

あいあいあい

I eye 愛

2021年
10月号



組合員の想いを映す 紙製トレー

商品部 播磨 賢次

2018年2月1日より供給を開始した「パパッとラクラク」あいコープのお料理キット。今年7月までの累計供給数は、あいコープみやぎ・ふくしま合わせて25万食を超え、組合員のお役立ち商品に成長しています。スタート当時、組合員の皆さんから懸念の声をいただいたのが食材を乗せた発泡トレーの存在でした。当初、トレーを使用せずにカットした野菜を1つの袋に入れて供給できないかなど検討しましたが、組合員モニターの協力による調理の結果は散々。取り出したい野菜が袋の奥底にあったり、みじん切りにした生姜が袋の中で飛び散り取り出せなかったりと、とても「パパッとラクラク」とは行かず、発泡トレー不使用は断念せざるを得ませんでした。

こうした声を実現させるため、商品部では発泡トレーから紙トレーへの切り替えの方針を打ち立て、様々な調査と実験を繰り返してきました。しかし、全国の生協や食品小売業が扱うミールキットのほとんどが「強度」や「使用感」の問題から発泡トレーを使用しており、前例のない紙トレーへの変更は困難を極めました。

こうしてスタートしたお料理キットは、食材の質や味付けには定評があり、予想を超える人気で製造が追い付かない程でした。組合員から「簡単でおいしい」「レパートリーが増えた」「忙しいので助かる」など嬉しいお声を頂きましたが、その一方、やはり「発泡トレーをなくして欲しい」という要望も絶えません。

そしてついに2021年8月1日より、紙トレーへの変更を実現。当初は全体の約70%を紙トレーに切り替え、今後全てのトレーを紙製に切り替える予定です。使用後の紙トレーは配送便で回収し、花たまで使用している卵パックに生まれ変わります。

この全国的にも例のない取り組みをあいコープが実現できたのは、組合員の皆さんの強い想いと生産者の協力があつたからです。私たちは、組合員の声に耳を傾け、その願いを生産者と共に商品に反映させることが出来ると自負しています。

これからもその想いを大切に、一人ひとりの選択と協力の力で、より良い社会を、そして未来を築いていきます。

CONTENTS

- ▶ 畜産学習会最終回 ……2
- ▶ 地区の活動報告 ……3
- ▶ 魚プロ認証はこうして行われている! ……4-5
- ▶ にっぽんの竹紙を使い始めました ……6
- ▶ 環境学習会報告 ……7
- ▶ 生産者さんにあいに行こう(株)ニッコーの巻 ……8

伊藤幸蔵氏(米沢郷牧場) ニッポンの畜産の問題点を斬る 畜産学習会 最終回を迎えました

食肉加工場「あいコープミートセンター」の稼働を控えたあいコープみやぎは、今年度、活動の中心に「畜産」を置き、組合員や職員が理解を深めてきています。

9月10日、NPO法人とうほく食育実践協会が主催する畜産学習会はいよいよ最終回を迎え、27名の参加者は講師である伊藤幸蔵氏の講義に耳を傾けました。



米沢郷牧場の基本理念から
ていねいに教えて頂きました

鶏肉や平飼いこめたまごの産地としておなじみの米沢郷牧場(山形県高島町)は、自然循環型農業を実践しています。田畑を耕し作物を作る、その作物を利用して家畜を育て、家畜の排泄物は田畑に戻る。ここに、働く人、食べる人(買ひ支える人)が絡み、人と自然とがつながった大きな輪になっていくイメージを、代表の伊藤さんのお話から感じる事ができました。

米沢郷牧場は「循環する畜産」を、夢を持って実践している生産者です。近年、多くの畜産生産者は大規模化、グループ化し、家畜を輸入された飼料で育て、利益を上げることを目指す「畜産に特化した企業」となっています。飼料にコストがかかり、排泄物も処分にコストがかかる厄介者、という問題点は、米沢郷牧場の方針を当てはめると解決してしまいます。

「地域有畜複合経営」と題した米沢郷牧場の目指す農業。もともと農

耕民族である日本人が、農場の大規模化や経済的な効率化により失ってしまった「理にかなった農業」について説明していただきました。かつては日本のいたる所で行われていたはずの循環する農業は、決して苦労ばかりの時代遅れなものではなく、むしろ先進的な取り組みです。

