

あいあいあい

生活協同組合
coop あいコープみやぎ
発行

生活協同組合あいコープみやぎ理事会
仙台市宮城野区日の出町3丁目4番17号
TEL. 022-284-7241 FAX. 022-284-6973
<http://www.mamma.coop>

あいコープの豆腐 4つのコンセプト

1. 地産池消
(東北産大豆を県内メーカーで)
2. 原材料は大豆とにがりだけ
3. 賞味期限が5日以上あること
4. 放射能測定であいコープの
自主基準を満たすこと

11月3回 注文番号

・きぬ…201 ・もめん…202

各 300g

128円(税込138円)



新しい

『あいコープの豆腐』デビュー!!

生協あいコープみやぎ理事 鈴木 智子

「いま我が家は豆腐難民です」7月にPB(プライベートブランド)豆腐の供給が停止になってから、組合員さんからはこんな切実な声が届いていました。組合員の要望に応えるべく、一日も早く新しいPB豆腐を開発しなければと、あいコープは全力で取り組みできました。

新しいPB豆腐とは、あいコープと地元の良心的な豆腐メーカーがタッグを組んで作り上げた「味わい深い、美味しい豆腐」です。大豆と天然にがりのみを原料とし、豆腐本来の味を追求し、消泡剤や化学凝固剤を使用せず、にがりのみで固めた豆腐です。開発に当たっては、左上の囲み記事にある4つを開発コンセプトとしました。

そして、これらの開発コンセプトを満たし、生産に取り組む姿勢・意欲などを総合的に判断して、タイアップするメーカーを「菅野食品」

(仙台市宮城野区蒲生)に決定しました。2ページに紹介記事がありますのでぜひご覧ください。

菅野食品では、消泡剤を使用せず美味しい豆腐を作るために新しい煮釜を取り入れました。また、工場を改築して製造ラインを見直し、より高品質なラインを設置しました。

あいコープでは、理事会の下に豆腐プロジェクト事務局を置き、地区委員会やWa!わあ祭りなどで試食を何度も重ね、アンケートや聞き取りをして組合員の意見を取り入れて新PB豆腐を作り上げてきました。

そして、いよいよ11月3回まなま通信で、新しい「あいコープの豆腐」がデビューします。組合員の皆さん、「私たちの豆腐」を味わってください。そしてこれからも菅野食品と組合員の力を合わせて大切に育てていきましょう!

「本物の豆腐の味わいを届けたい」

豆腐プロジェクト報告



いつ始まるの?という声が寄せられました。待っている人がいてくれたからこそ、もう一度始めることが出来たのです。」と菅野叔枝専務はおっしゃっていました。

菅野さんの「本物の豆腐の味わいを届けたい!」という熱い思いとこだわりは、昔ながらの豆腐本来の美味しさを醸し出せる豆やにがり選びにも表れています。

「豆腐作りはワイン作りに似ています。」とおっしゃる菅野勝也工場長は、豆の状態や日ごとに変化する気温・湿度などを見極めて、長年の経験と腕で毎日均一な豆腐を作り上げる、根っからの職人氣質の方です。

地域の方々に支えられたことはもちろん、工場長の積み上げてきた経験と確かな腕が、菅野食品の豆腐を支えているのだと感じずにはいられません。

豆腐作りを生き活きとお話される姿に、この豆腐を早く組合員の皆さんにも食べてほしい!と思いう豆腐プロジェクト事務局でした。

9月24日、豆腐再開発の提携先として選ばれた菅野食品さんの宮城野区蒲生にある工場を豆腐プロジェクト事務局4名で訪れました。明治2年の創業以来140年余り、こだわりの製法を守り続けている菅野食品さん。震災後の津波で甚大な被害に遭い、全てを失ってしまいました。地域の方々に支えられて



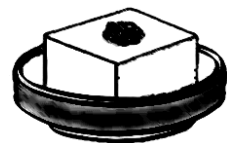
菅野叔枝専務(左)と菅野勝也工場長(右)



工場長から熱心な説明を受け、質問にも力が入りました。

豆腐プロジェクトの活動

- ・9月2日
理事会にて新PB豆腐開発の提携先を菅野食品に決定。
菅野食品の菅野叔枝専務、菅野勝也工場長、佐藤裕営業部長と初顔合わせ。
試作品試食 豆腐プロジェクト事務局発足&始動
- ・9月12日～
毎週金曜日に豆腐プロジェクト会議を行い、試作品の試食とその検討を重ねる。
豆腐プロジェクトニュースを毎週発行し、開発の様子をいち早く発信。
- ・9月24日
宮城野区蒲生の工場見学&試作品の試食。
プロジェクト事務局と組合員、職員で試食を繰り返し、意見を取り入れながら味を改良。
- ・10月7日
理事会でパッケージデザイン決定
- ・10月26日Watわあ祭りで試食会を開催。組合員はもちろん、一般来場者にも大好評。



→そしてついに11月3回まんま通信で新発売!

