

あいあいあい eye 愛

2022年
4月号

まんま通信から溢れてしまう 生産者と商品への想いを動画にのせて

商品部 板橋聡



カタログ「まんま通信」を作成している私たち商品部職員は、生産者と商品への想いが強く、伝えたいことが多すぎて時にはカタログ紙面に文字と情報で溢れてしまうことがあります。詰め込みすぎても、読む気になってもらわなければ、組合員さんには伝わりません。

2021年4月、「まんま通信」のデザインやコンセプトをスタイリッシュに、よりわかりやすく魅力のある情報媒体へと生まれ変わらせるといって、革新的なリニューアルを行うことになったのですが、やはり伝え

いことを端的に分かりやすく表現することは難しい…。紙面の文章校正には毎号、四苦八苦です。

そんな時、商品部長が発した「文字で伝えきれないことは映像で魅せればいんだよ」という言葉で道が開けました。映像というコンテンツが紙面に加わることで、より楽しいまんま通信が作れるんじゃないかとワクワクしたのを覚えています。動画制作のノウハウもまったく持ち合わせていない中、動画構成の立て方からインタビュ内容まで、手探りでスタートでした。でも、様々な方の助けを得ながら、なんとか

動画制作を始めることができました。

動画撮影の取材に何うと、現場の空気感や、真剣な眼差し、笑顔、そして作り手のものづくりにかける信念やその人柄など、生産者の情熱を体で感じることが出来ます。この時の臨場感が伝わるようにと意識して、動画構成を考えています。

また、私が配送職員として商品のお届けに回っていた頃、商品を受け取る組合員さんとの様々な会話がありました。日常的な雑談から商品の話、時には叱咤激励や、お悩み相談まで…。何気ないやりとりかも知れませんが、私にとっては大きな励みとなり、かけがえのないものでした。この経験は、今の自分という人間性を育んでくれたと思っています。だからこそ、お世話になった組合員さんたちに、心を込めたメッセージを送りたい！という気持ちを持って動画づくりを行っています。

「あいシテル」は、一つひとつの商品がそれぞれ物語を持っていきます。あいシテル動画はその物語を「体験できる」ツールです。あいコープに入りたての方から何十年とご利用いただいている方まで、この動画をご覧になって、あいコープが「心と心をつなぐものづくり」を是非「体験」してみてください。



▲あいコープ
公式動画
こちらから
チェック！



CONTENTS

- ▶ 共生会総会開催 新幹事紹介 …2
- ▶ 「あいシテル」で食卓を彩ろう …4-5
- ▶ 宮城の原子力災害避難計画を学ぶ …7
- ▶ 組合員交流会報告 …3
- ▶ あいコープを利用して日本の水産を守ろう …6
- ▶ 生産者にあいに行こう 内海求商店 …8

「見える化」でできる美味しさを目指して

あいコープ農法研究会 地場生産者研修会 開催

「あいコープ農法研究会」とは、農薬削減や品質向上を目指す生産者が互いに技術交流を行い、切磋琢磨しあうことを目的とした生産者のための会です。宮城県内の生産者を中心に組織され、学習会の開催や先進産地への視察などを行っています。

2021年度は「安全安心で、栄養価が高く、おいしさの見える農産物を」をテーマに、実験栽培や栄養分析などに取り組んできました。一年の取り組みを報告、共有する場として毎年行う「地場生産者研修会」が2月17日（木）にオンラインで開催され、20産地40名の生産者が参加しました。



ミーティングキッチンスタジオから各生産者とオンラインで繋がりました

基調講演では日本土壤協会の猪股氏、瀬川氏より「土づくりを通じた作物生育の改善」について、土壌の化学性だけでなく、物理性にも注目したアドバイスがありました。メデイカル青果物研究所永井氏より「青果の栄養成分分析とその活用」について、栄養価、おいしさの見える化の知識や評価の仕方、土づくりとの関連性などお話をいただきました。

実験報告では七郷みつば会の佐東さん、工藤さんから、納豆菌を用いた病気への対策や太陽熱養生処理による抑草実験の発表がありました。農薬に頼らない防除について生産者同士アドバイスを送り合いました。

