

あいあいあい

I eye 愛

2021年
 4月号



4月から放映予定のあいコープみやぎテレビCM撮影の様子

大切な人に「あいシテル」を届けよう

理事 鈴木 真奈美

「あいコープがなくなればいい」と、かつての理事長がおっしゃったことが忘れられません。これはあいコープの目指す人・食・環境を大切にする持続可能な社会が実現し、あいコープによる「社会を変える活動」が不要になりますようにという願いです。

先日、娘がお友達の家で初めて招かれ、手土産を持たせようとしたが、あいにく家には洒落たお菓子などありませんでした。数日前配送で届いた【あいシテル】の調味料をいくつか綺麗にラッピングし「とても美味しいから召し上がってください」と差し上げたところ気に入って頂き、後日あいコープに加入されました。自分が生協の一員として大切に思う商品を選んであげたこと、「美味い」を入り口にして仲間になってもらえたことが心から嬉しく、もっと価値を知って欲しい、私たちの生協が商品に託す思いが伝わりますようにと願わずにいられませんでした。

あいコープは便利な配達屋でも、稀少な商品を高く売って儲ける企業でもありません。健全な商品を、適正な対価（しかし共同購入によりできるだけ手頃な価格）を支払って購入し、食べる人も作る人も幸せになることを目指す生協。「わかる人だけわかっている」「自分だけが特別なものを食べられればいい」のではなく、その特別が世の中の当たり前になることを目指す生協です。より多くの人にあいコープを知ってもらう為、PB（プライベートブランド）【あいシテル】の商品デザインを統一して外部へも発信し、この春には本格的にTVコマーシャルも活用します。

とはいえ、素敵なパッケージやCMだけで組合員を増やし社会を変えることはできません。でも「あのCMのあいコープだよ」と、私たちの生協を紹介しようとする時の助けにはなるはず。今こそ、大切なお友達に自慢の商品をお勧めしてみませんか。

CONTENTS

▶2020年度 組合員交流会報告	…2	▶PBあいシテルの豆腐	…4-5	▶ええのう★えんのう 初回スペシャル	…7
▶共生会総会・地場生産者研修会報告		▶あいコープ新商品情報	…6	▶生産者にあいに行こう 番外編	…8

地区委員さん教えて♪まんま通信活用術

2月25日 しおさい地区委員会

しおさい地区では、新しい組合員さんからベテランさんまで知って嬉しい「まんま通信」の情報交換会をしました。

まずは「このマークは知っておくと良いよ!」「ちょっと難しそうだけどこれなあに?」地区委員さんによる、まんま通信掲載のマーク説明です。R(リユース)マークは透明瓶に付いており見落とすしやすいこと、デボジット瓶はブラの蓋やラベルをはがさずに返却することなどを再確認。「あいシテル」の6つのやくそく、「トライアイズ」に込められた意味などマークそのものについてもおさらいしました。「魚プロ認証マーク」が付く商品も今後増えそう!とマークについて盛り上がりました。

次は、地区委員さんおススメ商品のお話です。1人1〜2品、お手製のイラスト付きで紹介してもらいました。野菜や果物、調味料、加工食品、石けん商品など、自分では買ったことのないものもあり熱心にメモを取る委員さんもありました。早く以前のようによくの組合員さんと顔を合わせながらの商品座談会ができるといいなと心から思います。試食もできたら嬉しいですね!

私達にとって「まんま通信」は単なる商品カタログではない情報源。生産者のこと、職員のこと、商品に込められた思いや願いが分かる大切な存在である「まんま通信」、4月1回からもつと素敵にリニューアルします!どうぞお楽しみに。

理事 藤田紀子



イラストを使って楽しく解説

おうちシフォンがレヘルアップ!

