

あいあいあい

I eye 愛

2017年
4月号

愛が詰まったふわふわの食パンができました

4月3回 いよいよ新登場!! 「みんなのi食パン」



初回購入者全員に
フードクリップ
プレゼント!

▲みんなのi食パン 6枚切り
価格 184円(税込199円)
ふんわり感を味わえる山型食パン

みんなのi食パン 8枚切り ▶
価格 184円(税込199円)
サンドイッチに使いやすい角型



▲みんなのi食パン ノンスライス
価格 276円(税込298円)
使い方もいろいろ、
食べごたえのある1.5斤サイズ



パンPメンバーのみなさん
「わたしたちのあいがつまったパンです。ぜひ、食べてみてください!」

昨年6月にスタートした「新PB食パン開発プロジェクトチーム(通称パンP)」。「自分達が本当に食べたい食パン」「たくさんの組合員に長く愛される食パン」を目指し約10ヶ月間活動してきました。

他の生協や一般流通している食パンの試食、原材料の学習、「パン工房わ・は・わ」見学、レシピ提案のためのランチ会など、様々な経験はとても楽しく有意義でした。一方で、日々の主食となる商品

であるが故の決断の重さや、理想だけでは決められないことに苦しんだこともありましたが、でも、たくさんのことを学び、共にプロジェクトを進めてきたメンバーとのつながりもでき、商品開発の醍醐味を味わうことができました。

多くの組合員の皆さまに、お祭り・フォーラム・組合員交流会で試食やアンケートなどに協力いただき、多く頂戴した「美味しい!」「発売が待ち遠しいわ」といった嬉しいご意見を励まされました。ネーミングも組合員全体に公募し、77件の応募をいただき、そこから生まれた名前が「みんなのi食パン」です。

できるだけ県内や近県の材料で、地元のメーカーが作る、不要な添加物を使用しない食パンが欲しいという組合員の声を、「パン工房わ・は・わ」が形にしてくれた、みんなの愛がたっぷり詰まったふわふわの食パン。使用している岩手県産小麦「銀河のちから」は、香りが良く弾力があり、さらに宮

城県産「米粉」を加えることでこれまでよりも柔らかくてふんわりとした食感です。また、マーガリンではなくバターを使っているので、リッチな風味に仕上がりが、より多くの組合員に末永く愛していただける自慢の食パンになりました。4月3回のまんま通信に登場しますので、是非ご賞味ください。「この食パンが食べたくてあいコープに加入しました」そんな声がいっつか聞けたら嬉しいですね。

理事 辻朗子

CONTENTS

- ▶ 新PB食パンデビュー …1
- ▶ みんなに愛され続けるPB商品 …3
- ▶ 今年のあいばらんど運動は「畜産」 …4-5
- ▶ 優りばらんど報告会 …6
- ▶ 共生会水産学習会報告 …7
- ▶ 生産者さんにあいに行こう 藤井養蜂場 …8

皆に愛されているPB商品です

プライベートブランド、略してPB（ピービー）商品と言えば小売店等が企画した低価格商品のイメージですが、私たちのPB商品は組合員の要望を生産者が受け止めて実現したこだわり商品です。原材料や製法に特色があり他では買うことのできない独自のアイテムがそろっています。今回は生産者ごとに私たちのPB商品をご紹介します。あなたはいくつ利用したことがありますか？

鎌田醤油 (宮城県美里町)

- 国産丸大豆醤油 (毎週)
- こだわりの麺つゆ (隔週)
- こだわりの万能つゆ (隔週)
- 仙台みそ (毎週)
- 米こうじみそ (毎週)



鎌田雅敬専務

宮城県内で大豆と小麦から自社で醤油を製造している(おそらく)最後のメーカーとなる鎌田醤油。地場原料にこだわり続ける鎌田さんのおつきあひも34年目となります。

ユニオンソース (栃木県)

- マヨネーズ (毎週)
- とんでもうまいそーす (隔週)



1995年に組合員参加で開発したマヨネーズはあいコープのロングセラー。とんでもうまいそーすはカラメル不使用で、フルーティな味。類似品はあまりないオリジナルソースです。

