



冬の簡単あったかメニュー



大阪いずみ市民生活協同組合
(株)コープ大阪サービスセンターおすすめ

熱々りんごとナッツのパンプディング

【作り方】

- ①皮をむいてひとくち大に切ったりんごを耐熱ボウルに入れ、グラニュー糖をまぶして20分おく。ふんわりとラップをし、電子レンジで5分加熱し、粗熱を取る。
- ②別のボウルに①のりんご汁・卵・生クリームを入れてしっかりと混ぜ合わせる。りんごとひとくち大に切ったフランスパンも加えてなじませる。
- ③ココットに②を入れて砕いたナッツを散らし、アルミホイルをかぶせる。
- ④③をアルミホイルを敷いたオーブントースターで8分、ホイルを取って3分焼く。メープルシロップをかけていただく。

材料(直径約8cmのココット:4個分)

- りんご……………1個(230g)
- フランスパン ……4切れ(50g)
- 卵……………3個
- 生クリーム……………120ml
- グラニュー糖……………30g
- ミックスマツ……………20g
- メープルシロップ ……小さじ4



もくじ

特集

N-NOSEについて…………… P2・3

元女子陸上 土佐礼子さまによる
講演に参加しました…………… P4

●高齢者との事故防止

●この雨、大丈夫? 迫る災害を一目で確認!
危険度分布「キキクル」って知ってます?…………… P5

冬の簡単あったかメニュー…………… 表紙・P6・7

犬・猫の名前ランキング2021…………… P8

特集 N-NOSEについて

今、様々なメディアやCMで取り上げられている「がんの一次スクリーニング検査」についてご紹介します。

私たちの取り扱っている保険商品のサービスにも一部、採用されています。



がんリスクの 早期発見のために。

『N-NOSE』は、線虫という小さな生物が持つ、“がん患者の尿に集まり、健康な方の尿からは逃げる”という性質を利用した検査です。

「簡便」、「高精度(感度 86.3%)^{※2019年9月発表}」、「安価」でがんを検知できるなど多くの利点を兼ね備えており、がんの一次スクリーニング検査に最適です。

・・・ N-NOSE の6つの利点 ・・・

🔹 簡便

検査に必要なのは
尿1滴

🔹 高精度

線虫が見分ける感度は
86.3% ^{※2019年9月発表}

🔹 安価

全身[※]のがんを一度で調べられて
9,800円 ^(検査料/税込)

🔹 早期発見

ステージ0、Iの早期がんにも
反応することを臨床研究において確認

🔹 苦痛がない

身体的負担がなく定期的に受けやすい

🔹 全身網羅的

一度の検査で全身[※]のがんリスクを
調べることができる

[※]線虫が反応することが分かっているがん種 ^{※2019年9月発表}

胃がん、大腸がん、肺がん、乳がん、子宮がん、膵臓がん、
肝臓がん、前立腺がん、食道がん、卵巣がん、胆管がん、
胆のうがん、膀胱がん、腎臓がん、口腔・咽喉がん (15癌種)

●全身のがんを検査する際の金額比較 ^{※検査料や消費税、お住まいの市区町村によって自己負担する金額は異なります。目安としてご参照ください。}

検査名	検査方法	料金の目安
N-NOSE	尿1滴で検査可能	12,500円(検査料:9,800円+キット代:1,564円+消費税)
PET検査	薬剤(¹⁸ F-FDG)を体内に投与して検査	スタンダードなコースで10万円前後
各種癌マーカー	主に、血液を採取して検査	1~2万円前後 ^{※検査項目によって異なる。CEA、PSA、AFP、CA19-9、CA125、CA15-3など。検査項目が異なるため目安としてお示しします。}

注意事項

がんの一次スクリーニング検査「N-NOSE」は、がんのリスク判定を行う検査です。受検を希望される方は、検査の性質や免責事項をよくお読みいただき、「N-NOSE 説明文書」にサインの上でお申込みください。

