

あいあいあい

I eye 愛

2024 年

4 月号



3月2日 地区委員親子限定試食会で、『産直豚のハンバーグ（オニオンソース）』をほおぼる子どもたち

手軽に使えるハンバーグで産直肉をいただきます

理事 石井 朱里

あいコープ自慢の産直豚肉を100%使用した「産直肉のハンバーグ（オニオンソース）」がPB（プライベートブランド）「あいシテル」商品としてデビューします。

組合員からの要望も高かった冷凍ハンバーグ。PB商品として、確かな原材料と余計な添加物の不使用、できるだけ利用しやすい価格、そして組合員参加を大切に昨年4月から約一年にわたり開発を進めてきました。肉感のあるジューシーなハンバーグに国産玉ねぎをたっぷり使用したこだわりのソースで、ご飯のすすむ自慢の一品に仕上がりました。ぜひご賞味ください。

ところでここ数年、産直豚肉を使用した加工肉の商品が増えているのにお気づきですか？豚丼の具や角煮、味付けロース肉、先日デビューした味噌チャーシューなど、食卓の定番になったご家庭もあるのでは。実はこうした冷凍の加工肉商品は、利便性のためだけでなく、私たちが産地を支え、こだわりの豚肉を食べ続けていくための仕掛けの一つとして開発が進められています。

あいコープでは、みんなの輪「ひなた農場」と「あいあいファーム」で育てた豚を「一頭買い」し、ミートセンターでスライス等の加工をして組合員へお届けしています。市場から必要な部位（ロースだけ、モモだけなど）を必要なだけ仕入れてくれるのと違い、一頭まるごと食べることが求められます。そのままでは価格や好みによって注文の多い部位と余る部位が出てきてしまうため、信頼できる加工工場に産直肉を託し、使いやすい冷凍加工品にして利用促進を図るとともに、ある程度の保存を可能にしています。

こうした冷凍加工肉の供給量は伸びており、豚肉（テーブルミート）の価格の適正化とともに、確実に産地を支える力になっています。3年目になったミートセンターも黒字経営を実現し、スタッフとして働くみんなの輪の利用者さんの工資の安定にも結び付いています。

また一つ選択肢の増えたあいコープの産直肉商品を、ご家庭に合わせて利用していきましょう。

CONTENTS

▶鍋布団を作る会 開催
▶地場生産者研修会

…2
…3

▶組合員交流会
▶パスちゃん牛乳で手作りチーズ

…4-5
…6

▶能登半島地震 被災地への支援
▶生産者さんにあいに行こう 石井商店の巻

…7
…8

作ろう！使おう！鍋布団 なべふとん

1/25 脱原発エネシフ委員会企画
「節電のつよい味方 鍋布団を作ろう」



鍋布団は、石けんで
きれいに洗濯した古
布や古毛布、フリ
スひざ掛けなどを利
用して作られます

脱原発エネルギーシフト委員が生
み出したイチ押し省エネグッズ『鍋
布団』。沸騰した鍋をこの布団に入れ
ておけば余熱で料理が仕上がるとい
うもので、ほったらかし調理に威力
を発揮する優れモノです。これまで
いろんな場面でおすすめてきまし
たが、「もつともつと知ってほしい、生
活に取り入れて欲しい」との思いか
ら「鍋布団を作ろう」会を開催しまし
た。一から始めるのは時間がかかる
ため、委員会イチの裁縫名人が、た
くさんの人に使ってほしいと願いを
込めて途中まで仕上げた「キット」を
使った作製です。たくさん用意し
たキットの中から好きな柄を選んで

スタート。みなさん集中して黙々と
縫い進め、時間内に完成することが
できました。

裁縫の後は委員が用意した鍋布団
料理でランチタイム。炊飯もカレー
も少ない加熱でふくらおいしく出
来上がり、プリンの滑らかさには賞
賛の声もいただきました。みんなが
鍋布団を使えば地球温暖化ストップ
も脱原発もかなうかもしれません！
そんな未来を願ってこれからも鍋布
団を広めていきます。