参加者からは「栽培の仕方、数値や味の違いが出ることでデータで分かってくれた」「高い目標に向かって頑張っていきたい」と声も聞かれ、次年度の取り組みに向け、技術を高め合うことができました。

商品部商品課農産チーム

千葉 ゆか

あいコープ共生会第33回総会

オンラインで開催

2月25日、あいコープの運動に参加する生産者並びに協力者間の連帯を深め、互いの発展を目指すあいコープ共生会の第33回総会が開催されました。コロナ禍のため昨年に続き対面での集まりが出来ませんでした。日の出町センター会議室からの配信を79名がオンラインで視聴しました。総会では、第1部に生協の事業と活動について報告が行われ、第2部で2021年度の活動報告と次年度の活動方針が幹

事会から提起され、承認されました。また、今回は役員改選総会であり、新任2名を含む11名の幹事が選任されました。2年を超えるコロナ禍のもとで、可能な交流の在り方を生産者も模索し、昨年の「Wa! わぁ祭り」にも積極的に動画出演してきました。新幹事会はオンラインでも対面でもできることが多くあり、組合員や会員相互の交流をより活発にしていけることを目指す考えです。

あいコープ共生会幹事会 (2022年度～2023年度)

- 会長 細谷滋紀 (七郷みつば会 農産品)
- 副会長 阿部寿一 (丸壽阿部商店 牡蠣)
- 幹事 大須賀裕 (花兄園 卵)
- 幹事 伊藤洋平 (天童果実同志会 果実) **新任**
- 幹事 鎌田常太郎 (鎌田醤油 醤油・味噌)
- 幹事 櫻田真悦 (パン工房わ・は・わ パン)
- 幹事 島香友一 (丸友しまか 水産品) **新任**
- 幹事 菅原達徳 (はさま自然村 農産品)
- 幹事 高橋利彰 (高橋徳治商店 練り製品)
- 幹事 西塚忠樹 (大郷みどり会 農産品)
- 幹事 長谷部幸子 (グリーンネットワーク 保険)



伊藤洋平さん
(天童果実同志会)



島香友一さん
(丸友しまか)

新しく幹事に
加わったお二人

美味しさいっぱい 組合員交流会 オンラインで賑やかに！

「実は難しくない！ 楽しいあんこの炊き方」

2/14
青葉 B 地区

zoom でのオンライン企画でしたが、たくさんの組合員さんにご参加いただきました。NPO とうほく食育実践協会の食育コンダクターさんを講師としてお招きし、小豆の選び方からあんこの炊き方、そしてそのあんこを使ったお楽しみのいちご大福の作り方まで教えていただきました。

小豆は新しいものを使った方が、炊きあがりにむらができず作りやすいそうです。作っていく中で参加者から「砂糖はどのくらいまで減らしてよいのですか？」「保存方法は？」など質問が寄せられました。砂糖は小豆の重さの半量から 1.1 倍ぐらいの間で調整してよいそうで、お好みの甘さで OK。ただし、砂糖の量が多ければ長く保存できるのだそうです。小分けにして冷凍するのがおすすめで、特に砂糖を少なめに炊いた場合はしっかり冷凍するのが美味しく保存するコツです。各自、炊き方や保存のポイントをしっかりと学んでいました。

また、「有機の小豆などの豆類の取り扱いが増えたらいいよね！」…など、組合員同士の意見交換もあり、交流会としてとても有意義な時間を過ごすことができました。



「一緒に作って食べよう『エッグベネディクト』」

2/25
青葉 A 地区

青葉 A 地区ではあいコープのプライベートブランド商品「あいシテル」の中から「平飼いこめたまご」を使い、講師や参加者と一緒に「エッグベネディクト」を作りました。

エッグベネディクトとは、マフィンの半分にはム・ベーコンやポーチドエッグを乗せ、特製ソースをかけて食べるお料理です。調理の仕方を動画で確認してから各自宅のキッチンで実際に作って見ましたが、「鍋の大きさは卵 1 つ分がゆったり茹でられる深さと大きさがよい」「しっかりお湯が沸騰してから卵を入れる」「卵を入れたら弱火で加熱する」など実際に調理をしながら講師のアドバイスがありました。

