

# あいあいあい eye 愛

2023年  
9月号

大きな輪！の「Wa!わぁ祭り」5年ぶりの開催です

Wa!わぁ祭り2023  
実行委員長 太田代 一世

台風やコロナ禍により中止や内容変更を余儀なくされ続けたWa!わぁ祭りがこの秋、やっとかえってきます！今年のお祭りではお買い物も試食もできますが、会場にお越しくださった組合員さんには、実際に商品を手にとって、どんな思いでどんなこだわりを持って商品を作っているのか、是非生産者とお話をしたいと思っています。祭りの魅力は何と云っても生産者に会えること。食べ物を作っている側の人と会えることはとても貴重な機会です。『組合員と生産者が交流すること』これがお祭りの醍醐味であり開催の目的です。

お祭り会場への入場は、来場者を把握するため、申込制とします。またお祭りに足を運ぶことができなくても、お祭り気分を味わえろと好評をいただいた企画・お祭り玉手箱(お楽しみ袋)は、今年も引き続き配送でお届けします。今後、数回にわたりお祭りの紹介や申込のご案内を伝えるニュースを発行しますので、ご確認ください。

会場では、まんま通信を作っている職員や、玄関先まで商品をお届けしている配送の担当者も皆さんをお迎えします。組合員と生産者、職員が一つの会場に集まるこのお祭りはあいコープの中でも最も大きなイベントです。

2019年の台風被害による中止に始まり、新型コロナウイルスの影響で恒例のお祭りが思うようにできなかったこの数年の間、お祭り実行委員会は『組合員と交流したい』『生産者に会いたい』という組合員の気持ちを受け止めながら、その時々でできる精一杯の形でお祭りを開催してきました。制限のない大きなWa!わぁ祭りは、組合員にとっても生産者にとっても、待ちに待った秋のお楽しみです。

場所は仙台卸商センター「サンフェスタ」。10月21日(土)、5年ぶりにフルバージョンのお祭りができる！そんなわくわくと喜びの中で準備を進めています。当日会場でお会いしましょう！

お祭りニュースを  
チェックだよ！



会場で会いましょう！

## CONTENTS

- ▶「石けん運動そもそぼなし」第6回 ……2
- ▶地区委員会で楽しく活動 ……3
- ▶「あいシテル」のマヨネーズ大試食会開催 ……4-5
- ▶花兄園の花たまごつてすごい ……6
- ▶省エネ再エネ連続講座報告 ……7
- ▶生産者さんにあいに行こう「タンポポ村」の巻 ……8

# 石けん運動 そもそも ばなし

連載第6回



活動は生協の外にも波及

佐藤 美恵さん

(元 石けん環境委員会担当理事)

自分と家族のために、合成洗剤ではなく石けんを日々の生活に取り入れることを原点とし、さらに「石けん生活する人」同士で繋がり「石けん生活にシフトする人」を増やしていくのがあいコープの活動です。生協の組合員だけでなく、組合員ではない多くの人に向けても、石けんの良さや水環境を守ることの重要性を長年呼びかけてきました。委員会ではいつも、たくさんの委員が楽しく活動しています。



2018年7月 児童館の子供たちと「石けんで上靴洗い」教室

2014年から6年間担当理事をしていました。大型バスを借り、親子で「あいあいファームわは田尻」に行ったり、当時、放射性指定廃棄物処理場の建設反対運動をしていたJ A加美よつば(加美町)を訪問してのトマトケチャップづくり体験、菖蒲田海岸でのマイクロプラスチック拾いなども良い思い出です。

生協内の活動に留まらず、仙台市3R講師派遣事業の講師として、社会学級や児童館、みやぎ生協の環境委員会さんにお邪魔したこともありました。その一つとして、根白石小学校では6年生の総合の授業として石けんと合成洗剤の違いをお話させていただきました。常に委員さんや組合員さんに助けられながらの活動。また組合員同士の繋がりがあったからこそ、講師の依頼が舞い込んできたのだと思います。

私は現在、せっけん運動ネットワークの事務局をしています。シャボン玉フォーラムもその一環ですが、全国各地のせっけん運動に関わる団体や個人の方の活動情報共有し、ともに力を合わせて歩んでいけるよう努めます。



当時の委員さんとともに(2016年のシャボン玉月間)

## バケツ稲 選手権

はさま自然村の生産者と交流  
自然いつぱいの迫に みんなで行ったよ!