ながめやま牧場・奥羽乳業 (山形県)

- 放牧パスちゃん牛乳
- 放牧パスちゃんプレーンヨーグルト (2品とも毎週)



遠山和也牧場長

放牧酪農の生乳100%の牛乳とヨーグルトが買えるのはあいコープだけ！



その他のPB商品

- 大郷みどり会 まいらぶ米 (毎週) 平飼いこめたまご (毎週)
- 栗駒高原 平飼いこめたまご (毎週)
- 七郷みつば会・はさま自然村 まいらぶ米 (毎週)
- 東北食糧 無洗米 (毎週)
- マツダ製麺
- 生ラーメン/麺のみ (隔週) しょうゆ味 (毎週) みそ味 (隔週)
- 冷やし中華 (春夏) ギョウザの皮 (毎週)
- 花兄園 花たまご (毎週)
- 仙台屋製麺所
- 焼きそば用麺 (毎週) 生協ソース焼きそば (毎週)
- 趙さんの味 焼肉のたれ・中辛 (隔週)
- 青木商店 小揚げ (毎週)

タンポポ村 (福島県)



牛渡美知夫社長

- そのまんまボンレスハム (毎週)
- ローズハムスライス (毎週)
- 生ベーコン (隔週)
- ポークウインナー (毎週)
- あらびきポークウインナー (毎週)
- もぐもぐミニウインナー (毎週)
- タンポポ村のギョウザ (毎週)
- タンポポ村のシューマイ (毎週)
- スモークサーモン徳用 (時々)

産直豚肉100%で作っているタンポポ村のハム・ソーセージは、組合員と生産者の長年にわたる提携の中で開発されました。発色剤(亜硝酸塩)やリン酸塩、化学調味料を使わずにこの美味しさ、豚肉の産地やエサまで明らかなハム・ソーセージはあいコープのPB商品だからこそ実現できました。

わたり納豆 (宮城県亶理町)

- からし・たれ付こつぶ納豆
- こつぶ納豆
- 納豆 (3品とも毎週)



本当に納豆を愛している生産者の照井さんが丹精込めて製造しています。



照井正彦社長

菅野食品 (仙台市)

- もめん豆腐
- きぬ豆腐 (2品とも毎週)



国産大豆、にがり、水だけで作っています。実は当たり前が一番難しいんです。



菅野叔枝専務

10 地区で美味しい！楽しい！学べる！交流会 ～2月組合員交流会報告～



2/22 青葉A地区交流会が木町市民センターで開かれました。和気あいあいとした雰囲気の中、まんま通信トークが盛り上がりました！地区委員さん特製の里芋入りおでんも美味しく頂きましたよ。



年間の組合員活動をふりかえる2月組合員交流会が10地区で開催されました。楽しい企画を交えながら、「食と農」やまんま通信の利用の仕方、私たちの商品について活発に意見を出し合いました。また、4月デビューの「みんなのi食パン」を試食して、供給開始に期待が高まりました。



2/3 太白地区は「大人のためのメイクレッスン」を開催。講師の方からあいコープで取り扱っている化粧品の使い方を聞いたり色を試してみたりと、カタログだけではわからない使い心地も知ることができたと好評でした。



2/27 青葉B地区は日立システムズホールで「布ナプ作り・ちくちくの会」を開催。まずは理事や地区委員さんから“生協”と“株式会社”の違いや地区委員活動の魅力についてお話がありました。その後は、テーブルに分かれてちくちくタイム。手を動かしながらお話しするって楽しい♪各テーブル盛り上がり、すっかり女子会です☆色々な情報交換をしながら、あっという間に形になりました！



2/17 桂市民センターにて「10倍使える！あいコープ活用Caf ～鍋ふとんの簡単プリンとスイーツbuffet～」を開催しました。事業部と商品部の職員をお招きして、まんま通信に掲載している商品の裏側をじっくりお話いただきました。普段から生産者や生産地と密に関わっている職員の言葉に「へえ～！」の声が上がりました。また、ポイントの使い方・リターナブルびんの返し方なども「おさらい出来て良かった」という感想を頂きました。

