

あいあいあい

I eye 愛

2018年
8月号



蔵出しした有機原料みそを付けたおにぎりを試食する理事たち 2018/06/21

有機原料味噌から夢が広がります

理事 牧梓咲

あいコープのお醤油・お味噌を利用し始めた方の中には、その原材料のシンプルさに驚かれた方もいらっしゃるのではないのでしょうか？おなじみの鎌田醤油（宮城県美里町）の「仙台みそ」「米こうじみそ」の原材料は「大豆（宮城県産）・米（宮城県産）・食塩国内製造」のみです。原材料がシンプルであるからこそ、素材のもつ美味しさが大切です。天保年間の創業以来使いつづけている蔵で菌の力を借りながら味噌を作る鎌田醤油の職人技が素材の良さをより風味豊かに引き出します。

を積極的に作っていきこうという方針を立ち上げたのに伴い、鎌田醤油では加工品でも有機を取り入れた商品展開を、と再度有機原料味噌の仕込みを決めました。

そんな鎌田醤油さんのお味噌に7月から新しい仲間が加わりました。有機栽培の原料を使った味噌です。震災前にも有機原料味噌を製造したことはありましたが、なかなか原材料の入手が難しく製造が打ち切られました。しかし昨年、農産物の産直産地が『産地ビジョン』を作り、無農薬や有機の農産物を

原料を探す上で栃木県の『日本の稲作を守る会』の皆さんに出会い、栃木県産の有機の大豆と米を使用することになりました。ゆくゆくはあいコープの産直産地、最終的には宮城県産の原料調達を目指しています。有機原料を使った加工品が組合員に受け入れられれば、産地でもより有機農産物栽培に力を入れることが出来ます。

6月21日、鎌田醤油の工場での理事向けの試食会が開かれました。今回の有機大豆は甘く、仕上がった味噌にもその甘さが反映され、美味しいお味噌が出来上がっていました。誇れる生産者さんと共に新しいチャレンジがスタートしようとしています！

2

CONTENTS

- ▶ 米沢郷牧場 一泊企画報告 …2
- ▶ たねまきプロジェクト報告 …4-5
- ▶ 憲法学習会報告 …7
- ▶ 魚食プロジェクト始まっています！ …3
- ▶ 石けん学習会・お料理キット体験会報告 …6
- ▶ 生産者さんにあいに行こう！塩屋の巻 …8

米沢郷に親子で一泊！体験は財産に

泉B地区 米沢郷牧場交流会
～田んぼの生き物観察～

7月7日(土)～8日(日)、米沢郷牧場との交流会「田んぼの生き物観察会」に理事、委員長、地区委員さん親子18名が参加しました。私たちあいコープにとって米沢郷牧場といえば「鶏肉」ですが、米沢郷グループ(米沢郷牧場とファーマーズクラブ赤とんぼ)では鶏肉の生産だけでなく、地域循環型農業を実践されています。鶏から出るフンで堆肥を作り、田畑で利用します。その田んぼからは飼料米やもみ殻、米ぬかなどがまた餌として鶏に戻ってきます。また、堆肥をBMWシステムで「生物活性水」にし、こちらも鶏の餌や飲み水に使われるのです。



米沢郷牧場 伊藤幸蔵代表



田んぼでの生き物観察会では、カエルやミズカマキリ、ゲンゴロウなどたくさんの生き物を見つけることができました。農薬や化学肥料を使わない農業の大切さと大変さを改めて感じました。そして、私たちはそうして作られたものを買うこと、食べることで生産者を応援し、社会にも発信していきたいと思いました。

今回、宿泊するということが、余すところなく「見て・聞いて・触れて体験」していただくことができました。何より、生産者やスタッフの方とたくさんお話することができ、日々の作業のことや、生き物観察会への想いなどを直接お聞きすることができたということが大きな収穫でした。生産者の皆さんが、このような組合員との交流を大事にしてくださっていることがとてもありがたく、ますます大ファンになりました。

