

あいあいあい

I eye 愛

2022年

9月号



7/28 しおさい地区・仙南地区の委員が花兄園 GP センターを見学

毎日食べている「あいシテル」をもっと深く知るために

理事 藤田 紀子

夏真っ盛りの頃、早くも各地区委員会では秋のフォーラム（商品学習会）に向けての準備が始まっています。年ごとに担当するPB商品※があり、各地区オリジナルのPBガイドブック作りもその一つです。今年しおさい地区はPBあいシテルのマヨネーズ担当。定例会で市販品との違いを学んだり、情報収集し共有しながら学び合っています。

マヨネーズのことを知りたければ原料の一つである「卵」を知らなくては！ということで、PB花たまごを学習する仙南地区と合同で花兄園のGPセンター（鹿島台へ産地見学に行き、生産者さんから様々なお話を伺ってきました。GPセンターとはGrading&Packingの略。花兄園宮床鶏舎（大和町）から届いた卵を電解水洗浄し、機械と人の目や手を使って丁寧にグレード分けし、パッキングされます。再生可能なモウルドバックが高く積まれたスペースも見学しました。鶏のエサからパック詰めされるまで一連の工程を見て印象的だったのはそのあらゆるところに「あいコープだけの仕様」があること！あいコープのこだわりはもちろ

ん、それに応える生産者のこだわりがあり、地区委員になりたての頃のように感動しました。また、社会情勢に伴うエサや資材の値上がりにより背水の陣と言わんばかりの気持ちもお聞きし、自分達にできることはないかと考えさせられました。生産者の暮らしやこだわりのため、商品を利用して応援する意味にも気付けた気がします。生産現場を見る事はいつも新鮮で、直接お話を聞くのはPBの価値を学ぶ貴重な時間だと改めて感じています。

組合員が生産者の所へ足を運んで顔を合わせ対話し、学びを深める夏は、秋の実りへとつながることでしょう。10月から各地区委員会主催で開催される秋のフォーラムでは、それぞれの担当PB商品を丁寧に紐解きます。商品特徴、込められた想い、開発秘話を、組合員の皆さんにどうお伝えしましょうか！産地見学をすることで伺えた生産者の真の声もお伝えするべく、私達も工夫を凝らしてプロデュースします。どうぞお楽しみに。

※PB商品＝プライベートブランド商品。『あいシテル』はあいコープのPB名です。現在、普段使いを中心に全72品目。

CONTENTS

- | | | | | | |
|------------------|------|-----------------|------|-----------------------------|------|
| ▶秋のフォーラムにご期待ください | ...2 | ▶親子鍋布団教室開催 | 4-5 | ▶コロナお見舞いボックスにありがとうの声 | ...7 |
| ▶削減対象農産物が追加されます | ...3 | ▶あいシテルの豚角煮がデビュー | ...6 | ▶生産者さんにあいに行こう「ミート・コンパニオン」の巻 | ...8 |

大雨被害の大郷みどり会 組合員・職員による支援活動行われる

7月15日から16日にかけて降り続いた大雨は、県北部で浸水や河川の氾濫などの被害をもたらしました。栗原や加美などあいコープの各産地からも次々と被害の報告が届きましたが、中でも被害が深刻で人的支援が必要だった産地の一つ、大郷町の大郷みどり会に、あいコープが支援に入り、片付けや農地の復旧などの支援を行いました。

参加者はハウス内的小松菜を片付け、排水溝の土砂を撤去しました。作業は二日間にわたりましたが、気温が30度を超える猛暑の中、生産者と力を合わせ頑張りました。

年々異常気象による被害が頻繁になる中、今度は秋の台風シーズンに入ります。更なる被害が出ないように祈るばかりです。



泥で真っ白になってしまった
収穫間近の小松菜

仙台えんのう倶楽部や「産地応援隊」メンバーを含むあいコープ組合員、そして職員が、大郷に集合し作業開始。主に人手が必要なのは有機小松菜ハウスの片付けと、精米所付近の水路の復旧です。あいコープと共に有機認証取得を目指し、19年の台風被害を乗り越えてようやく軌道に乗った有機小松菜でしたが、ハウスには泥が流入。出荷できない状況になってしまいました。