脱原発エネシフ委員会担当理事

櫻井 洋子



13 名がみんなでチクチク…



すごい！プリンが出来上がってる！



完成した「MY 鍋布団」と記念撮影

赤ちゃん連れで参加できる「布おむつ談義」

赤ちゃんと一緒に ヨガでリラックス

石けん環境委員会では、ゴミの
減量に繋がり赤ちゃんの肌にも優
しい『布おむつ』の使用をおすす
めています。

3月13日、元石けん環境委員で
仙南地区委員の笠田舞さんを講師
に、布おむつ談義＋親子ヨガを開
催しました。まず初めに、4か月
8力月の赤ちゃんを連れた組合員
さんと一緒に親子ヨガを行いました。
最初はベビーマッサージから。
初めての場所で緊張をしている赤
ちゃん達も、ママに触れられニコニ
コに。その後は抱っこをしたまま、
足に赤ちゃんを乗せて、など色々
なポーズでママも骨盤調整などを
行いました。

身体を動かしたあとは、おやつ
の試食をしながら布おむつについ
てお話ししました。布おむつの洗
い方、あて方などを紹介し、石けんと
合成洗剤との違いなどもお話し
しました。また、以前「石けん環境委員
会ニュース」で組合員に募集して集
まった未使用の布おむつもお渡し



赤ちゃんを抱っこしながら ヨガで骨盤調整

することができ、気軽に試してみる
きっかけになったのではないかと
思います。

引き続き未使用の布おむつを募
集していますので、お家にあるよ
うな方は石けん環境委員会まで配
送でお送りください。今後の布お
むつ談義で、必要な方にお渡しし、布
おむつの利用を広めていきます。布
おむつを使ってみたい方、次回の
参加をお待ちしています。

石けん環境委員会担当理事

佐藤 あきな

つくるひと たべるひと
これからの未来を共に生きるために

～2023年度 地場生産者研修会～

2月1日、2023年度のあいこープ地場生産者研修会が行われました。「誰もが有機農産物を食べられる社会をめざして」をテーマに、地場の農産生産者が集まり、昨年からのあいこープが取り組む「資源循環型農業推進プロジェクト」について学びました。

まずあいこープ吉武常務の「農産物を作る人、食べる人、それを繋ぐ人の連携を強固にすることが必要」という挨拶に始まり、あいこープ農法研究会座長の西塚忠樹さん（大郷グリーンファーマーズ）から現在進めているプロジェクトの進捗が報告されました。

事例報告では茨城BMの清水祐一氏から、酷暑による被害が全国的に相次いだ2023年の農業生産が、BMW技術



地域資源循環型農業について
参加者同士が意見交換も行った

また、BMW技術協会理事の磯田有治氏からはこの技術の理論について解説もあり、参加者は熱心に聴講し、質問やディスカッションへと続きました。
あいこープからは2023年度の事業と組合員活動について報告を行い、生産者、組合員、職員が次年度の課題と計画を確認し合い前進する大切な機会となりました。

理事 鈴木 真奈美



BMW技術を生かした農業について
語る清水さん（茨城BM）

【産地応援し隊】

2024年度が始まります

2月から3月にかけて4回にわたり、「産地応援し隊」新規登録者に向けた説明会を開催し（参加者数計26名）、活動目的や内容、作業する為の服装や道具などについて質問を交えながらお伝えしました。中にはおススメの長靴ブランドは？なんていう質問も（笑）。
3月3日に行った七郷クローバースファームのトマト定植には、早速登録したての隊員も加わり、仙台南のう倶楽部さんやあいこープの理事、職員と一緒に黙々と苗を植えました。

当初は一日を通しての活動予定でしたが、23名も集まったので午前中で終わりそう...と思いきや、お昼になった時点であと一畝残ってる!!急遽「お時間ある方はあと5分か10分、お手伝いください」とお願いし、5分延長で無事



産地応援し隊説明会の様子



3120本の苗を植えた参加者
「みんなでやれば できる!」



最後の一行を植える

3120本のトマト苗を植えきることができました。
今年の新規登録者は45家族71名。これまでの登録者と合わせて総勢173名になりました。なかなか都合がつかなくても、隊員数が多ければ誰かは行ける!それがしつかりと形になってきている「産地応援し隊」の活動です。