昨年に引き続き実現した「バケツ稲選手権参加者」と「はさま自然村生産者」との交流会が8月20日に行われました。猛暑と諸事情により田んぼ見学をカットした短縮版となりましたが、昨年の倍以上の35名もの参加者に、生産者の皆さんも「こんなに来てくれるなんて」と、驚き戸惑いつつも嬉しい悲鳴だったようです。

まずは、はさま自然村の芳賀定一さんの畑で収穫体験。オクラ・ナス・ピーマンをどれにする?と親子で厳選しつつ収穫。暑さは厳しいものでしたが、日差しをよける大きなタープや飲み物の入ったジャグもご用意くださり、有難かったです。



親子で夏野菜の収穫体験



「暑かったね!」  
集会所で涼みながらワイワイ

ほとんどの方が畑での収穫は貴重な体験だったようで「オクラのつき方を初めて見られてよかった」「子供が収穫を喜んでました」との感想をいただきました。

近くの集会所に移動してからの交流会では、生産者の皆さんが持ち寄った漬物で火照った身体をクールダウンしつつ、家族ごとにバケツ稲の進捗報告や質問があり、その場でアドバイスをもらえました。穂が出て実り始めたバケツ稲もあるようです。これからは鳥よけのネットが必要らしいですが、皆さん順調そうで一安心です。10月28日の脱穀・表彰式まで頑張ります!

理事 辻朗子



これだけあれば  
家中キレイ!

「これだけ揃えていれば安心!」な石けん商品について、石けん環境委員会の理事さんから効能や使い方を学びました。さいかちは主に高橋徳治商店などの使用済み食用油から作られ、油污れに強く、風呂掃除、トイレ掃除にと幅広く使えるそうです。ポルックスはボトルで簡単に溶けて万



7/13  
しおさい地区



みんなでナンの生地を伸ばす

能とのこと。酸素系漂白剤はまな板の除菌に、クエン酸は水あか汚れや消臭対策に、炭酸ソーダはキッチンの油污れ落としや軽い汚れの洗濯にも使えるそうです。作り方は何となく知っていても手が出なかつた石けん。石けんの良さを知った上で作って持ち帰ることができ充実した企画でした。また、地球にも私にも優しく過ごせそうだと未来に希望がもてた時間でした。



(しおさい地区 伊藤幸恵)

「これだけ揃えていれば安心!」な石けん商品について、石けん環境委員会の理事さんから効能や使い方を学びました。さいかちは主に高橋徳治商店などの使用済み食用油から作られ、油污れに強く、風呂掃除、トイレ掃除にと幅広く使えるそうです。ポルックスはボトルで簡単に溶けて万



(理事 石井朱里)



安心で美味しい  
「子どものおやつ」

ナンの味は格別です。手作りナンのお供には、お料理自慢の地区委員さん特製、2種のカレー。猛暑のさなかでも、スパイスの香りが食欲を刺激します。カレーのお皿をエコに洗う方法のレクチャーや小麦粉の残留農薬の話も盛り込み、「美味しくするために」企画になったかな!? スタッフの子ども達も参加し、ワイワイと夏休みらしいひと時を過ごしました。

また「まんま通信」の読み方をマスターしよう」と題して、商品部の高橋翔さんにお話しして頂きました。あいこープの取り組みやまんま通信を見る時にチェックすると良い所、掲載されているマークの意味等、まんま通信を見るのが楽しくなりそうな情報を教えて頂きました。久しぶりの職員さんとの交流に、素朴な疑問質問に直接答えて頂けて良かったと言う声がありました。



商品部の高橋職員

(理事 石川佳名子)

# 新マヨネーズ大試食会

夏休みもたけなわの8月10日(木)、日立システムズホール仙台にて「新マヨネーズ大試食会」が行われ、組合員、職員、生産者合わせて61名が参加。お子さんの参加も多く賑やかな会となりました。



開発秘話トークショー



株式会社丸和油脂  
営業部  
金 敦子さん



株式会社丸和油脂  
製造部  
石塚 美紗紀さん



あいコープみやぎ  
商品部  
山根 かほりさん

あいコープみやぎ  
理事  
藤田 紀子さん

生産者、あいコープ職員、理事による「開発秘話トークショー」では、マヨネーズの製造元である株式会社丸和油脂から営業の金さんと製造の石塚さんが登壇。開発プロジェクトメンバーとして、新商品誕生までの道のりを振り返りました。

