

あいあいあい

I eye 愛

2020年

8月号



平飼いこめたまご用の鶏舎で鶏の様子を見る 米沢郷牧場・伊藤代表

生命への敬意を持ち 循環の恵みをいただきます

理事 太田代一世

私たちあいコープは、経済動物であつても生命が尊重され、可能な限りストレスなく飼育されるべきというアニマルウェルフェアの精神を大切にしています。同じ考えを持ち、地域循環型農業の一環として鶏肉を生産している山形の【米沢郷牧場】が、採卵養鶏を始めました。これにより8月から、既存の産地である【栗駒高原】との共同産地として「平飼いこめたまご」をお届けできるようになります。飼育する鶏種は「ゴトウモミジ」という純国産種です。

一般的な養鶏は飼料の95%を輸入に頼っており、東日本大震災の時はライフラインが途絶えたことにより、多くの家畜が処分されたことは今でも鮮明に覚えています。米沢郷牧場では自社で運営する飼料工場があることから、震災の時は地域で収穫した餌で鶏の命を繋ぐことができました。

ゴトウモミジに与える飼料は「こめたまご」というネーミングにもあるように、地域で採れた飼料米とその米ぬかが約半分。残りは非遺伝子組み換え

及び収穫後の農業不使用の原料といった配合で、自社工場で作られています。この配合割合は、鶏の健康を考え、また、飼料の内容が卵黄の色に影響することを学習した組合員が、生産者と共に話し合つて決定しました。

更に鶏のふんは堆肥にして田畑に戻し、出来た作物を鶏に与えるという循環型農業が行われています。地域循環はあいコープの理念に通ずるもので、持続可能な社会実現に大きく貢献します。新型コロナウイルスによる騒動は、いかに輸入に頼っているかを浮き彫りにしました。国内自給率をあげることの必要性を実感する中、私たち消費者にできることは、同じ理念を持った生産者によつて生産されたものを選ぶことです。それが僅かながらも自給率アップに繋がり、その小さな積み重ねが地球も自分自身をも守ることになります。

安全な餌を与え、ストレスのない環境で飼育。鶏への想いやりが沢山詰まった卵をいただける幸せをみんなで共有し、利用していきましょ！

CONTENTS

- ▶ 農産学習イベント始まっています ...2
- ▶ あいシテルの歴史 麺編 ...4-5
- ▶ 石けんコラム ...7
- ▶ パスちゃん牛乳のジェラート出来ました ...3
- ▶ 職員と生産者が力合わせ届ける「良い品」 ...6
- ▶ 生産者さんにあいに行こう 青木商店の巻 ...8

SNSも活用しながら秋の実りを目指しています！

「バケツ稲選手権2020」

昨年に引き続き2年目となりました「バケツ稲選手権」。2020年度は15組の組合員ご家族からエントリーがありました。当初は交流をしながらバケツ稲の田植えなどを参加者みんなで行う予定でしたが、新型コロナウイルス感染拡大防止のための活動自粛に伴い、交流は中止となり、はさま自然村の菅原達徳さんと組合員理事でセットした栽培キットを参加組合員に配って、各ご家庭で育ていただくことになりました。

田植えから約1か月、昨年と

異なるトラブルなどもありましたが、作業工程を説明した「バケツ稲の作り方」と「生産者からのメッセージ」の動画を参加者専用のLINEグループで共有して、いち早く情報の交換ができ、組合員同士の交流も楽しみながら、大切に稲を育てています。

今年の品種は無農薬のササニシキです。冷害に弱い品種なのですが、今年は猛暑の予想。うまく育てられるか！そして多く実りをつけることができるのか！秋の収穫が楽しみです。

理事 阿部麻利子



(上) 栽培キットの配布

(右) 栽培キットの内容



あいコープ HP の「いきいき産地つうしん」でバケツ稲選手権1日目の様子と、はさま自然村・菅原さんのメッセージ動画を掲載。

3年目のたねまきプロジェクトによる想い

3年目を迎えた「たねまきプロジェクト」には鹿野小学校社会学級の皆さんも参加しています。今年はコロナ禍の影響で7月まではスタッフのみで作業を進めてきましたが、プロジェクト再開への想いを鹿野小学校社会学級運営委員長の斎藤さんにお寄せいただきました。

鹿野小学校社会学級は市からの委託で親子食育に取り組んでいます。その中でも種まきプロジェクトはとても関心が高く人気の講座です。今年度からは人参を種から育てる事も加わりました。あいコープの皆様と共催も3年目になり、続けて関わる事ができとても嬉しく思っております。

