

あいあいあい

I eye 愛

2020年

12月号



【今日 豚にしない?】(泉A・B・若林地区合同企画)で調理の様子をネット配信する理事と食育コンダクターの皆さん

方法は変わっても 活動での想いは変わりません

理事 阿部 麻利子

新型コロナウイルス感染症の広がりにより、私たちの生活は一変し、当然あいコープの組合員活動も大きな影響を受けました。予定していたイベントや会議も、中止やオンライン開催に移行するなど予想だになかった展開となり、試行錯誤が続いています。

昨年あいコープは設立40周年を迎えました。これまでの数々の組合員活動を振り返り、活躍してきた先輩理事をはじめとする組合員のみならず、パワーを感じながら、さらなる前進を目指している最中、コロナは大きな壁となりました。しかし、これまでの歩みを止めてはならない!の一心で、活動が制限された中でも何かできることはないか考えて動き出したのです。

4月からは組合員の日々の暮らしを投稿するインスタグラム(SNS)を始めました。活動人数の制限をせざるを得ない農作業の様子は、より身近に感じてもらえるようスピード感を持った発信をし、「まなま通信のある暮らし」をテ

ーマに毎日の食卓が上がった家庭のメニューや、安全安心な食材から作れるスイーツなど「かんたん・おいしい」レシピの紹介、時には届いた野菜のサイズ感を伝える写真など、楽しい記事が日々アップされています。また、記事に対し生産者さんから直接コメントを寄せていただくこともあり、新たな交流の形としても発展しつつあります。

一方、紙媒体の発信も必要不可欠であるとの意見から6月より「組合員活動ニュース」の発行を開始しました。紙面ではアンケートを実施し「自粛要請期間中に新しく始めたことはなんですか?」のアンケートに「料理」「運動」「小物作り」などの回答が寄せられました。こうした双方向でのやりとりは私たち理事の励みになっています。

今後も続く新しい生活様式の中で、あいコープの組合員活動も多くの知恵を出し合って進化し続けて参ります。皆さんのご意見やご感想をどうぞお寄せください。

CONTENTS

- ▶オンラインで料理企画! ...2
- ▶農産のイベント納め ...3

- ▶あいシテル タンポポ村のソーセージ ...4-5
- ▶あいコープのお野菜であったかお煮しめ ...6

- ▶石炭火力発電裁判 判決の日 ...7
- ▶生産者にあいこいこう わ・は・わ美里の巻 ...8

今度こそ！ぬか漬けを始めよう！

10月23日 宮城野・青葉A地区委員会

発酵食は食べ物の消化・吸収を助け、腸内環境を整え、身体に負担なくごく自然な状態で免疫力と代謝と体温を上げてくれるそうです。

まさに、健康の土台を作ることに繋がる発酵食品。その代表とも言えるぬか漬けの美味しい漬け方を、あいコープに「うれしいぬか床」を供給してくださっている(株)ケイミーオフィス代表の青木隆さんに教えていただきました。

ぬか漬けを漬ける前のポイント、漬けている間の手入れ方法、ぬか床を利用した料理のメニューなどを

わかりやすく、ていねいに教えていただき、ぬか漬けは面倒でも、難しくもなく、むしろ食べないのはもったいない程美味しく、身体が喜ぶ発酵食品だということを知ることができました。

ジャガイモと里芋以外は漬けられない野菜はないとのこと。1年を通して旬の野菜を滋養食品に変えるぬか床は、身体の細胞を生き活き活性化させ、日々の生活をキラキラ輝かせてくれるのだと感じました。

青葉A地区委員 小山田典子

オンラインで料理教室にチャレンジ！

今日、豚にしない？

これを知ったら食べなくなるあいコープ豚肉編

10月31日 泉A・泉B・若林地区委員会

10月31日、泉A・泉B・若林の三地区合同企画としてNPO法人とうほく食育実践協会の協力の下、青葉区八幡にある実践協会のお店「食Labり」とるびんず」から「今日、豚にしない？」知れば食べなくなるあいコープ豚肉編」のインターネットライブ配信を行いました。

この日に備えてあいコープの豚「じもとん」のふるさと、大崎市田尻の日向養豚に理事が伺って、生産現場の様子を動画撮影し、当日は日向養豚職員の千葉詩乃さんに動画を観ながら説明して頂きました。豚たちは人懐っこく、つやつやと元気そう。一頭一頭の様子をしっかりと見守り、優しく声をかけながら育てていると千葉さんから伺い、動画からもその様子が伝わってきました。