産地応援し隊
隊長 高野恵美子

お料理とおしゃべりの華咲いた

組合員交流会

2月21日から3月7日まで
各地区で行われた『組合員交流会』の中から
美味しい企画の様子をお届けします

泉B地区「水キムチを作って食べて考える 体に良い食」 2/21(水) @寺岡市民センター

米のとぎ汁を使った漬け汁に漬けて作る「水キムチ」を「趙さんの味」の李さんと作りました。乳酸菌が多く健康的な食品ですが、長時間熟成させなくても簡単に作る事ができました。塩もみした野菜と、果物、薬味だけで深い味わいの水キムチができて、李さんの韓国の食文化のお話もとても興味深いものでした。



李さんのお話



完成した水キムチ

泉A地区「産直肉まつり!!!」 2/22(水) @桂市民センター



みんなで調理



肉づくし♪

牛薄切り肉の豆腐巻きステーキと紅茶煮豚、山形風羊煮という、肉づくしのランチで、あいコープの産直肉について学びました。あいコープミートセンターを設立し3年目。産直肉がしっかりと利用されていることを職員さんからお話しいただき、日々、食を大切に暮らす組合員同士の会話も弾みました。

しおさい地区「鍋布団料理でひな祭りを お祝いしよう」 2/27(水) @多賀城市文化センター

余熱調理で省エネな「鍋布団」を使って、茶わん蒸しといちごの蒸しパンを作り、ひな祭りを祝う御膳としていただきました。茶わん蒸しは産直の椎茸や高橋徳治商店のおとうふ揚げなどオールあいコープ食材で、鍋布団の力で失敗知らず。「す」も入らずきれいに仕上がりしました。小豆おこりも美味しく炊けた鍋布団。環境に優しい生活と省エネにシフトするきっかけになりました。



ごちそうプレート



参加者みんなで

仙南地区「おでんといろいろなつま揚げ 食べてみよう」 2/27(水) @岩沼西コミュニティセンター



味のしみたおでん



説明する地区委員さん

添加物で水増ししコストを下げるような練り物も多くある中で、「無添加」を貫く高橋徳治商店のおでんを学習し、その「本物の味」を確かめました。家庭では普段、こんなにたくさん種類の練り物を一度に試すことはできないので、初めて食べたものもあつたと大満足の参加者。「商品に対する生産者の熱を知ることができた」と、作り手への関心も高まった様子でした。

青葉A地区「趙さんの味、李さんに教わる 本格キムチづくり」 2/29(木) @日ソシステムズホール仙台

発酵食品で美容と健康に効果的なキムチを自分で漬ける大人気企画。「趙さんの味」の李香星さんに漬け方を教わります。真つ赤なヤンニョムジャンを白菜に挟み込んでいく手仕事です。楽しく作業した後には、李さんのキムチの食べ比べ。白菜キムチの他に、チャンジャやほやキムチなど5種類！食品添加物の害を実感して無添加のキムチにこだわる李さんのお話も興味深く、発酵食品の奥深さを感じる2時間でした。



キムチ食べ比べ



おしゃべりしながらキムチづくり

太白地区「春のごちそうお寿司」 2/29(木) @富沢市民センター



地区委員の中から「お寿司チーム」を結成して準備を進めた交流会でした。小さいセルクル型を使ってお寿司ケーキの土台を作り、あいコープの無添加スモークサーモンや、産直のきゅうり、エシニシリンプなどを飾って、それぞれ思い思いのお寿司ケーキを作りました。春らしい華やかな出来栄に参加者からは大満足の声。一つ一つに個性がありますね。卵やツナなど手軽な材料を使って早速自宅で作りましょうと、大いに盛り上がりしました。



個性豊かなお寿司ケーキ



大活躍の地区委員さん

石巻地区「菅野食品さんと『おとうふ百珍』」 3/6(木) @矢本西市民センター

江戸時代に出版された料理本「豆腐百珍」に触発されて名付けた今回の「おとうふ百珍」では、あいシテルの豆腐製造元「菅野食品」の村尾販売部長をお招きして豆腐を深く学びました。食育インストラクターでもある村尾さんからは、豆腐にとどまらず食育の授業をしていたいただきました。お楽しみのは、豆腐入りの炊飯器ケーキや豆腐入りの団子、豆腐クリームなど、とにかく豆腐づくしのメニューで、まさに石巻地区委員版の「豆腐百珍」でした。