今後も、現地を訪れ「見て・聞いて・触れて体験」する交流を続けていきたいと思えます。

理事 原子良恵

西日本豪雨緊急支援募金に

ご協力をお願いします。

西日本の豪雨災害でお亡くなりになられた方々のご冥福を心よりお祈りするとともに、被災された方々にお見舞い申し上げます。あいコープは、この豪雨で被災された方々を支援するために、組合員の皆様に緊急募金を呼びかけることにいたしました。皆さまのご協力をお願いします。

募金の申込み方法

注文用紙に次の申込番号と口数を記入してお申し込みください。

000830

西日本豪雨緊急支援募金 一口 200円

000831

西日本豪雨緊急支援募金 一口 1000円

222244

西日本豪雨緊急支援募金

(ポイント振替) 一口 500ポイント

(500ポイントは500円に相当します。)

ぜひ貯まっているポイントを募金振替にご利用ください。

受付期間

2018年7月4回(7月16日 月曜日)

～2018年8月4回(8月25日 土曜日)

支援金の贈呈先

組合員の皆さまからの募金はあいコープが責任をもって取りまとめ、被災した生産者、メーカーなどの取引先や、被災地で活動する支援団体等へお送りします。

魅力たっぷりのお魚を もっと食卓へ届けるプロジェクト始動

あいコープの ぎょしょく 『魚食プロジェクト』



皆さんはお魚が好きですか？

地球温暖化による海水温の上昇で将来は同じ種類の魚が獲れなくなるのでは？と危惧される中、我が家では積極的に魚を食べています。現在、食の洋風化による魚離れが叫ばれている中『魚の魅力や美味しさ』をお伝えするプロジェクトチームが立ち上がりました！通称『魚プロ』です！

「近海まさばふっくら干し」でおなじみ、魚のプロである塩釜の間宮商店さんにご協力をいただき、プロジェクトメンバーが見て触れて知った魚の魅力を余すことなく皆さんに発信していきます！まずは『こんにち料理酒』を使った干物開発を進めており、秋ごろには食べ比べセットを皆さんにお届けできそうです。

食べることの楽しさもお伝えし、ご飯のお供にはもちろん、呑兵衛さんにも愛される逸品を生み出したいと思えます！楽しみにしててください！

魚食プロジェクト担当理事

太田代一世

間宮商店さんからのメッセージ



皆さんと一緒に魚のおいしさを伝える「魚食プロジェクト」が始動しました。そのおいしさとはどこから来るのでしょうか？

普段、何気なく食卓に上がる魚。おいしいものとおしくないもの、同じものなのに値段が違うものがあります。みなさん、その理由を知っていますか？

おいしい魚には訳があります。漁獲時期、鮮度管理、製法、掘り下げればたくさん理由があります。水産のプロでは当たり前のことでも、皆さんに伝えきれないことばかりです。

そして商品の内側にあるストーリーを知っていただくことで、「おいしいさの理由」がきつと見つかると思えます。

例えば漁獲時期、一般的には「旬」と呼ばれるものです。季節によって魚がたくさん獲れ、脂がのることですが、わかりやすく言えば「安く、おいしい時期」のことです。

そして、その「旬」には更に「旬の盛（さかり）」と呼ばれる絶頂の時期がほんの数日間だけあり、そこを見極めるのがプロの目です。

今後の「魚食プロジェクト」では、私達の商品や情報とともに、組合員の皆さんとの取り組みを深め、あいコープでしか実現できない素晴らしい商品を作りたいと考えています。ぜひ、楽しみにしてください！



間宮商店
間宮徳昭さん

@たねまき プロジェクト 2018

～種子を採り、繋ぐ意味を考えよう～

昨年の主要農作物種子法廃止決定を受けて、学習会や組合員への情報発信を行ってきた結果、種子法廃止に伴う問題点を理解することができ、種子法に変わる新しい立法を望む署名活動を行うこともできました。今年度は主要農作物(米・大豆・麦)の安定供給を望むだけでなく、種子と農作物について掘り下げて考えようと「たねまきプロジェクト」と称して、様々な取り組みを展開しています。あいコープで広がる『種子(たね)』について考える活動の様子を紹介します。

あの 渡辺さんとあずきを育てよう



秋保ゆうきの会の渡辺さん。あずき栽培のために太白区秋保にある畑を貸してくださいました。



元気に育ってね。



6/26 芽が出てる!