スコップを使い水路の
土砂を掘るあいコープ職員



美味しく食べるはずだった
小松菜を片付ける

PB商品の学習会「秋のフォーラム」10月から各地区で開催！



2022年度 各地区の学習テーマ一覧

◆しおさい地区◆ テーマ「マヨネーズ」

シンプル原材料のマヨネーズの特徴を学びます。マヨネーズを活かした裏ワザ料理の紹介も！



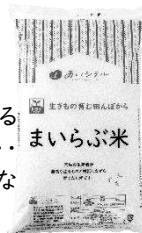
◆青葉 A・B 地区◆ テーマ「放牧パスちゃん牛乳」

言わずと知れたあいコープの看板商品の一つ。お乳を出す牛たちの素顔をお見せできるかも？モ～楽しみ(^ ^)



◆宮城野・若林地区◆ テーマ「まいらぶ米」

あいコープのお米を利用することで守られる環境がある…ということ？食べるだけじゃないお米の話の聞きに来てね。



◆仙南地区◆ テーマ「花たまご」

あいコープの前身、仙台共同購入会時代からのお付き合い。花兄園の「花たまご」について学びます。



◆石巻地区◆ テーマ「生ラーメン 醤油味」

大人から子どもまで大人気のラーメン。「麺とスープの出会い」を大切にするマツダ製麺さんに特徴をお聞きます。



◆泉 A 地区◆ テーマ「ボロニアソーセージ」

お肉の味がしっかり感じられるソーセージはどうやってできている？美味しい調理法も！



◆泉 B 地区◆ テーマ「ロースハムスライス」

あいコープのハム、どうしてこんな色？市販品との違いを、生産者にわかりやすく教えてもらいます。



◆太白地区◆ テーマ「仙台みそ・米こうじみそ」

日本人の心のふるさと「味噌」。世界中から注目される発酵食品の秘密に迫ります。



日時、会場、参加費、オンライン開催の有無などの詳細は10月初旬に配布されるニュースでご確認ください。

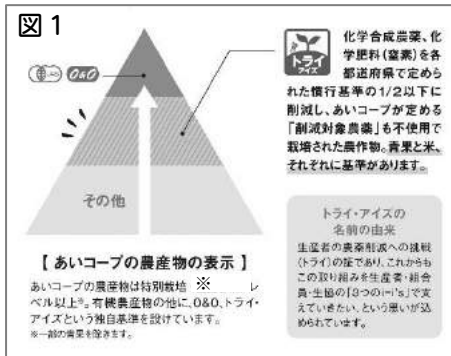
ネオニコチノイド系農薬に類似する新規農薬に対し規制を強化

生産者と共につくる あいコープ独自の「栽培基準」を知ろう

「トライ・アイズ」とは何か

農業政策において「生産者と協同し、より安全でよい農産物を供給し、消費すること」を掲げるあいコープは、2019年生産者と共に、現行の「農産物の栽培基準」を策定しました。田畑の「土づくり」を重視し、できるだけ農薬や化学肥料に頼らない農業を目指しています。

この「栽培基準」では、特別栽培※を基本に、トップグレードであるオーガニック（有機栽培）と、化学合成農薬・化学肥料不使用の実現に向けて挑戦する独自基準「トライ・アイズ」を設けました（図1参照）。この独自基準には、生産者と生協の協議により、青果と米で