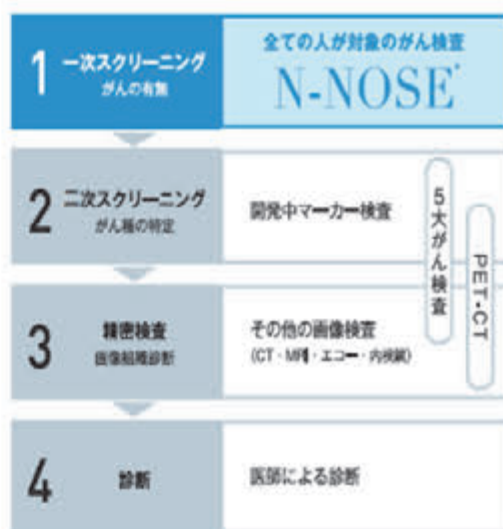
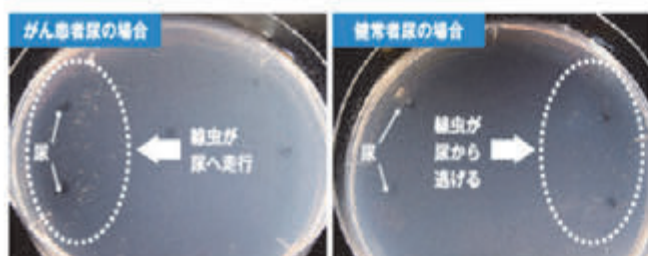
線虫がん検査「N-NOSE」は
株式会社HIROTSUバイオサイエンスの特許技術です

常識の先を行く、がんの一次スクリーニング検査

N-NOSE®

がんの早期発見から早期治療へつなげる、
『がんの一次スクリーニング検査』

日本のがん検診受診率は4～5割ほど。他の先進国と比べると、非常に低い割合です。健康診断のオプションなどで手軽に受けられるものとして腫瘍マーカー検査がありますが、早期がんに関する感度が高くないということは、医療者にはよく知られている事実です。「N-NOSE」は、手軽に受けられる上、早期がんに関する感度が高いので、まず初めに受ける「がんの一次スクリーニング検査」に最適です。



なぜ“線虫”はステージ0、Iの早期がんを検知するのか？

がん患者の方には、健康な方にはない特有の匂いがあるということが様々な研究結果から示唆されています。線虫は、犬の約1.5倍の嗅覚受容体様遺伝子を持つため、より多くの匂いの識別が可能であると考えられており^{※1}、最新の臨床研究において、がん患者の尿と健康者の尿を高精度に見分けるということが明らかにされました^{※2}。

「N-NOSE」は基礎研究において以下のような結果を得ています

感度
86.3%

日本がん予防学会 (2019年6月)
日本人ゲノム学会 (2019年7月)
日本がん検診・診断学会 (2019年8月)
で発表のデータを集計

※1: 犬の嗅覚受容体様遺伝子数は約800個、線虫は約1200個。
※2: 早期がんを含むがん患者と健康者 計1308名が対象 (2019年8月時点)

全国の医療機関や大学との共同研究を行っています

「N-NOSE」は、株式会社 HIROTSU バイオサイエンスが全国の医療機関や大学と共同で臨床研究を行い、2020年1月に実用化しました。今後はがん種特定の研究開発や海外展開を予定しています。
(2022年予定)

主な共同研究先

遠軽厚生病院、新山手術院、上尾中央総合病院、戸田中央総合病院、埼玉医科大学国際医療センター、済美厚生病院、相沢厚生病院、大阪大学、尾道総合病院、広島大学病院、徳島大学病院、西国がんセンター、久留米大学病院、熊本大学、鹿児島共済会南風病院、那覇西クリニック、ヒルズガ-デンクリニック、オーストラリア・クイーンズランド工科大学

※記載した機関は共同研究先であり、「N-NOSE」検査が受けられる施設ではありません。



*本ページのご案内は線虫がん検査「N-NOSE」®を提供している株式会社HIROTSUバイオサイエンス社の許可を得て掲載しています。

*N-NOSE®に関するお問い合わせは株式会社HIROTSUバイオサイエンス社のお客さま相談窓口「0570-011-162 (営業時間: 月～金 10:00～17:00 土・日・祝休み)」までお願いいたします。

元女子陸上
土佐礼子さまによる講演に参加しました

土佐礼子さまのプロフィール

1999年三井海上火災保険株式会社入社(現:三井住友海上火災保険株式会社)。

マラソン選手として数多くの大会に出場、2度の世界陸上メダル獲得を果たす。現在は同社女子陸上競技部のアドバイザーを務めながら、社内外のイベントでの講演やゲストランナー等の活動を行っている。愛媛県出身。出身校はマラソン強豪校の松山大学。