以前の PB マヨネーズの製造元が製造を続けられなくなったことにより、一時は PB マヨネーズの存続そのものが危ぶまれましたが、丸和油脂が新たな製造元となり今があります。従来の商品と同じ確かな原料を使いながらも、せっかくリニューアルするならもっと愛されるものを作ろうと奮闘したことが、トークショーの中で話されました。

たくさんのマヨネーズを手掛けてきた製造の石塚さんいわく、これまで使った卵の中で、今回の原料である花兄園の「花たまご」は群を抜いて美味しい卵だとか。その素晴らしい卵や、遺伝子組み換えでない菜種油など、原料へのこだわりを受け止め商品開発をしたこと、そして「食べる人(消費者)」と直接顔を合わせ話し合い、味を吟味して完成させたことは貴重な体験だったと、営業部の金さんは語ってくれました。

職員の山根さんと理事の藤田さんからも、何度も重ねた試食の思い出や、花たまごの生産者である花兄園からの意見も参考にして「卵黄多め」にすることになったプロセスについてもわかりやすく説明され、参加者は試食の前にはっきりと学習出来た様子でした。

安全でおいしくて、それでも組合員が利用し続けられる価格(現在税込298円)を守る事ができるのは、共同購入の成せる業です。組合員みなでこのマヨネーズを使うと約束しているからこそ、製造継続と価格の安定。あいコープの PB マヨネーズを守り続けるのは、組合員自身です。



500gから 300gになっても原料は変わらない

## PBマヨネーズの歴史



1995年から供給のPBマヨネーズ。大事な「花たまご」を全卵無駄なく使いたい！という声を受け作られた全卵使用のマヨネーズだった。

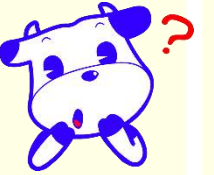


2019年「あいシテル」にブランドが統一されたことで、パッケージが変わったが、中味は従来と全く同じだった。



2023年6月、全卵使用の上で少し卵黄を増やし、添加物なしでもより安定し、よりまろやかな味になって新登場。組合員から好評を得ている。

## どうして卵黄を増やしたの？



マヨネーズで最も大切なのは「乳化」。本来混ざり合わない油と酢が、分離せず混ざり合うことで、添加物なしでも常温で保存がきき、味も良くなります。その乳化を助ける「乳化剤」の仕事をするのが卵黄に含まれるレシチンなのです。

今回のリニューアルでは卵黄の比率を増すことで、しっかりと乳化し分離を防いでいます。元々、組合員が「花たまごの卵白を無駄にたくない」と希望したことで作られたPBの全卵マヨネーズ。花兄園・大須賀さんによると、現在では卵黄比率を増やした分余ってしまう花たまごの卵白は、お菓子の原料などになってしっかりと活かされているそうです。

## マヨネーズメニュー 試食アルバム

～食育コンダクターによる当日の試食をご紹介します～

NPO法人「とうほく食育実践協会」の3名の食育コンダクターさんが準備した、マヨネーズ料理の数々をご紹介します

### ★マヨおかかごはん

洗米後にマヨネーズ・醤油・塩・かつお節を入れて炊けば、まるでピラフの美味しさ。

### ★豚肉のマヨ生姜焼き

すりおろし生姜に醤油・みりん・酒・そしてマヨネーズを加えた特製生姜ダレを、炒めた肉に絡めるだけ。柔らかく深い味の生姜焼きに。

### ★サラダそうめん

茹でたそうめんを冷水で締め、マヨネーズと麺つゆで和えたら野菜をトッピング。サッパリ食べられる。

### ★スティック野菜に4種のマヨディップ

定番の味噌マヨはもちろん、梅びしおを入れた「梅マヨ」が参加者から大絶賛。

### ★マヨトースト(しらすのせ)

食パンに細くマヨネーズを絞り、シラスをトッピングして、トースターでこんがり♪

### ★米粉マヨクラッカー

大郷の米粉で作ったマヨネーズ入りの生地を薄くのばしてオーブンでカリッと！



ディップが美味しくて足りなくなっちゃいました～



マヨトーストは会場で焼きたて！



地区委員の皆さんもスタッフとして大活躍



少しずつだけど色々なメニューを味見しました

## 「シャボン玉月間」の7月 行政を巻き込んで石けん生活推進！

「シャボン玉月間」中に、理事や地区委員が県内の市町村に首長メッセージを依頼しました。コロナ禍では郵送でしたが、今年は3年ぶりに対面での依頼です。新たな市町村にも出向き、昨年度よりも多くの後援と首長メッセージを頂くことができました。 理事 佐藤 あきな