エッグベネディクトは卵の味がダイレクトに出るものですので、味がさっぱりした平飼いこめたまごは最適！ソースはサラダなどにも使用することができるので便利！牛乳やヨーグルト、サラダや果物なども追加していけば栄養バランスの取れた食事でおしゃれな朝食に！

後日、当日一緒に調理できなかった方からも「失敗せずにできました」と感想をいただきました。

「おうちシフォンがレベルアップ！ プロが教える米粉シフォン」

3/4
泉 A・宮城野地区

組合員で、組合員活動講師に登録されている田端真理子さんを講師に、オンラインで米粉のシフォンケーキの作り方を教えていただきました。シフォンケーキ作りの要であるメレンゲの作り方はハンドミキサーの使い方から詳しく教えて下さいました。メレンゲをしっかりと泡立てキメを整えることが大切で、卵の鮮度で仕上がりに大差が出てきます。

参加者それぞれがアドバイスいただきながら生地づくりをした後、前日に焼いていたシフォンの型の外し方を demo していただきました。おどろいたのは、なんと！田端さんがいきなり手で型の中のシフォン生地を押しつぶしたのです！せっかくふわふわに焼けた生地を！？と思ったのも束の間、押しつぶした生地はすんなり外枠から外れ、底板ごとケーキをひっくり返すとつぶれていたケーキがあつという間にもと通りに～！手で押しつぶしても、ちゃんと戻るふわふわの生地にするには、新鮮な卵でしっかりメレンゲを作るのが大事ということがよく分かる瞬間でした。

講座ではすでに冷めたものを外して見せてもらいましたが、シフォンケーキは焼いてすぐ型から外すとしぼんで崩れやすいため、瓶などに型のまま逆さに刺して冷まし、袋に入れて一日置いてから外すのが一番です。

参加者の皆さんの腕前が上がり、得意なレパートリーの一つになりそうですね。



まいにちが あいシテル

i-coop original brand

あいシテルって なあに？

あいシテルは、あいコープのプライベートブランドの名称です。あいコープには古くから、生協・組合員・生産者が協同で作上げたプライベート商品は数多くあったものの、確固たる名称がなく、もっとみんなに認識して好きになってもらいたいという願いを込めて2020年に命名されました。

「愛してる」という素敵な日本語の音に「あいコープを利用してる」＝「あい(コープ)してる」という、みんなで生協を盛り上げていこうという想いを重ね、名付けられたブランド名です。

あいシテル商品は「あいシテル6つのやくそく」を守り、生産者が誇りをもって作り出す商品。食べる人にとって安全・安心で、環境に負荷をかけない、未来へ続く幸せを願って利用されているあいコープ自慢の商品です。

あいシテル6つのやくそく

組合員が望む商品は多岐にわたります。「あいシテル」は、本当に必要な商品はこういったものなのか、それを生産者がどう作るのかを組合員と共に考えた商品です。

- 1 作り手と食べ手の信頼から生み出された商品をお届けします。
- 2 日本の食と農を守るために、主原料国産100%にこだわります。
- 3 化学調味料を一切使用せず、豊かな味覚を育みます。
- 4 素材と製法を吟味し、可能な限り添加物には頼りません。
- 5 できる限り遺伝子組換え作物由来の原料は使用しません。
- 6 人にも環境にも優しい商品づくりを追求します。



鎌田醤油 『米こうじみそ・仙台みそ』
498円(税抜き) 489円(税抜き)

1835年創業の歴史ある鎌田醤油は、遠田郡美里町にあります。蔵にずっと棲みついている菌(鎌田さんは感謝を込めて「菌さまと呼ぶ)が醸す味噌。原料は大豆、米、食塩のみ。あとは菌の力と職人の技で出来上がるとてもシンプルな味噌は、毎日食べても飽きの来ない我が家の味。

袋についたバルブは、呼吸する生きた味噌の証です。



鎌田醤油 鎌田雅敬さん



菅野食品 『あいコープの豆腐 きぬ・もめん』
128円(税抜き)