3/2 石巻地区組合員交流会が東松島市コミュニティセンターにて開催されました。今年は「ごっつぁんです」の方を講師に、乾物を使った常備菜の料理教室です。まず、お料理でお腹がいっぱいになる前に、新PB食パン「みんなのi食パン」の試食。「柔らかくておいしい！」「バターの香りがいい」「しっとりしてる～」と、評判は上々♪この食パンが皆様のお手元に届くのももうすぐです。どうぞお楽しみに！



2/22 七郷市民センターで「自家製パンチェッタを作ろう」を開催しました。パンチェッタとは、イタリア料理で使われる塩漬けた豚バラ肉のことです。普段ブロック肉を注文したことがなかったという方も多く「バラ肉の使い方の幅が広がりました。」との感想も頂きました。試食の前に、石けん環境委員会の佐藤理事が石けんのお話をして下さいました。ブラックライトを使い、合成洗剤の蛍光増白剤で青白く光るタオルを見てもらいました。実際に違いを見ることで石けんに興味を持った方も多く、石けんについての質問もたくさん出ました。

今年『あいコープの畜産』がテーマです

あいぷらんど運動とは、私たちあいコープが大切にしたい価値を商品に込めてみんなに伝えて行く運動です。食の生産現場を学びながら「あいぷらんど商品*1」の利用を広げていくことで、地産地消を進め、食料自給率を上げ、地域産業を活性化させながら持続可能な地域資源循環型社会を生産者と共に目指していきます。今年畜産をテーマにしたイベントを多数開催する予定です。是非ご参加ください。



牧場で自由に草を食む牛たち(ながめやま牧場)

あいコープで取り扱っている食肉や卵などは、県内または近県の畜産農家と提携している産直商品です。だれが、どんなエサを与えてどのような環境で育てたかが分かり、組合員が望む飼育方法を直接伝えることもできます。私たちは、エサに関してはできるだけ飼料自給率を高め、GMO(遺伝子組み換え作物)に頼らない安全な給餌を求めますし、飼育環境においてはアニマルウェルフェア*2(動物福祉)に則り、経済動物であっても生きものらしい飼いがなされることを望んでおり、産直であるからこそそういった要望に応えてもらっているのです。



敷きワラの上でひなたぼっこ(田尻あいちゃん牧場)

今年度は、「のら牛プロジェクト*3」を田尻エコ畜産協議会と共に再スタートする年であり、東日本大震災・福島第一原発事故による影響で福島県大熊町にあった養鶏場を閉鎖せざるを得なかった花兄園(鶏卵生産者)が、新鶏舎を宮城県鹿島台に完成させるなど、あいコープの畜産が大きく前進する年となります。あいコープのパイロットファームである田尻あいちゃん牧場の「こめ豚セット」も昨年の販売以来順調に供給を伸ばしており、私たちが目指す畜産は少しずつ広がりを見せています。

今年度のあいぷらんど運動のテーマを畜産とし、産直生産者の取り組みを知る機会を多く設け、あいコープが目指し続けている「食の自給と安全」「耕畜連携*4」「地域循環型社会」への理解を深めていきます。



鶏が自由に動ける鶏舎(左:米沢郷牧場 右:大郷みどり会)

***1 あいコープの夢と理想をこめた自慢の商品のこと。**
あいコープの組合員に支持されている商品の中から、以下の3つの視点で選ばれます。
①品質 美味しさと素材の良さにこだわります。安全安心な商品です。
②産地 地産地消と旬にこだわります。地場の志ある生産者と共に育てる商品です。
③利用 みんなで利用し、地域に広めていきたい商品です。

***2 アニマルウェルフェア**
快適性に配慮した家畜の飼養管理のこと。日々の家畜の観察や記録、家畜の丁寧な取扱い、良質な飼料や水の給与等の適正な飼養管理により家畜が健康を維持する飼育。
アニマルウェルフェアの考え方に対応した肉用牛の飼養管理指針(改訂版) 平成28年6月 公益社団法人 畜産技術協会 より抜粋

畜産生産者に会いに行こう!