後半は豚の妖精!?「田尻トン子先生」に扮した食育コンダクターの前田みさ子さんから、バサツキがちな豚モモ肉の上手な調理法やあいコープの調味料を組み

合わせた味変レシピを楽しく教えて頂きました。

あいコープは1頭買い供給で、人気の部位だけでなくまんべんなく利用いただくことで成り立っています。上手に調理して命を丸ごといただく事をこれからもお伝えしていきます。

理事 後藤咲子



田尻トン子先生（前列左）と当日スタッフの皆さん

ケイミー・オフィス青木さんに教わった ぬか漬けのコツ

※表面に白いカビの様な産膜酵母(好気性の菌)が張っているということは酵母が増殖するほど発酵がうまく進んでいるという証。だが、そのままにしておくと匂いと味に異変が起きてしまうので産膜酵母が張ったらすぐ混ぜる。

※緑や赤いカビの場合は周りを多めに取って捨て、匂いを嗅いで嫌な匂いがなければ、塩とぬかを足して使える。新しいぬかを足すと蘇る。

※ぬか床は容器のまま冷凍保存可能

※ぬか床に水分が多い時は、高野豆腐を漬ける。また、干ししいたけや切り干し大根もおすすめ

※エリンギ等のきのこは生で漬けて OK

※ぬかの賞味期限は大体、ぬかにしてから90日。早めに作るのが良い。

※新しいぬか床には酸味があり発酵するにつれ徐々に和らいでくる

コロナ禍でも、農業体験交流の継続にチャレンジ！

バケツ稲選手権・畑に行こう・たねまきプロジェクト 報告

オンラインでつながりながら

バケツ稲に挑戦



苗の配布は日の出町センターで行いました。

指導して下さった「はさま自然村」菅原達徳さんより
「来期こそ『密』避けみんなでバケツ稲」

はさま自然村との交流活動として昨年からは「バケツ稲選手権」今年度は、昨年より多くの組合員が参加し、コロナ禍ではありましたが、オンラインでつながりながら取り組みました。

もともと、稲を育てるのは各家庭で行うのですが、やはり田植えからとなると大変。やつてみて出てくる疑問や質問に、動画やメール等で情報を共有したり、生産者に教えていただいたりしながら行いました。今年度は7月になってからの低温と長雨のせいのか、「イモチ病」が多くの参加者で発生。品種によって病気に弱かったり、天気に左右されたりすることを米を育てながら、実際に体験することで学ぶことができました。

来年は集まって田植えや収穫ができることを祈りつつ、米作りの体験を生産者と交流しながら行う活動を今後も工夫しながら行っていきたいと思っています。

理事 原子良恵

仙台えんのう倶楽部の協力で

来年の畑につなげます



七郷の畑で活動する「仙台えんのう倶楽部」では、随時メンバー募集中です。

お問い合わせは

0120-255-044 組織運営室・豊嶋まで

理事 太田代一世

多くの組合員さんが土に触れ、作物を育て収穫する喜びを体験していただきたいとの思いで行ってきた企画「畑に行こう」。今年はコロナ禍により、4月の年度初めにせっかく登録いただいた20家族の組合員さんにやむなくお断りをさせていただくことになりました。しかし来年の活動ができるように圃場を維持するために、植え付けや草取りなどの畑の管理を「仙台えんのう倶楽部」の皆さまにお願いすることにしました。また農作業の一部は地区委員・理事・職員に絞って参加し、じゃが芋・さつま芋・大根・落花生の4作物を無事に収穫して今年度の活動を終えました。

今年度は、活動後に参加した組合員の皆さんにご記入いただく感想やお子さんの喜びが表現されたアンケートを見ることが出来ず寂しさもありましたが、来年こそは七郷の体験圃場で皆さんの笑顔に会えるようにと願ってやみません。最後に、ご協力下さった仙台えんのう倶楽部の皆さんと七郷みづば会さんに感謝申し上げます。ありがとうございました。

秋保固有の小豆を目指して

2018年4月に主要農作物種子法が廃止されるにあたり、あいこーぷみやぎでは2017年度から、種について考え学ぶ活動として、秋保ゆうきの会さんご協力のもと、種まきから収穫そしてまた種を採り次へ繋ぐ「たねまきプロジェクト」を行なっていました。開始1年目から小豆の種まきと種採りをしてきましたが、3年目の今年度は人参の種採りと種まきも加わりました。