10月15日(金)女子マラソンでご活躍された土佐礼子(とされいこ、三井住友海上火災保険株式会社 女子陸上部競技部アドバイザー)さまによる講演が開催されました。土佐さまからは、①チーム・個人の結果を出すために行動してきたこと、②健康維持・増進に向け取り組むべきこと、についてご講演をいただきました。参加者からは「女子陸上の第1線でご活躍された方のお話を直接伺いすることができ、大変有意義な時間となった。」などの感想をいただきました。当日の講演内容、ならびに土佐さまのプロフィールを掲載させていただきますので、是非ご一読くださいませ。

講演内容について

両親が陸上をしていた影響で走ることが身近だったものの、スピードがなく徒競走などでは負けることばかりであったという。しかし、長距離を走ることには自信を持っており、「将来は実業団選手になるんだろうな、と根拠のない自信を持っていた」。ご本人は『根拠のない自信』という表現をしていたものの、その言葉の裏には想像を絶するほどの苦しい練習、故障によって走れない時期などを乗り越えてきた経験があったことは周知の事実であろう。その経験こそが『根拠のない自信』という表現を生み出したに違いない。



また、人とのコミュニケーションにおいても大変参考になるコメントがあった。現在も陸上界の未来を背負う選手たちと接する機会をお持ちとのことだが、その際には『何気ない会話』を大切にしているという。「何気ない会話から、その選手が何か悩みを抱えているのではないか、どこか身体の調子が悪いのではないか、ということが分かるんです」。コロナ渦によって人とのコミュニケーションが図りにくくなっている昨今だからこそ、今一度『何気ない会話』を通じて、人と人との温かい繋がりを持つことが大切なのではないだろうか。陸上競技の第一線でご活躍された素晴らしい経験とともに、土佐さまのなんとも温かい一面を感じることができた講演であった。

セミナー参加しての感想

もともとマラソンがずば抜けて早かったわけではなく、走ることが好きからスタートをされてここまでの成績を残されてきたことをお聞きして、好きなことだったから苦しいトレーニングやケガを克服してこれたんだと思いました。



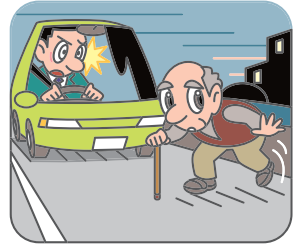
後輩の指導においては技術的な事より、選手個々の状態を心身ともに把握するように会話や観察をされているのをお聞きし、自分も仕事に取り入れようと思いました。

高齢者との事故防止

交通事故による歩行中の死者の多くは、65歳以上の高齢者です。高齢者の歩行中の死亡事故の大半は横断中に発生しており、車が接近しているにもかかわらず横断してくることが少なくありません。

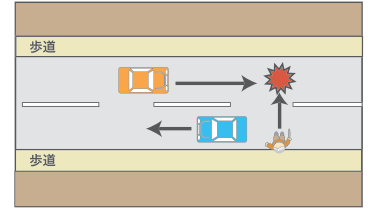
高齢者が事故に遭いやすい要因

- 高齢者は視力が低下し、耳も遠くなって車の音も聞こえないことがあるため、車の接近に気づきにくい。特に薄暮時にヘッドライトを点灯していない車は気づきにくい。
- 歩く速度が遅いため、青信号で横断を始めても途中で赤信号になることがある。
- 車のほうが止まってくれると考えて横断してくることがある。



高齢者との事故多発パターン

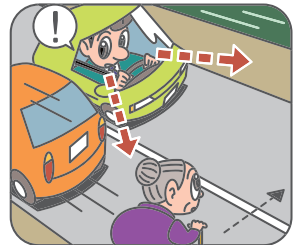
高齢歩行者は走行車両の直前や直後の横断による事故が多いという特徴があります。また、横断の前半よりも後半に事故に遭うことが多いとされています。したがって、右図のように対向車の通過直後に道路の反対側から横断してくる高齢者には十分な注意が必要です。



高齢者を事故から守るために

高齢者を事故から守るために、特に次のような点を心がけましょう。

- 自車線だけでなく、対向車線側の道路脇にも目を向けて、横断しそうな高齢者がいないかどうかを確認しましょう。
- 道路脇に高齢者を見かけたら、横断してくるかもしれないと考えスピードを落とし、高齢者の動きに注意しましょう。
- 薄暮時は車に気づきにくいので、早めにヘッドライトを点灯して自車を目立たせましょう。