組合員の求める畜産に共感し、志を持って生産を続ける皆さんに会いに行きましょう。

5/24 畜産学習会①(講演 篤谷栄一氏)
報告者:日向養豚 日向一郎氏
のら牛肥育農家 小野寺貴彦氏
花兄園 大須賀木氏
農的社会デザイン研究所代表の篤谷栄一氏を招いて、日本の畜産の現状と問題点、その解決方法を学びます。あいコープ生産者からの報告も聞けます。

10月 田尻あいちゃん牧場訪問
(宮城県大崎市田尻)
「こめ豚セット」の豚を飼育している牧場です。あいコープみやぎが、社会福祉法人みんなの輪に豚のお世話を委託している牧場でもあります。自由に歩き回る、人なつこい豚たちを見に来てください。

6月 ながめやま牧場バスツアー
(山形県飯豊町)
山形県
放牧パスちゃん牛乳がデビューした2012年から毎年行っているバスツアーです。牛と一緒に放牧場を散歩したり、仔牛にミルクを飲ませる体験ができます。

4/15 のら牛プロジェクト調印式 田尻エコ畜産協議会
(宮城県大崎市田尻)
宮城県
あいコープと生産者が、協議をしながら「のら牛」の定義を定めました。新たな放牧場も視野に入れながら、プロジェクトが再始動します。

8月 米沢郷牧場バスツアー
(山形県高島町)
飼料自給率99%の「こめっこ鶏」や米、青果の生産者、米沢郷。グループ内で、家畜飼料(飼料米)や堆肥の資源循環が確立している様子を見学できます。

3月 畜産学習会② 花兄園
東日本大震災で大きな被害を受けた花兄園。今年、県内にGPセンターを備えた新しい養鶏場が稼働し始めます。「抗生物質不使用や、エサにこだわった卵は、特別じゃなくて、普通にいい卵。当たり前物を作りた」という思いを聞きに来てください。

***3 アニマルウェルフェア**
放牧を取り入れ牛を快適な環境下で健康に育てる「アニマルウェルフェア」と、地域の自給飼料を主に与え牛の糞尿を土に還す「資源循環型」畜産を目指したプロジェクト。
繁殖農家、肥育農家と協力が協力を、粗飼料を重視し、安全安心で健康な牛肉の生産を広げます。

***4 耕畜連携**
米や野菜等を生産している耕種農家へ畜産農家から堆肥を供給したり、逆に転作田等で飼料作物を生産し畜産農家の家畜の飼料として供給する等、両者の連携で地域循環型の持続可能な農畜産業を目指すこと。中でも飼料米は、地域の作物で飼料自給率を上げる取り組みとして、急速に拡大注目されています。

(都合により変更になる場合があります。また、一部の地域限定となるイベントもありますので、配布されるお便りをご覧ください。)



あいぷらんど運動推進委員会 農産関連イベント予定

- 4/23(日) 旬は今! 宮城の原木しいたけ見学ツアー
- 9月 やっべりりんごツアー(天童果実同協会)
- 12月 食をテーマにした講演会
- 1月 ネオニコチノイド系農薬学習会
- 通年 畑に行こう! 全8回
- 田んぼに行こう! 全4回
- その他「みんなであいごはん」も各地で開催予定



報告 3.11 職員集会を行いました

あいコープでは毎年3月11日14時46分に黙とうをささげ、当時の炊き出しを思い出しながら玄米おにぎりを頂きます。今年は11日が土曜日に当たるため、10日(金)の夕方に集会を行いました。6年前のあいコープの被災状況や支援活動の話をする、そのとき一緒に頑張った職員たちはまざまざと思い出しながら聞いていますが、震災後に入協した若い職員たちはへ〜という顔をしながら聞いていました。「3.11を忘れない」とは、単に忘却しないということではなく、あの日々の中で考えたことを粘り強く考え抜くことであり、やり続けることだと思いました。