2011年の東日本大震災で、東北の港は壊滅的な被害を受け、輸入は止まりました。発災時たった2日分の餌しかストックがなかったその状況でも、米沢郷牧場が鶏たちに餌を与え続けることができたのは、「飼料米」と「自社の飼料工場」のおかげだったそうです。健康な鶏を育てるための餌へのこだわりは、非常時に別の形でも活かされ、しなやかに対応できた事が伺えます。

また、家畜であつても生きものの尊厳を大切にし、命を頂く日まで快適に過ごさせる「アニマルウェルフェア」も大切にしています。「日本は世界的にアニマルウェルフェアに向けた取り組みが遅れており、欧米には及ばない」と国の方針に憤る伊藤さん。米沢郷牧場では鶏卵用の鶏を光と風の入る鶏舎で「平飼い」していますが、この養鶏を実践する養鶏場は少ないのが現状です。しかし、ヨーロッパの消費者などは卵を選ぶ際「飼い方」に着目する人が多く、それが少しずつ波及して、日本でも徐々に平飼いが認知され地位が向上している風潮もあると話されています。

そしてこれらの取り組みを、消費者(生協組合員など)との交流を通して次世代の子ども達へ伝えていく事が何よりも重要で、健全な食の循環を拡げる近道であると話され、全3回にわたった畜産学習会は幕となりました。



平飼いこめたまごを産む
国産種「ゴトウモミジ」の鶏舎

★学習会参加者感想★

窓のない鶏舎で、狭いケージの中、抗生物質が入った輸入飼料を与えて飼育された鶏たちの卵に対し、米沢郷牧場の卵は、生産者が「自分が食べたくない物は作らない」と言う信念のもと、のびのび自由に動き回れる環境で飼料にこだわり、全飼育期間無薬で育った鶏が産んだ卵。見た目や価格だけでなく家畜が健康に育つ環境にも目を向けて商品を選んで行く事が大事ですね。米沢郷牧場のような開放鶏舎の鶏たちには驚くほど病気が少ないという話にも納得でした。

(理事 石川佳名子)

あいコープみやぎ自然災害基金収支報告(2020年度)

収入内訳	収入金額	支出内訳	支出金額
自然災害基金	523,500	PTJミヤンマー支援	50,000
〃(ポイント)	540,500	地震見舞い(榊丸山)	100,000
微酸性電解水	261,654	〃(大木代吉本店)	50,000
米袋エコバッグ	2,400	豪雨災害(グリーンコープ)	1,059,000
計	1,325,654		1,259,000

残高 69,054円

老舗の風格に感動！ 鎌田醤油 工場見学

7月中旬、泉B地区員会で鎌田醤油の工場見学に行つて来ました。

仙台から車を走らせること一時間弱、緑溢れる景色を眺めながら向かつた美里町。用水路が流れ、古くからの素敵な街並みの中に鎌田醤油がありました。重厚感溢れる門に蔵、立派な松の木。敷地に足を一步踏み入れただけで感じられる歴史の重みに感動しました。

工場見学の前に鎌田雅敬専務よりお話を頂きました。「江戸時代……つて、ちよつと前でしょ？」から始まつたお話(笑)。歴史ある場所は時間の感覚も違う！と驚かされ、さらにこだわりの原料で作られている仙台味噌やこつじ味噌のお話が楽し過ぎて、危うく肝心の工場見学の時間が無くなりそうでした。



築100年以上！歴史ある工場



工場を案内する
鎌田雅敬専務

工場へ一歩足を踏み入れると麴の甘い香り。レーンを流れて行く塩、大豆、麴が出会い美味しいお味噌へ。近代的な機械も稼働している工場内ではあるものの、築百年以上の建物の柱や梁などには歴史を感じます。建物に美味しく発酵させる菌が住んでいるそうです。そしてなんと、地震の際建物が傾いたのを重機で引つ張り上げて直したと、昔の木造建築だから出来たことを教えていただきました。