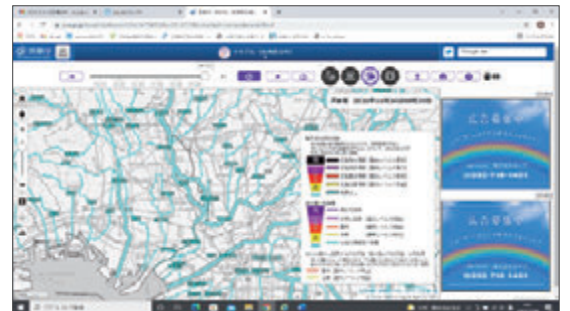
資料：〔制作〕MS & ADインターリスク総研株式会社 リスクマネジメント第二部 交通リスク第一グループ

この雨、大丈夫？ 迫る災害を一目で確認！ 危険度分布「キキクル」って知ってます？

近年、経験したことのない自然災害が多くなっています。命を守るためにも情報が大事になってきます。大雨・洪水警報の危険度分布「キキクル」は、大雨や洪水による災害の危険が、どこで、どのレベルで迫っているかを、地図上で視覚的に知ることができる情報で、[気象庁のホームページ](#)で公開されています。トップ画面から「防災情報」へ進み、そこから「キキクル(危険度分布)」へ進みます。(トップ画面にある「キキクル(危険度分布)」のアイコンから直接行くこともできます。)

わが町の状況について知りたい時に役に立ちます

テレビやラジオなどの気象情報で注意報や警報が発表されるなど、大雨による災害が発生するおそれのあるときや、急に激しい雨が降ったときは、このページにアクセスし、最新の情報を入手しましょう。大雨による土砂災害の危険度分布は「土砂キキクル」、短時間の強雨による浸水害の危険度分布は「浸水キキクル」、河川の洪水災害の危険度分布は「洪水キキクル」で、確認することができます。



危険度を5段階で表示



「キキクル」は、災害発生の危険度を5段階に区分し、それぞれ色分けして地図上に表示して、どの場所で、どのくらい災害の危険度が高まっているか、数時間先までの危険度をお知らせする情報です。危険度の情報は10分ごとに更新されますので、こまめにチェックすることで、危険度の高まりを早めにキャッチすることができます。大雨が降ったとき、避難する際の判断にお役立てください。



(有)ヒューマンジョイントセンターおすすめ

簡単豆腐 ホワイトソース グラタン



材料(1人分)

- レンコン …… 100g
- むきえび …… 100g
- 玉ねぎ …… 1/6個
- パセリ …… 適宜
- 塩こしょう …… 少々
- 油 …… 適宜
- 絹豆腐 …… 300g
- 牛乳 …… 50ml
- コンソメ顆粒 …… 小さじ2
- バター …… 20g
- 塩こしょう …… 少々
- とろけるチーズ …… 適宜

【作り方】

- ① Aの材料を炒めておく。豆腐は水切りせず耐熱ボウルで滑らかになるまで混ぜる。
- ② Bの材料を加えてラップをせず電子レンジ600W2分、一度取出し混ぜる。更に2~3分レンジにかける。塩こしょうで味を調える。
- ③ ①をグラタン皿に入れてホワイトソースをかけとろけるチーズをふり、チーズに焼き色が付くまでオーブントースタで焼きパセリを散らす。

牛すじの 土手煮



材料(2人分)

- 牛すじ肉 …… 300g
- 板こんにやく …… 1~2枚
- 青ネギ …… 適宜
- だし汁 …… 400cc
- みりん …… 大さじ1
- 酒 …… 大さじ2
- 醤油 …… 大さじ1
- みそ …… 大さじ3

【作り方】

- ① 牛すじ肉を下ゆでする。(時短の為圧力鍋で25分加熱あと放置)
- ② こんにやくを下ゆでする。
- ③ 鍋にだし汁を入れ、沸騰したら調味料(みそは大さじ2)を入れる。
- ④ ③に1口大に切った牛すじ肉をこんにやくを入れ煮詰める。
- ⑤ とろみがついたら、残りの(みそ大さじ1)を加えひと煮立ちさせる。(仕上げにねぎの小口切りをのせる。)

(株)京都コープサービスおすすめ

巾着卵の えのきあんかけ



材料(4個分)

- 卵 …… 4個
- 油あげ …… 2枚
- えのき茸 …… 60g
- 片栗粉 …… 小さじ2
- 生姜のせん切り 1/2片
- だし汁 …… 1、1/2カップ
- うす口しょうゆ …… 大さじ2
- 酒・みりん …… 各大さじ1、1/2
- 砂糖 …… 大さじ1/2
- 青ねぎの小口切り …… 適量

