

あいあいあい

I eye 愛

2017年
5月号



あいぶらんどって何？運動って何？

理事 木口裕美

『あいぶらんど』『運動』と聞いて、「これだ」とイメージ出来た方！あなたは、あいコープ達人ですね。また「何？どんな動き？」と思われた方、ぜひ興味を持って、一緒に取り組んでほしいあいコープの間です。

私たちあいコープが大切にしたい価値を商品に込め進化させること、そしてそれを組合員、社会に伝えていくことが『あいぶらんど運動』です。

あいコープ組合員になったばかりの7年前の私は、あいコープの取り組み全部が何？なに？という状態でした。あいぶらんどって何？運動って何？と様々な疑問に突き動かされるように、いろいろなことを学び活動してきました。今年度は、あいぶらんど運動推進委員会の一員として「あいぶらんど運動」を進めていくことになりました。よろしくお願ひいたします。

あいぶらんど商品は、それをつくる生産者の協力なくしては実現しません。私たちの想いを形にするには、生産の現場を知ること、商品に込められた物語を知ること、そしてその商品を実際に食卓に供すること、そのバトンを次の世代に渡すことで成り立つと思ひます。

今年度のあいぶらんど運動のテーマを「畜産」として、今の日本の畜産の現状を伝え、あいコープの目指す「食の自給と安全」「耕畜連携」「地域循環型社会」への理解を深める運動を進めていきたいと思ひます。ぜひ多くの組合員が畜産生産者の取り組みを知る機会に参加してほしいと思ひます。今後のあいコープの大きな一歩となる『あいぶらんど運動』をともに進めていきましょう。

あいコープの組合員に支持されている商品の中から品質・産地・利用の視点から選定し、あいコープの夢と理想をこめた商品が『あいぶらんど』です。選定して終わりではなく、

CONTENTS

- ▶ あいコープの畜産 ……1
- ▶ 議案書説明会/総代会案内 ……2
- ▶ 種子法が廃案になると？ ……3
- ▶ あいコープのお魚特集 ……4-5
- ▶ 食品表示がどう変わる？ ……7
- ▶ ていねいなくらし 柑橘類をいろいろアレンジ ……8

今年のあいコープにワクワクドキドキ！

議案書説明会&総代会のご案内



昨年の総代会では理事の改選が行われました。

昨年の総代会では中期的な活動指針として2020年ビジョンを決めました。私たちはそのビジョンに基づいた活動の中で組合員の話し合いを積み重ねながら、ビジョン実現にむけてすすんでいます。そして理事会では一年間の活動と事業を振り返り、新しいアイデアも盛り込んで二年目の活動と事業方針を2017年度総代会議案書にまとめ、提案しました。5月4週にはダイジェスト版を全組合員に配布しますので是非お読みください。議案書説明会でも多くのご意見を頂きたいと思えます。総代会で活発な議論を行い、ビジョン実現の大きな力としていきましょう。

**2017年度
生活協同組合あいコープみやぎ
第29回通常総代会**

日時 2017年6月8日(木曜日)
9:45開会(12:00閉会予定)
会場 エルパーク仙台ギャラリーホール
仙台市青葉区一番町4丁目11-1
三越定禅寺通り館6階
会場へは午前9時から一番町側
入り口より入館できます。

- *2017年度総代の皆さんはご出席ください。
- *あいコープみやぎの組合員であればどなたでも傍聴できます。傍聴ご希望の方は当日、会場の傍聴受付までお越しください。

総代会に先立ち、前年度の報告、2017年度の活動方針をまとめた総代会議案書の説明会を各地区で開催します。議案書説明会には組合員どなたでも参加できます。参加希望の方は事前に組織運営室；豊嶋までお申し込みください。☎0120-255-044

月 日	地区	議案書説明会会場	託児
5月22日(月)	若林	あいコープ日の出町センター2階会議室	組合員室
5月22日(月)	石巻	石巻市保健相談センター3階研修室(和室)	同じ和室
5月23日(火)	泉B	泉区桂市民センター和室	和室2
5月25日(木)	太白	太白区柳生市民センター和室1	和室2
5月26日(金)	泉A	泉区松陵市民センター会議室3	和室
5月30日(火)	しおさい	多賀城市文化センター第一会議室	第三和室
5月30日(火)	青葉B	日立システムズホール研修室3	アトリエ
5月31日(水)	宮城野	宮城野区中央市民センター第4会議室	和室2
6月1日(木)	青葉A	エルパーク仙台 セミナーホール1	子どもの部屋
6月1日(木)	仙南	名取市増田西公民館和室	和室