宮城県産の大豆「ミヤギシロメ」と海水にかりを使い豆腐を作っています。3、11の津波被害で全壊した宮城野区の工場を再建したことを機に、あいコープの要望に応え「消泡剤を使わない豆腐」に挑みました。苦心の末、現在の豆腐を完成させ、組合員に愛されています。口の中で崩れると、豆の香りがふわっと広がり「大豆を食べている」と実感できる、そんなお豆腐です。



菅野食品 菅野淑枝さん 菅野勝也さん



青木商店 『小あげ』 128円(税抜き)

柴田郡船岡で昭和18年から蒟蒻や豆腐、油揚げを製造している老舗、青木商店。国産大豆と本にかりでつくった豆腐をこめ油できつね色に揚げた、かわいいサイズの油揚げ。稲荷寿司にも最適です。3枚入りで手ごろな価格なの嬉しい。お味噌汁に入れるとコクが出て汁に旨味が増します。また、そのままフライパンでカリッと焼いてお醤油をたらせば、お酒のおつまみにも最高!



青木商店 青木純さん 青木明さん

あいシテル現在89品目!

主食のお米やパンから、調味料、加工品と、毎日の食卓に欠かせないものが揃っています。これからも組合員の声で商品のブラッシュアップをしていきます。みんなで「あい」しましょう。



「女川原発差し止め訴訟」を応援 総額 118,200円

女川原発事故を想定した避難計画を検証すると、交通渋滞で避難まで何日もかかるというシミュレーション結果。30km圏外は避難が想定されておらず、避難手段となるバスの手配や安定ヨウ素剤の配布も具体的には何も決まっていななど問題だらけです。この避難計画の不備を争点に戦っている差し止め訴訟を応援しようと組合員に呼び掛けたカンパが、2月末までに合計591口、総額118,200円集まりました。お気持ちを寄せていただいた皆様、誠にありがとうございました。この度のロシアのウクライナ侵攻をみても原発があることが脅威であると感じました。安心して暮らせる未来を子供たちに手渡すためにも、再稼働反対の声をあげていきましょう。



理事 櫻井 洋子

あいコープ共生会 HACCP 学習会開催

HACCP (ハサップ) とは原材料の受け入れから加工・出荷までの各工程で危害を予測し製品の安全性を確保する衛生管理手法のことです。2021年6月から食品を扱う全事業者に対して HACCP 導入・運用が完全義務化となったのを受けて、あいコープ共生会は会員アンケートを実施し、あいコープの提携生産者の HACCP 導入状況を確認しました。その際、他社の生産現場での取り組みを学びたいとの声に寄せられ、その要望に応えるため1月28日に小規模生産者を中心に9会員の参加でオンライン学習会が開催されました。学習会ではパン工房わ・は・わでの実践レポートを切り口として、煩雑になりがちな記録類を現場で続けていくにはどうしたらいいか等の実践的な意見交換が活発に行われました。

- H** Hazard (危害)
- A** Analysis (分析)
- C** Critical (重要)
- C** Control (管理)
- P** Point (点)



お魚を食べ続けるため

私たちに今できること

2/21 小さい地区 組合員交流会

「1と書く理由」未来のためにできること」

海に囲まれた日本で、魚を食べることは私たちにとって今は当たり前のこと。でもいつか魚が獲れなくなって「おばあちゃん子ども頃は、お魚を毎日食べられたのよ」：そんな未来が来るとしたら。

小さい地区の組合員交流会で、今直面している水産の問題について、高橋徳治商店の高橋敏容(としゃす)さんに語って頂きました。

高橋さんによると、日本の漁業は危機に瀕しているそう。資源は枯渇してゆき、漁師の後継者も不足、加えて消費者の魚離れ。節度を持って漁をするために作られた「可能漁獲量」を定めても、アバウトな上にしつかりした規制がない。：聞いている私達は不安の一途をたどりません。

しかし、私たちあいコープにも出来ることがありました。その一つが「パクパクなぎよ」との開発です。魚離れする消費者が食べやすい商品を目指し、高橋徳治商店とあいコープ組合員が意見を出し合い