【作り方】

- ① えのき茸は2cm長さに切る。油あげは熱湯をかけて油抜きをし、半分に切って袋状に開く。卵を割り入れて楊枝で閉じる。
- ② 鍋にAを煮立てて①を入れ、落とし蓋をして約8分、卵に火が通るまで煮る。巾着を取り出して器に盛る。
- ③ 煮汁に水溶性片栗粉を加えてとろみをつける。巾着にかけ、青ねぎを散らす。

小松菜の ポタージュ



材料(4人分)

- 小松菜 …… 300g
- 玉ねぎ・じゃがいも・各1個
- バター …… 15g
- 牛乳 …… 1、1/2カップ
- 水 …… 1、1/2カップ
- 顆粒コンソメ …… 大さじ1/2
- 塩・こしょう・生クリーム・
クルトン …… 各適量

【作り方】

- ① 小松菜はざく切り、玉ねぎは薄切り、じゃがいもは薄いいちょう切りにする。
- ② 鍋にバターを溶かして①を炒め、玉ねぎが透き通ってきたら塩、こしょうをふる。Aを加えてじゃがいもがやわらかくなるまで煮る。
- ③ ミキサーに②を入れて攪拌し、鍋に戻し入れて煮立てる。牛乳を加えて塩、こしょうで調味する。
- ④ 器に盛って生クリームを回し入れ、クルトンをのせる。

(株)タクスおすすめ

クリームチーズ 風味の シチューパイ



材料(4人分)

- 鶏もも肉 …… 100g
- 玉ねぎ …… 1/2個
- 人参 …… 60g
- じゃがいも …… 1個
- クリームチーズ …… 40g
- 牛乳 …… 200cc
- 油 …… 大さじ1/2
- 水 …… 200cc
- コンソメ(固形) …… 1/2個
- ホワイトソース …… 100g
- グリーンピース(冷凍) …… 大さじ2
- 塩、こしょう …… 各適量
- 冷凍パイシート …… 1枚~
- 溶き卵 …… 適量

【作り方】

- ① 鶏肉は小さめの一口大に切り分け、玉ねぎはざく切りにする。人参、じゃがいもは小さめの乱切りにする。
- ② クリームチーズは耐熱容器に入れてラップをかぶせ、電子レンジ(600W)で20~30秒加熱して柔らかくする。分量の牛乳から50ccをとって加え、よくなじむように練り混ぜる。
- ③ 鍋に油を入れて熱し、鶏肉を炒める。肉の色が変わったら玉ねぎを加え、透き通ってくるまで炒める。人参、じゃがいもを加えてさらに炒め合わせ、分量の水とコンソメを砕いて加え、5分ほど煮る。
- ④ ③にホワイトソースと牛乳を加えてふたをし、やや強めの弱火で野菜が柔らかくなるまで煮込む。
- ⑤ ②を加えてひと煮立ちさせ、グリーンピースを凍ったまま加えて塩、こしょうで味を調える。
- ⑥ ⑤を4等分にかけて耐熱容器の7分目まで入れ、そのまま冷ます。冷凍パイシートは半解凍させ、4等分に切り分ける。それぞれ、種棒で容器よりひとまわり大きいくらいまでのぼす。
- ⑦ 容器の縁に溶き卵を塗り、パイシートをかぶせて縁をしっかりと貼り付ける。表面にも溶き卵を塗り、200℃に予熱しておいたオーブンで約12~15分、パイが膨らんできれいな焼き色が付くまで焼く。
- ⑧ 焼き上がったら受け皿にのせ、パイを崩しながらシチューと共に食べる(容器が熱いので注意すること)。

味噌おでん



材料(2人分)

- 卵 …… 2個
- 大根 …… 1/4本
- 豚バラ肉(ブロック) …… 200g
- こんにやく …… 1枚
- 焼き豆腐 …… 1/2丁
- ちくわ …… 2本
- さつま揚げ …… 2枚
- ごぼう天 …… 2本
- かつお昆布だし …… 5カップ
- 水 …… 2カップ
- 赤味噌 …… 大さじ5
- 砂糖 …… 大さじ3
- 酒 …… 1/2カップ