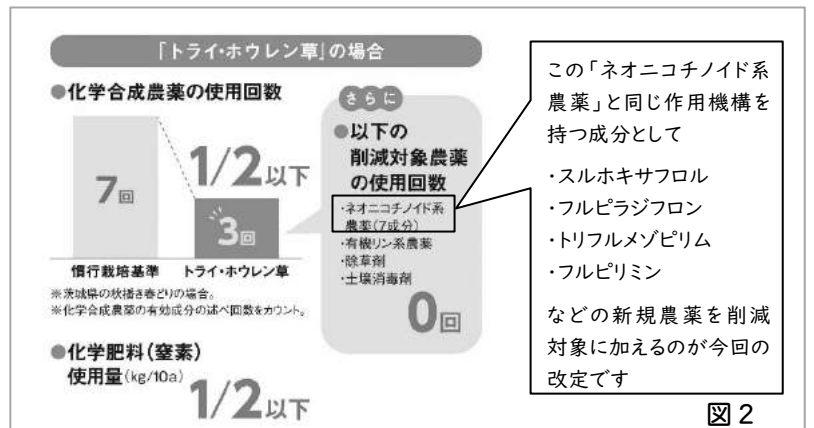


基準を分けた削減対象農薬がそれぞれ定められています。あいコープならではのこの取り組みにより、オーガニックを目指す産地を後押しします。

青果の基準では、除草剤や土壌消毒剤、有機リン系や「ネオニコチノイド系の殺虫剤（以下ネオニコ）」が削減対象となっています。ネオニコは、神経系に作用し、ヒトや環境に悪影響を及ぼす恐れがあると国内外で報告されている成分です。

変化する生産現場の状況

栽培基準の運用を始め丸3年が経過した今春、野菜や果樹栽培でネオニコと同じ作用機構をもつ新規農薬（図2参照）の普及が見られることをうけ、これらをネオニコと同列で扱う（削減対象とする）べきではないか、と検討を始めました。基準の見直しにあたっては、提携する全国の産直産地の実態調査を実施。「トライ・アイズ」に取り組む産地からは、これまでの削減対象農薬に加え、新規農薬も使用せずに栽培を続けられると基準の改定に同意が得られ、今年10月供給分から、新規農薬も削減対象に含めた栽培基準に改定することになりました。



生産者と組合員の「協同」

基準の見直しに賛同し、今後トライ・アイズに取り組むことで、生産者には、「農薬削減時に代替農薬が見つからない」「限られた農薬で防除することで病害虫が薬剤抵抗性を持ちやすくなる」などのリスクもあります。更に生産者の高齢化、人手不足も深刻で、経験したことのない異常気象も襲いかかる昨今。作物を病害虫から守り、安定的に収穫量を確保

するために、産地では一層の工夫や努力が求められています。そんな中、栽培基準を満たして作られた産直の農産物は、生産者の努力が詰まった稔りです。組合員がその苦労や価値を理解し利用することは、生産者と「協同」で取り組む産直運動に欠かせません。

信頼のもとに

3年前、生産者と共に設けた「トライ・アイズ」の栽培基準。これを改定するという決定には、やはり生産者との丁寧なやり取りが求められます。これからも、生産者と生協が互いを信頼し、刻々と変化する生産現場の実態を共有し合いながら、私たちあいコープの目指す農業政策を実現して行きましょう。

商品部農産チーム
主任 千葉 ゆか

※ 特別栽培農産物：化学合成農薬と化学肥料（窒素）の使用量を慣行栽培の2分の1以下に削減して栽培し、第三者認証機関による認証を取得した農産物。

鍋布団ってなあに？

鍋布団【なべふとん】…中身を沸騰させた鍋を、新聞紙（1日分）と毛布などに包んで、余熱で調理する省エネ調理グッズ。炊飯や煮込み料理などで特に力を発揮する。エネルギーの無駄遣いを防ぎ、ガス代や電気代の節約にもなる。



新聞紙を使うのがコツ



熱を逃がさないよう包む

湯気の向こうにエネルギー問題の解決策が見える!?



親子鍋布団教室開催

電力ひっ迫？ ガス代も値上げ？ それならもっと 大事に使いましょうよ

巷では電力需要ひっ迫準備情報なるものが発令され、どうやら「電気が足りない!」と誰かが言っている様子。それだけじゃない。様々な社会情勢により電気代やガス代が値上がりしています。

「足りないからどんどん作ろう!」「原発を動かそう!」ではなく、今あるものを大切に使う暮らしをしよう…そんな想いで、あいコープみやぎ脱原発エネルギーシフト委員会では、長年にわたり「節電」「節エネルギー」を広める取り組みを続けてきました。鍋布団もその一つ。

夏休み中の8月5日、企画案はありながらコロナ禍に入ってから開催できずにいた「親子鍋布団」教室を、感染対策を講じながらようやく開催できました!