なぎよっとの原料「カナガシラ」とパクパクなぎよっと



「海のエコラベル」

持続可能な漁業で捕られた天然水産物 (MSC)
環境に配慮し適切に管理された養殖水産物 (ASC)

開発しました。しかも、原料として選んだのは、美味しいのに使い勝手の悪い「カナガシラ」という魚。カナガシラをナゲット風にしたこの商品の開発と利用は、本当にささやかだけれど日本の漁業を守るアクションだったのです。

もちろん、カナガシラ(なぎよっと)を食べるだけですべて解決はしません。しかし、なぎよっとを食べることで海の問題を知ることで、漁業を考えることは、未来を守る一歩です。

資源を枯渇させないためには、魚を根こそぎ捕獲するような漁法ではなく、持続可能な漁業で得られた水産物を選ぶことも大切です。大型マーケットではMSC認証、ASC認証がついたものが増えています。消費者がきちんと商品を選べば市場も変わっていくのです。水産物が適正な対価で購入されるようになれば、漁師の後継者も未来に夢を持てるでしょう。

あいコープの注文書に「1」と書き、素性の確かな水産品を適正な価格で利用することが、日本の漁業を守ることに繋がる。商品を選ぶことの責任を感じた交流会でした。

ええのうえんのう

仙台えんのう倶楽部の情報を毎月お届けする「コーナー」
第13回はえんのう倶楽部七郷園場の場長、井上文雄さん登場です。

『仙台えんのう倶楽部』は生産者の農場の産地応援活動を行う傍ら、七郷地区で野菜作りに取り組んでいます。『無農薬で安心・安全で健康な野菜作り』を目指して今年もシーズンに入りました。昨年から栽培面積を拡大し、近年、メンバー数も増加(現在37名)、なかなか強力な野菜作り集団になりました。

圃場の定期活動は毎週火曜日を原則とし、土作り、定植(播種)から収穫まで一貫して野菜作りを実践しています。年間の栽培品目も100品目近くと多岐にわたります。更に今季からはメンバー各々が栽培してみたい品目を自由に栽培実験出来る『フリートライアルエリア』を圃場の一角に設けることにしました。

野菜や草花を育てるのは本当にいいですよ。彼らは愛情を注いでやれば必ずおいしい実を付け、きれいな花を咲かせて応えてくれる。裏切ることはありません。それに比べると人間はどうでしょう？必ずしもそういう訳には…。

皆さん自然の中で楽しくおいしい野菜作りをやってみませんか？ご参加をお待ちしています。



春の作付け準備に精を出すえんのう倶楽部の皆さん

理事会議事録抄

2022年3月1日(火)

▼3月以降の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▼2022年度議案書説明会の開催日程について承認した▼2021年度活動報告について検討した▼2022年度活動方針について承認した▼2021年事業報告、2022年度事業計画について承認した▼シャボン玉フォーラムゴみやぎ実行委員会立ち上げを承認した▼コロナ感染者生活応援ボックス企画を承認した▼2022年度GMナタネ自生調査隊企画について承認した。

組織概要

(2022年2月分)

【組合員数】	14,892名
【供給高】	239,297千円
【一人実利用高】	6,043円/週
【出資金】	1,292,476千円



あずき、いつも食べられるパックになったものを買っています。炊いてみよう!と思いました。子育て中で、オンラインで途中画面を消しながらも参加でき、楽しかったです。(青葉B地区組合員交流会参加者コメント)

女川原発で事故が起こったら・・・

「知っていますか？宮城の原子力災害避難計画」開催

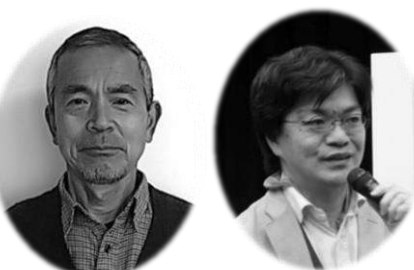
早ければ2022年度に再稼働となるかもしれない女川原発2号機。県内27市町村へ分かれての避難になる石巻市では今年に入って、地域ごとの避難マニュアルが各戸に配られるなど、再稼働への準備が着々と進んでいます。果たしてそれは私たちの安全が守られる避難計画になっているのでしょうか。2月24日、避難計画に詳しいお二人を講師に招き学習会を開催しました。