議案書説明会の開催時間は、全会場午前10時~12時です。



印鑰智哉さん
元 ATJ 政策室長
日本の種子を守る有志の会

「種子法」廃止による問題とは？

種子法というあまり知られていない法律が、いま開かれている国会で廃止されようとしています。種子法は米や小麦などの原種の保存と新品種の育成を公的事业として取り組む根拠となっています。急きょ開催された種子法廃止反対の院内集会には多くの人が集まりました。種子法廃止の意味について院内集会にも参加された元オルタナティブ・ジャパン政策室長の印鑰智哉さんからコメントを寄せていただきました。(文責：広報委員会)

主要農作物種子法はコメや大豆、小麦などの種子を日本の地域で育てていくための根拠法。これが今、廃止されようとしている。コメなどの種子を維持するのはとつても手間がかかる。そんな手間のかかることを行政、農協、地域の農民が信頼を元に長年育ててきた。うまいコメの種子が安定して提供されてきたのはこの法律があったから。それは民間企業にはまねができないこと。米国ですら州立大学や農業試験場で公的な種子がいまだに維持されている。米国ですら維持している公共的事业としての種子の維持の根拠法を日本政府は廃止しようとしている、ということがはつきりした。まったく暴挙としか言いようがない。これが今後の日本社会にどれほど問題を作り出すか、想像してみればいい。食の根幹をなす種子、その公共性の維持すら放棄するということの深刻さを。

遺伝子組み換え技術を使い多国籍企業が多様性の操作と独占を行っている現在、種子は「自由の場」かつ「自由の象徴」となった。つまり、自由貿易による再植民地化がすすむ21世紀の現在において種子は、ガンジーのチャルカ(紡ぎ車)の役割を果たす。20世紀のガンジーのインド独立運動において、チャルカは自由の象徴となった。その理由は、大きくて強力だからではなく、小さいからである。最小の小屋にも、最貧の家族にも、抵抗と創造の象徴として、生きた力を貸すことができるからである。その力はその小ささに宿っているのである。チャルカと同じく、種子もまた小さなものである。多様性と生き続ける自由を宿している。そして、種子は現在でも、インドの小さな農家の共有財産である。種子という場において、文化的多様性は生物学的多様性と融合する。エコロジーの問題は、社会的公正、平和、そして民主主義と重なり合うのである。内閣総辞職などが起きない限り、これから衆議院本会議採決、参議院での採決を経て、種子法は廃止されてしまうかもしれない。しかし、それでは決して終わらない。新たな公的財産としての種子を作り出す動きが今日、始まった。それは誰にも止められない。

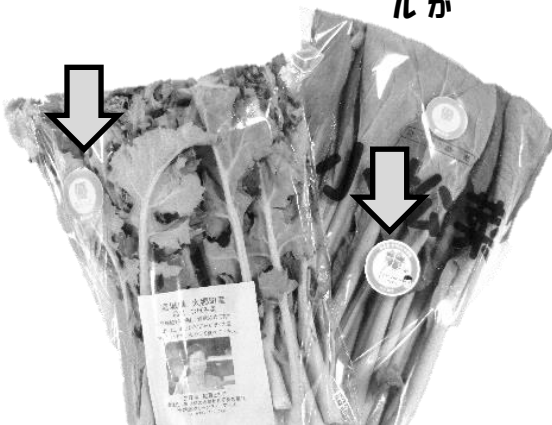
優ぶらんどシール

つぎました♪

農産物の「あいコープ栽培基準」では、農薬の使用成分数を慣行栽培の半分以下にし、特に使っていない農薬として①除草剤②土壌消毒剤③有機リン系殺虫剤④ポストハーベスト農薬⑤ネオニコチノイド系農薬⑥フィプロニル殺虫剤を排除することを生産者に求めています。