例年、参加登録された組合員の方々と作業を行なっておりましたが、今年度はウイルス感染防止のため、人参種採りと種まきのみでの活動参加となり、他の小豆の種まきや草取り、収穫は職員、理事、地区委員のみでの作業となりましたが今年度も無事に収穫を終え、また来年に種を繋げます。

このたねまきプロジェクトの最終目的である秋保小豆の確立には40〜50年程かかるそうです。「自分で種を取ってまたそれを撒いて収穫する」そんな当たり前のことが50年先もずっと当たり前でできていることを願い、今後もたねまきプロジェクトを通して学び、活動していきます。

来年はまた、組合員の方々と一緒に活動出来る事を願って。

理事 八重畑ゆかり



秋保ゆうきの会

渡辺重貴さんより
「食べ物のない世界になっても、種を育てれば生きていける。種ってとても大切なものです。」



ダンポポ花咲くクリスマス！？

あいシテル
i-coop original brand

Merry Christmas

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』と、組合員・生産者・職員が集まり生み出した、新しいブランド名「あいシテル」。あいコープ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。『特別をあたりまえに』『食べることは生きること』そして組合員・生産者・あいコープ・社会・未来にとって『五方良しの商品づくりを』というテーマに基づき生まれたプライベートブランド商品「あいシテル」は、シンプルで美味しく子どもたちにも安心して食べさせられる「あい」ある商品です。



あいシテル
i-coop original brand

ローズハムスライスで
シンプル グリーンサラダ

レタスやベビーリーフを盛りつけただけのシンプルサラダでも、ローズハムが入るだけでご馳走感。

安価で流通するハムのように、大豆たんぱくやでんぶん等で「水増し」されず、結着剤も入っていない「あいシテル」のハムには、時折「穴」があつたりします。穴を見つけるとなんか嬉しい！そんなコアなあいコープファンは多いかも！？

(原材料: 豚肉(国産)・食塩・砂糖/貝カルシウム)



あいシテル
i-coop original brand

スモークサーモンで
スモークサーモンの
クリームパスタ

「実はスモークサーモン屋だったんだよ」とタンポポ村の牛渡社長。もともとの主力商品はスモークサーモンだったタンポポ村だからその、自信の一品です。パスちゃん牛乳をベースに塩コショウで軽く味をつけ、スモークサーモンの塩加減であっさり美味しく頂くパスタ。子どもも大満足。

(原材料: 紅鮭(ロシア産)・食塩・還元水あめ/酸味料)



あいシテル
i-coop original brand

ボロニアソーセージで
お肉感たっぷり！大満足ピザ

ピザ生地にはトマトケチャップを広げただけでも、直径 5 センチはある大きなボロニアソーセージの輪切りを載せれば、ジューシーなお肉の味がしっかり感じられるボリュームなピザに!! 豚肉の脂が香ばしく焼けて美味しい。思い切って厚切りにするのがポイント！

(原材料: 豚肉(国産)・食塩・砂糖・香辛料)



あいシテル
i-coop original brand

もぐもぐミニウインナー

組合員参加で商品開発した皮なしウインナーは飾り切りもしやすく幼児にも食べやすい。

(原材料: 豚肉(国産)・食塩・砂糖、でん粉、野菜エキス、香辛料)



「^{むえん}無塩せき」化学調味料不使用」
・・・他と何が違う？

あいシテルのハムやソーセージは、スーパーの特売のハムのようにきれいなピンク色ではありません。これは肉を塩漬けするとき「発色剤」である亜硝酸ナトリウムを使っていないから。これを「無塩せき」と言います。さらに、リン酸塩やアミノ酸などの化学調味料も不使用。これらを利用すれば、原料の肉はどうあれ「旨味」を感じ、食感も滑らかで見た目が美しい商品が作れます。

しかしあいコープ組合員は、発がん性も指摘されるようなよくわからない物質は体内に入れたくないと、シンプルな内容のハム・ソーセージを求めてきました。安心できる原料肉をシンプルな手法で加工した美味しいハム・ソーセージが市販品より安く手に入るの、共同購入(組合員がみんなで買うと約束する)の利用結果があつてこそ。子どもに安心して食べさせられる材料で、笑顔のクリスマスを！