紙芝居で鍋布団の役割を知ろう



会の始まりは紙芝居。委員会オリジナル作品「鍋布団のトンちゃん」を観賞。鍋布団にはどんな役割や効果があるかを子どもたちにわかりやすくお伝えしました。鍋布団はご飯も炊けるしカレーもプリンも作れる!そして光熱費が節約できて、家計を管理するお母さんが嬉しくなっちゃう!というお話に、子どもたちも興味津々。

「台所」から「地球」までを考える

紙芝居の後はおしゃべりタイム。

脱原発委員「鍋布団を使うと何を節約できる?」

Aさん「電気代とかガス代!」

脱原発委員「電気を作る時やガスを燃やす時、何が出る?」

Bさん「二酸化炭素!」

脱原発委員「二酸化炭素がいっぱいになると地球はどうなるかな?」

みんな「暑くなっちゃうー」

電子レンジや、湯沸かしポット、ホットプレートなど、電気を熱として利用するものは、より多くの電力を使うこともお伝えしました。子どもたちも節電の大切さをわかってくれたようでした。

いよいよ調理



さあ炊飯とカレー作りです。委員によるデモンストレーションでコツをお伝えした後、それぞれ家族ごとに調理しました。鍋布団調理の基本は「沸騰させる」→「包む」のシンプル手順。炊飯はお米を30分以上浸水させることが成功のポイントです。火を止めて包むタイ

ミングは、煮立つ泡の具合や、漂ってくる美味しそうな香りなど五感を使って見極めます。皆さん「ちょうどいいタイミング」を体験してくれたようです。カレーなど肉や野菜を煮込むときは、アクを取るところまで沸騰させれば包んでよい合図。(生煮えで包んでも熱が十分入らずうまくいきません。)どちらも鍋布団で30分ほど包みます。コトコト煮えるのを見守る必要はなく、お鍋から目を離せて安心♪

時間になり蓋を開けると、熱々ホッカホカの湯気に歓声が。ご飯はふっくら、カレーの具も柔らかく煮えて大成功!コロナ対策として、家庭ごとに分かれて静かに試食しましたが、もちろんおいしさも格別でした。

お片づけは、まず汚れたお皿を古布でふき取り、自然に還る「石けん」をスポンジ代わりの手ぬぐいで泡立てて洗うというあいコープらしいスタイルで、水環境を守る事にも余念がなく、特に子どもたちには学びの多い時間になりました。



未来のためにできることは?

会の最後に、鍋布団で簡単にできる「鍋布団プリン」を紹介し、瓶に入ったプリンがプレゼントされました。参加者からは「楽しかった!」「おいしかった」「勉強になりました」と嬉しい感想が寄せられました。

今回の「親子鍋布団教室」は、大人はもちろん、子どもたちにとっても、エネルギーの使い方を考える良い機会になったと思います。考え無しに使えばいくらでも無駄遣いできるエネルギー。でもほんのちょっとの工夫を、たくさんの仲間と実行すれば、電気もガスもきっと十分足りるよね?と再確認することができました。

「足りない」と嘆くより、楽しみながら節約することを続けていきましょう。10年先、100年先の未来のために。

「バケツ稲選手権」の交流産地 はさま自然村を訪れました

8月21日、農産交流企画の一つ「バケツ稲選手権」で一緒にいる「はさま自然村(登米市迫町)」を組合員が訪れました。無農薬ササニシキの田んぼを見学したあと、登米の豊かな自然を感じつつ移動して、生産者の芳賀さんの畑で夏野菜の収穫体験もさせていただきました!

集会所での交流では、それぞれのバケツ稲の近況報告をし、栽培のお悩み相談に生産者が答えてくれました。バケツ稲も間もなく稔りの頃です。



田んぼを案内する
生産者の菅原達徳さん



参加者みんな
記念撮影!!