この基準を達成した農産物にはまんま通信紙面で優ぶらんどマークを表示しています。しかし、基準未達成の産地を含む複数産地から共同出荷する場合は紙面ではマーク表示ができませんでした。そこで4月からは基準を達成している野菜自体に優ぶらんどシールを添付して組合員の皆さんにお届けしています。届いた野菜でぜひ確かめてみてください。

4月から
優ぶらんど農産物が
一目でわかるシール
がつきました！



組合員イチオシのお魚はコレ！



「まんま通信」に載っている魚を注文するとき、皆さんはどうやって選んでいますか？「いつもおなじものを注文しがち。」という方が多いのではないのでしょうか。そこで、地区委員の皆さんオススメのお魚とその訳をお聞きしました。これを参考に、新しいお気に入り商品を見つけてみてください。

人気 NO.1 干物なのに、ふっくら。



あいぶんど



あいコープの
国産丸大豆醤油使用♪

市販品で、マサバを使った商品は数あれど、添加物不使用で塩加減のちょうどいいものはこのふっくら干しだけ！

近海マサバふっくら干し 隔週
2枚(240g)399円 (税込431円)
間宮商店(宮城)
三陸南部沖で漁獲されたマサバを食塩でなじませ干し上げました。

近海マサバふっくら醤油干し 隔週
2枚(240g)415円 (税込448円)
間宮商店(宮城)
三陸南部沖で漁獲されたマサバを国産丸大豆醤油に漬けてみ、ふっくらとした食感に仕上げました。

近海マサバふっくら干し/醤油干し

- ▶味付けが好みます。
- ▶サバは柔らかくて脂もついておいしい♪
- ▶冷凍なので、おかずが困ったときにすぐ利用できる
- ▶そのまま焼いても、フライにしてもおいしい。
- ▶いつも使っている醤油に漬こんであるから、じっくり我が家の味になじみます(醤油干し)



人気 NO.2 なにかと、ちょうどいい♪



お弁当用紅鮭切身 隔週
150g(5切)359円 (税込388円)
丹野商店(宮城)
丹野商店定番の甘塩紅鮭をお弁当用にカットしました。

お弁当用紅鮭切身

- ▶塩加減、大きさがちょうどいい。毎回忘れずに買ってます！
- ▶しょっぱくないのに、生臭くない。
- ▶忙しい朝、すでにカットしてあるのがうれしい♪
- ▶お弁当はもちろん、朝のおかず一人分にちょうどいいサイズ。



人気 NO.3 とにかく、おいしい！



あいぶんど

あいコープの
国産丸大豆醤油使用♪

銀たらミリン漬 4週に1回
3切 240g 907円 (税込980円)
2切 160g 628円 (税込678円)
丹野商店(宮城)
アラスカ海域で漁獲した銀たらをみりん風醸造調味料と国産丸大豆を使ったたれで味付け。

銀たらミリン漬

- ▶とにかく、おいしい。
- ▶とにかく、感動する味。
- ▶味が絶妙♪
- ▶子ども達も大好き。
- ▶お値段たかめだけど、おいしい。



他にもオススメの魚介が、いろいろ。



絹ホッケ黒糖みりん漬 4週に1回
3切(210g)351円 (税込379円)
▶甘じょっぱさと魚のやわらかさが絶妙
▶手ごろなお値段で、味は銀たらみりん
▶味、食べやすさ、リーズナブル



エコシュリンプ・M 4週に1回
200g(11~15尾)785円 (税込848円)
▶プリプリで美味しい。
▶使いたい分だけ出せるためお弁当に便利
▶普通のエビと味が違うとおもう。



**「フライパンでできる～」シリーズ
さんま蒲焼(タレ付)** など
▶子どものお弁当作りで揚げなくてもできるので重宝
▶簡単に一品出来上がりは朝の忙しい時に嬉しい
▶冷凍でもふつくと仕上がるので主人が大好き



国内産冷凍あさり 6月まで隔週 以降隔週
200g 298円 (税込322円)
▶市販品より美味しい！砂が少ない♪と子どもたち好評
▶冷凍なので便利
▶安心して子どもに食べさせられる
▶味噌汁やスパゲッティに活用