(株)タンポポ村
牛渡 美知夫 社長

タンポポ村 (福島県南相馬市)

仙台共同購入会(あいコープの前身)時代から、組合員の要望に応じて、**添加物を使用せずに**ハム・ソーセージ・スモークサーモンなどを作ってくれています。化学調味料不使用と美味しさのバランスを、日々追及してくれる頼もしい生産者。

原発事故の時には福島第一原発から 30 キロ余りの距離に位置する工場で大打撃を受けながらも、いち早く放射能測定できる機器を設置し、自主測定して安全を確認した商品を組合員に提供し続けてきました。

P R T R 制度への要望書提出 石けん成分を有害物質に指定しないで！

10月6日、衆議院第1議員会館の会議室で、環境省・厚労省・経産省の大臣あてに「P R T R 制度への要望書」が提出されました。

この要望は、石けんの成分である「飽和・不飽和脂肪酸ナトリウム塩」と「飽和・不飽和脂肪酸カリウム塩」を、P R T R 法における「第一種指定化学物質」の候補としないよう求めるもので、「せっけん運動ネットワーク」など多くの団体が賛同を呼びかけてきました。

当日は、あいコープみやぎを含む 165 団体が名を連ねた「賛同団体一覧」のリストを添え、要望書が担当職員に手渡されました。



要望書を提出する賛同団体の皆さん

2020 年度 全国 GM (遺伝子組み換え) ナタネ自生調査報告会

10月15日、参議院議員会館をメイン会場に、全国各地で調査をしている団体が zoom を使ったオンライン報告会に参加しました。宮城県陽性率が 41% と最も高かったこと、石巻・小樽・八戸などナタネの水揚げのない港での発見が相次いでいる等の報告のほかに、自生の実態報告に対し「(GM 植物は) 農作物は対処するが自生したものには対処しない」「自生や近縁種との交雑はあるけど拡大の傾向が見られないので汚染が広がる心配はないだろう」という行政の感覚に驚かされる報告会でした。

理事 辻 朗子



あいコープの調査で発見された GM ナタネ



まんま通信のあるくらし

「あいコープ」でつくる冬の煮物

お出汁の香り 野菜の煮える香り 年末の香り
クリスマスが終われば、お歳取りにお正月。目まぐるしく色が変わる年末年始の食卓に、あいコープの食材が大活躍です。

カタログ「まんま通信」

を開けば、まるでお店の飾り付けがクリスマスからお正月に変わるように、もしかしたらそれ以上に、「旬」を感じずにはいられません。

地産地消を大切にする、おのずとその土地の産地に合わせた食卓が造られていきます。それは心にきゅっと染み入る懐かしさやあたたかさを感じさせる「記憶」を育ててくれます。

お出汁で根菜を炊く香りにお正月が来ることを感じるような、誰にでもあ

る「季節の記憶」は食卓と繋がっています。忙しい日常で忘れがちな「食べ物」の季節感をまんま通信で取り戻し、未来へ繋いでいきましょう。

厳しい寒さの中で収穫される冬野菜や、吐く息が白いお豆腐屋さん

の早朝の風景、お醤油が造られる静かな蔵など、

食材ができる背景や作り手の姿に思いを馳せながら、年末年始の食卓を彩ってみませんか。



「プロの味」(まるご食品)

鰹や鯖の荒節と枯節をプロ仕様に配合し、簡単に本格的な出汁が取れるだしパック。商品開発のきっかけはあいコープ職員だったというエピソードもある一品。煮物の基本はやっぱり出汁!!



「国産丸大豆醤油」 「こだわりの万能つゆ」

(鎌田醤油)

宮城県産の大豆と小麦で作られた醤油と、鰹と昆布の出汁が効いた2倍希釈の万能つゆ。味が決まらないな、という時の強い味方。



「若柳のレンコン」

(若柳レンコン生産組合)

厳しい寒さの中、生産者が蓮田(レンコン畑)の泥の中から収穫する【日本最北限のレンコン】。大きさもシャキシャキした歯ごたえも他とは違います。



「おとうふ揚げ」(高橋徳治商店)

国産タラと国産大豆の豆腐を練って作った、フワッとしつともモチリ食感が楽しめる幸せ揚げ♪煮汁をグツグツさせず優しく煮るのが美味しく頂くコツです。



「平こんにやく」「がんもどき」(青木商店)