後援 23 件(昨年比+9)  
首長メッセージ 22 件(昨年比+6)  
施設等へのポスター掲示 26ヶ所



美里町



松島町



登米市



女川町



涌谷町



加美町

## 8/20 たねまきプロジェクト 酷暑と雑草に挑む！

6月に種まきをした丹波大納言。2カ月の間に小豆も雑草もすくすく育ち、どれが小豆か区別がつかない程密集して生えていました。終わるのか不安なスタートでしたが30分ほどできれいに抜き終わることができました。中には子供の背丈ほどの雑草もあり、無理して抜くと小豆の根を痛めるそうで、鎌で刈り取りました。33℃の猛暑。熱中症の心配もあり作業は早めに終了。生産者さんはこれを連日…と思うと感謝の気持ちが湧きます。緑の葉っぱをかき分けると、ところどころ黄色い花が咲き始めていました。今から秋の収穫が楽しみです。

理事 櫻井 洋子



小豆の花

巨大に育った雑草



まんま通信の  
あるくらし

## 「高騰」そして「たまご不足」の中 生産者の努力で届く 安心の花たまご



鳥インフルエンザ流行による鶏殺処分での全国的な卵不足、飼料価格の高騰による卵価格高騰：原因に、抗生物質を多用した飼育で出現した「耐性菌」や、輸入に頼り切った飼料の調達など問題点が挙げられ、鶏ではなく人間に問題がある気がしてなりません。

そんな中で私たちが毎週手にする「花たまご」とは、どんな卵なのでしょう。

あいこープの看板商品のひとつ、花兄園の「花たまご」について、仙南地区委員会が学習会を開催しました。

7月12日、花兄園の大須賀裕さんを迎え、久しぶりの対面での交流会。写真で、花兄園の宮床農場は光と風が入る開放型鶏舎であること、集卵した後の卵の洗浄消毒は、安全な「電解水」を使用していること、パック詰めされるまでの過程などを見せて頂きました。

また、親鶏の餌は、主原料であるトウモロコシと大豆粕をはじめ分別できるものは「非遺伝子組み換え」で、「収穫後農薬不使用」であり、国産飼料米も配合していること、雛から薬剤を一切使わずに飼育していることなどを聴き、花たまごはとても貴重な卵であることがよくわかりました。花兄園全体で1日約20トンを要する飼料の価格高騰、異常気象や気象災害への対応など、様々な問題に苦慮されているとお話も聴くことができました。



市販の卵との食べ比べ



卵料理を試食しながら懇談する  
花兄園の大須賀さん(左端)と参加者

その後は市販の卵2種類と花たまごを目玉焼きにし、食べ比べをしました。一見それほど違いはないようでしたが、食べてみると「全然違う」「花たまごはしっかりと卵の味がして断然美味しい」「他の卵とは比べものにならない」との声が聞かれました。一個当たりの値段も比べてみましたが、一番安いのは花たまごでした。

試食をしながら大須賀さんに気軽に質問し、丁寧に答えてもらいました。鶏は生き物なので生産者さんは365日気の抜けない毎日を送っています。その生産者さんの努力を想像し、安心して卵を食べられることへの感謝と応援したい気持ちが更に強くなりました。

理事 三浦 一枝



落とされたおびただしい数の実  
木に残った実だけが食卓へ

担当理事 鈴木 真奈美

「決して無理に参加はしないでください」…オーナーの皆さんにそう呼びかけるのは心苦しかったですが、予想最高気温36℃の天童では仕方なかった7月29日の最終摘果。だいが大きくなりんごらしくなった実が、ずつりと枝をならせていました。枝が折れないように余分な実を落とします。落とされた実を何かに使えないかと、暑い中参加したみんなが口々に言っていました。

それにしても、私たちの「作業体験」ではせいぜい2時間かけて3本の木を手入れするだけです。生産者は暑がろうが疲れようが、やめたら良い果物が出来上がりません。ずつとこれを毎日やるんですよ」の言葉に、3玉数百円で手に入るりんご、安すぎやしないか？と考えさせられました。味わって食べなくては。

次回は着色管理。いよいよりんごが色づいていくようです。

新連載  
第5回

天童りんごオーナー日記

## 理事会議事録抄

2023年8月1日(火)