7/11 雑草も育ってます

「来年時くあずきの種子を育てる」

普段私たちの食卓に上る野菜のほとんどは、種苗会社から購入した F1(交雑品種)の種子や苗を栽培したものです。1960年代なかばまでは当たり前だった、農家が種子を採り翌年に撒くという作業が、今ではあまり見られなくなったのは何故かを考えようと、「来年時くあずきの種子を育てる」体験が始まっています。6月17日(日)、秋保ゆうきの会・渡辺さんの畑で『小豆のたねまき』を行いました。収量が少なかったら、食べる分の小豆はありません。来年の種子となる小豆を残さなければならぬからです。皆で気持ちを込めて、丁寧に小豆(大納言)を播きました。今後は草取りや収穫、種子選別などの作業が続きます。



クローバーズファームの 細谷さんと トマト丸ごと植えてみよう



大玉トマトを半分に切って埋める。ちゃんと芽がでるかな…

若林区七郷には、細谷さんと組合員のコラボ畑があります。現在は人参や枝豆などを栽培中です。



1つのトマトからたくさんの芽が。まるで小さな森みたい



剪定したもの、支柱をたてたもの、地這いさせるものなど色々な育て方で実験中。

種子(たね) ～みんなのもの?それとも企業の所有物?～

上映会 7/10(水) @せんがいメディアテーク

モンサント社などの巨大アグリバイオ企業によって世界中の種子の権利が奪われる危険性を描いたドキュメンタリー。自分たちが受け継いできた種子(たね)を地域コミュニティの力で未来へ繋ぐ活動を広げる人々の様子に、参加者からは『今日の情報を持って自分自らが動く必要がある』という声がたくさん寄せられました。



たねまき プロジェクト 今後の予定

- 講演会 9/11(火)印鑰智也氏講演会① @日立システムズホール
12/6(木)印鑰智也氏講演会② 会場未定
- 種苗場見学 (予定)
- 農作業 日時…組合員活動日に準ずる
場所…大郷みどり会 (黒川郡大郷町)
クローバーズファーム (仙台市若林区七郷)
秋保ゆうきの会 (太白区秋保町)
あいコープ体験圃場 (仙台市若林区七郷)

冬には宮城の在来作物『仙台芭蕉菜』を供給予定しています。また、種苗法改定の動きについても、注視し、『種子の権利』について皆さんと考えていきたいと考えています。たねまきプロジェクトへの皆様のご参加をお待ちしております。

あいコープ食材を味わえるお店 鳥勝 + サルーテ

石巻市恵み野にある『鳥勝+サルーテ』(居酒屋れすとらん)のオーナー・阿部喜彦さんは、『平飼いこめたまご』や『花味糖』、『ゆきちから』などを使ったメニューを提供しています。大切にしているのは、素材から作り上げること。そして、食材としては地元の旬のものが一番だといいます。19歳から33歳までドイツとイタリアの和食レストランで働いた経験から、欲しい材料がなければ、自分で育てるなどして工夫を凝らすそうです。取材では日曜日限定のランチを味わいましたが、旬の素材の良さを引き立てる調理方法と優しいお味の数々に、再訪を誓ったのでした。



石巻市恵み野五丁目4番地1
☎ 0225-93-2728
定休日 火曜日
営業時間 18:00-21:00 ラストオーダー
11:30-13:30 日曜限定

種子(たね)に注目! これは何のたね?