蔵王の風力発電 計画は白紙に

今年5月突然公表された、関西電力の風力発電計画。建設地は川崎町、かの有名な蔵王のお釜からも見える程の巨大な風車が乱立するという計画に、地元住民から「いったん立ち止まって」と計画中止を求める運動が巻き起こりました。あいコープ組合員からも「風力発電は確かに再エネだが、建設によって環境破壊は起こらないのか」「地元住民の生活に影響はないのか」など疑問の声が上がり、「計画の中止を求める会」を通じて関西電力に意見を寄せるなどのアクションを起こしていました。

最終的に、環境や景観に対する悪影響を懸念する地元住民をはじめ、宮城、山形両県の反発により、関西電力は7月末に計画の白紙撤回を発表しました。



自然を守りたい地元の声
が企業に待ったをかけた



「産直豚バラ肉で作った味わい角煮」

現在あいコープでは、私たちのために育てられた産直肉を余すところなく食べ切ろうと、味付け冷凍肉などの加工品の開発を進めています。豚一頭を買い入れた際、チルドで届く「お肉」としてはどうしても余剰になってしまう部位を、美味しく手軽な冷凍メニューにして組合員みんなで利用するための取り組みです。

今回は8月4日から供給開始となった「豚角煮」の製造現場に編集部が入り、工程取材して来ました。

(8ページの工場紹介と合わせてご覧ください)



カットされた豚バラ肉



鎌田醤油の特製たれ

3日目…早朝から機械が動きます。135gずつに分けられたお肉と、機械充填のタレがパッキングされ、90℃で30分かけて殺菌された後、すぐ冷凍。こうしてあいコープに納品され、組合員に届きます。



職人の佐藤さん

1日目…入荷した原料のバラ肉をじっくりボイル。バットに並べ、この道34年の職人さんの「良い加減」で軽くプレスしながら冷やします。プレスすると脂が均一になって美しく、どこを食べても美味しい角煮ができるとのこと。



今回開発された角煮は、これまで国産・輸入と様々なお肉を扱ってきた職人の佐藤さんも「肉感があって美味しい。飽きの来ない味でいい出来だ」と満足げ。お肉の脂が美味しいから良い出来になったと話していました。

お家で作る角煮と同じように余分なものが含まれないシンプルな角煮。冷凍庫にあればいつでも湯煎だけで、ごちそうが食卓に上がります！



2日目…まず機械で均等な厚みにスライス。それを包丁で角煮の形にカットしていきます。無駄な切れ端を出さないように丁寧に作業していました。



畝(うね)に這わせた給水管



3千本以上の苗を準備する

当日は、クローバーズの生産者の指導の下、産地応援し隊とえんのう倶楽部のメンバーで一斉に、3千本以上の苗の定植を進めることになります。1万5千名にもなる組合員の需要に応えるためには、産地応援し隊の皆さんが作業できるように、下準備も大切です。こうして陰ながら、生産のお手伝いをできればと思います。

内容は、給水管の取り付けに始まり、管水チューブの設置、苗を植える畝へのマルチ張りなど数千か所に上る穴開け、誘引紐の過不足の確認に通路の踏み固めと、多くの作業があり、これをえんのう倶楽部メンバーでこなします。この地道な作業を終えて「産地応援し隊」の組合員を迎え、トマト定植の作業日を迎えるのです。

えんのうえんのう

仙台えんのう倶楽部の情報を毎月お届けするこのコーナー
第18回目は、長年にわたりえんのう倶楽部で活躍する十二村盛恒さんからの活動報告です。

酷暑の夏。世の中がお盆休みの8月12、16日の5日間にわたり、クローバーズファームにて今年2回目のトマト圃場作りを行いました。

組織概要

(2022年7月分)

【組合員数】	15,368名
【供給高】	245,977千円
【一人実利用高】	5,638/週
【出資金】	1,307,018千円

ウクライナ緊急支援募金

5月1回～4回の募金活動で組合員から寄せられた募金は総額1,814,297円。
6月、下記の通り送金されました。
国連 UNHCRへ…1,270,000円
ユニセフへ…544,297円
ご協力ありがとうございました。

▼8月以降の組合員活動における新型コロナウィルス感染拡大防止対策について決定した▼配送手数料の変更を承認した▼新規組合員フォロー企画を承認した▼天童りんご産地バーチャル見学企画を承認した▼秋のフォーラム企画案を承認した▼安定ヨウ素剤配布会企画を承認した▼鈴木宣弘氏講演会企画を承認した。