国内産するめいかつほ抜き 4週に1回
330g(4~6杯)461円 (税込498円)
▶煮物、炒め物にすぐ使えて便利。
▶下処理してあるから調理しやすい
▶お得。



無茶々園のちりめんじゃこ 4週に1回
80g 461円 (税込498円)
▶美味しい！細かくて使いやすい
▶ちりモン探しが好きなのでたまやしてほしい
▶たくさん入っている
▶しらす干しより、断然コスパがいい！

ダントツ人気 メーカー2社のこだわり



間宮商店 石川和宏さん

間宮商店は塩釜市で50年以上こだわりの干物を製造している水産加工メーカーです。目利きのプロが厳選した魚を間宮商店独自の製法で仕上げた干物は、身がふっくらとしているのが特徴。特に、近海マサバふっくら干し(醤油干し)は、あいコープの看板商品としてたくさんの方にご利用いただいています。醤油干しに使っている醤油はなんと鎌田醤油の国産丸大豆を使用。「こんな贅沢な醤油は普通干物には使いませんよ笑」と、間宮商店の石川さんに言わせてしまう特別な干物は、あいコープでだけ味わえる特別な商品です。



丹野商店 丹野徳雄さん

マルトク丹野商店は石巻市渡波で切身・加工品を製造している水産加工メーカーです。あいコープとは30年以上も前からのパートナーで、ロングセラー商品「紅鮭切身(山漬け)」と「銀たらミリン漬」は一度食べたらもう他は食べられない！と言われるほど。「組合員の手元には一番美味しい状態で届けたい」そのこだわりから決して作り置きはせず、注文が入ってから製造しています。交流会やお祭りのイベントにも積極的に参加してくれているので、丹野社長自身のファンが多いのも魅力のひとつです。

おさかな まめちしぎ

① シングルフローズン

旬の魚を通年利用するのに欠かせないのが冷凍保存ですが、凍結と解凍を繰り返すと細胞膜が壊れ旨みが失われてしまいます。「船上凍結」や「産地一回凍結」(シングルフローズン)は水揚げしてからすぐに凍結してから一度も解凍せずに消費者の手元に届くので美味しさが保たれます。

② 家庭での冷凍保存は？

家庭用冷凍庫では、凍結していても空気に触れて魚の脂質が酸化する「脂焼け」になったり、水分が蒸発して身がパサパサになってしまいます。家庭用冷凍庫では出来るだけ空気に触れさせず、長期保存は避けましょう。



③ お魚の原産地って何処？

魚類の原産地は、漁獲した水域か、水揚げした漁港名・県名のどちらかを表示することになっています。輸入魚は原産国名(任意で水域名)の表示になります。同じ水域で漁獲されても水揚げ港が違えば「〇〇県産」、「△△県産」と違う表示になる場合があります。

春の親子遠足

菖蒲田海岸で海の汚染を学ぶ



つかるエリアがありました。子供達は夢中で収集。ビニール袋やペットボトルの破片も回収し浜を清掃してきました。菖蒲田浜は波乗りスポットでもあり、たくさんの方が遊びに来る場所のせいか、駐車場からの道端にもたくさんさんのゴミが…。子供達は何を感じたのでしょうか？とても残念な光景でした。

子供達は春休み。石けん環境委員会の親子で七ヶ浜町の菖蒲田浜へ遠足に行きました。昨年8月の環境学習会「化学物質による海の汚染」に出席した委員さんからマイクロプラスチックについてレクチャーを受け、いざ浜へ。レジンペレットは果たしてどのくらい落ちているのかと…、波が打ち寄せる防波堤付近にパラパラと発見！思っていたよりも次々と見つかり、軽いため運ばれやすくなかたまって見

高田先生の講演にもあったように、手軽便利なプラスチック製品は環境ばかりでなく人体にも悪影響をもたらします。現代の生活から切り離せないものではありますが、私達にできることは何か、親子で考える良い機会になったと思います。家族で出かける時は「マイ食器持った？」が合言葉になると良いなと思いました。

石けん環境委員 藤田紀子

食品表示はどう変わる？

2015年4月1日に食品表示法とこれに基づく新たな食品表示基準が施行されました。これまで食品の表示のルールを定めていた法律は、食品衛生法、JAS法および健康増進法の3つあり、それぞれの下に様々な基準があり、複雑で