夏真っ盛りに実る野菜。遮光のためのグリーンカーテンとして栽培している人も多いですね。

お口の健康はカラダの健康 そして地球の健康へ！

ハミガキ後、飲食すると「味がおかしいな」と感じた経験はありませんか？どうしてなのか、私も疑問を持って一人です。6月28日、エスケー石鹸の小林衛氏をお招きし、「歯医者が言わないハミガキ粉の選び方」を参加者約40名と共に学びました。

お使いの歯磨き粉の成分表示に、ラウリル硫酸塩の表示がありますか？これが口内の味蕾（みらい）細胞にダメージを与え、一時的に味をわからなくする原因の発泡剤です。また、

歯科医院や子供の検診で耳にするフッ素も虫歯予防に効くとされる反面、人体への悪影響が懸念されています。人工的に作られた合成洗剤の危険性その他、石鹸の上手な使い方等も教えて頂きました。

後半、歯科衛生士の成澤さんに歯磨きの仕方や歯ブラシの選び方、歯医者さんと付き合い

方等、歯にまつわるリアルな現状とご指導を頂きました。

歯磨きで大事なものは、どの歯磨き粉を選ぶかももちろんですが、「きちんと磨けている事」が大前提です。歯で寿命が変わるというデータもある程です。毎日お子さんの仕上げ磨きをする方もいらつしやると思います。自分・家族の健康や自然環境を守る為に、一人一人の少しの心掛けと毎日の歯磨きタイムから変えてみませんか。

石けん環境委員
佐藤春美



まんま通信のあるくらし

想像以上の手軽さを体験！

パッコラクラやばあいコープのお料理キット

6月22日に太白区中央市民センターであいコープのお料理キット体験&試食会を開催しました。今年2月に発売されたお料理キット。味は？量は我が家に合っている？という組合員さんからの疑問や不安の声にお応えし、実際に調理と試食をしてお料理キットの魅力を味わって頂きました。

お料理キットの利点はなんと「あつという間に5品完成」と言ってもあいコープの食材を使って包丁とまな板を汚さずにメインディッシュが一品出来てしまう事だと思えます。お肉・野菜があらかじめカットされています。野菜は産直野菜を中心に作られていて、洗浄殺菌には電解水を使用しているので安心です。

試食会ではお料理キット5品を調理しました。参加者はほぼ全員がお料理キット初体験でしたが、レシピを見ながら手際よく調理を進めていきました。カットされた野菜と肉を煮たり焼いたりして添付されたれを混ぜれば出来上がりです。あつという間に5品が完成しました。この日の一番人気は青木商店のしらたきを

6/22 (金) 太白地区
企画報告



あつという間に5品完成

つた「しらたきのチャブチエ風」でした。参加者からは「野菜と肉がカットされて便利」「思ったより簡単に作れて美味しかった」との声が聞かれました。味・質・量ともに満足出来る、とても便利な商品だと思います。忙しい主婦の味方になるのはもちろん、普段お台所にあまり立たないピギナーの方や男性でも失敗することがありません。お料理キットを入りに、料理の楽しさを知って頂けたらいいなと思います。

たくさんの組合員さんに愛される「あいコープらしいお料理キット」になって欲しいと願っています。

太白地区委員

小野登紀子

理事会議事録抄

2018年6月26日(火)
▼2018年度理事会の役員報酬額を決定した。

2018年7月3日(火)

▼6月16日付人事発令報告があり承認した。▼お料理キット6月分産直割合は月間で80%と予定達成できた。▼今期理事会の役割分担を決定した。▼第28期理事会の理事長職務代行順位を決定した。▼今年度委員活動費及び委員会活動予算を決定した。▼前理事長の小野瀬裕義氏と元専務理事の多々良哲氏をあいコープみやぎ顧問に選任した。▼大阪北部地震に伴う友好生協の被害に対して『提携生産者・被災地への支援準備金』よりお見舞い金10万円を贈ること決定した。