毎年、小豆の形や味、収穫時の虫の付き具合の違い、繋ぐ種は売場にある様な大きくて立派な物ばかりではなく小さく色が薄くても雨風や寒暖に強い事もあるので次へ繋げる為には見た目が良いものばかり選ばない事など、継続して作業をしてきたからこそ分かる事でした。また生産者の渡辺さんの話を聞く事で、食に対する安全安心な知識を得て、購入する時は意識を高め選ぶきっかけにもなりました。「自然の美味しい空気に包まれながら渡辺さんの力を借

り、自分たちで種まき・草取り・収穫、そして『食す』という非日常に、自分と娘はすっかり虜になってしまい、主人は自ら長靴を買い一番楽しみにしています。」との嬉しい声もありました。

渡辺さんの素敵な人柄と恵まれた秋保の畑に感謝しながら、今年も次に繋ぐ種が採れますように、いつかきつと秋保の小豆ブランドとなる日が来ることを願い、大事に大切に育て関わって行きたいと思っています。

今年度も皆様と作業ができます様に楽しみにしております。

鹿野小学校社会学級

運営委員長 斎藤 千鶴



念願のパスちゃんジェラートが

お家の冷凍庫にやってくるYO♡

7月4日に新発売したパスちゃんミルクジェラート、ご賞味ただけたでしょうか。

普段食卓にお届けしている「パスちゃん牛乳」と「小牛田のいちごジャム」の美味しさを、カップに閉じ込めたオリジナルジェラートの製造を引き受けてくださったのは、名取市にある手作りのジェラート工房「Natu-Lino（ナチュリノ）」さんです。

今回のジェラート開発は「パスちゃん牛乳でアイスが作りたい！」と組合員の声を受け、いつか実現したいと願ってききましたが、一般的なアイスメーカーでの製造は一度に作る量が多く、注文量に応じて商品を仕入れるあいこぶに合ったメーカーにはなかなか出会えませんでした。

「このジェラート工房なら、作ってもらえるかもしれない。」そうひらめいたのは、今年2月。「きつと美味しく仕上げてくれるに違いない。」と確信もありました。なぜなら、地元素材を活かして、食べ終わっ

た後も不思議と喉が渴かない心地よい味わいが好きで、月替わりの季節のフレーバーを味わいに毎月通っていたからです。早速、店舗に伺い、パスちゃん牛乳を使った商品開発を相談。ナチュリノでマネージャ



ーを務める鈴木さんがあいこぶを利用した経験もあり、素材の良さ、生産者の想いを形に、と製造を引き受けてくださいました。

「普段、パスちゃん牛乳といちごジャムを味わっている組合員の皆様なら、その美味しさと生産者の顔を想い浮かべ、安心

して手に取っていただけたらと思います。」と鈴木さん。工房では製造日の気温や湿度、素材の状態を見極め、加熱・冷却温度や練り上げる時間を調整します。製造ロットごとに味・色・香りを確かめ、素材の美味しさを最大限引き出したジェラートに仕上げ、4人の製造スタッフが1カップずつ大切に手詰めてお届けします。

コロナ自粛で、おうちで過ごす時間も増えている昨今。大人も子どもも、笑顔でほっと一息つけるひと時を、このジェラートでお手伝いできたら、と開発者一同願っています。

商品部 農産チーム主任
千葉ゆか



左側 ナチュリノ 鈴木さん
右側 商品部 千葉主任

マルトさんの電解水でほっこり！

練り製品でお馴染みの高橋徳治商店の工場消毒用に使われている「微酸性電解水」を、5月、6月の二回にわたり希望する組合員にお届けしました。全部で3557本の利用がありました。これは新型コロナウイルスの流行拡大の中で、アルコール消毒液が入手困難になっ困っている組合員に役立ててもらいたいという高橋英雄社長の発案で企画されたものです。高橋社長は「東日本大震災では多くの人に助けていただき、その当時の人の想いの恩送りをしたい」とおっしゃっています。図らずもメディアでは、電解水も含めた「次亜塩素酸水」が新型コロナウイルスに有効かどうかについて情報が錯そうしていた時期でしたが、微酸性電解水の特徴や使い方についても丁寧に高橋社長からアドバイスをいただくことができました。社長のメッセージを添えられて届いた電解水を使いながら、ひと時不安も和らいで「ほっこり笑顔」になれました。