ぜんぶ豆腐入りのメニュー！



村尾さんの楽しい授業



菅野食品の村尾さんを囲んで

※宮城野若林地区の組合員交流会がパスちゃん牛乳で作るチーズについて、次ページ(まんま通信のある暮らし)でレシビを「紹介しています。

2/17 みんなの輪ありがとうコンサートに約 250 人

社会福祉法人「みんなの輪」後援会主催第17回ありがとうコンサートが仙台市福祉プラザふれあいホールで開催されました。みんなの輪を支える方々への感謝の会として毎年行われています。今年は、落語家の六華亭遊花さんとシンガーソングライターでテレビでもおなじみの高橋佳生さんお二人の絶妙なトークと歌で始まり、それぞれ東北弁での楽しい落語と澄んだ素敵な歌声を聴き、笑ったりみんなで歌ったりたっぷり2時間以上。心にしみ渡る素晴らしいコンサートでした。また、ロビーでは「社会福祉法人みんなの輪」のそれぞれの事業所の製品販売や活動紹介もあり、交流の場としても良い機会となりました。

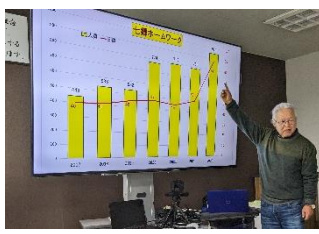


新人職員とともに挨拶する
みんなの輪 仲野谷理事長

理事 三浦 一枝

2/24 仙台えんのう倶楽部 2023 年度総会

会員さん手作りのお漬物や干し芋をつまみ、2023年度の活動をスライドで振り返った仙台えんのう倶楽部さんの総会。吉武常務含む理事3名で参加しました。七郷体験農場での生産活動と、産地の【援農】が主たる活動です。体験農場での栽培品種の報告(なんと114品目)や年間38回にも及ぶ援農活動の参加人数など、きっちりとデータ化された資料を拝見し、産直野菜が届く舞台裏にはこの援農活動があるのだと感謝の念が湧きました。産地応援隊の活動も仙台えんのう倶楽部の皆さんに支えていただいております。農家に心を寄せ作業の一翼を担うこの活動の存在を多くの組合員さんに知っていただきたいと思います。



一年間の活動実績を説明する
えんのう倶楽部役員の北村さん

理事 太田代 一世



放牧。パスちゃん牛乳で フレッシュな手作りチーズ♪

すっきりした甘さが自慢のパスちゃん牛乳、みなさん飲んでいますか？今回は宮城野若林地区委員会の組合員交流会で作った、手軽にできるカッテージチーズをご紹介します！

材料はパスちゃん牛乳とレモン汁（お好みの酢でも可）のみ。温めた牛乳にレモン汁を加えて混ぜると、あっという間に固体と液体（ホエー）が分離してきます。さらして濾すとおいしいカッテージチーズのできあがり♪塩とオリブオイルでそのまま食べたり、サラダのトッピングや甘みを加えてデザートなど、1歳の牛乳もあつという間にペロリ。ホエーにも栄養素がたくさん含まれているので、スープ等に活用してくださいね。

一般的な牛乳より低い75℃15秒殺菌のパスチャライズド製法で有害な菌だけを殺菌し、栄養満点。そして何より、貴重な「放牧酪農」の牛乳を、これからも飲んで守っていきましよう♪



宮城野若林地区の組合員交流会で

実演する地区委員さん

できたての温かい
チーズも格別の
おいしさですよ！

①パスちゃん牛乳1本を小鍋に入れて沸騰直前まで温め、レモン汁大さじ2を加えてかき混ぜる。



②固体が分離したら、ざるにさらし等をかぶせて①を濾す。



③30分ほどおいて水気を切ったら完成！冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がりください。



みんなの かんたん

資源循環プロジェクト
—第3回—

—第3回—

あいコープ資源循環型農業推進プロジェクトの「種堆肥」見守り隊長、細谷です。東日本大震災で被災した七郷の支援のため、あいコープから寄贈された活性水プラントと「堆肥舎」。当時のあいコープ理事長、小野瀬さん主導で、七郷に資源循環型農業に取り組み環境を整えてもらいながらも、この約十年間、それをしっかり活かした営農状況とは言えなかったと思います。