原子力規制を監視する市民の会代表の阪上武氏によると、「UPZ(原発から概ね5km〜30km)内は屋内退避が基本になっているが、気密性の低い木造家屋などでは屋外と比べて3割程しか被ばく量が下がらない」、「感染症対策のため避難所の収容可能人数が大幅に減り、不足分を確保するのが難しい」とのお話がありました。

避難計画の不備を争点に裁判をされている女川原発再稼働差止訴訟原告団事務局長の日野正美氏からは、「交通渋滞

は必至で遠方への避難はおろか30km圏外を抜け出すこともままならない」避難用のバス、運転手の手配は誰がどうするのか、入院患者や高齢者、障がい者施設入居者の避難方法も具体的に何も決まっていない」とのお話。合わせて裁判の経過もお話いただきました。

このように避難計画が現実的ではないことを知り、やはり原発を再稼働すること自体に無理があると感じました。



日野 正美さん

阪上 武さん

脱原発エネルギーシフト委員会
担当理事 櫻井 洋子



私のオススメ商品



私のオススメはわ・は・わ大衡のスコーンです。こちらの商品は私が所属する泉エリアの活動でわ・は・わ大衡の商品開発に参加させていただき出来たものになります。

何回か試食を繰り返して開発したスコーンは、口に入れた途端にバター風味が広がり甘さもちょうどいいので、家事などで疲れた時や一息つきたい時におススメです。皆様もお一ついかがでしょうか？まずはそのまま食べて本来のおいしさを味わってください。つけあわせにわ・は・わのいちごジャムをつけて紅茶と一緒に食べるとなんと幸せな気分になりますよ！

事業部 佐藤優大

編集後記

ウクライナのことを書かざるを得ない。武力による脅しと武力の行使の間には大きな溝があると思っていたら、そんな溝はなかったことを思い知らされ反射的に平和を唱える自らを顧みれば第二次大戦以降も戦火は絶えなかった事実を想起し鬱々となる。それでも(偽善だろうとカラ元気だろ)と繰り返し言わねばならないと思う。戦争は人の命と暮らしを破壊する。戦争は農地を踏み荒らす。戦争は環境を汚し、生きものすべてを脅かす。戦争は魂を引き裂く。だから、戦争を止めなければならない。

組織運営室長 豊嶋 馨

Present

アンケートプレゼント

機関紙あいあいあいにご意見感想をお寄せください。抽選で3名の方にあいシテル商品をプレゼント！右のQRからどうぞ。



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 (2022年2月分)

ささえあい(保障)	0件	◆集団託児	
たすけあい(ケア)	7件	利用延べ人数	0名
集団託児	0件	◆ケア時間	
慶弔・出産	4件		11時間
電話相談窓口	11件	*Covid-19の為、活動を	
計	22件	制限しています。	

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・5/10(火) 社会保険労務士 清野道子氏

13:30~15:30

法律相談・5/10(火)、5/18(水) 弁護士 倉林千枝子氏

13:30~15:30

傾聴・5/10(火) NPO法人仙台傾聴の会 森山英子氏

10:00~12:00

子ども相談・5/17(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。

▼各相談窓口前週(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。



虫や泥との触れ合いは子供だけでなく日々パソコン等に疲れた大人にもしみるものでした！コロナが落ち着いたなら、また様々なイベントが復活しますでしょうか？そうなればぜひ色々参加したいです。(トライ田んぼ参加アンケートより)

明治40年から海苔ひとすじの老舗

原料の目利きと仕上げの「焼き」に自信あり!