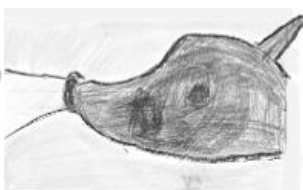


バスにのってうしさんに あいに行ったよ。

ながめやま牧場バスツアー 報告

昨年大好評だったながめやま牧場バスツアーが今年も8月23日に実施され、組合員の親子59名、職員8名総勢67名がバス2台で牧場に伺いました。今年のツアーは初の試みとして組合員理事と商品部・事業部の職員選抜チームがタッグを組んで企画立案から事前準備、当日の運営まで取り組みました。原田組合長をはじめとした生産者の皆様のご協力のもと、参加者一同充実した1日を過ごすことが出来ました。

キッズスクール
2014
参加した
お子さんの感想より



わたしがミルクをあげた牛がかわいかったです。あとすごくいかでひっぽてきました。すごくわたしはびっくりしました。牛にえさをあげたのと牛にさわったことがいい夏休みのおもいになりましたとおもいます。すごくたのしかったです。 くどう あかね



牧場クイズに挑戦中

組合員の「熱さ」に手こたえ
事業部職員 庄子裕章

今回「チームながめやま」として、配送担当職員も企画、立案、運営まで参加させて頂きました。

企画の段階から組合員活動に参加するのは、初めての事でなかなかイメージが湧きませんでした。バス移動の中で行った「ながめやま牧場」、「パスちゃん牛乳」についての紙芝居、クイズを夜な夜な練習しました。

当日は、多くの組合員さんにご家族連れで参加頂き、2グループに分かれ、デントコーン畑、フリーバーン牛舎、堆肥舎を見学、中でも子牛の哺乳体験が一番盛り上がりました。見学中で、普段食卓に並ぶ牛乳を搾っている牛さん達が、どんなものを食べ、どのような環境で育てているのか、牧場スタッフ



搾りたての牛乳を頂きました

の方にみなさん積極的に質問をされていました。組合員さん自身「学ぼう」「知りたいんだ」という気持ちの「熱さ」がガンガン伝わってきました。

今回、企画の段階から参加し、職員として、あいコープでしか出来ないとても貴重な経験になりました。次回企画でもたくさん組合員さんに来て頂き、組合員みんなの「パスちゃん」が草原でのびのび過ごす姿を感じてもらいたいです。



バスで司会をする庄子職員

農薬減らしてって、簡単に言うけどサ...

若手が

優ぶらんとに挑戦中!

地区委員会では、毎年県内の主要産直産地との交流を行っています。今年もそれぞれの生産現場へ親子で訪問し、体験学習と交流をしてきました。この春、あいコープの呼びかけで始まった新栽培基準達成への挑戦。私たちの想いを受けて優ぶらんとを目指して奮闘している若手生産者の姿は、参加者にどう映ったのでしょうか。



優ぶらんととは
禁止農薬(ネオニコチノイド系農薬、有機リン系など)、除草剤、土壌消毒剤を使わず、慣行栽培の1/2以下の農薬使用(特裁レベル)に抑えた農作物。



参加者の声
優ぶらんとを目指すには、手間がかかったりリスクも高くなるのに、チャレンジすることを楽しみながら作業されている印象をうけました。こういう生産者の方々のおかげで、毎日安全安心な野菜をいただけるのだと改めて思いました。

大郷みどり会

交流地区：青葉A・太白・若林・仙南

除草剤使わないから、草取りも全部手作業。夏場の雑草の成長って、スゴいんだよね...