おにぎりを頂きながら震災の経験談を共有しました

エネルギーシフトに向かってまた一歩



恒例の「冬の節電アクション」も終了し、また春がやってきました。山のように届いた応募用紙に、組合員さんのエネルギーへの関心の高さを実感！更に、3月に開催した「鍋布団調理の会」にも、沢山の地区委員さんにご参加いただきました。自作の鍋布団持参の方、鍋布団を使った事が無いという方・・・皆さんと鍋布団調理した美味しい食事を囲み、電気の話にとどまらず石けんや

食の安全、環境の話など「興味深く有意義な雑談」を楽しみむ事ができました。

あいコープは、今年度中に電力の小売りをスタートすることを目標の一つに掲げています。FIT電気(再生可能エネルギー)80%以上を誇る【パルシステムでんき】の契約窓口となり、あいコープの組合員の皆さんに、再生エネの電気を提供できるようにするのが、電力小売り事業スタートに先駆けて、夏には環境エネルギー政策研究所長である飯田哲也氏の講演会も計画中です。

新年度は、エネルギーシフトに向けて動きのある一年になります。今後のお知らせにご注目ください！

理事 鈴木真奈美



3/9 (木) 報告

優ぶらんど報告会

優ぶらんど基準達成のために 試行錯誤を続けています



大郷みどり会・熊谷さんの発表

3月9日、エルパーク仙台セミナーホールに於いて「優ぶらんど」報告会を開催しました。3年前に、あいコープは従来より厳しい農作物栽培基準を制定し、その基準を達成した農産物を「優ぶらんど」と名付け、提携生産者へ5年間を目途にした優ぶらんど基準達成を提起しました。生産者は農法研究会を作り、農業に頼らない実験栽培など様々な挑戦を行いながら優ぶらんど基準達成を目指しています。その3年目の取り組みが三人の若手生産者から報告されました。

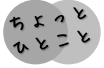
- ① 大郷みどり会・熊谷剛介氏
 - 【マルチ栽培によるネギの無農薬栽培】
 - ② 七郷みつば会・細谷滋紀氏
 - 【馬糞堆肥づくりとチンゲン菜の生育評価】
 - ③ 秋保ゆうきの会・渡辺重貴氏
 - 【アブラナ科作物における施肥量と虫害との関連】
- それぞれの報告からは、ネオニコチノイド系殺虫剤不使用は達成できているものの、除草作業やより良い土づくりのための堆肥づくりや施肥方法など試行錯誤している産地の様子が伝わってきました。特に大郷の発表は参加した生産者も注目していて研究活動の交流が互いの刺激になっているようです。
- 「生協の組合員が産地を見に来てくれると生産者のモチベーションが上がるのでまた来て欲しい」という生産者からの呼びかけに、参加した組合員からは持続可能な循環型の生産を続ける生産者の農産物を買いたい、自らの生活も持続可能であるように気を付けていきたい、といった声がかれました。

理事会議事録抄

2017年3月7日(火)

▼2016年度活動報告(総代会一号議案)の策定について協議した。▼2017年度活動方針(総代会二号議案)の策定について協議した。▼2017年度理事会の役割分担(担当)を決定した。▼2017年度あいぶらんど運動の年間計画を協議した。▼4/23 原木椎茸ツアー企画書を承認した。▼5/24 畜産学習会企画書を承認した。▼2017年度ジョイケア予算案を承認した。▼NPOゆうあんどあいとの連携に関する報告と提案を承認した。▼とうほく食育実践協会との連携について協議した。▼仙台えんのう倶楽部との連携に関する報告と提案を承認した。▼食パン開発PTからの報告と提案を承認した。

組織概要 (2017年2月分)	
【組合員数】	13,090名
【供給高】	174.070千円
【一人実利用高】	5,263円/週
【出資金】	1,110,178千円



● 低価格志向の時代に流されることなく、安全安心な食材をお届けします！ 商品部 土田和紀

共生会水産学習会
『お魚事情キヨツとする話』
日本の水産資源 衰退から復活への道

ギョギョとしてばかりは居られない お魚を食べ続けるために出来る事は？



講師の生田與克 (いきたよしかつ)
シーフードスマート代表

今回の講演会の最大の目的は水産資源と日本の水産政策の現状を知ってもらう事でした。消費者には普段なじみがないテーマだけに、何より参加者にわかり易く、具体的に知ってもらうか？という観点で生田與克氏に講師をお願いすることにしました。