他にも醤油を絞る様子や、あいコープで供給される鎌田さんのこめ麴になる麴を熟成させる室(むろ)なども見学しました。

そして別の建物に行くと醤油と万能つゆ、麴つゆなどのリユース瓶が積んであります。全て鎌田醤油の工場です。洗浄し、中身を入れて組合員さんの元に届くのです。実は瓶口の破損を防ぐために、キャップは付けたまま返して欲しいそう。そして「あいコープの組合員さんは皆さん綺麗にすすいで出してくれて助かる」と言って頂きました。

こんなに素敵な場所です。こだわり抜いた材料で作られている、さらに長い年月の歴史を受け継いだお味噌と醤油。それを食することができるのは幸せなことだと、感動した時間でした。

泉B地区担当理事 千田真紀

パンの利用が福祉を推進 「パン工房わ・は・わ」見学

若林地区員会で大郷町の「パン工房わ・は・わ」を見学しました。ここは障がいをお持ちの方の為の就労継続支援事業(B型)を行っている施設で、地元大郷の減農薬米(それも隣の施設でひきたての米粉)を使った「みんなの」食パンやもちり米粉パンシリーズを作っているところ。学校給食にも採用されており、大郷町の幼稚園給食で、わ・は・わのパンを食べて育った子供たちからの「小学校に上がったならもうこのパンが食べられないの？」という声に、ええ、学校給食にも登場したというエピソードをお聞きました。

ウイナー開発当時の思い出 話に花が咲きました

地区でPB商品の学習をしようにも、お仕事を待つ地区委員さんは定例会参加すら難しい……。活動の醍醐味「産地交流・工場見学」もコロナに阻まれ、資料だけ渡しても実感わかないだろうなあ……。そうだ！PB商品開発メンバーだった元・地区委員さんに当時の様子を聞きながら現・地区委員さんとの交流を兼ねたオンライン学習会はどうかな!? そんな思いで土曜日に交流を開催しました。

小さなお子さんを抱えた方は「ビデオオンできますか?」「まだ着替えてま



しつかりと衛生管理された工場では、利用者さんが黙々と作業をしていました。パンの売り上げから経費を差し引いた金額は利用者さんへの工賃に上せされるシステムとなっています。昨年度はパンの利用が増えたのでプラスチックで支払うことができ、利用者さんのモチベーションも上がったそうです。

私たちがパンを利用することで、地産地消の他、巡り巡って利用者さんの就労の助けになっているのかもしれないと思うと温かい気持ちになりました。

若林地区担当理事 太田代 一世

せんー笑)、家に「ミココ」がない方は「コンビニの駐車場におります」など、それぞれ大変な状況の中参加して頂き、地区委員の「夏休みの宿題」だった「皮なしウイナーレポート」をもとに、気になる点や疑問などを共有しました。開発は5年も前の話でだいぶ忘れてる部分もあったけど(笑)商品開発に携われた当時学んだこと、感じたこと……顔を合わせてお話が聞けて良き学びにつながりました。

互いに画面越しにあいコープ愛を語り合い、近況報告もできて、「地区活動経験のある働く女性同士」が交流を持つ良い機会となりました。

石巻地区担当理事 辻 朗子



魚プロ認証マーク

あいコープ職員と組合員の

お墨付き水産品です

もっと魚を食卓に。もっと子どもたちに水産品を食べたい。そんな願いを持ち活動するあいコープの「魚食プロジェクトチーム（通称魚プロ）」は、発足から丸3年が経ちました。その「魚プロ」メンバーが中心となり、産地や生産者のこだわりを学び、試食をして認証するのが「魚プロ認証」です。魚プロ認証マークの付く商品の選定基準は次の通りです。

【産地】宮城・東北の志ある生産者。
【品質】原材料にこだわり、吟味し、付加価値のある商品。
【美味しさ】素材の良さを生かした商品であり、且つ、生産者と共に育て、地域に広めていきたい商品。

これまでに3回の選考の機会を経て、実に11もの商品に魚プロ認証マークが付き、組合員が水産品を選ぶ際の参考になっています。

宮城県産わかめ
宮城県産生かき
(生食用・加熱用)