熊谷剛介さん
就農15年目。
野菜担当

七郷みつば会

交流地区：青葉B・宮城野・しおさい

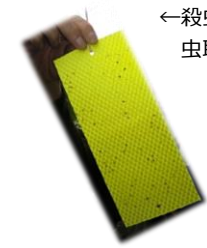
津波の被害から一生懸命立て直している所です。新しく始めたトマトのハウス栽培はまだ素人のそれにしても、この虫たちはどこから来んのかな〜



細谷滋紀さん
就農4年目。
大型トマトハウス担当



参加者の声
更なる農薬削減の取組みをありがたく思います。実際に生産されている方の顔を見るにつけ、一緒に買い支えていこうと思いました。草取り十分にできませんでしたが、もう少しりの良いところまでお手伝いしたかったです。



←殺虫剤散布を抑えるための虫取りテープ



作業が追いつかないほどの雑草。ネギ畑で少しだけ草取りのお手伝い

このお米、粒がそろわないけど炊いて舌で味わう旨みは格別。まだまだ試行錯誤を続けて頑張っていくよ。



菅原達徳さん
就農8年目。
野菜・米の無農薬栽培担当



除草剤を使わない田んぼ。雑草はあたりまえ。

迫ナチュラルファーム

交流地区：石巻・泉A・B



オクラの花



参加者の声
葉に虫食いのもの発見。てんとう虫の幼虫があつという間に食べてしまうとのこと。もちろん殺虫剤は使わない栽培なので、見つけたら潰すしかなく大変。虫や雑草と戦いながらの栽培に感謝です。

根菜の産直産地丸エビ倶楽部交流会

12/4(木)

皮まで食べたい！
あいコープの根菜のひみつ

皮まで美味しく食べられる根菜とは？
産直産地から根菜生産者がやってくる！
根菜食べ比べタイム！
知っておきたい根菜の上手な保存・調理のコツ

- 場所/日立システムズホール 研修室 2 (旧青年文化センター)
- 時間/10:00~

商品学習会 2014 秋のフォーラム 生産者の皆さんに会えるチャンス!!

優ぶらんとを目指している生産者の お米と野菜食へに来てね。

※どの会場でも参加することができます。(複数会場も可)
※会場によって試食や参加費が異なります。お問合せ：0120-255-044(豊嶋)
◆マークがついている会場では職員の生産現場体験が聞けます。お楽しみに!

	宮城野地◆	仙南地区	若林地区◆	太白地区◆	青葉A地区◆	青葉B地区◆	石巻地区	泉A・B地区	しおさい地区◆
開催日	11/5(水)	11/6(木)	11/11(火)	11/12(水)	11/18(火)	11/20(木)	11/20(木)	11/21(金)	11/21(金)
時間	10:00~13:00	10:00~13:00	10:00~13:00	10:00~13:00	10:00~12:30	10:00~12:30	10:00~12:30	10:00~12:30	10:00~13:00
会場	宮城野区中央市民センター	岩沼西公民館	七郷市民センター	太白区中央市民センター	木町通市民センター	吉成市民センター	東松島コミュニティセンター	将監市民センター	多賀城市山王地区公民館
参加産地	七郷	大郷	大郷	大郷	大郷	七郷	迫	迫	七郷

原発に頼らない社会へ

3・11後の状況と向き合い、何を選択し、どう暮らすのか？

この10月、環境省は県内の指定廃棄物最終処分場の候補地3カ所で現地調査を始めました。反対する加美町には事前連絡もなく「抜き打ち」で始めるという強引なやり方でした。100年以上経っても高線量の廃棄物を管理しなければならぬ処分場です。候補地は大崎平野を潤す大切な水源地であり、今回の建設計画は白紙撤回されるべきと考えます。

を止める運動、子ども達を被曝から守る運動についてご講演いただきます。そして福島県浪江町「希望の牧場」代表の吉澤正巳さん、女川から未来を考える会代表で女川町議の阿部美紀子さんもお話をされます。

この機会に福島原発事故がもたらした状況と今一度向き合い、何を選択し、どう暮らすのか、一緒に考えてみませんか。ぜひご参加ください。

原発のない未来を子ども達へ！

11月8日(土) 13時半～16時半(総場13時)

講師 井戸謙一さん、阿部美紀子さん

会場 仙台弁護士会館

参加費 500円

主催/女川原発の廃止を求めよう！2014みやぎアクション

9/5(金) 報告

泉A地区企画

天然素材でハンドクリームとマッサージュオイルを手作り



イルも好みの精油をベースのオイルに入れるだけの簡単なものでしたが、精油にはそれぞれ冷え性、安眠、ストレスなどに効果があるので、どれにしようかと迷いつつも楽しみながら作っていました。

アロマの気持ちをリラックスさせる効果がすぐに現れたのか、試食のパンビュッフェを食べながらの意見交換や感想、質疑応答も大いに盛り上がりました。参加者から「天然素材のものは高価でなかなか手が出ないが、自分で作られてこんなに美味しい物も食べられて満足！」と言う意見も頂き皆で充実した時間を過ごしました。