組合員の要望を受け、蒟蒻粉ではなく群馬県産の生蒟蒻芋で作るずっしりボリュームたっぷりの蒟蒻。味染みが良くプリプリの食感も癖になります。職人手揚げのがんもどきも出汁が染み出して美味。



組織概要

(2020年10月分)

【組合員数】	13,836名
【供給高】	239,047千円
【一人実利用高】	5,606円/週
【出資金】	1,195,961千円

理事会議事録抄

2020年11月6日(金)

▼組合員活動における新型コロナウイルス感染症拡大防止対策について決定した▼微酸性電解水の供給継続について承認した▼映画「タネは誰のもの」上映企画を承認した▼阻止ネット主催のオンラインセミナーについて承認した▼自然エネルギーナビゲーターの脱原発エネルギーシフト委員会移行を承認した▼安定ヨウ素剤配布企画について承認した▼2021年度総代会開催について承認した▼次期ビジョン委員会の提案及び第2回アンケートについて承認した▼食肉加工センター建設の進捗について確認した。



❶ ハンガーフリーワールドの書き損じハガキ等の回収率、あいコープがトップクラスとは嬉しいですね！七き父の集めていたものが世界のために役立って、父も喜びます(仙南地区/Sさん)

石炭火力発電の環境汚染を注視しつづけます

10月28日に判決が出された仙台地方法院（以下仙台PS）操業差止訴訟について原告団団長の長谷川公一氏からメッセージをいただきました。

あいこプみやぎの皆様、裁判官へのハガキアクションはじめ大変お世話になりました。10月28日の判決は差止めを認めない、とくに気候変動についてまったく触れていない、蒲生干潟に関する言及も乏しい、健康被害のシミュレーションを的確に評価していないなど、残念なものでした。

ただし法令違反は一切ないと主張してきた被告側に対し裁判所は公害防止協定第20条の環境コミュニケーションの「違反」を認め、仙台PSが運転を続ける限り、最善の公害防止対策を実施する社会的責任を負うと明言しました。総合的に判断し、控訴は見送り、宮城県や仙台市など行政にも働きかけて、直接交渉で仙台PS側に情報公開と環境汚染の改善を迫っていくことにしました。原告団を存続いたします。引き続きご支援をお願い申し上げます。

長谷川 公一

判決文と判決要旨は原告団のサイトに掲載されています。
<https://stopsendai.jp/>



取材陣に囲まれ裁判所へ入る原告団

10月、国会で菅首相が「2050年までに温室効果ガス排出ゼロ」を表明、11月には東芝が石炭火力発電事業から撤退のニュース。また3メガバンクはそろって石炭火力発電所向けの融資残高をゼロとする目標を掲げました。これらは温室効果ガスゼロを目指す世界的な脱炭素の流れに竿さす国内の動きです。しかし、この変化をすりぬけるように建設され稼働したのが、関西電力と伊藤忠商事の仙台PSです。環境アセスメントや、住民への説明をかわそうとした企業姿勢には疑問が残ります。電気は首都圏、汚染は地元...、で良いとは思えません。

組織運営室 豊嶋馨

●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、あいこプみやぎ理事会広報宛にお送り下さい。

組合員の皆さんの『つがやき』も大募集中！

私のオススメ商品



私のおすすめ商品は高橋徳治商店の「おうふ揚げ」です。練り製品が好きな私が高橋徳治商店の数ある練り製品の中からなぜこちらの商品を選んだかと言うと「ズバリ！！美味しいから

です！！」。また、ひと手間加えることでいろいろな食べ方があるのも魅力の一つです。煮る・焼く・揚げる、好きな具材と合わせて自分流にアレンジするのも良いと思います。おすすめの食べ方は、フライパンで少し焼き色がつくくらいに焼いて、生姜醤油をつけて食べる事です。素材の味が一段と引き立ちます。小さなお子さんからご年配の方まで楽しめるこちらの商品。ぜひ一度お試しください！

事業部 花淵弘一

編集後記



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

12/8(火)・・・年金相談 社会保険労務士 清野道子氏

13:30～15:30

12/8(火)・・・法律相談 弁護士 倉林千枝子氏

13:30～15:30

12/8(火)・・・傾聴 NPO法人仙台傾聴の会 森山英子氏

10:00～12:00

12/15(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。

ジョイケア NEWS

ジョイケアシステムは、あいこ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10月分)