おにぎりにお寿司…日本人の食卓に欠かせないワパリの「海苔」。今回は石巻市の【内海求商店】にお邪魔しました。社名の通り内海求さん(初代)が明治40年に創業した乾物問屋。現在は5代目となる高橋徹さんに受け継がれています。高橋さんは会社員として働いていましたが、27歳で実家の家業を継ぎました。4代目であるお父様と、奥様と共に家族で会社を切り盛りしています。

海苔は二期作。そのうち、海苔を適度に育苗した養殖網をいったん海から引き上げ、冷凍して眠らせ、12月～1月、厳寒の海に再び戻して育てた「冷凍網一番摘み」の海苔は、柔らかく口どけが良いそうで、それらが出回る今が旬。海苔漁師さんが出品した海苔を、漁協を通して買い付け、乾燥して焼きのりに仕立てるのが内海求商店のお仕事です。入札会場には海苔を焼く場所も備えてあり、高橋さんは様々な出品者の海苔を目で見て、時には焼いてみて、口に含み味と香りを確かめ買い付けます。買い付けた海苔の質が均一ではないこともある為、同じ海苔漁師さんから買い付けた原料でも手触りや重さで慎重に見分け、均一の商品になるように分別します。工場では、折って束ねられた海苔を全型(約19×21センチ)のサイズに広げ、4時間かけて水分1%まで乾燥させ「乾海苔(ほしのり)」にします。これを品質を損ねぬよう保管。注文に応じて焼き作業をし、袋詰めすれば焼き海苔の完成。数ある出品海苔から良いものを選ぶ目利きの能力はもちろん、焼きの作業にもこだわりを持ち、内海求商店独自の「じっくり」焼く方法で仕上げているそうです。あいコープでお馴染みの「きず焼きのり」も正規品のハネものというのではなく、リーズナブルに使うべく、多少のムラがあるだけの海苔を前述の「じっくり焼き」で仕上げた商品。「きず」なんてどこに?と驚かされる立派な商品です。



買い付けた海苔はこの形で入荷します



ゆっくりじっくり・・・海苔を焼く専用の機械



いつからあるのかわからないという歴史を感じる看板

近年、全国的に海苔の生産量が落ち込み、品質も気がかりな状態が続いていると言います。海水温をはじめとする気候問題や、宮城県においては震災後の防潮堤工事などによる環境の変化など、様々な要因が考えられると言いますが、そんな中でも安定的に美味しい海苔を選び、届けようと奮闘する高橋さん。あいコープの海苔はプロの目利きで選ばれた逸品です。



株式会社マルモ 内海求商店

代表取締役 高橋 徹さん ひとみさんご夫妻

私達は石巻市の牡鹿半島の付け根、渡波町で明治40年・曾祖父の代から110年以上続く海苔屋を営んでおります。昔はどういう商売をしていたかは震災により記録がなくなってしまい、当時を知る者も少なくなってしまっていて分からない事も多くなっています。魚を扱っていたこともあるようです。現在は海苔一筋で営んでおり、「下モノは駄目だ(悪い海苔を扱ってはいけない)」という祖父の教えのもと、良質な焼海苔を作ることをモットーにしております。

弊社では「味と柔らかさ」を最重要ポイントとして、長年培ってきた目利きにより海苔の品質を確かめて選別し、それぞれに合った焼加減を吟味しながら一年を通しておいしい海苔を皆様にお届けできるようにこだわっています。

よく『海苔は値段なり』(高ければおいしい)と言われますが、手にとりやすい価格でもきちんとおいしい海苔を食べていただけるように、これからも品質にこだわった商品づくりを続けてまいります。

女川原発が止まってから

4043 日目

(2022年4月4日現在)

女川原発が停止してからの日数を
カウントアップしていきます!

宮城県が、住民の意思を聞き取りもせずに女川原発再稼働に向けて突き進み、まるで再稼働に向けてカウントダウンされているような不安な気持ちになりますが、私たちは諦めず声をあげ続けます。もう11年も動いていない女川原発。万の位に数字が入ることを願ひながら用意しました。この欄が不要になるまで、脱原発を願ひ、訴え続けましょう。

5/11 6/21
水 火

2022

委員オリエンテーション

～ミートセンターバーチャル見学～
～セットセンターバーチャル見学～

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
※詳しくは後日配布になるチラシをご覧ください

委員さん募集中!

あいコープの仲間と お問い合わせ先
食のことで 0120-255-044
環境のことで Fax 0120-849-324
一緒に話しませんか? Email soshiki@mamma.coop
(担当: 組織運営室長 豊嶋)