認証商品と産地紹介

※2021年9月現在の認証商品です



歌津町 丸壽阿部商店
石巻市 丹野商店

東松島市 高橋徳治商店
塩竈市 間宮商店

仙台市 COOP



近海マサバふっくら干し
近海マサバふっくら醤油干し
真サバふっくら酒汐干し



魚食プロジェクトの皆さん

おでん種セット
おとうふ揚げ
パクパクなぎょっと

甘塩・紅鮭2切・3切
紅鮭切身(山漬け)2切・3切
銀たらミリン漬け2切・3切

「こんな商品があったらいいな」「子どもたちが魚をたくさん食べてくれるようにするには?」「商品を通して水産業の問題をみんなで考えよう!」様々なことを語りながら、生産者と協力して生まれたのが、お魚で出来たナゲット「パクパクなぎょっと」です。
また、魚プロ認証のための試食で気づいたことや、もっと組合員に愛される商品にするためのアイデアも生産者と共有し、より良い商品づくりのために日々、海に思いを馳せる魚プロメンバーの皆さん。あいコープの水産部門を盛り上げようと奮闘中です!

【魚プロ】は生産者と共に商品づくりをします

見た目は同じような切身のお魚。でも中身はそれぞれ違います。スーパーで売っている商品だって、その生産者が「消費者が美味しいと言ってもらえるように」と願って作ったものに違いはないはず。個体差やその年の漁獲の状況が商品に影響しやすい水産品において、他と明らかに違うあいコープ商品の「良さ」は何なのか?どこが自慢できるのか?それを探る試食から認証に向けた作業は始まります。
満場一致で「やっぱりあいコープの商品だね!全然違うね!」と実感することもあれば、さらに、その商品のこだわり(生産現場の特徴、開発の背景や、使っている調味料の違いなど)を話し合い、産地・品質・美味しさの基準を満たして初めてマークが付くのです。
「水産品を利用してみたいけれど、どれを選んだらいいかわからない!」そんな時は、魚プロ認証マークの商品を利用して見ませんか。組合員の信頼を背負った生産者がお届けする地場の水産品が納得させてくれるでしょう。



試食後、どれが美味しかったか、どんな違いがあったかディスカッションし、認証マークにふさわしいと意見が一致したものが認証されます



あいコープの商品と市販の商品を試食します。試食しているときは、どれがあいコープ商品かは分かりません



試食に参加しない職員や理事が、あいコープ商品と市販品を調理し準備します。魚種や味付けが同じような商品を比較することで、他との違いを見極めます

認証品選定試食会はこうして行われる

9/4 「宮城の水が危ない! ストップ水道民営化 市民集会」

命の水の問題に、オンライン含めて160名が参加しました。6月県議会は、水道3事業の運営権を一括して民間企業に売却する「水道民営化」関連議案を可決。しかしその議会で、浄水場や下水処理施設の運転・管理を実際に行う会社は実は外資系企業ヴェオリアが支配するという、重大な事実がわかりました。この事実は衝撃をもたらし、自民党議員が「なぜ自ら進んでグローバル水メジャーに宮城県の水道サービスを委ねるリスクを冒すのか?」と知事問い詰める場面もありました。
この集会で県議さん等の議会報告を受けて、私たちの「命の水」を外資系企業に売り渡してよいのか?という重大な問題を、今後も追及していかねばならないことを確認しました。



オンラインでつなぎ160名もの市民が参加した

9/4 せっけん運動ネットワーク全国交流集会

新型コロナの影響で中止となっているシャボン玉フォーラムに代わり、全国交流集会がオンラインで催されました。約170名が講師の中下裕子さん(NPO法人「ダイオキシンの環境ホルモン対策国民会議」代表)の講演を聴きました。日本の公害の歴史に始まり、近年問題となっている『香害』などについて解説。人体に有害物質が含まれているかを調べる「バイオモニタリング制度」を作るためにも「環境安全基本法」の制定を求めよう、そのためにはたくさんの方が必要だと呼びかけました。(あいコープでも署名を集めています)講演後は参加した生協団体がそれぞれの活動報告を行い、ネットワーク参加の団体が互いの活動を知る機会になりました。理事 鈴木真奈美



まんま通信の
あるくらし

「にっぽんの竹紙15」がすごい!