今回のプロジェクト開始時、種堆肥を作る場所の候補に七郷が挙がったものの、私は最初賛同できませんでした。堆肥舎のキャパの問題だけでなく、スタッフ不足の中、現状の営農の他に仕事を抱える自信がなかったのです。しかし、このプロジェクトの意義を理解できたことで、このままでは七郷は変わらな...変わらねば!と思えてきました。十数年前のあいコープの想いに応えられるかもしれないと、負担より得るものを多く感じます。七郷のスタッフと、プロジェクトの仲間たちと共に、これからが本当に楽しみです。

七郷クローバーファーム 細谷 滋紀



発酵熱で湯気を出す
堆肥の山

組織概要

(2024年2月分)

【組合員数】	17,075名
【供給高】	254,795千円
【一人実利用高】	6,239/週
【出資金】	1,382,605千円

理事会議事録抄

2024年2月6日(火)

▼2023年度活動報告について検討した▼2023年度事業報告について検討した▼2024年度活動計画について検討した▼2024年度組合員活動の担当者を確認した▼2024年度事業報告、事業方針を承認した▼Wa!わあ祭り2024の実行委員長を決定した▼2024年度の農産地交流日程を承認した▼委員会活動における活動費のポイント支給を承認した▼あいコープ自然災害基金運営委員会報告を承認した。

今まで何度か聞いたことのある内容でしたがあらためて、管野食品さんの豆腐はとても価値のある商品だと確認できました。ありがたく食したいと思います。(石巻地区組合員交流会参加者感想)



能登半島地震支援報告

令和6年能登半島地震により被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。

コープ共済連から、地震で大きな被害を受けた能登半島への派遣要請を受け、2月12日から16日にかけてコープ共済加入者の訪問活動に参加しました。訪問先では異常災害見舞金のお支払いの手続きを行い、涙ながらに「本当に来てくれてありが

とう」と感謝いただけたこともありました。

まだまだ能登半島では断水が続いており、お風呂やトイレが使用できないところが多々あり、報道されている以上に被害が甚大な状況でした。引き続き、能登半島復興に向けて支援していきたいと思っています。

事業部営業課課長

佐藤 好則

能登半島地震支援金カンパ報告

◆組合員カンパ

あいコープみやぎ 3,570,000 円

あいコープふくしま 964,500 円

◆組合員による巾着カンパ売上金 41,126 円

支援金合計 4,575,626 円

◇現地での支援活動へ送金

ピースボート 500,000 円

国境なき医師団 300,000 円

セーブ・ザ・チルドレン・ジャパン 300,000 円

よか隊ネット 50,000 円

◇長期的地域再建活動の基金

輪島朝市を応援する会 3,425,626 円

私のオススメ商品



私がおすすめする商品は「あいコープの豆腐 きぬ」です。市販の豆腐と違い、滑らかかつ風味がとてもいいです！初めて食べた時は、

他で売っている豆腐と全然違うことにとても感動しました。鰹節、生姜、葱、のり、をのせた冷奴がおすすめです！ほかに、おすすめの食べ方があったら是非教えていただきたいです！豆腐は低カロリーなのに高たんぱくで美容にも健康にも役立つイソフラボン、マグネシウムが多く含まれているいいことづくしの食品です！是非一度ご利用ください。

供給課 千葉 恭平

編集後記

今月4〜5ページ紹介の組合員交流会は、美味しいものを「美味しいよ」と伝え、あいコープの良さを広げる活動。もちろん地区委員さんが大活躍でした。この春、沢山の委員仲間が増えるの嬉しいです。表紙でお届けした美味しそうにハンバーグを食べるお子さんは、地区委員限定の試食会に参加してくれたお子さんです。1月に行われた巻き寿司教室もそうですが、このように「地区委員さんしか参加できない」企画も時々ありますよ。

広報担当理事 鈴木真奈美

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)