ボトル詰めは組合員で

*微酸性電解水の売り上げは容器代を差し引いた残高をあいこぶみやぎ自然災害基金に繰り入れます。

なが〜くあいシテル♥ プライベートブランドの麺シリーズ！

あいシテル
i-coop original brand

『自分たちの商品をもっと多くの人に知ってもらい、利用の輪を広げたい』
『自慢の商品をより分かりやすく、もっと身近で愛されるものにしたい』と、
プライベートブランド(PB)商品の価値や魅力をみんなで考えて生まれた
新しいブランド名とロゴデザイン、その名も『あいシテル』。

今月は、“国産小麦”や“低かんすい”など組合員のわがままな要望に
向き合ってくれる地元の生産者がいてくれるから実現した
「あいシテル」の麺類をご紹介します。

あいシテル は、あいコープのプライベートブランドです



生ラーメン・醤油ラーメン・味噌ラーメン

仙台市若林区の工場で「あいシテル」のラーメンを作り続けてくれるマツダ製麺の社長・松田紀之さんは、24歳で起業してから麺作り一筋の職人です。「かんすいの入っていない麺はラーメンじゃないの。うどんだから」と言いながらも、「約束は守るよ」とあいコープの希望通り、組合員にはおなじみ花兄園の「花たまご」や国産小麦で、低かんすいの麺を作り続けてくれています。

余計な添加物を使わず、扱いにくい国産小麦でも「いつ作っても同じ美味しさの麺」を作ることが大事だという松田社長。小さなお子さんにも安心して食べさせられるラーメンです。



生ラーメン (3食入り) 220円 (税抜き)
生ラーメン醤油味 (2食入り) 222円 (税抜き)
生ラーメン味噌味 (2食入り) 298円 (税抜き)

焼きそば麺・ソース焼きそば・塩焼きそば

あいコープが焼きそば麺を取り扱った歴史は古く、過去2つの生産者が供給してきました。永井製麺所、仙台屋製麺所です。いずれもあいコープの難しい注文に応え、こだわりの焼きそばを作り続けてくれた生産者でしたが、生産者の高齢化に伴いバトンを繋いできました。そして2019年からは菅野食品 (製麺工場は涌谷町) がバトンを受け継いでいます。

「あいシテル」の焼きそば麺は、水増ししていないから液体ソースがよく絡み、小麦の香りを覚えることができます。生産者が変わっても変わらない麺のクオリティは、生産者と組合員が時間をかけて築いた信頼関係の賜物です。



現在の焼きそばの生産者 菅野食品の
菅野専務 (左) 櫻井部長 (中) 菅原工場長 (右)



マツダ製麺 松田紀之の社長



「花たまご」を工場で割卵して
卵液にし、生地練りこんでいます



余計なものは入れず、水分量や温度
に気を付けて生地をミキシング



1996年当時の商品カタログ



国産小麦の焼きそば (3食入り) 216円 (税抜き)
国産小麦のソース焼きそば (2食入り) 228円 (税抜き)
国産小麦の塩焼きそば (2食入り) 238円 (税抜き)



ひとつひとつ職人の目で
検品して出荷しています



1996年当時の商品カタログ

共通して誇れる「スープ」のスゴさ！！

例えば焼きそばのソースは「ウスターソース、しょうゆ、砂糖、酵母エキス、香辛料／増粘剤」、醤油ラーメンスープは「醤油、食塩、ポークエキス、ラード、酵母エキス、野菜エキス、砂糖」と、とてもシンプル。市販品に必ずと言っていいほど入っている「アミノ酸」などの化学調味料は一切使用しません。このスープを、あいコープの注文数 (決して大量とは言えない) の規模で作ってくれる業者もまた少なく、長年お付き合いのある信頼できるところにしか任せられません。

冷やし中華のように通年供給しない「季節商品」となると、スープの在庫が多すぎれば翌年の供給前に賞味期限が切れる、少なすぎればシーズン中に商品そのものを供給ができなくなる…といった問題があり、毎年調整に苦慮しながらお届けしています。味わって大切にいただきたいですね (^ ^)



冷やし中華・たれ付き 227円 (税抜き)

「あいシテル」の展示コーナーがお目見え

あいコープみやぎ日の出町センターの一角に、ガラス製のショーケースが登場しました。中にはあいコープのプライベートブランド「あいシテル」のパッケージ見本がずらり。お揃いパッケージでかわいらしく並んでいます。いつかこのショーケースいっぱい、あいシテル商品が並ぶといいですね。