『竹害』という言葉をご存知ですか?

4月に行われた環境学習会で、あいこ
ープの別冊チラシに、竹が原料となった
紙が使われることが発表され、使用が開
始されました。現在この別冊チラシ【こ
だわり生活】に使われる【にっぽんの竹
紙15】は、竹を15%配合した画期的な紙
です。そのニュースを聞き、「リサイクル
紙ではなく、なぜ竹?」と思った方もい
らっしゃったかもしれません。

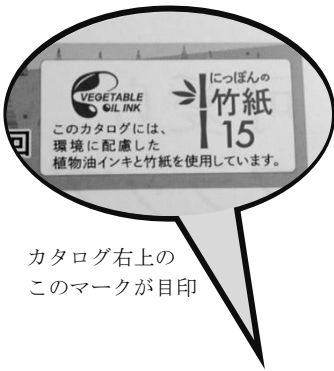
かつて日本の暮らしで道具として活か
されてきた竹はプラスチックの普及で使
われなくなり、全国各地にうっそうと生
い茂る竹藪が増えているそうです。手入
れされた「竹林」と違い、竹が伐採でコ
ントロールされないままはびこった「竹
藪」は、土壌の保水性が悪化し、土砂災
害の危険性を引き起こすなどの「竹害」
をもたらします。困り果てた山の所有者

が行政に相談したところ、竹を枯らすた
めの除草剤を無償提供される、という話
もあるそうで、除草剤の危険性を知る人
にとつては何ともしなくては!と感じる
切実な問題です。

豊富で丈夫な「便利な素材」から「厄
介者」になってしまった「竹」を資源と
して活用できたら。鹿児島県の工場
で竹紙を作っている中越パルプ(本社は福井
県)では、地域の人々と企業の協働体制を
作り、経済と環境保全の両立を目指す先
進的な取り組みをしています

私たちあいこープでは、こうした取り
組みを供給活動に利用し、環境保全に一
役買いたいと思うと同時に、その製品竹
紙を使っているということを知りたく
知ること、多くの人がテレビや雑誌で
あまり報じられない、新たな環境問題に
気づききっかけになればと考えます。

理事 鈴木真奈美



カタログ右上の
このマークが目印



様々なメーカーのカタログを
冊子化することで
計画的に竹紙を使用!
いつかまんま通信も…?

ええのうえんのう

仙台東のう倶楽部の情報を毎月
お届けするこのコーナー
第7回は援農活動に熱い想いを
持つ「シンさん」の作業報告です!

秋保ゆうきの会の産地応援
「にんじん畑の草取り」に参加し
ました。午前中のわずかな2時
間、それなのに次の日には筋肉
痛。情けない限りです。有機栽培
の大変さを、つくづく思いまし
た。

生産者の方たちが、それに見
合う対価が果たして得られてい
るのか、また一方で、えんのう倶
楽部の先輩諸氏のボランティア
精神によって支えられているの
ではないかとも思います。

食の安全、安心のために頑張っ
ている生産者の方たちが、正当に
報われるシステムが構築できれ
ばと思います。



「安全な食」を持続可能にする
産地を想う人々の労働力!

理事会議事録抄

2021年9月7日(火)

▼9月以降の組合員活
動における新型コロナウイルス
イルス感染拡大防止対
策について決定した▼組
合員理事役員報酬規
約検討委員会担当者に
ついて決定した▼ゲノム
編集トマトはがきアクシ
ョン企画を承認した▼O
Kシードプロジェクト・トマ
トの緊急アクションへの参
加を承認した▼Wa!わあ
祭りにおける映画祭・ト
ークライブ・講演会企画
及びスケジュール案を承
認した▼カネシゲファ
ム自然災害基金支援報
告を承認した。

組織概要

(2021年8月分)

【組合員数】	14,717名
【供給高】	227,965千円
【一人実利用高】	5,295円/週
【出資金】	1,247,387千円



「子どもに安全なものを食べさせたい」と有機野菜の給食採用を提案すると「現在の物は別に危険ではない」と身構える行政に疑問を抱く米沢郷の伊藤代表の話に、ガンガン頷く以外なかった(畜産学習会参加者感想)