【作り方】

- ① 卵は固ゆでにして殻をむく。こんにやくは4等分にし、熱湯で2~3分茹でて臭みを抜く。焼き豆腐は4等分に切る。
- ② 大根は2~3cm厚さに切り、厚めに皮をむいて面取りする。豚肉は3~4cm角に切って、熱湯にさっとくぐらせる。
- ③ かつお昆布だしを鍋に入れ、②の大根、豚肉を入れて大根が柔らかくなるまで煮込む。
- ④ Aをボウルに入れ、酒を少しずつ加えながらのぼす。
- ⑤ ③に分量の水を加え沸騰したら、焼き豆腐以外の残りの材料を全て加える。④を加えて中火~弱火で1~2時間煮る。
- ⑥ 最後に焼き豆腐を加えて30分ほど煮込む。

(有)パル企画おすすめ
鶏肉とごぼうの
みそ煮

材料(2人分)

- 産直若鶏もも肉…250g
- ミニごぼう…150g
- しょうがのせん切り…1/2片分
- 水…1/4カップ
- みりん…大さじ1
- 酒…大さじ2
- 砂糖・しょうゆ…各大さじ1/2
- みそ…30g
- 青ねぎ…30g



【作り方】

- ①鶏肉は5cm角に切る。ごぼうは5~6cm長さに切って2~4つ割りにし、下ゆでしておく。ねぎは4cm長さに切る。
- ②Aを煮立て、Bと鶏肉を加え、再び煮立ったら火を弱め、ふたをして10分煮る。
- ③ごぼうとみそを加えて10分煮、ねぎを加えてさっと煮る。

牛肉の
スタミナ鍋

材料(2人分)

- 産直牛小間切れ煮込み用…150g
- 産直大根…200g
- えのき茸…100g
- にら…100g
- 徳用厚木しいたけ…4枚
- 国産にんにく便利パック…1片
- しょうゆ・酒・ごま油…各大さじ1/2
- こしょう…少々
- 鶏ガラスープの素…小さじ2
- 水…3カップ
- うまからプチキムチ…80g
- しょうゆ…大さじ1、1/2
- 酢…大さじ1/2
- 塩…少々
- 塩ごま油・白炒りごま…各適宜



【作り方】

- ①牛肉はAで下味をつけておく。
- ②大根は短冊切り、えのき茸は根元を切り落とし、にらは4cm長さに切る。しいたけは飾り切りにする。にんにくはみじん切り。
- ③鍋にごま油、にんにくを熱し、香りが出たらBを加えて煮立てる。①、②を加えて煮、白ごまを加え、煮えたものからいただく。

コープエイシスおすすめ
冬野菜の
具だくさんスープ

材料(2人分)

- 清浄豚ばらうすぎり…40g
- キムチ…40g
- かぶ…1個
- れんこん…20g
- ぶなしめじ(少量) 1/3袋
- 白ねぎ…1/3本
- にら…1/3束
- かぶの葉…適量
- にんにく…1/2かけ
- しょうが…1/2かけ
- ごま油…小さじ1
- 水…1、1/2カップ
- 鶏がらスープ…小さじ1/2
- 酒…小さじ1



【作り方】

- ①豚肉は食べやすい大きさに切る。かぶはくし形、れんこんはいちょう切りにする。しめじは小房に分け、白ねぎは斜め切りにする。にら・かぶの葉は4cm、にんにく・しょうがはみじん切りにする。
- ②鍋に油・にんにく・しょうがを入れ火にかけ、香りが出たら豚肉・キムチを加え炒める。肉の色が変わったら、かぶ・れんこん・しめじ・白ねぎを加え、炒める。
- ③Aを加え、煮る。かぶが柔らかくなったら、にら・かぶの葉を加え、さっと煮る。

ほたて缶と
冬野菜のミルク煮

材料(2~3人分)

- ほたて貝柱(フレーク)…1缶
- CO・OP 大豆ドライパック…1/2缶
- はくさい…3枚(150g)
- かぶ…1個
- かぶの葉…適量
- ブロッコリー…1/6株
- 水…1カップ
- 鶏がらスープ…小さじ1
- 牛乳…1カップ
- 塩…小さじ1/8
- こしょう…少々
- 片栗粉…大さじ1
- 水…大さじ2