そんな中で小気味良い江戸前の語り口で始まった講演会。【此処だけの話】という日本の水産資源の現状から国の政策にまで突っ込んだ「ディープ」な話が満載。更に生田先生の聞く側をクイクイと引き込むトークで90分の講演があつという間でした。

資源管理をしつかり行うことで

儲かる成長産業となった海外の漁業と比べて、日本は世界的にも恵まれた漁場を持っているにも関わらず、形ばかりの漁獲規制のもとで乱獲を続け資源を枯渇させて、自滅への道を辿ろうとしている事が明らかにされました。海外では成功事例がある資源管理を何故日本は実践しようとならないのか？生産者や流通業者、消費者それぞればらばらの力では変えられない役所と業界の癒着構造があるようです。生田先生の結論は「政治を変えろ」ことでした。

お魚を扱う者として、お魚を愛している者としての歯がゆさがヒンヒンと伝わって来る内容で、講演終了後も次々と質問が出ていたのが印象的でした。

今回の講演で少しでもお魚に興味を持つて頂く事が出来たのなら、共生会としても大変嬉しく思います。

あいコープ共生会幹事

高橋利彰(高橋徳治商店)



私たちが 太白・仙南エリア担当です



みなさんこんにちは。
太白・仙南エリアリーダーの佐藤裕二です。エリアメンバーを紹介します。
ベテランの土屋保夫と洗平隼人、2年目の野澤亮悟、新人の渡邊豪人と佐藤優大の6人チームです。あいコープの仲間を増やすために全員でお友達紹介のお声がけをさせていただいています。組合員のみなさまも仲間を増やすためにご協力宜しくお願いします。
事業部 太白・仙南リーダー 佐藤裕二

編集後記

今月号の6ページにあるように、組合員なら、再エネ率の高い電力をあいコープから買うことが出来るようになりそうです。

私たちが目指す地域社会を表すのにぴったりの言葉、「FEC自給圏」。「Foods' Energy' Careを地域で賄い、雇用を生み出し、地域の自立につなげよう」という考え方です。これまであいコープが取り組んできた食べ物の地産地消、お互いさまのジョイケアシステムに加え、エネルギーの地産地消の実現がそこまで来ている。地域に根差した生協が、またひとつ前進します。

広報担当理事 高野 恵美子

●機関紙あいあいあいのご意見・ご感想

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へ広報宛にお送り下さい。

組合員の皆さんの『つばやき』も大募集中！

ジョイケア NEWS

ジョイケアシステムは、あいコープみやぎ独自の地域福祉政策で、組合員全員の拠出金(100円/月)によって成り立っている助け合いの仕組みです。社会福祉法人「みんなの輪」、NPO法人「お茶っこケア」、ビッグシューへの支援など、地域福祉にも役立てられています。

個人で利用できるサービス(ささえあい/たすけあい/集団託児/慶弔・出産/電話相談)もあり、組合員同士の助け合いやケアメイトによる集団託児なども多く利用されています。

組合員が利用できる電話相談

- 4/11 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
- 4/11 法律相談**
相談員：弁護士 松澤陽明氏
相談時間：13:30～15:30
- 4/18 ぐらしの相談**
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
- 4/18 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
- 4/21 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

お申込み・お問合せはジョイケア事務局へ



022

284-7277

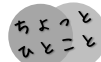
平日 9:00～17:00

電話相談について

- ▶各相談窓口前週の金曜日までに予約して下さい。随時受け付け可能です。
- ▶予約して頂いた方には、相談日に相談員からお電話を差し上げます。

ジョイケア利用状況 (2017年1月分)

ささえあい(保障)	0件	◆集団託児	
たすけあい(ケア)	37件	利用延べ人数	45名
集団託児	16件		
慶弔・出産	8件	◆ケアメイト	
電話相談窓口	3件	稼働延べ人数	50名
計	64件		



●新年度からはじまるお弁当生活も、もちろんあいコープ食材を使いますよ。 泉区・S

生産者さんに **あい** に行こう! ⑧ 藤井養蜂場の巻

おどろきの連続!