プロに教わるシフォンケーキ作り

3月5日 泉A・B地区委員会

泉A・B地区交流会は2回シリーズでの開催。第1弾は小麦粉、第2弾の今回は米粉を使つてのシフォンケーキ作りを行いました。

今回のイベントに合わせて、講師の田端眞理子先生が研究してくださつたという米粉シフォンケーキのレシピ。まずは先生のお手本を見せてもらい、作り方を頭にいられたあと、今度は参加者皆さんが作ります。先生に画面でチェックしてもらいながら、メレンゲを泡立て、粉と混ぜ合わせ…。今回は米粉を使用しているので、ふるわずに直接入れることが出来ます。混ぜ終わつた方から予熱を入れていたオーブンへ。焼き上がるのを待つ間材料の要である「花たまご」の優秀さや、生産者である花兒園の理念をみんなで学習しました。

先生にシフォン型からの外し方を教えていただきました。皆さんのシフォンケーキも綺麗に焼き上がりました。出来栄えを見た参加者から「今日食べても良いですか?」と質問が出ました。焼き上がりの甘い香ばしい香り、すぐに食べたい気持ちになりますよね!でも「シフォンケーキは焼き菓子だから、2日後が一番美味しい。ちょっと我慢してね」との先生からの一言葉でした(笑)。

我慢のスパイスも加わつたシフォンケーキ、きつと美味しかったはず!おうちシフォン、これからも作ってくださいね。

理事 千田真紀



先生のオリジナルレシピで作りました

無農薬で野菜を育てよう!

3月10日 太白地区委員会

まんま通信、Gめぐる野菜BOXでおなじみの大郷みどり会から生産者の西塚敦子さんをお迎えして、オンラインで組合員の皆さんと交流しました。

まずは、「あいコープの産直農産物は、ココがちがう!」と題して商品課農産チームの高橋翔さんからお話を聞きました。普段何気なく注文しているあいコープの野菜は、生産者と栽培方法が明らかで厳しい基準をクリアした、他では買えないスペシャルな農産物だったんだ!と改めて納得。

続いて西塚さんの「無農薬で野菜を育てよう!」講座。普段は聞けない生産者さんの裏話や家庭で無農薬野菜を育てるコツをお話して頂きました。

まずは、土づくり。日々、安全安心な野菜や米を生産されている西塚さんは、一年も前から米ぬかや鶏糞を発酵させて土づくりをされるのだそうです。家庭菜園でも、早めに土づくりをしておく、土から発生するガスの影響を受けず野菜の根が育つそうです。

いざ栽培!と種や苗を購入するとすぐ植えたくなりますが、種には発芽温度があるので、気温が安定するまで待つこと、植える前の土にたっぷり水をあげることで、また、簡単ないいので家庭菜園日誌を付けることと翌年の栽培の役にも立つことなど、プロならではの話が聞きました。西塚さんの飾らない優しいお人柄のおかげで、楽しく和やかな交流会となりました。

理事 石川 佳名子



オスメの種について解説する西塚さん

生産者からの発信をさらに強めます！

2月26日にあいコープの提携生産者・事業者でつくる「あいコープ共生会」の第32回総会がオンラインで開催され、コロナ禍の下でのあいコープ組合員との交流のあり方を、オンラインの活用例も交えて議論が行われました。新年度に向けたメッセージを共生会会長の細谷滋紀（ほそやしげのり）さんから頂きました。



あいコープ
共生会会長
細谷滋紀

日頃より共生会活動にご理解とご協力を賜り、心より感謝申し上げます。

あいコープ共生会第32回総会ですが、あいコープの輪で活発な意見交換のできる対面での総会を望んでおりましたが、新型コロナウイルス感染症予防のため、初めてオンラインによる総会になりました。不慣れな部分もあり度々滞る場面もありましたが、これからの事を考えると良い経験だったのではないかと思います。

総会の初めに、2021年を迎えた1月初旬に亡くなられた共生会前会長大郷グリーンファーマー

マーズ郷右近秀俊さんへの黙祷を参加者全員で捧げました。昨年の総会では体調があまり優れない中でも、熱意のこもった気迫ある発言をされていた事を、今でもはつきり覚えています。常に真つすぐで、熱くて、真剣だった郷右近さんの姿勢を我々共生会一同しっかりと継承していきます。