今回の改正で原材料と添加物を明確に分けて表示する点は評価できますが、遺伝子組み換え食品への対応が不十分だし、原材料の原産地表示では国別重量順に表示をすることを原則として、それが難しい場合には「可能性表示」や「大括り表示」なども認めるとした「例外適用」が多く認めていて消費者には複雑怪奇なものになっていると思います。

分かりにくいものでした。今回の改正はこれら表示基準を一つの法律にまとめ「より消費者に分かりやすい表示」を目指したものとされています。新食品表示法は、生鮮食品は施行から1年半、加工食品は施行から5年間の猶予期間が設けられています。新表示法での大きな変更点として次の3点が挙げられます。

- ☆原材料と添加物が明確に区分して表示されます。
- ☆栄養成分表示の義務化
- ☆原則として、アレルギーが個別の原材料や添加物に表示されます。

また、加工食品の原料原産地について表示義務があるのは限られた品目でしたが、「全ての加工食品の重量割合上位1位の原材料」に拡大されます。その表示方法については昨年11月に「中間とりまとめ」が公表され、今年8月に決まる予定です。

理事会議事録抄

- 2017年1月13日(金)
- ▼2017年度総代会(至る日程表を確認した。▼2017年度総代会へ提出する議案項目、その他招集通知に記載する事項を確認した。
- ▼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年度理事会及び理事協議会の日程を確認した。▼2017年度あいづらんど運動の年間計画を承認した。▼5/24畜産学習会企画書を承認した。▼ながめやま親子バスツアー2017企画書を承認した。▼Waa!わあ祭り2017開催に関する報告と提案を承認した。▼新PB手揚げ油揚げ開発企画書を承認した。

組織概要

(2017年3月分)

【組合員数】	13,140名
【供給高】	195,496千円
【一人実利用高】	4,777円/週
【出資金】	1,096,989千円

商品部課長 吉武悠里



仙台えんのう倶楽部誕生

縁と宴をエンジョイしながら
野菜作りに取り組んでみませんか



仙台えんのう倶楽部が
七郷の圃場で皆さんの参加を
お待ちしております！

こんなことを言うプロの農家さんに「何を呑気なことを」と言われそうですが、農作物、木や花はちゃんと愛情を注いでやれば、ちゃんとそれに応えてくれます。作物はおいしい野菜や果物を提供してくれ、花はきれいな姿で楽しませてくれる。それに比べればどうですか人間は？いくら愛情を注いでも、ありますよね、裏切られること。我々は農業に関してはあくまでもアマチュアですが、援農活動を通じて作物が愛おしくなりました。

えんのうは十数年前に開催された『農業実践講座』がその原点。その後『えんのう』『あい農委員会&チームえんのう』を経て、2017年『仙台えんのう倶楽部』として活動を始めます。現在24名が会員登録しており、大きく3つの活動に取組みます。1つ目はあいコープの体験圃場を借りて、安心安全で健康な野菜作りを実践しています。2つ目にあいコープみやぎから委託を受け、組合員交流イベントである『畑に行こう』『田んぼに行こう』を企画・運営します。3つ目は産直産地に向き、人手のかかる農作業を手伝い、生産者との交流を深めます。いずれもあいコープみやぎと緊密に連携し、産地と生協の信頼関係の構築・強化に寄与します。

ちなみに『えんのう』『えん』は『援』『縁』『沿』『園』、それと『aino』『宴(うたげ)』を意味します。最後の『宴』は解りますか、田植など一仕事終えた頃の慰労会『さなぶり』です。組合員の皆さん、『仙台えんのう倶楽部』に参加して、野菜作りや農家との交流に取り組んでみませんか？お待ちしております。

仙台えんのう倶楽部 井上文雄

私たちが
宮城野/若林/しおさい/石巻
エリア担当です

いつもお世話になっております。宮城野・若林・しおさい・石巻エリアのリーダーの竹内康雄です。エリアメンバー紹介をします。花淵弘一、茄子川大輔、我妻和弥、下山絢也

に、新人渡邊寛也も加わり、「明るく、元気に！」をモットーに配達しています。1人1人がチーム員に対して、気にかけて、成果が挙げられれば一緒に喜んだりとてもいいメンバーが揃っています。これからもチーム一丸になって頑張りますのでよろしくお願い致します。