【作り方】

- ①ほたて缶はほぐす。白菜は葉と軸に分け、5cmの短冊に切る。かぶはくし形、かぶの葉は3cmに切る。ブロッコリーは小房に分ける。
- ②鍋に水・鶏がらスープを煮立て、白菜の軸・かぶを煮る。
- ③②に火が通ったら、牛乳・ほたて缶(缶汁ごと)・大豆・白菜の葉・ブロッコリーを加えて煮る。
- ④塩・こしょうで味を調え、かぶの葉を加え、く水溶き片栗粉)でとろみをつける。

(株)奈良コープ産業おすすめ
なめこ豆腐

材料(4人分)

- 豆腐…2パック
- なめこ…1袋
- みつば…適量
- だし汁…200cc
- しょうゆ…大さじ2
- みりん…大さじ2
- 片栗粉…大さじ2/3



【作り方】

- ①豆腐は奴に切り、熱湯に入れて温め、器に盛る。
- ②だし汁、調味料を煮立たせ、なめこをさっと煮、片栗粉でとろみをつけて、①にかけてみつばを散らす。

厚揚げの
そぼろ煮

材料(2人分)

- 厚揚げ…1パック
- 豚ミンチ…50~100g
- おろしショウガ(しょうが調味料でも可)…適量
- 鶏ガラ顆粒だし…適量
- 塩こしょう…適量
- 片栗粉(水と同量で溶いておく)



【作り方】

- ①豚ミンチに塩こしょうを振り、炒める。
- ②ミンチに火が通ったら、切った厚揚げを入れ全体を混ぜながら加熱。
- ③水、鶏ガラだし、ショウガを入れ、煮る。
- ④一旦火を止め、水溶き片栗粉を入れ、再度とろみがつくまで煮て出来上がり。



犬の名前ランキング2021

()は昨年順位

順位	名前	頭数	順位	名前	頭数
1 (2)	ムギ	1,236	5 (4)	マロン	817
2 (1)	ココ	1,178	6 (5)	モモ	714
3 (3)	ソラ	867	7 (8)	チョコ	713
4 (6)	モカ	849	8 (7)	モコ	709
			9 (13)	コムギ	700
			10 (9)	ハナ	691

ペット保険シェアNo.1(※)のアニコム損害保険株式会社は、11月1日の「犬の日」に合わせ、ペット保険「どうぶつ健保」に新規契約した0歳の犬、約12万7千頭を対象に実施した「犬の名前ランキング2021」を発表します。

総合ランキングは、「ムギ」が昨年まで10連覇していた「ココ」を抑え、第1位を獲得しました。2年前まではTOP10にも入らず11位だった「ムギ」が昨年は2位に、今年はさらに順位をあげ1位へと飛躍をとげました。また、9位には「コムギ」がランクイン。昨年の13位から大きくランクアップしました。ムギ人気が続いています。

(※)シェアは、各社の2020年の契約件数から算出。(株)富士経済発行「2021年ペット関連市場マーケティング総覧」調査

ニャン・ニャンニャン!

「2月22日は猫の日」



猫の名前ランキング2021

()は昨年順位

順位	名前	頭数	順位	名前	頭数
1 (1)	ムギ	444	5 (7)	マロン	264
2 (3)	ソラ	367	6 (6)	モモ	258
3 (2)	レオ	341	7 (9)	キナコ	255
4 (5)	ココ	324	8 (8)	リン	254
			9 (-)	ルナ	251
			10 (4)	マル	249

総合ランキング、「ムギ」が2年連続で1位獲得

2021年の総合ランキングは「ムギ(444頭)」が1位を獲得し見事に2連覇を達成しました。「ムギ」は、女の子部門でも1位、男の子部門では3位にランクインする人気ぶりです。「ムギ」という響きから想像しやすい色柄は「茶×白」などですが、それ以外の毛色で名前になっていることも多く、呼びやすい語感ややさし気な雰囲気が人気の理由なのかもしれません。

■近畿地区の生協保険代理店一覧

生協名	代理店名	生協名	代理店名
大阪いずみ市民生活協同組合	大阪いずみ市民生活協同組合 (株)コープ大阪サービスセンター	生活協同組合コープこうべ	(株)コープエイシス
京都生活協同組合	(株)京都コープサービス	西宮市民共済生活協同組合	(有)西宮協同サービス
市民生活協同組合ならコープ	(株)奈良コープ産業	生活協同組合コープしが	(株)タクス
生活協同組合おおさかパルコープ 大阪よどがわ市民生活協同組合	(有)パル企画	わかやま市民生活協同組合	(有)ヒューマンジョイントセンター