さて前回の総会より、新体制の共生会幹事会で臨んだ一年：お祭りをはじめとするあいコープ最大の魅力である対面での交流は激減し、思うような活動は出来ませんでしたが、この状況により新たな取り組みも生まれ、組合員さんに生産者の想いを伝えたいという共生会会員の熱い想いにより、「ビデオレター」を制作する事が出来ました。新年度はこのビデオレターを最大限活用し、組合員の皆さまにお楽しみ頂きたいです。

そして今年のはあの東日本大震災から10年という年になります。もう10年：まだ10年：様々なと思います。いずれにしても「絶対に忘れない」という想いは変わりません。こんなに地震の多い地域なのに：国はまた原発を再稼働させようとしている。この事にはあいコープと共に、しっかりと向き合っていかなければなりません。共生会会員では、その3月11日を「震災10年」の各々のメ

ッセージと共に共有致しました。あいあい増刊号に掲載致しますのでこちらも是非ご覧ください。

最後になりますが今年はいよいよ「あいコープ2025年ビジョン」が掲げられます。このような時代だからこそ、とても意味のあるものになるはずですよ。生産者、組合員、職員：あいコープの輪を通じて皆さまと新たなビジョンを糧に、未来ある子供たちのため、持続可能な社会にするため、この困難な時代を乗り越え、ともに前へ進んでいきましょう。

共生会のホームページで、生産者からのビデオレター公開中！
下のQRコードから視聴できます。



あいコープの農産産地 切磋琢磨

3/4 あいコープ地場生産者研修会

あいコープの地場生産者が、日本の食と農業の在り方を自分たちで考え、実験、実践をしていく場として立ち上げられた「農法研究会」。各産地の様々な取り組みを報告しあい、共有して高めあうための「あいコープ地場生産者研修会」が、オンラインで行われました。



西塚忠樹氏（農法研究会座長）の開会のあいさつ

今年度は新型コロナウイルスの影響で、あいコープのお米や野菜にも注文が集中した時期がありました。その中で欠品を最小限に抑えられたのは、生産現場の皆さんの努力と、あいコープの農産担当と生産者のチームワークのよさがあってこそだということがわかりました。

また、県内の生産者からは、毎年苦心している土作りの実験に効果が表れたという報告や、自家採種した種（販売店から買った種ではなく、自ら育てた作物から採った種）による栽培の取り組みの報告がありました。生産者同士が実験方法や結果を共有し、意見を交換しあいながら、みんなで技術を高めていくというつながりに、組合員として大変心強く思いました。

また、コロナ禍で交流活動がほとんど行えない中、北海道の土別農園が他生協と行ったリモート交流の報告もありました。産地へ足を運び、顔を合わせて話を聞いて、時にはその場で食べて：というのが産地交流の醍醐味です。しかし、リモートだからこそできる交流を実践されている様子はとても参考になりました。来年度はあいコープでも、積極的にリモートでの交流活動を行っていきたいと思います。

あいコープの産直を進めていくために、私たち組合員は産地の取り組みを知り、食べることで応援していきたいと思っています。

理事 原子 良恵

職人の技で生み出される「ほんものの豆腐」

早朝、いや深夜と言った方がいいような漆黒の時間。仙台新港にほど近い宮城野区蒲生にある菅野食品では豆腐の仕込みが始まります。あいあい取材班が訪れたのは午前4時でしたが、工場は午前2時には動いているそう。常務であり工場長の菅野勝也さんに毎日の就寝時刻を尋ねると、「午後6時くらいかな」。

大豆を挽く石臼の機械が回る音、真っ白な蒸気を噴き上げる蒸し器…そして豆のいい香り。早朝の工場はきびきびと動き、あいこープのPB【あいシテル】の豆腐が作られていました。