生キャラメルから焼き鳥まで蜂蜜の使い方いろいろ



3月2日、あいコープ日の出町センターに『蜂蜜』や蜂蜜を使った調味酢『食菜酢』を提供して下さっている藤井養蜂場の小笠原さんを招いて、蜂蜜の背景や使い方を教えて頂きました。藤井養蜂場は、種子島から北海道まで、約2000群の西洋ミツバチと日本を縦断しながら採蜜をする創業100余年の老舗養蜂家です。

現在、国内に流通する蜂蜜のわずか6%が国産、94%は輸入品で、うち80%近くは中国産です。特に2016年は北海道を3つの台風が直撃した影響もあり、国産蜂蜜は3%程度にとどまりました。気候以外に養蜂家を悩ます要因としてミツバチにつくダニ(ハチダニ)の蔓延や『ネオニコチノイド系農薬』がありますが、この農薬に関しては、養蜂家たちが政府に使用規制を要請しても対応してもらえていないそうです。最近は個人養蜂家が直売所などで販売しているのを見かけますが、抗生物質や農薬の残留検査がしっかりされているかわからない場合もあるとのこと。

お話の後は、花別20種以上もの蜂蜜のテイスティングと、蜂蜜や食菜酢をつかった簡単レシピのデモンストレーションをしていただきました。中でもおすすめのレシピをご紹介します。是非、藤井養蜂場の蜂蜜で試してみてください。

食菜酢で照り焼き鳥



ぶつかりにした鶏もも肉(一枚)を鍋に入れ、食菜酢100mlを注いで混ぜながら煮詰める。好みで長ネギを加えても。

はちみつで生キャラメル



鍋にはちみつ200g、生クリーム200gを入れ、木ベラでかき混ぜながら5~6分煮つめ、キャラメル色になったら火を止めてバター50gを加えて溶かす。cookingシートを敷いた容器に流し込み、冷蔵庫で冷やす。固まったらお好みの大きさに切って出来上がり。



藤井養蜂場 小笠原茂樹さん

はちみつの歴史は人類の歴史と言われる程、古代より人類の生活に深く関わってきました。しかし、身近にありながら詳しく知られていないのが現状です。単なる甘味料としてだけでなく、基礎調味料、保存食の材料として、いろいろな利用法があります。又、はちみつ自身、完全食品と言われるように栄養バランスの優れた健康自然食品です。身近にある果物、野菜等の農産物をうまく利用し、楽しい充実した食事習慣を目指し、毎日の食生活に利用していただき、はちみつ消費拡大の一助になればと思います。

Calendar *今後のイベント*

4/22(土)
年間登録制
畑に行こう!
第1回【ジャガイモ種芋の植え付け】
場所/ 仙台市若林区七郷

4/23(日)
あいづらんど運動推進委員会
**今が旬!
原木しいたけツアー**
場所/ 登米市東和町
時間/ 9:00~14:00
参加費/ 大人1500円 子ども1000円

遺伝子組み換え
G M ナタネ自生調査
■仙台港...4/12(水) 10:00~12:30
■石巻港...4/19(水) 10:00~12:00

脱原エネシフ委員会映画上映会
**【日本と再生】
光と風のギガワット作戦**
①5/14(日) 13:30~16:30 (託児無し)
上映後に会津電力の佐藤彌右衛門氏講演あり
②5/17(水) 10:00~12:00 (託児あり)
上映のみ
場所/ 仙台メディアテーク スタジオシアター

地区委員さん募集中!
一定例会見学も受付中—
地区委員会は
**楽しい!
おいしい!
学べる!!**
あいコープの仲間だから
本音トークができます。
お問い合わせ先
☎ 0120-255-044
Fax 0120-849-324
Email soshiki@mamma.coop
(担当: 組織運営室長 豊嶋)