組織概要

(2018年6月分)

【組合員数】	14,713名
【供給高】	204,558千円
【一人実利用高】	5,459円/週
【出資金】	1,107,512千円



「憲法改正で私たちの暮らしが
変わってしまう。」憲法学習会

憲法前文に込められた想いを学びました。



講師の草場裕之弁護士

仙台で活躍されている弁護士
の草場裕之氏を講師に迎え、憲
法学習会を開催しました。草場
氏は小学生の時原爆を受けた人
を写真で見たこと、状況次第で
はお母様が原爆に遭っていたか
もしれないことを思い衝撃を受け
たことが弁護士を目指すことに
繋がったそうです。今は若い人の
親世代が戦争経験者ではなく、
戦争が遠い話になっていることを
懸念されていました。戦争の記憶
を意識的に次世代に伝えていく
ことの大切さに共感しました。

憲法9条が生まれた背景に
は、二つの世界大戦の莫大な破壊
と死、そして第二次世界大戦で
は日本のアジア進出に伴う加害
と、国内で310万人の人が犠

参加者の感想より

- *おかしな今の政治の状態が具体的に分
かったように思いました。又自衛隊のこれ
からの在り方にも考えさせられました。
戦争は絶対にしてはいけないと思
いました。
- *憲法前文に関するお話が分かりやすか
った。「名誉ある地位」を占めるために
どうすれば良いか考えたい。

牲になった被害があります。この
憲法がしばらくとなつて日本は73
年間海外の戦争に参戦しなかつ
たのです。安倍首相は9条に自
衛隊を書き加える案を唱えま
したが、明文化したらどうなる
でしょう。自民党の改憲素案を
元に考えると集団的自衛権の行
使を容認したことで、平和を守
ることが脅かされ、戦争へと向か
う懸念があるとお話でした。

平和を作り上げて行くことは
対話を重ねることが大事とのお
話を聞き、私たちが家庭やいろ
いろな人と話し合っていたら
と言う思いを強くしました。

理事 三浦一枝



私のオススメ商品



おすすめ商品は「豚小間」です。自分
は男の一人暮らしなので、いつも野菜
と合わせて簡単に炒めて食べることが
多いです。1パックの量も1人だと十分
な量なのでおすすめです。

味付けは、シンプルに塩、コショウで
もいですが、味にアクセントが欲しい
時はチキンブイヨンで味付けするなど
アレンジしながら、食べていますが、とっ

てもおいしく便利です。値段もお手頃で使い勝手がいいので、毎週
利用しています。 事業部 我妻和弥

編集後記

7月6日からの西日本を襲った豪
雨によって二百人余りの人が犠牲と
なりました。多くの人が酷暑の中で
避難生活を余儀なくされています。
報道された河川の氾濫や土砂崩れの
あとの様子は東日本大震災を思い起
こさせます。だからこそ、泥が取り除
かれガレキが片づけられた後の、被
災された人々の生活再建に想いを馳
せざるを得ません。そして、数年の
風水害の激甚化は環境問題として気
候変動に対処することを私たちに迫
っているように思えます。それにし
て、異例の記者会見で気象庁が警告
を発したことをもとと生かせなかつた
のでしょうか。

組織運営室 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、
あいこーぷ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！

組合員が利用できる電話相談

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

8/7 (火) ●年金相談 社会保険労務士 清野道子氏
13:30~15:30

8/10 (金) ●法律相談 弁護士 松澤陽明氏
13:30~15:30

8/17 (金) ●思春期相談 臨床心理士・スクールカウンセラー 北條貴子氏
9:30~11:30

8/20 (月) ●子ども相談 宮城教育大学教授 菅井裕行氏
10:00~12:00

▼各相談窓口前週の日曜日までには予約
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 NEWS

ジョイケアシステムは、あいこーぷ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。

ジョイケア利用状況 (2018年5月分)