測ってみなければ減らせない！

バイオモニタリング制度の必要性を学びました

学校の授業で「水俣病」や「四日市ぜんそく」というのを習い、多くの人が苦しんだ公害というのは知識として知ってはいましたが、現代でも化学物質で苦しんでいる方がたくさんいらっしゃるということには理解していませんでした。

講演された弁護士の中下裕子先生によると、日本の化学物質管理制度は、海外に比べてかなり遅れているそうです。それは環境に関して管轄している省庁が縦割りであることや、規制基準自体が甘いということからもうかがえるそうです。

この講演で特に印象深かったことは、人間と環境は同一の存在であることということとです。環境すなわち、水・空気・土壌が汚染されれば、人間はその汚染物質を知らず知らずのうちに体内に取り込んでしまいます。

中下先生は、いまの日本の現状に欠如している問題点

に關して「環境安全基本法」の制定を呼びかけています。また人が体内にどのくらい有害化学物質を取り込んでいるかを調べる「バイオモニタリング制度」の拡充も提言されています。おとなも子どもも健康で安心して暮らしていくためには、安全な環境でなければなりません。私たち個人が環境に配慮し、環境になるべく負荷をかけない生活を送るよう努めることはもちろんですが、国が国民の健康そして環境の安全を守るためにも、具体的な施策と法律が必要だと思いました。



講師の中下裕子先生

石けん環境委員
高橋麻衣子



私のオススメ商品



私がオススメするのは、あいコープの手揚げです。あいコープの豆腐と同じ原料から作った手揚げは、米油で揚げているのでべたつきも少なく、大豆の香ばしい香りとさくっとした歯ごたえのある食感が特徴です。オススメはシンプルに炙って。お醤油やめんつゆでいただくジュワッと大豆のうま味と米油の香ばしさをダイレクトに感じることができます。まだの方はぜひ一度食べてみてください。

企画製作課 阿部咲良

編集後記

ゲノム編集トマトの一般市場流通が始まります。それに先立ってゲノム編集トマトの苗を消費者に無料配布するキャンペーンが展開され高GABAを売りにゲノム編集トマトをポジティブに印象付けようとしています。しかし科学技術の短兵急で過剰な適用は、生命の歴史が育んできた食べ物の価値と相容れません。あいコープは、消費者の様子をみている食品メーカーに対してゲノム編集トマト不使用を訴えるハガキアクションに取り組みます。多くの方のご協力をお願いいたします。

組織運営室長 豊嶋 馨

●機関紙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広報宛にお送り下さい。

組合員の皆さんの『つぶやき』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 (2021年8月分)

ささえあい(保障)	0件	◆集団託児	
たすけあい(ケア)	11件	利用延べ人数	0名
集団託児	0件	◆ケア時間	
慶弔・出産	18件		6時間
電話相談窓口	10件	*Covid-19の為、活動を	
計	39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

年金相談・11/9(火) 社会保険労務士 清野道子氏

13:30~15:30

法律相談・11/19(火)、11/17(水) 弁護士 倉林千枝子氏

13:30~15:30

傾聴・11/9(火) NPO法人仙台傾聴の会 森山英子氏

10:00~12:00

子ども相談・11/16(火) 宮城教育大学教授 菅井裕行氏

10:00~12:00

健康相談・11/30(火) 薬剤師 海沼俊規氏

介護相談 (ケアプランセンター木もれび 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。



●いつも家のいたる所に使わせてもらっています。ドアノブ、テーブル、お手洗い等です。とても助かっております。ありがとうございます。(微酸性電解水利用者アンケート)

もっと安全で もっと美味しく もっとボリュームに!

組合員の夢をかなえる肉まんファクトリー



ついにPB「あいシテル」に!