浸水したミヤギシロメ



石臼が内蔵された機械で豆を挽くとモロモロと豆腐の素が出てきます

豆腐もワインも同じ 原料の状態を見極めることが大事なんです

あいシテルの豆腐の原料は【ミヤギシロメ】という宮城県産の大豆です。これを水に浸して（浸漬）膨らんだら挽いていくのですが、季節（気温や水温）によって浸す時間を決めるのは職人の経験がものをいう熟練の技。

更に菅野さんいわく「ワインだってその年のブドウの出来栄で変わるっていうでしょう。豆腐も大豆の出来次第で変わるし、生き物だから毎日状態が変わっていく。いつも同じように美味しく作るには大豆の状態を見極める目が必要なんです」とのこと。同じレシピさえあれば同じものができるというわけではないですね。

「豆腐作りの半分は掃除」です

すべての食品に言えますが、工場の衛生管理は大切な仕事です。悪い菌がある環境で作られたものは早く傷んでしまいます。菅野さんは「豆腐作りの半分は掃除ですよ」と仰いました。製造の仕事が終わったら、午後はずっと機械の洗浄や工場の掃除に時間を費やすそう。消費期限まで、より良い状態で保存できる豆腐の秘密は、この真面目な仕事に支えられているようです。週一回の配送で利用するあいこープ組合員にとっても、品質保持は大事なポイントです。



日によって状態の違う大豆を扱う職人技



豆乳に「にがり」を入れたら静かに型に流し込み



蒸すこと1時間



専用のカッターで切ります



1つの型から8丁のきぬごし豆腐ができました



定番の「きぬ」・「もめん」の他に、夏季限定の青豆きぬ豆腐「秘伝の豆腐」も。現在、青豆もめん豆腐の開発を計画中！

いつまでも「被災者」って言い続けていけない

あいシテルの豆腐の特徴のひとつ「消泡剤不使用」。これは豆乳の泡を消す添加物「グリセリン脂肪酸エステル」を使用しないということ。それでいて均等に熱が入る製造工程を守り、気泡のない口当たりのいい豆腐を作るためには、特別な設備が必要でした。

菅野食品は東日本大震災の津波で工場が全壊。再起しようとする工場への設備投資はさらなる重い負担となります。

「あいこープさんにそのお話をいただいた時はずいぶん迷いました。でも、いつまでも『被災者』って言い続けて甘えていけない。多くの人に支援してもらった分、いいものをつくって世の中に貢献したい！という気持ちで、導入を決めました」と社長の菅野叔枝さん。「あいこープさんと一緒にやれたから、そんな考え方がなれたんです」と当時を振り返り話されました。

「まだまだ途中！」

「飲んでみますか」と搾りたての豆乳を味見させていただきました。なんて濃厚。飲んだ途端にお肌がきれいになって行くような錯覚が（笑）。1丁に含まれる大豆の量が違うから、濃くて美味しく栄養価が高い豆腐になるのです。豆腐を固めるための「にがり」も国産の天然にがり「海の精」に限定したこだわりです。

とはいえ、課題はたくさんあるようで「まだまだ途中ですよ」と社長は力強く笑いました。「大豆の産地と直接契約したり、原料の保管方法などを工夫して、均一で良い商品を通年作れるようにしたい。地場の産地とつながりの深いあいこープさんと一緒に何かできないかな？」と未来図を思い描き楽しそうに語るお二人から、取材している私たちにもワクワクが伝染。【あいシテル】の豆腐はますます美味しく進化しそうです。