理事会議事録抄

2022年8月2日(火)



●以前、香害について家族で話し合ったことがあります。加害者にならないよう、7月号の香害のページにトイレに貼って家族に見てもらおうと思います！(あいあいあい7月号読者アンケートより)

誰もが安心して暮らせる社会を

コロナ感染者
お見舞いBOX

新型コロナウイルスに感染した組合員へお見舞いを

新型コロナウイルスの感染流行が3年目を迎える中、感染された組合員さんへさやかなお見舞いを届けたという思いで、今年5月より「コロナ感染者お見舞いBOX」の受け付け、お届けを始めました。ジョイケアシステムのたすけあいにより「困ったときはお互いさま」の気持ちを含め、あいコープのPB商品「あいシテル」の詰め合わせセットをお届けしています。ご本人や同居の家族がコロナウイルスに罹患された組合員さんからの申し出により、8月5回までに119名の方へ、このお見舞いBOXをお届けしました。

ジョイケアシステムのたすけあいの輪が広がり、コロナ感染によりつらい体験をされた組合員さんの心が少しでも軽くなり、喜んでいただくことができ嬉しく思っています。

このお見舞い制度は来年2023年3月までの試みとなります。コロナの状況が落ち着いてくることを切に願っています。

ジョイケア担当理事

三浦一枝

お見舞いの品はPB商品6点



ジョイケアシステム…あいコープ独自の福祉システム。組合員からの100円/月の拠出金を、組合員同士の助け合いや地域福祉に役立てている

私のオススメ商品



今回私がおすすめするのは、放牧パスちゃんプレーンヨーグルトです。濃厚さと程よい酸味が特徴の、いわずと知れたあいコープの定番商品ですが冷蔵庫に一つあれば多岐にわたる活躍を見せてくれる非常に魅力的な商品です。

ジャムや果物などと一緒に食べておいしいのは勿論のこと、牛乳と蜂蜜を混ぜてラッシー風の飲み物を作ったり、ホットケーキの粉に混ぜてもちもちとした食感にしたり。活用法は様々ありますが、おかずにも重宝します。最近私がよく作るのは、ヨーグルトに鶏もも肉、にんにく、しょうが、カレー粉を一晚漬け、オクラや玉ねぎなど好みの野菜と一緒に汁気が無くなるまで炒めるというもの。非常においしいので是非試して頂きたいです。

事業部供給課 佐藤 伶

編集後記

高校野球に興味も思い入れもない私が、ニュースで取り沙汰された育英高校の監督の優勝スピーチに涙。間違いなく努力した人の言葉の説得力と、身内に限らずすべてを思いやる声に打たれたのだと自己分析しました。長引くコロナ禍で麻痺しそうな、人同士の関わりを求める本能が呼び覚まされた気がします。そうだ。大人も子どももみんな我慢してる。ああしたい、こうしたいを抑えてる。自由が解禁される日まできつとあとすこしと信じて、あいコープの活動もできることを精一杯。

広報担当理事 鈴木真奈美

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お贈りします！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7月分)

ささえあい(保障)	1件	◆集団託児	
たすけあい(ケア)	3件	◆利用延べ人数	3名
集団託児	3件	◆ケア時間	9.5時間
慶弔・出産・お見舞BOX	42件		
電話相談窓口	15件		
計	64件		

*Covid-19の為、活動を制限していました。

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 9:00~16:00

年金相談・10/11(火) 社会保険労務士 清野道子氏

13:30~15:30

法律相談・10/11(火)、10/19(水) 弁護士 倉林千枝子氏

13:30~15:30

傾聴・10/11(火) NPO法人仙台傾聴の会 森山英子氏

10:00~12:00

子ども相談・10/18(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。



●娘は初のザリガニ、母はなつかしいザリガニ、自然の中ならではのとても貴重な体験でした。ありがとうございました。農業を使用していない田んぼには沢山の生き物がいるすばらしい。(7月2日田んぼにいこう生き物調べ参加者)