壁にはPR用のポスターが



卵、醤油、納豆など、おなじみ
PB商品が展示されています

遺伝子組み換えに反対するパブリックコメントを提出

環境省より遺伝子組み換えワタ及びダイズに関するパブコメ募集があり、あいコープみやぎからも意見を提出しました。除草剤をかけても枯れない綿と大豆が国内で栽培・流通が認められるということは、アメリカで発がん性が認められ健康被害を受けた人から次々訴訟が起こされているような危険な除草剤が使われ

た綿や大豆を「国産なら安全なはず」と知らず知らずのうちに身に着けたり口にする可能性があるということ。安全な国産農作物を守るため、また、畑で生産する側の方々にも健康被害が出ないよう、反対の声は届け続けます。

理事 辻 朗子



あいコープみやぎは
GMOフリーゾーン※に
登録しています

※GMOフリーゾーン・・・遺伝子組み換え作物を作ったり使用したりしない地域



生産者とタッグを組んで 安心して美味しい農産品を！

あいコープが自信を持ってお届けする農産品の数々。
評判の品を目利きのバイヤーが買い付けて来る訳ではありません。
組合員の「欲しい！」を叶えるため、天候不良や災害、無農薬や減農薬にありがちな病気の発生など、
産地を悩ます問題も共有し、職員が生産者と想いを一つに取り組んだ【産地直結】の作物。
あいコープみやぎ商品部の辻井職員に、産地とのかかわりをお聞きしました。

あいコープみやぎは、土壌消毒剤・除草剤不使用で栽培した完熟の美味しいいちごをお届けしています。作っているのは、遠田郡美里町の佐々木慶悦（けいえつ）さん。父・貞美さんといちごや梨を栽培する、期待の若手生産者です。

佐々木さんは「組合員さんに一番美味しいときに食べてほしい」と、完熟収穫へのこだわりを常に持ち続けています。（完熟にこだわる余り、お届け時に過熟となってしまうことも時々ありますが）これは生産者が組合員のことを想う産直ならではの商品価値であると考えます。

毎年、私達と佐々木さんは、シーズンの初めと終わりに、いちごの安定した生産と供給、品質向上に向けた様々な意見交換を行っています。時にはお互いの意見が合わない場面や、天候の影響で余剰・不足が生じ、予定通りのお届けができずにやきもきすることもあります。常に佐々木さんと相談・連携を行っています。その甲斐があって昨シーズンは、異常気象、台風による被害もあった中で、前例がないほどの安定した生産・供給を行うことができました。

私たちが求める安全安心と美味しさの要求に対し、栽培上の苦労や品質のリスクを伴いながら減農薬栽培と完熟へのこだわりを持って生産を続けてくれる佐々木さん。そしてその産地の取組を理解して注文をしてくれる組合員の皆さん。お互いがお互いを想いながら生産されるこのあいコープらしい産直いちごを、この先もずっと余すことなくお届けできるように、今後も産地と共に尽力していきます。

商品部 辻井 知弘

生産者から

お世話になっております。いちご生産者の佐々木慶悦と申します。いちごの出荷は12月6月。その間天候に大きく左右され、安定的、計画的な出荷は困難を極めます。産地と共に悩み、安定供給を目指すのが辻井さんです。寒さが過ぎた4月以降になると急激に収量が増え、「即売いちご」として皆様の応援を頂くことがあります。瞬時に的確な判断、調整が必要なのですが、辻井さんが全力で応援してくれます。私達の「大事に育てたいいちごを一人でも多くの組合員さんに食べてほしい」という想いを叶えるべく辻井さんは奔走します。生産者に寄り添い力になってくれる生協と、担当職員の辻井さんには、本当に感謝しています。

あいコープの人とのつながり、結びつきは何物にも代えられない価値があると感じます。私達いちご生産組合は皆様に支えられて今日があります。これから皆様の笑顔にできるいちご栽培を目指して頑張ります。応援よろしく願います。

小田田いちご生産組合 佐々木 慶悦



▶ 辻井職員（奥）と佐々木慶悦さん（手前）
締め切ったいちごハウスに水を張り、夏の太陽熱で土壌を消毒しています。
「次のシーズンも頑張りますよ！」



◀ 取材時は梨の実が膨らんできていました。梨の病気のことなど、お互いに情報共有します。

組織概要

(2020年6月分)