▼2024年度総代会の日程及び会場について承認した▼介護学習会企画案を承認した▼フードドライブ企画案を承認した▼天童果実同志会バスツアー企画案を承認した▼「希望の給食」上映会企画案を承認した▼総代懇談会企画案を承認した▼学校給食無償化を求める署名チラシ案を承認した▼2023年度Wa!わあ祭り実行委員会報告を承認した。

## 組織概要

(2023年7月分)

|          |             |
|----------|-------------|
| 【組合員数】   | 16,443名     |
| 【供給高】    | 257,089千円   |
| 【一人実利用高】 | 5,738/週     |
| 【出資金】    | 1,357,445千円 |

## トルコ・シリア地震 緊急支援募金 (続報)

4月2回～5月2回  
総額 2,437,695円

### \*支援(寄付)先\*

|              |            |
|--------------|------------|
| 国境なき医師団      | 1,218,848円 |
| UNHCR        | 609,424円   |
| セーブザチルドレン    | 609,424円   |
| 上記の通り送金しました。 |            |

ちよっと  
ひとこと

●光熱費を下げるためにリフォームをどこからすべきか悩んでいました。今日のお話で第一に内窓設置と聞き良かったです。実は壁からなのかと心配していましたが。(省エネ再エネなるほど講座参加者感想)

## 諦めないで 小さな工夫を積み上げよう

脱原発エネルギー委員会 省エネ再エネ講座

進行する温暖化を止め、高騰する電気料金を削減し、更には原子力発電で電力を賄おうとする国への抗議の気持ちを表したいと、省エネ再エネ3回連続講座を開催し、延べ54人が参加しました。

1回目は小野幸助氏(建築工房零(ゼロ)社長、一級建築士)を講師に迎え、おうちの断熱についてお話いただきました。

断熱改修という壁や床に断熱材を入れる大掛かりなりフォームを想像するかもしれませんが、一番手取り早くかつ効果が大きいのは窓改修だそうです。しっかりと断熱しつつ南から日光を取り入れることで、冬でも日中なら暖房不要の日もあるそう。断熱リフォームの経験談から「その土地に合った省エネ建築が大事だと教わりました。」

「エネルギーなにかいいの? 電気? ガス? という前にやれることがあるでしょう。太陽の光をそのまま熱として使うことで大きな省エネになる」との話に大きく頷きました。



家の断熱について解説する一級建築士の小野さん



小野さんの講座は動画で見られます

## 私のオススメ商品



私のオススメ商品は、PB あいシテルの「趙さんの焼肉のたれ」です。この焼肉のたれにごま油とお酢を混ぜれば、ドレッシングとして美味しく召し上がれます。



また、焼肉のたれをスペアリブに塗り焼くと旨味が凝縮してとてもオススメです。趙さんの焼肉のタレは幅広いレシピで様々なメニューに使えます。

事業部 供給課 佐々木 拓人

## 編集後記

「地球沸騰化の時代」が話題の中、マトハウスでの援農に参加しました。熱中症対策を取りながらも、暑さの中の作業は非常に厳しく、農作業者の安全を守ることの切実さを体感。人手が足りればリスクを軽減できるでしょうが、人手不足はどの産地でも課題です。担い手だけでなく、水資源や気象の極端化など農業への影響が大きい温暖化の背景には、温室効果ガスの排出をどう(公正に)抑えるかという気候正義の問題があります。持続可能な農業と気候正義は、切り離せない課題です。

組織運営室 豊嶋馨

## Present

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。

アンケートプレゼント



## 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 (2023年7月分)

|           |     |        |        |
|-----------|-----|--------|--------|
| ささえあい(保障) | 1件  | ◆集団託児  |        |
| たすけあい(ケア) | 23件 | 利用延べ人数 | 12名    |
| 集団託児      | 7件  | ◆ケア時間  |        |
| 慶弔・出産     | 10件 |        | 66.5時間 |
| 電話相談窓口    | 17件 |        |        |
| 計         | 58件 |        |        |

### 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 9:00~17:00

年金相談・10/17(火) 社会保険労務士 清野道子氏  
13:30~15:30

法律相談・10/10(火)、10/18(水) 弁護士 倉林千枝子氏  
13:30~15:30

子ども相談・10/17(火) 宮城教育大学教授 菅井裕行氏  
10:00~12:00

\*介護保険と傾聴は相談日のご希望を伺います。

介護相談 (ケアプラザセンター木更び 山崎彰子氏)

傾聴 (NPO法人仙台傾聴の会 森山英子氏)