生産者さんへあいに行こう! 41 株式会社ミート・コンパニオンの巻

工場にとっては「大量に作った中の1食」でも
食べる人にとっては「たった一度の出会い」だから

「どんなに大量に作った中の1食でも、食べる方には大切な1食だから、絶対がっかりさせたくない」と言うのは工場長の吉田さん。製造レーン1回の稼働で、外食向けには2万食もの商品を作る大きな工場にとって、あいコープのお願いする1400パック(取材日の製造数)はわずかな数です。それでも製造を引き受けてくれるのは、大量でも少量でも、顧客のニーズに合わせた仕事を引き受ける!というポリシーがあるからだそう。指定の原料肉(あいコープの場合、産直肉)の入荷から製造、出荷まで厳しく衛生管理し、わたしたちの「あいシテル」のお肉加工品を作ってくれる貴重な工場です。



(株)ミート・コンパニオン福島工場
(左から)柳さん・渡邊さん・吉田さん
佐藤秀吉さん・佐藤圭太さん

豚井の具や豚角煮など、PBあいシテルのお肉商品を手掛ける「ミート・コンパニオン」は、神奈川や新潟など各地に工場を持つお肉の加工会社。主にファミリーレストランなど外食向けのメニューを日々製造しています。今回、「産直豚バラ肉で作った味わい角煮」の初回製造を見学するため福島工場にお邪魔しました。従業員の方にお聞きすると、自社商品が提供されているレストランに家族で行き、我が子の「おいしい!」を聞くことが働く喜びの一つだと言います。



ていねいに手作業で肉をカット



袋に肉とタレが詰められていく

生協のように工場から直接消費者の手に製品が届く仕事は多くないため、「食べる方(組合員)が工場に来てくれるのはちょっと緊張するけど、嬉しいものですね」と語ってくれました。

今回製造が始まった角煮は、パッケージが手貼りシールのため想定より厚みができてしまい、包装機が思った通り作動しないなど小さなトラブルもありました。しかしその都度あいコープと相談を重ね、要望に合った、でも効率的な方法と一緒に模索してくれる心強い工場。現在、工場の一部を改装作業中で、新しい加工法を導入する構想もあるそうで、今後の商品開発にも力になってくれそうなミート・コンパニオンさんです。



株式会社ミート・コンパニオン
代表取締役社長 阿部 昌史さん

1974年、牛肉専門の食肉卸問屋から創業した弊社は、今年で48周年を迎えました。食肉卸売事業、食肉製品製造事業、食肉輸出事業など幅広い事業展開を行っております。

弊社は子会社を含め、全国に9拠点の事業所・製造工場を所有しております。今回、角煮の製造を担当する福島工場では、煮物製品の製造を主力に加熱調理済みの冷凍食品やレトルト食品の製造を担っています。私たちは、原料から調理工程、包装形態まで個々の商品ごとにお客様のご要望に合わせ、商品の提案・製造を行っております。

弊社のシンボルマークは、すべて丸い輪が重なりながら繋がっています。このシンボルマークのように、仲間の輪から、生産者、消費者との繋がりの輪を広げ、『生産する現場から、食卓やあらゆる食のシーンへの橋渡しをしていくつながりの輪の中心でありつづけること』それが私たちの企業理念です。設立以来培ってきた確かな信頼・経験を活かし、100年200年先も続く夢のある業界づくりをめざしてまいります。

Wa!わ祭り2022



祭 オンライン開催の部

クイズやプレゼント盛りだくさん

おまつり特設サイト
10/3(月)オープン(予定)

オンライン学習企画も!

11/4(金)10:00~ 鈴木宜弘氏講演会
「食の危機と生活協同組合(仮)」

11/7(月)10:00~ 明日香壽川氏講演会
「脱炭素社会への道(仮)」



祭 そしていいよ!
みんなに会える!

11/19(土) 10:00~13:00~

夢メッセみやぎ(仙台市宮城野区)
西館展示場にて
メインイベント開催!

午前の部・午後の部の2部制
事前申し込みが必要です



委員さん募集中!

あいコープの仲間と
食のこと
環境のこと
一緒に話しませんか?

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)



女川原 発 が 止まってから

4197 日目

(2022年9月5日現在)

※詳しくはお祭りニュースをご覧ください