【組合員数】	13,674 名
【供給高】	257,714 千円
【一人実利用高】	5,957 円/週
【出資金】	1,152,926 千円

理事会議事録抄

2020年7月7日（火）
▼6月5日通常総代会の振り返りを行った▼2021年度総代会までのスケジュールを確認し、総代会開催日程を決定した▼2020年度の顧問を決定した▼新型コロナウイルスの影響による組合員活動運営の内容について確認した▼放射能問題支援対策室いずみによる甲狀腺エコー検査への協力について承認した▼今期の役員報酬を決定した▼2020年度秋のフォーラムの企画書を承認した▼食肉加工センター建設計画の進捗について確認した。

ちよつと
ひとこと

● 佐々木さんのいちごも、わ・は・わのいちごも、今年は欠品がほとんどなくていっぱい食べた！美味しすぎてスーパーのいちごはもう買えない。思い出すだけでよだれ出そう（仙南地区/Aさん）

始めよう！緩けよう！ 石けん生活

石けん環境委員会

夏のお洗濯、黄ばみや臭いの対策は？

暑い季節になりましたが、衣類の嫌な臭いや汗じみによる黄ばみにお悩みではありませんか？どちらも汗や皮脂汚れが衣類に残っていることに原因があるようです。そこでおすすめなのはもちろん石けんです。石けんは弱アルカリ性で、時間が経った汗汚れ、皮脂汚れ等、酸性の汚れに強いので汚れ落ちがよいのです。

そのままにしておくくと雑菌が繁殖するので早めに洗うのが一番ですが、難しい場合はハンガーにかけ軽く乾かしておくだけでも違います。

嫌な臭いの衣類は消臭スプレーや柔軟剤等、香りをつけてごまかしても汚れも雑菌も残っています。また香害という、そういった香りに困っている方もいます。被害者にも加害者にもならず、石けんで汚れをきちんと落とし、暑い季節も気持ちよく過ごしたいですね。

ポイントは

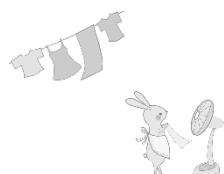
※石けんをよく泡立てる。

※残り湯等 40℃位のお湯を使う。

※早めに乾かす。

ということですが、出来てしまった黄ばみも石けんをつけてこすり、その後洗濯することできれいになります。

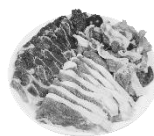
また汗等で濡れた衣類を



扇風機で風をあてて

理事 佐藤あきな

私のオススメ商品



私がオススメする商品は、「あいちゃん牧場のこめ豚セット」です。こちらは豚肉の色んな種類が楽しめるのと、毎週違ったセット内容でお届けになりますので、週ごとに何が届くのか？と言う

楽しみと、届いた時に今日はコレを使ってこの料理をしよう！と料理をする楽しさが味わえるのが魅力です。夏の暑い時期ですと、夏バテしないようにガッツリしたスタミナ料理、あとはさっぱりした冷しゃぶなどがオススメです。こちらは毎週の継続利用商品にもありますので、まずは試しに注文して頂き、気に入ったら是非継続利用登録をお願いしたいと思っています。

事業部 下山絢也

編集後記

親から子へ家業を継ぐ様子を、生産者さんへの取材時に目の当たりにすることがあります。今月号6ページの佐々木さんも、8ページの青木さんも、お父様の仕事を継いだ生産者さんです。共通して言えるのは「まだまだだよ」と謙遜しながらも滲み出る、お父様の嬉しい気持ち。

40年間守ってきたあいコープ

の志を、生産者も、また組合員も代替わりして守り続けて行けるように、交流を大切に買い支えよう。取材の度にそう思います。

広報担当理事 鈴木真奈美

●機関紙あいあいあいへのご意見・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お送り下さい。

組合員の皆さんの『つがやき』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。

ジョイケア利用状況 (2020年6月分)

ささえあい(保障)	1件	◆集団託児	
たすけあい(ケア)	5件	利用延べ人数	0名
集団託児	0件	◆ケア時間	
慶弔・出産	14件		9時間
電話相談窓口	5件	*Covid-19の為、活動を	
計	25件	制限していました。	