クッション材になる水を入れバックに詰められ



コンベア式の冷水プールで1時間半かけて芯まで冷やします

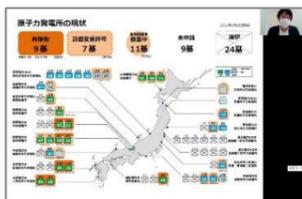


菅野食品株式会社（仙台市宮城野区）
菅野叔枝さん（代表取締役） 菅野勝也さん（常務取締役）

阻止ネットオンラインセミナー【脱原発社会づくりに向けた地域活動の共有】

2月8日、阻止ネット（六ヶ所再処理工場に反対し放射能汚染を阻止する全国ネットワーク）主催のオンラインセミナーが開催され、5団体からそれぞれ取り組んでいる活動について報告がありました。パルシステム電力から「飯館電力のバーチャル視察の紹介」、生活クラブ北海道、グリーンこープ共同体、日本消費者連盟からそれぞれ「核のゴミ」「託送料金訴訟」の問題等、活動の紹介が行われ、あいこープみやぎからは被災原発である女川原発の「再稼働を巡る経過と諸問題」について、多々良哲顧問よりお話しいただき、全国の参加者と共有しました。

今までは、遠方の会場の為参加できなかった組合員も、自宅から参加でき理解を深める機会となりました。セミナーの後、飯館電力のバーチャル視察に参加したいと声が上がリ、委員会準備を進めています！（脱原発委員 向所千夏）



日本全国にある原発の問題を学習

安定ヨウ素剤の事前配布を県に要望

ひなまつりの3/3、希望者に安定ヨウ素剤の事前配布を求める要望書を県知事宛てに届けました。現在「原発から5キロ圏内の住民には事前配布、30キロ圏内は自治体の備蓄」となっています。担当者は「国で定めている」を盾に基準を満たしているかのような説明に終始。参加した6人それぞれに「福島では30キロ圏外でも高濃度の放射性プルームが拡散された」「いざとなった時に直ちにもれなく配布する事ができるのか」「安定ヨウ素剤は被ばく前に服用しなければ効果が大幅に下がる」等、矛盾点を指摘しつつ食い下がるも時間切れとなりました。

エネルギー政策も「国の方針で」と女川原発の再稼働をぎり押しした知事、あきらめずに声を上げ続ける事が大事だと思います。（脱原発委員 池田朋子）



県への要望の様子はテレビの県内ニュースで報じられた



理念を守ること 新しいおいしさも 商品に映し出す

「あいコープらしい」って何だろう たくさんの人に利用してもらえるものって何だろう
命・健康・環境を守ること、美味しさ・楽しさ・便利さの両立
あいコープの挑戦を手にとって、確かめて、実感してください

マツダ製麺の新商品を開発中！

昨年、PBあいシテルの定番ラーメン、しょうゆ味・みそ味に加えて【辛みそ味】を供給開始！今までのみそ味じゃ物足りなかった大人たちから大反響！

続いて健康志向の組合員を喜ばせる新商品が満を持して…？乞うご期待！



ヒント：国産小麦を丸ごと挽いて…

パスちゃんジェラート新フレーバー!?

こだわりのパスちゃん牛乳を少しでも無駄にしたい！と開発して大好評の【放牧パスちゃんジェラート】。ミルク・いちごの他にもバリエーションを楽しみたい！と2つのフレーバーを開発中。特別なミルクの美味しさが生きる新しいお味は…？



ヒント：千ピッコ大好きなアレと緑さわやかなアレ！

新商品はどれも大好評

高橋徳治商店と組合員、職員で構成される「魚食プロジェクト」が開発したお魚のナゲット風【パクパクなぎょっと】は「お魚だとはびっくり！」「子どもに安心して食べさせられる」と大人気。



あいコープ職員が生産現場を学習しながら生産者と共に開発した社会福祉法人みんなの輪わ・は・わ大衡の【プチマドレーヌ】や【米粉クッキー】には、多くの組合員から感想のお便りが寄せられるなど、予想を上回る注文が。



お料理キット トレーの変更に挑戦

週に1400点もの注文があるという大人気のお料理キット。しかし、脱プラスチックを目指しながらも発泡トレーを使用しているという矛盾…。調査、検討を重ねた結果いよいよ、全国の生協に先駆け、あいコープが先陣切ってトレーを紙製に変更！夏からの変更を目指し目下準備中！



組織概要

(2021年2月分)