今回の地区企画は昨年の「石けん年末大そうじ」に引き続き、地区の石けん環境委員会が中心となり行いました。委員の西岡さんからの合成洗剤の害などについてお話の後、地区委員の高橋さんを講師とした講座が始まりました。

アロマの話やセルフマッサージュの仕方を学んだ後に実際に皆で作ってみました。ハンドクリームは、ミツロウ、シアバター、ホホバオイルで基本のベースを作り最後に好みの精油を入れ完成。もうひとつのマッサージュ



理事会議事録抄

2014年10月7日(火)

▼Wa!わぁ祭り開催に向けた検討事項について協議・確認した。▼秋のフォーラム開催へ向けた検討事項について協議・確認した。▼大人の社会科連続講座企画書を承認した。▼石けん連続講座第2弾「B.M活性水で大掃除」企画書を承認した。▼ケアメイク活動ガイドの一部変更を承認した。▼新PB豆腐開発へ向けた検討事項について協議・確認した。



日々、更新中！
産地の様子がたくさん見られます
あいコープみやぎH.P内からご覧ください！
<http://www.mamma.coop/nougyou/>

10月1日
報告

石けん連載講座
香り・匂い編 ①

空前の香りブームに潜む危機!?
～香料の健康被害～

10月1日、香りや匂いについて企業の支援なしに研究をされている渡部和男さんを講師にお招きして、香料の健康被害についてお話しいただきました。

世はまさに空前の香りブームです。巨大な宣伝が常に流れ、ママ友の間でも「あそこの商品がいい香り」など。個人は、子供達が持ち帰る給食のエプロンについている、フローラル過ぎる匂いに、いつも気分が悪くなります。いつも重曹水に浸してから洗濯をします。それでもなかなか匂いは落ちません。それこそが、香料！世界中で4000種類以上もあると言われていて、安全検査をせず、正確な配合は開示しなくても良いことになっています。香料の中には動物実験で神経毒性が強いと懸念されている「合成ムスク」など、いろ

いろありますが、表示はすべて「香料」。消費者には中身が分からないままです。私は自分が「無法地帯」に住んでいると感じました。でも住み続ける限り、自己防衛をしなければいけません。また、2013年にEJでアレルゲン表示が必要としてリストアップされた26種類の香料には天然成分も含まれています。天然成分でも、あまり依存し過ぎず、たしなむ程度に。ただ、あまり神経質になって、体を壊しては、元も子もありません。

渡部さんは、「香料被爆」に警鐘をならしています。今回の講座で、中身の分からない香料の怖さを知ることができ、もっと周りに知らせなければと改めて痛感いたしました。

石けん環境委員 小林恵



講師の渡部氏は浜松医科大学医学部教官時代に農薬空中散布の問題にも取り組みました。

ジョイケア

ジョイケアシステムは、あいコープみやぎ独自の助け合い支え合いの仕組みです。組合員の毎月100円の拠出金によって支えられている全員参加の地域福祉活動です。社会福祉法人「みんなの輪」、地域サロン「よつてがいいん」への支援、ビッグイシューの支援など、地域福祉にも役立てられています。

◆組合員が個人で利用できるサービスもあります◆

組合員が個人で利用できるサービス

- 1 たすけあい
- 2 集団託児
- 3 電話相談
- 4 ささえあい
- 5 慶弔

●お問い合わせ／あいコープみやぎ ジョイケア事務局
TEL 022-284-7277 FAX 022-284-6973
開局時間 9:00～17:00 (土日祝日除く)

ケアメイト
募集中!

報告

あいコープを広げよう
出張講座引き受けます



幼稚園父母会の勉強会に参加
食の安全についてあいコープの
活動をお話ししました。

9月17日七郷市民センターで開かれた「るり幼稚園」のお母さんたちの勉強会に招かれて、食の安全についてあいコープの取り組みを高橋副理事長が話しました。あいコープを初めて知る方も多く、ネオニコチノイド農薬排除などに関心を深めていただきました。社会学級などにも声をかけていただければどんどん引き受けます!