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



0120-50-7277 平日 9:00～15:00

9/8(火)・・・年金相談 社会保険労務士 清野道子氏

13:30～15:30

9/8(火)・・・法律相談 弁護士 倉林千枝子氏

13:30～15:30

9/8(火)・・・傾聴 NPO法人仙台傾聴の会 森山英子氏

10:00～12:00

9/15(火)・・・子ども相談 宮城教育大学教授 菅井裕行氏

10:00～12:00

介護相談(ケアプランセンター山崎彰子氏)は相談希望日をうかがいます。

▼各相談窓口前週の日曜日まで予約して下さい。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。

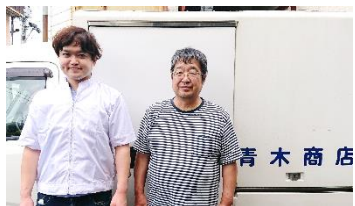


●29年目とは素晴らしいですね！良い取り組みです。日本の自然環境と子供達の将来の為に是非継続していただきたくよろしくお願い致します。(大郷無農薬交流田 交流企画中止 産地応援メッセージより)

生産者さんに **あい** に行こう! ③

青木商店の巻

“国産の天草を煮て人力で絞る” 老舗こんにゃく屋が届ける夏だけの味覚



4代目 純さんと、お父様の明さん

この青木商店から届く夏の味覚「ところてん」は、伊豆の海で採り、長野の風で乾燥させた天草をじっくり煮詰め、職人さんが人力で絞る純国産手作りところてん。4代目・代表取締役の青木純さんは「大量生産の機械絞りの商品は、絞りすぎるから雑味が出るんじゃないかな」とおっしゃいます。昔に比べてところてんの消費は減少傾向だそうですが、この日は200パック以上を製造していました。市販品ではタレが添付されたものも多い中、青木商店のところてんはあえてタレ無し。組合員さんのお好みで味付けして食べてほしいとのこと。心地よい歯ごたえで生臭さが無いのが自慢です。



突き棒の網目から出てくるところてん



あめ色でキラキラ光っています

柴田町船岡で昭和18年から蒟蒻製造業を始め、豆腐、油揚げなどを作り続ける老舗「青木商店」。

あいコープのプライベートブランド【あいシテル】の蒟蒻シリーズや小揚げでおなじみです。蒟蒻芋の粉ではなく国産の生蒟蒻芋から蒟蒻を作ってほしい!という仙台共同購入会(あいコープの前身)からの要望を受け、以来ずっと群馬県産の原料を使用し蒟蒻を作っています。

工場では職人さんがキラキラ光るところてんを突き棒で突き、パック詰めしていました。あいコープでも扱う私市醸造の米酢を保存液として詰めます。まんま通信に合わせて製造し、あいコープで終売となればその年の製造は終わり(今年は9月中旬まで)。まさに、あいコープのためのところてんです。是非食べ続けたいですね。



ところてん 300g 148円(税抜き)



株式会社 青木商店
青木 純さん

生芋から作るこんにゃくが欲しい!とお話をいただき、あいコープさんとお付き合いが始まって40年近く経ちました。私の先輩である叔父によると、こんにゃく粉ではなく生芋100%で作るこんにゃくは初めてだったそうです。練ったこんにゃくペーストを型箱(当時は木の型箱で少し隙間があった)に流し込み固まるのを待って、翌日その様子を見てみると全部が流れてしまっていたということもあり、これまでと勝手が違ったそうです。納得のいく製品を作れない中でも試行錯誤を続け、あいコープの組合員さんに買い支えてもらい、美味しいと言ってもらえるまでになりました。

叔父を含め当時を知る先人の方々を作り上げた味や思いをしっかりと引き継ぎながらも、これから担っていく者として、新たな事にもチャレンジしていきたいと思っています。

私事ではありますが子を持つ親になり、食の安全の重要性を以前よりも身近に感じるようになりました。小さいお子さんから安心して召し上がっていただける製品づくりに努めていきたいと思っています。



2020年7月豪雨災害支援募金にご協力を!

7月に発生した九州の豪雨災害で被災された方々を支援するために、組合員の皆様に支援募金を呼びかけております。ご協力よろしくお願い致します。

■募金の方法 注文用紙に下記の申込番号と口数を記入してお申し込みください

現金申込番号 **000830** 1口500円

ポイント振替 **222244** 1口500ポイント(500円相当)

■募金の受付期間
7月13日(月)~8月21日(金)

■お問合せ・・・あいコープみやぎ 0120-255-044
(月~金 9:00~17:00)

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)