ささえあい(保障)	0件	◆集団託児	
たすけあい(ケア)	12件	利用延べ人数	4名
集団託児	3件	◆ケア時間	27時間
慶弔・出産	10件		
電話相談窓口	12件	*Covid-19の為、活動を	
計	37件	制限しています。	



④ ウイズコロナのたすけあいはなかなか難しいですが、対策を精一杯とりながら、困っている方へのお手伝いができればと思いました。（10月ケアメイト研修会参加者アンケートより）

甘い香りの産直いちご 今年も実り始めました



可愛らしい白い花と、所々に赤い実が！

立派に育ったのは初めて！」と喜びを語る職員の池添航さん。先輩生産者である佐々木貞美さん(美里町)の教えを受け、試行錯誤してきた栽培法が成功しているそうです。

あいこープ自慢の産直いちご。冬の配送日、組合員宅の玄関に甘～い香りを放つあの完熟いちごは、わ・は・わ美里の障がいを持つ利用者さんと池添さん、そして池添さんがいちご栽培の師と仰ぐ「佐々木さん」が、共同生産者として出荷しています。

多い日は 50 名の方が利用するわ・は・わ美里で、この時期ハウスの作業に携わるのは毎日3～5名。池添さんは利用者さん各々の長所を活かした仕事を振り分け、イキイキと働いてもらう場を作ることに生きがいを感じるそうです。とは言え、職員でなければできない早朝の収穫や室温や地中の温度管理など、池添さんが独りで行う作業もあり大変です。でも「このお仕事は楽しいですか？」の問いに「楽しくなかったらやってないですね！」と笑顔で答えてくださいました。

ぎりぎりまで摘まず、美味しい時期を見極めた朝摘みいちごが、翌日の配送で組合員宅に届くのも産直の魅力。丁寧にケースに詰められたツヤツヤのいちごには、生産者さんの想いが詰まっています。



今年の産直いちごは
12月3日から供給予定!!

11月初旬にお邪魔した、社会福祉法人みんなの輪「わ・は・わ美里」(遠田郡美里町)のいちごハウスでは、夏の終わりに定植した苗が大きく育ち、受粉作業を請け負うミツバチが飛び交っていました。「2013 年から産直いちご生産に取り組んでいますが、この時期こんなに



出始めのいちごは完熟でも多少酸味があり、寒さが厳しくなるにつれ甘みが増します
是非この時期のイチゴも召し上がって、味の変化を楽しんでください!



社会福祉法人みんなの輪 わ・は・わ美里
池添 航さん

わ・は・わ美里でのいちご作りも、今年で 8 年目。初めは病害虫に悩まされ失敗と苦労の連続でしたが、ここ数年は比較的安定した生産ができています。収量はまだまだ少なく課題は多いですが、共同生産者であり師である佐々木貞美さんが 30 年以上作り続けてきた「あいこープの産直いちご」を、わ・は・わ美里の利用者さんと共に守り続けていきたいと思っています。

いちごの売り上げはすべて利用者さんに作業工賃として支払われます。受け取る時のうれしそうな顔を見てみると、「もっと頑張ろう」と私の励みにもなっています。

今夏の猛暑を乗り越えた苗が実をつけ始めた 11 月初め、作業の合間の休憩時間にみんなで談笑しながら初物のいちごを頂きました。今年もこうして無事にいちご作りに携われている事に感謝の気持ちがこみ上げてきます。そして今、約半年続く長い出荷期を迎えるにあたり、支えてくれている多くの人たちの期待に応えなくては！と一層気を引き締めています。今年も小牛田の産直いちごにご期待ください。

入学祝★節目祝い ポイントプレゼント

自己申告が必要なものもあります お忘れなく!

- ◆「2021 年 4 月 小学校・中学校にご入学のお子様を持つ組合員さん」に 1000 ポイント (自己申告が必要)
- ◆「加入 20 年目・30 年目の組合員さん」に 3000 ポイント (ポイント自動加算)

※2021 年 3 月 31 日の時点で組合員の方が対象

3月に配布される
「入学祝・節目祝い」の
チラシを見てね!
お見逃しなく!



「あいこープみやぎファン」

たくさんの「あいこープみやぎ」ファンが、それぞれのあいこープ生活をアップしています。フォローしてくださいね♪

※あいこープ公式アカウントではありません



あいこープ大好きな組合員が
毎日の「おいしい・たのしい・だいすき」を発信中

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!!

あいこープの仲間だから
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)