【組合員数】	14,059名
【供給高】	229,108千円
【一人実利用高】	5,703円/週
【出資金】	1,224,830千円

お見舞金を送りました

2/13に発生した福島県沖地震により被害のあった生産者に、あいコープ自然災害基金よりお見舞金を送金しました。

大木代吉本店(福島) 5万円
株丸山(宮城) 10万円

2021年3月2日(火)
▼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▼2021年度総代会に至る日程及び各号議案について決定した▼委員オリエンテーション▼企画書承認した▼飯館電力パーチャル視察▼LP A養成講座助成金について承認した。

理事会議事録抄



◎野菜の苗を植える具体的な時期がわかって良かったです。なによりzoomを通してですが、西塚さんにお会いできて嬉しかったです！(太白地区組合員交流会参加者感想)

えんのう えんのう

第1回スペシャル

仙台えんのう倶楽部は、七郷(仙台市若林区)にある畑で無農薬野菜栽培体験を行う他、あいコープの組合員イベント「畑に行こう」田んぼに行こうの運営協力、そしてあいコープ産地での農作業手伝い(援農)を行っています。慢性的な人手不足の産地において強い味方になっている仙台えんのう倶楽部。登録メンバー数は現在35名。3月6日には総会が開かれ、更に充実した活動が示されました。

今月から、県内産地で繰り広げられる援農活動の様子をメンバーからお伝えします！第一回はトマト定植の報告です。

2月21日、生協あいコープみやぎから今年初の産地応援、「七郷クローバーズファームのトマト苗定植作業」の依頼を受け、作業しました。ビニールハウス内だから、寒風はしのげるけれど、激しい雨が降ったかと思うとお日様が出て、室内が暑くなったり、寒くなったり。天候不順にめげず、着ている服の調節をしました。



組合員に美味しく食べてもらえるよう努力している生産者の思いが交錯し、私たちもあい?!を込めて、指示された通り丁寧に定植します。大人数で入っているのをごんごんはかどる！久しぶりに土を触り、仲間と同じ作業するのは楽しいです。成長する苗、そして出来上がった新鮮な美味しいトマトを食べることは、生きている醍醐味だもんね！

仙台えんのう倶楽部 國永満知子



3・11 職員集会



3月11日朝、「あいコープ3・11を忘れない」職員集会を行いました。事業部の竹内リーダー、商品部の相澤課長、七郷クローバーズファームの細谷滋紀代表、高橋千佳理事長の4名から当時の体験が語られ、高橋正人専務からは「私達がこれから何をしないといけないか、しっかり考えよう」との問題提起が行われました。

編集後記

東日本大震災から10年という節目を迎え、あらためて震災後の復興や社会の在り方が問い返されている中、東京電力の原発管理の杜撰さが次々と明らかになっています。原子力規制委員会に「不正なのか、分かっていて意図的にやらなかったのか。あるいは知識が足りなかったのか。技術的な能力の問題か。それとも、なめているのか。」とまで言われている始末。そもそも原発の津波対策を「分かっていても」やらなかった「故の原発事故です。」「分かっていたのに防げなかった」という後悔をこれ以上繰り返さない為に私たちがすべきことは？

組織運営室室長 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



0120-50-7277 平日 9:00~15:00

年金相談・5/11(火) 社会保険労務士 清野道子氏

13:30~15:30

法律相談・5/11(火)、5/19(火) 弁護士 倉林千枝子氏

13:30~15:30

傾聴・5/11(火) NPO法人仙台傾聴の会 森山英子氏

10:00~12:00

子ども相談・5/18(火) 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。

▼各相談日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 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 (2021年2月分)

ささえあい(保障)	0件	◆集団託児 利用延べ人数 1名
たすけあい(ケア)	2件	
集団託児	1件	◆ケア時間 7.5時間
慶弔・出産	18件	
電話相談窓口	9件	*Covid-19の為、活動を制限していました。
計	30件	