事業部 宮・若・し・石エリアリーダー 竹内 康雄

編集 後記

何かと問題の多い論議が続く国会で、ほとんど注目されず議論も深まらないまま、「種子法」が廃止されようとしています。正直、初めてその存在を知った法律でした。しかし、この法律のお陰で種子の公共性が保たれてきたというのです。このまま廃止されてしまうと多国籍アグリビジネスに種子が独占されてしまうかもしれないのです。そこでNON-GMOの学習会でお呼びした印輪さんに急ぎよコメントを寄せていただきました。「種子の自由」、まだまだ未消化なこのテーマをあいあいはいは追いかけて行きます。

広報担当職員 豊嶋馨

●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」、ビッグイ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

5/9 火	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
5/9 火	法律相談 相談員：弁護士 松澤陽明氏 相談時間：13:30~15:30
5/16 火	くらしの相談 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
5/16 火	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
5/19 金	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2月分)

ささえあい(保障)	1件	◆集団託児	
たすけあい(ケア)	34件	利用延べ人数	81名
集団託児	22件		
慶弔・出産	9件	◆ケアメイト	
電話相談窓口	5件	稼働延べ人数	78名
計	71件		

ちよっぴい
ちよっぴい
ちよっぴい

◎組合員のみなさんと生産者を繋げる架け橋になります！！ 商品部企画課・神蔵

丁寧な暮らし

手をかけて、気持ちを込めて
時間をかけて作り上げる幸せ。
丁寧に暮らす贅沢をご一緒に。

其二、柑橘のアレンジ



あまなつマーメイド

- ① 塩で丸ごと洗う。
- ② 皮、果肉を分けてそれぞれ刻む。
- ③ 刻んだ皮を2度茹でこぼす。
- ④ 皮・果肉・花見糖・レモン汁・生姜を合わせて煮る。
(生姜のすりおろしを加えるのが小澤流)
- ⑤ 花見糖を2回に分けて加え、ヘラで混ぜた時になべ底が見える程度に煮詰まったら出来上がり。
- ⑥ 熱いうちにビンに詰めて保存。

甘夏 1kg・花見糖 600g・レモン汁、生姜各少々
詳しいレシピを知りたい方は下記までお問い合わせください。
0120-255-044 組織運営室 豊嶋

旬のおいしい物には必ず香りがあります。

マーメイドを作るとははじめにキリリと爽やかな柑橘系の香りで部屋が満たされます。甘味を入れ煮詰めていくに従って、家じゅうが甘い香りでいっぱいになり、食べる前から幸せな気持ちに満たされます。特に子どもたちは五感を使って生きていますので、この幸せな香りで包み込んであげてみてはいかがでしょうか。今回は甘夏を使用しましたが、みかんやレモンなど、色々な柑橘類で楽しむことが出来ます。安全なあいコープの柑橘は、皮まで大切に食べたいので、オレンジピールにしたり、作ったピールをチョコレートコーティングしてオレンジジェットにしてもいいですね。

しおさい地区委員 小澤陽子



皮と果肉を分けて刻む



へたの周りの皮もたいせつに、たいせつに。



皮を2回ゆでこぼす



混ぜるとなべ底が見えるまで煮る



お気に入りのビンで保存

Calendar *今後のイベント*

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

5/14(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

5/17(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

5/24(水) 畜産学習会
国産肉を食べ続けるために

- I部 蔦谷栄一氏講演会
「日本の畜産に未来はあるのか」(仮)
- II部 畜産生産者とのグループトーク
田尻エコ畜産・花見園

場所/ エルパーク仙台セミナーホール 1・2
時間/ 9:50~12:00 参加費/無料

5/20(土) 田んぼに行こう! 田植え

場所/ 大郷みどり会 交流田

6/8(木) 第29回通常総代会

場所/ エルパーク仙台 ギャラリーホール
時間/ 9:45~12:00 参加費/無料

6/10(土) ながめやま牧場バスツアー
緑の中で悠々と暮らす
放牧パスちゃんとふれあおう!

場所/ 山形県飯豊町 ながめやま牧場

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)