(株)ニッコーは、昭和59年、先代の社長が「食は命の源」という強い想いをもち立ち上げた食品加工会社です。今回はお弁当に便利な冷凍食品や『あいコープの豚肉で作った肉まん』の生産者であるニッコーの神奈川県大和市の工場とリモートで繋がり、お話を伺いました。

時として「日持ち」させ食中毒を予防する目的でも使われる「食品添加物」を使わず、それでも安心して食べられる冷凍食品を作るには、とにかく清掃が欠かせないそう。添加物のメーカーがニッコーに営業に訪れることもあるそうですが、「理念を曲げてはいけない」と一切受けず、製品の加熱をしっかりすることや、機械の洗浄や工場の清掃を徹底し、安全なものを作り続けています。営業課長の菊田さんは入社8年目。かつてコンビニご飯で3食食べていた時と、食べ物に気を付けるようになった現在では体調が違う!と、「より自然な食べ物」の力を実感しているとか。

「うちの会社、実は最初は『肉まん』からスタートしたんですよ」と仰る専務の山崎さん。産直豚肉を工場に持ち込み作られるあいコープの肉まんも、10年以上のロングセラー商品ですが、この秋、組合員の声を受けリニューアルに取り組み、自信の逸品を完成させました。ショートニングなし、遺伝子組み換え原料不使用のみりんを使用し、さらにサイズを従来品より大きくし、1パック4個入りになって 10月1日から新登場です。



ていねいに蒸しています

皮の仕上がりをよくするショートニングの代わりに、酸化防止剤不使用のこだわりのラードを使用するなど、原料を吟味し完成した新しい肉まん。「PB あいシテルの6つのやくそく」をクリアしたことで PB 商品へとステップアップし、食べ応えもアップ。生産者にとっても「やり切った! 良いものができた!」と自信はあるものの、「組合員さんに利用し続けて頂けないのでは元も子もないから」と価格は抑え、愛される商品になるように願って製造しているそうです。

手間や時間はかかっても、家庭のキッチンで作るような安全な食べ物を、いつでも手軽に食卓に出せる冷凍品にして届けてくれるニッコー。産直肉をはじめ信頼できる材料で作られた肉まんは、他では手に入らないあいコープ組合員だけの幸せ。季節限定のホカホカ肉まんが、ニッコーの工場からやってきます。



自社農園を持つことで
野菜の目利き能力も上がったそう



(株)ニッコー

山崎 隆志 専務 菊田 潤哉 営業課長

「自分の子どもに安心して食べさせることが出来る食品を作る」を社是として、創業当初より皆様に喜ばれる商品を製造してきました。美味しく、安心・安全なものをお届けするために、低価格の物よりも顔の見える生産者から仕入れた原材料を使うことが大切という考えは 37年たった今も変わりません。

ニッコーの工場は、家庭の台所を少し大きくしたようなところであり、1日の生産量は限られておりますが、野菜は洗浄からカットまで自社で行っております。手作業の部分も多くあり、時間もかかりますが、その分丁寧に扱うことをモットーにして取り組んでいます。

10年前から農業事業にも参加しております。よりこだわったものをお届けしたいという想いから、耕作放棄地を開墾し、土作りから始めました。工場に出た野菜の皮などの生ごみを、堆肥につかう循環型農業に取り組んでおります。野菜の生産量も増えており、自社の商品にも使っております。

皆様に喜んでいただけるよう、これからも変わらず、こだわりの商品を提供し続けていきます。

(株)ニッコー 営業課長 菊田潤哉

Wa!わあ祭り2021 10月30日(土)~11月28日(日)

10/31 日 教えて!八田さん
子どもの食べ物調べてみた
~パン・カップ麺~

講師/ 農民連食品分析センター 八田純人さん
参加費/ 組合員 500円 一般 700円

11/20 土 映画「おだやかな革命」
上映会&トークライブ

出演/ 映画監督 渡辺智史さん ほか
参加費/ 無料 (映画鑑賞は組合員お一人 500円)

11/15 月 映画「食の安全を守る人々」
上映会&伊籔智哉氏トークライブ

講師/ OKシードプロジェクト 伊籔智哉さん
参加費/ 無料 (映画鑑賞は組合員お一人 500円)

11/23 火 世界と日本、そしてあいコープの
アニマルウェルフェア (学習会)

講師/ 東北大学名誉教授 佐藤衆介さん
参加費/ 無料

上記はお祭り企画のほんの一部!
開催時間など詳しくはお手元の「Wa!わあ祭り2021」のごあんない冊子をご覧ください

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)