●今年度はコロナで途中打ち切りとなってしまい残念でしたが、都会育ちの私達にとって楽しい経験をさせて頂きありがとうございました。又企画がありましたら参加したいです。(2020年度たねまきプロジェクト参加者)

40年近いお付き合いに 新しい歴史の1ページ

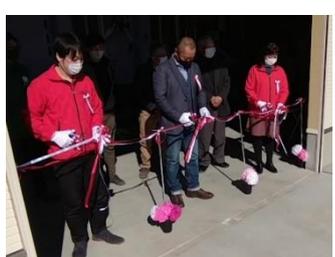
新ライスセンター (精米施設) 完成記念式典

仙台市若林区七郷。海風が吹き、広い田畑の向こうに仙台市街の明かりが見える地域に、あいコープの生産者がいます。

40年近く昔、農薬を使った栽培が推奨されていく様に疑問を抱き「減農薬で野菜を作って売ってください」と懇願した人と、それを受け入れて生産した人がいました。前者がのちのあいコープ組合員、後者がのちの「七郷みつば会」です。食べる人と作る人の出会いで始まった関係は、生産者と生協(組合員)のお付き合いになり、以来ずっと続いています。



震災後あいコープが贈った発電用の風車がシンボル



細谷代表とあいコープによる完成記念のテープカット

2011年の東日本大震災の甚大な被害から立ち上がるため、みつば会の生産者が農業法人「七郷クローバースファーム」を立ち上げました。国の助成を受けながら農地復旧を続け、産直米や野菜を供給。若手生産者も育てています。

40年近くあいコープに産直米を届けるために稼働し続けた精米設備は、老朽化し不具合も発生してきました。そこで「作ったコメを人任せにしないで組合員の食卓まで」というこれまでの想いをこれからも継いでいくために、生産者は新ライスセンターの建設に踏み切りました。

3月8日、青空の下、完成記念式典が生産者・組合員・職員が集い賑やかに行われました。新築の立派な精米所は、衛生管理され、効率よくお米を貯蔵・精米・袋詰めまでできる施設でした。(詳しくはQRコードを読み込み動画をご覧ください)

これからも産地直結の確かな品質のお米をおいしくいただき、産地を支えていきましょう!



あいコープみやぎ理事長 袋詰め作業を初体験(^ ^)



七郷みつば会・七郷クローバースファーム (左から) 阿部哲也さん・細谷滋紀さん 菊地柳秀さん・二瓶次男さん

「七郷は、昔はもっと広大な田園地帯だった」とおっしゃる菊地さんは300年の歴史ある農家の13代目。あいコープ草創期からあいコープの農産部門を支える生産者の一人です。同じくベテラン生産者・七郷の小松菜でお馴染みの二瓶さん。就農10年目、現在のクローバースファームを引っ張る細谷さんと、組合員交流の「トライ田んぼ」でも惜しみなく協力してくれる阿部さん、期待の若手生産者も一堂に会して(屋外だけど)温かな式典になりました。



←動画でチェック
3分間の動画で
新ライスセンターの
見学ができます。
ここからアクセス!

Calendar *今後のイベント*

4/14(水)
雑貨から見えてくる
持続可能な未来
**生活アートクラブ
富士村社長のおはなし会**

場所/ オンライン (zoom) 開催
自宅からパソコン、スマホで参加
時間/ 10:00~12:00 参加費/無料

5/13-20(水・木)
2021
委員オリエンテーション
~あいコープ元理事長
吉武洋子さんを招いて~

場所/ オンライン (zoom) 開催
自宅からパソコン、スマホで参加
時間/ 10:00~11:40 参加費/無料

◆「LPA (ライフプランアドバイザー) の会」
LPA 養成講座 受講生募集

4/23(金)
「LPAの会」新規立ち上げ!
LPA 養成講座説明会

場所/ エルパーク仙台 5階セミナーホール
時間/ 10:15~11:45 参加費/無料



※各種イベントや募集の詳細・申し込みは
あいコープみやぎホームページからどうぞ

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)