▼随時受付可能です。各相談窓口前週の金曜日までに予約して下さい。▼金曜日が祝日の場合は直前の平日の受付時間まで受付します。▼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。



❶今知りたいことの企画だったのでとても勉強になりました。何度「へー」と声に出したのか、自分でも笑ってしまいました。今日からさっそく使ってみたいと思います。(7/13 石けんおはなしカフェ参加者アンケートより)

生産者さんに

あい

に行こう！48

株式会社 タンポポ村の巻

## 食べる方の望む美味しいものを作り 地域の「働く場」であり続けたい



ハムの原料肉を加工する様子

福島県南相馬の工場は2011年の震災と原発事故で打撃を受け、当時の社長であるお父様と共に苦難を乗り越えてきました。停電が続く中、発電機を使って高額な冷凍の原料を守り、やっと製造を再開しても風評被害で取引先が減少。消費者の不安な気持ちもよく分かったと言います。そんな中でもわかってくれる、食べてくれる方のためにと商品を作り、自社で放射能測定も行いながら供給を続けていくうちに、震災当初頭をよぎった「廃業」は免れました。あいコープの組合員と一緒に「もぐもぐミニウインナー」の開発もでき、人気商品のひとつとなっています。



これからも家族で頑張ります  
(一番右が正典社長)

PBあいシテルのハム・ソーセージ、スモークサーモン等でおなじみ株式会社タンポポ村に新社長が誕生しました。前社長の牛渡美知夫さんから会社を引き継いだのは長男の正典さんです。「幼いころ、お歳暮の時期は注文が多く両親がほとんど家にいなかった」と、ご両親の激務を目の当たりにしながら、いつかは実家に戻ると決めていたという正典さん。夢を叶えて就いた空港での仕事を辞め、ご自身の計画通り25歳でタンポポ村に就職。マネージャーとして活躍されてきました。



あいコープに納品する商品を  
チェックする牛渡社長

原料やエネルギーの高騰で生産者には厳しい状況が続いていますが「同じ作り方で商品を作っても出来が違う。利益だけのために育てられた豚と、美味しくなるようにと育てられた豚、違いが僕らにはわかります！」と、あいコープの産直肉を絶賛する正典さん。受け継いだタンポポ村を盛り立てていく原動力は、食べる人のニーズに応えたものをいかに美味しく提供するかという挑戦と、震災を乗り越えていく南相馬の地域で「働く場」であり続けようという使命感。若き新社長の熱意は、これからもあいコープ組合員の食卓を支えていくことでしょう。



タンポポ村  
代表取締役 牛渡 正典さん

タンポポ村ではあいコープの産直豚肉を使用したハム、ソーセージを製造しております。本年6月から父より会社を引き継ぎ、代表取締役に就任いたしました。あいコープの前身の仙台共同購入会設立当初からの頃からのお付き合いと聞いています。長い付き合いで培った信頼を裏切らないように努力していく所存ですので、どうぞ皆様の温かいご声援をよろしくお願い致します。

タンポポ村は福島県南相馬市にあり福島第一原子力発電所から約33kmの地点で、見えない放射性物質の被害により多くの人が避難を余儀なくされました。人がいなくなった地に残り思った事は、産業のない地域には労働世代の人達は戻って来られないという事でした。一時的な復興にとどまらず、持続可能な働き口を提供したいと考えております。皆様に購入して頂いた商品の代金が従業員に還元され、その従業員がこの地域でお金を使う事で、地域に還元され循環していく事で少しずつ良くなって行くのではないかと考えています。これからもどうぞよろしくお願い致します。

9/21  
木

あいコープみやぎ理事会主催  
「希望の給食」上映会

場所/宮城野文化センター パトナシアター  
時間/①10:30～ ②13:00～ 参加費/500円

10/21  
土

Wa! わあ祭り 2023

場所/仙台卸商センター サンフェスタ  
※今後のお祭りニュースをチェック！

9/25  
月

2023年度 第一回  
総代懇談会

場所/日立システムズホール 研修室  
時間/10:00～12:00 参加費/無料



昨年度の様子

★今年も【総代懇談会】を開催します★

現在そしてこれからのあいコープのこと、なかなか話す機会のない自分の思いを話してみませんか？総代ではない方もオブザーバー参加が可能です。詳しくはお問い合わせください。  
※今年度総代のみなさまへは別途ご案内をお送りしています。  
コールセンター/0120-255-044(担当 豊嶋) 申し込みバ切:9/15(金)

女川原発が止まってから

4561 日目

(2023年9月4日現在)