編集後記

先日、ある団体に用いた遺伝子組み換え作物が宮城県内に自生している問題を伝える資料を作った。とてもいい仕上がりになったと自己満足。ところが、配布直前になって、『消費者の不安をおおる』と内容の半分ほどを削ることになった。

私たちは、一般流通している商品の本来の姿をこれっぽっちも知らされていない。現実を知ると時には苦しい場合もあるが、知らなければ選ぶことができない。選べなければ子どもや未来を導くこともできない。不安になる情報であっても受け止めて考える姿勢を守りたい。広報担当理事 高野 恵美子

ジョイケア利用状況

(2014年8月分)

ささえあい(保障)	0件
たすけあい(ケア)	43件
集団託児	18件
慶弔・出産	15件
電話相談窓口	3件
計	79件

組織概要

(2014年9月分)

【組合員数】	15,322名
【供給高】	153,541千円
【一人実利用高】	4,969/週
【出資金】	1,062,894千円



山形芋煮

●材料

産直牛赤身・バラ切り落とし…400g
 里芋(土付) …1袋
 平こんにゃく(生芋) …1枚
 土ネギ…3~4本
 きのこ(ひらたけ・ぶなしめじ・エノキなど) …各1パック
 国産丸大豆醤油…150cc
 こんにちは料理酒…100cc

●作り方

1. 鍋に皮をむいた里芋を入れ、十分にかぶる程度の水を入れ強火にかけます。
2. 芋がやわらかくなったら、醤油、酒、花見糖を入れ、味を整えます。調味液のポイントとしては「飲めるすき焼きのたれ」
3. 味が大体ととのつたら牛肉、ちぎってゆがいたこんにゃく、大きい削ぎ切りのねぎ、裂いたきのこを入れます。
4. 灰汁をすくいながら、煮込み、全体に味がしみたら出来上がり。

みんなの あいごはん

vol.26

今回のあいづらんど商品
こんにちは料理酒

里芋の収穫を祝う芋煮。宮城県では豚肉とたくさんのお野菜を使って、みそ仕立てでいただきますよね。それに対して山形県の村山地方などでは、牛肉をお醤油仕立てにしたものが主流です。使用食材はシンプルですが、大切なのは本物の醤油と本物の日本酒を使うこと。一般的に売られている料理酒はお酒ではありません。アルコール分は含みませんが、塩や甘味料、酸味料などを加えた調味料です。

NPO法人とうほく食育実践協会
 食育コンタクトー 高野恵美子

「芋煮に使う酒は、飲んでもおいしい酒が一番。」とは芋煮が大好きなある山形の方のことは。大木代吉本店の「こんにちは料理酒」は、そのまま飲むには癖がありますが、アミノ酸が豊富で料理には何よりも最適な本物のお酒です。今年「こんにちは料理酒」を使った山形風芋煮を堪能してみたいかがでしょうか。

芋煮に使うお酒は『本物』を。

Calendar

組合員が利用できる電話相談窓口

受付専用電話番号 **022(284)7277**
 (平日 9:00~17:00)

◎各相談窓口前週の金曜日(～17:00)までに予約して下さい。
 随時受け付け可能です。※受付時間を延長しました
 ◎予約して頂いた方には、相談日に相談員からお電話します。

- 11/11 年金相談
 相談員：社会保険労務士 兵藤政行氏
 相談時間：13:30～15:30
- 11/11 法律相談
 相談員：弁護士 松澤陽明氏
 相談時間：13:30～15:30
- 11/18 暮らしの相談
 相談員：消費生活専門相談員 加賀淳子氏
 相談時間：10:30～12:30
- 11/18 子ども相談
 相談員：宮城教育大学教授 菅井裕行氏
 相談時間：10:00～12:00
- 11/21 思春期相談
 相談員：臨床心理士・スクールカウンセラー 北條貴子氏
 相談時間：9:30～11:30

12/3 水

民間版 SPEEDI シミュレーション
 もしも女川原発で事故が起きたら

講師／中嶋 廉氏
 場所／あいコープ日の出町センター 会議室

12/10 水

大人の社会科連続講座
平和学習会

講師／佐々木 功悦氏 (前美里町長)
 場所／日立システムズホール仙台 エッグホール

12/17 水

石けん連続講座 香り・匂い編②
BM 生物活性水で大掃除

講師／田口 育雄氏 (田口農場)
 場所／日立システムズホール仙台 エッグホール

大募集!

● あいごはんレシピ

あいづらんどを使ったおすすめの食べ方を教えてください！
 ibrand@mamma.coop
 組合員番号と氏名をお書き下さい。

● 機関紙あいあいあいのご意見・ご感想

班名、組合員番号、氏名、電話番号をお書きの上、配送もしくは FAX (022-284-6973) にて、あいコープみやぎ理事会 広報宛にお送り下さい。お待ちしております！