないといえます。3日目以降から、どちらの作り方も菌が増えていき、同じような状況です。

保存容器を衛生的に保ちましょう

2つの実験結果では、水出しと煮出しでの差はありませんでした。しかしどちらも検査センターで普段使っている容器のみ菌が増えていることから、菌が増える要因は保存容器にあるようです。検査センターの保存容器は、よく見ると汚れが残っていました。汚れが残りやすい注ぎ口などは特に、しっかり洗って定期的に殺菌したり、容器を熱湯で殺菌するとよいでしょう。

アンケートでは、保存容器は9割が専用ポットで、1割がペットボトルを再利用していました。ペットボトルの再利用は、何回も使っていると衛生を保つのは難しそうです。保存期間は、実験で菌の増殖の少なかった3日以内に消費する人がほとんどでした。

水出し、煮出しに関わらず保存容器を衛生的に保ち、なるべく早く飲みきりましょう。夏の疲れが出て体調を崩しやすい時期だからこそ、気をつけたいものですね。

2017年度 第3回 理事会だより (8/9)

7月期決算について承認しました。

7月期事業結果 単位:百万円

	7月実績	予算差	累計実績	予算差
商品の供給高	2,161	-21	8,541	-126
総事業高	2,237	-18	8,812	-127
事業経費	482	-32	1,936	-75
経常剰余金	36	31	98	80

組合員数 235,642名 計画比 99.8% (加入 720名)
出資金 41億6,397万円 一人当り出資金 17,671円

2 コープぎふフェスタin飛騨の企画内容について確認しました。
10月15日(日)飛騨・世界生活文化センター(高山市)で開催し、「商品試食交流会」「高山西高校ウィンドアンサンブル部による吹奏楽演奏」「地元の獅子舞演奏」その他お楽しみ企画を予定しています。

3 「飛騨の割箸」の取り扱いについて報告がありました。飛騨支所発の共同購入商品企画として取り組みを行います。飛騨の杉の間伐材を中心に就労支援として製造販売されており、支所限定企画として共同購入で地域の組合員にお知らせし販売します。

4 生活サービス新事業「ジュエリーリフォーム・修理」の開始について報告がありました。ご自宅で眠っているジュエリーを普段使できるアクセサリに手直ししたり、宅配企画で取り扱っているジュエリーの利用後のアフターフォローを行ないます。ご案内は、10月号みらい(9/25発行)を予定しています。

手がカサついてきたなと思ったら、一気に涼しくなりました。手のカサつきで、季節の移ろいを感じるなんて…(悲) | 中津川市 丸ちゃんさん |