ささえあい(保障)	2件	◆集団託児	
たすけあい(ケア)	53件	利用延べ人数	65名
集団託児	24件		
慶弔・出産	12件	◆ケアメイト	
電話相談窓口	5件	稼働延べ人数	65名
計	96件		



● 運命的な出会いでした!魚嫌いの私が魚好きにした間宮商店の「ほっけ開き干し」

阿部麻利子

生産者さんに **あい** に行こう! ⑩

塩屋の巻



自然と人が生み出す 最高の涸沼産しじみです



茨城県大洗町の西に位置する涸沼(ひぬま)。7月初め、涸沼しじみの漁協、漁師、そして加工している塩屋の皆さんに会いに行きました。まず驚いた

のは、漁の方法。動力を使わず、風と潮の流れと人の力のみでしじみを獲るのです。沼や川底のしじみを長い長い竿の先についたカゴですくいます。全身を使って操る様は、まるでボルトリングの選手のように。籠目は12mm四方の大きさなので、若い貝まで根こそぎ獲ることはありません。だから、涸沼のしじみは大粒なのです。漁の時間は漁協によって午前中の4時間のみと決められており、資源を守り、育てる管理が徹底されていました。



そうして獲れたしじみを選別加工して、さらにおいしくしているのが塩屋さんです。ここでも大切にしているのが、人の力。見た目はもちろん、音、においを判断するのはすべて人です。きちんと選別ができるようになるには2週間から1カ月ほどかかり、中には選別に向かず採用を見送ることもあるとか。五感をフルに使って選別されたしじみは、ゆっくりと時間をかけて冷凍するので、旨みが引き出され、活しじみよりおいしく、オルニチンも8倍に増えた状態になるそうです。自然と人の力を最大限に活かした塩屋の冷凍しじみ。じっくり味わいたいですね。



音を聞いて、臭いをかいで、貝をぶつけ合わせ、丁寧な選別を繰り返す



全身を使って漁をする。「とにかく、体力勝負です。」と語る加藤さん



塩屋

照山智さん(左) 藤田信男さん(右)

海に近い茨城県の真ん中にある涸沼は、全国的に珍しい汽水湖であるため、海水魚と淡水魚の両方が生息しています。このように恵まれた環境で獲れる涸沼のしじみは、日本三大しじみの一つにも数えられています。

涸沼のしじみ漁は、動力を使わず、昔ながらの人力で丁寧に採捕しています。機械を使わず採捕することで、しじみにキズがつくのを最小限に抑えられ、ストレスを与えずに獲ることが出来るので、しじみの元気がよく、鮮度も長持ちします。

漁師さんが手掘りした大和しじみを、弊社で手選別して袋詰めしております。震災後に落ち込んだ漁獲量も昨年辺りから回復傾向にありますので、これからも美味しい涸沼のしじみをお届けしていきたいと思えます。

藤田信男

Calendar *今後のイベント*

8/8 あいづらんど運動推進委員会
みんなであいごはんin石巻
知って納得・使って満足
国産丸大豆醤油

場所/ こもれびの降る丘 遊楽館
時間/ 10:00~13:00
参加費/ 大人500円・子供200円

8/26 畑に行こう
第5回【秋大根の種まき・管理】

場所/ 仙台市七郷 あいコープ体験園場
時間/ 10:00~12:00

9/11 種子(たね)はみんなのもの
印鑰智哉氏講演会

場所/ 日立システムズホール仙台 エッグホール
時間/ 10:00~12:00 参加費/100円

9/15-16 あいづらんど運動推進委員会
ながめやま牧場一泊ツアー

場所/ 山形県飯豊町ながめやま牧場
参加費/ 大人1人2500円/子供1人1000円

9/28 石けん環境委員会
環境学習会
高田秀重氏講演会

場所/ 宮城野区中央市民センター 第3会議室
時間/ 10:00~12:00 参加費/無料

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)