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 (2024年2月分)

ささえあい(保障)	3件	◆集団託児	
たすけあい(ケア)	10件	利用延べ人数	16名
集団託児	9件		
慶弔・出産	19件	◆ケア時間	
電話相談窓口	11件		58.5時間
計	52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・5/14(火)

13:30~15:30

社会保険労務士 清野道子氏

法律相談・5/14(火)、5/22(水)

13:30~15:30

弁護士 倉林千枝子氏

子ども相談・5/21(火)

*子ども相談の次回は7月になります。

*傾聴は3月で終了となります。

宮城教育大学教授 菅井裕行氏

介護相談 (ケアプラザセンター木更び 山崎彰子氏)

*介護相談は相談日のご希望を伺います。

▼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申し上げます。



●鍋布団の利用が直接見られたのでとても良かった。ずーっと気になっていました。集まった方々のいろいろなお話も楽しかったです。(組合員交流会「鍋布団でひな祭り御膳を作ろう」参加者アンケートより)



塩竈でよい原料にこだわり 100 年

宮城の上質な海苔を 美味しく焼いて食卓へ！

長らくまんま通信で「焼きのり」をお届けしてきた「マルモ内海求商店」さんから、旧知の仲の同業者である石井商店さんに渡ったバトン。東松島の工場にお邪魔しました。



高台に建つ東松島工場

海苔は2期作で、毎年11月頃～4月頃までが収穫期です。採る時期や海域によって色や味が異なるため、社長自ら全国の漁連に出向いて目利きし、その時期に最もよい原料を仕入れているそう。

「瀬戸内や有明などの産地では海苔は遠浅の海で潮の干満にさらされながら育ちますが、宮城県では常に海の中で寒流の豊富な栄養分を受けているため、潮の香りが高く黒い、美味しい海苔になります」と石井社長。育て方も地域差があるのですね。



原料の乾海苔を手にする
石井社長

石井商店は大正12年創業の乾海苔問屋。塩竈市に店舗も構えており、現社長の保吉さんは3代目に当たります。海苔専門の加工業者として、地元宮城県をはじめ九州や瀬戸内の漁連からも原料の乾(ほし)海苔を仕入れ、焼きのりや味付けのりに加工して全国各地へ出荷しています。(あいコープでの取り扱いは現在、焼きのり・きず焼きのりのみです)今回は加工している東松島の工場でお話をお聞きしました。



人の手と機械で多くの工程をこなします

温暖化の影響か、昨年・今年と全国的に海苔が不作ですが、宮城県ではよく採れていて値段も高い状態が続いているそうです。良いことのようにですが、仕入れ値が高いため、加工業者としては悩ましさもあると教えてくださいました。

石井商店ではあいコープ向けの焼きのりは在庫せず、注文を受けてから焼いているのもポイント。加工後 1 週間程度で組合員のもとに届きます。香り高い「焼きたて」のりは、宮城の海を感じる逸品です。



(株) 石井商店 代表取締役
石井 保吉さん

大正 12 年創業、宮城県塩竈の乾海苔問屋・株式会社石井商店です。

弊社は宮城・瀬戸内・九州(有明)など全国各所の漁連海苔入札権を持ち、実際に自分の目と口で確認し海苔を見極めて購入することのできる一次問屋であり、海苔の加工・卸業の会社です。こだわりとして、地元宮城県の海苔の中でもパリッとして歯切れがよくミネラルを多く含む栄養たっぷりの「厳寒期の一番摘み」海苔を提供しております。また、例えば野菜も収穫したてが美味しいように、焼きのりも焼きたてが一番味も香りも良いものです。

弊社は注文を受けてからの焼き加工・出荷となりますので、鮮度の良い美味しい海苔をご家庭にお届けしております。

今後の予定

4/10 4/24
水 水

2024年度
GM(遺伝子組み換え)ナタネ 自生調査

4月10日/仙台港調査 10:00~11:00

4月24日/石巻港調査 10:00~11:30

参加申し込みめ切 4/5(金) 右の二次元コードから→



女川原発が止まってから

4771 日目

(2024年4月1日現在)



5/28~6/7
火 金

2024年度
議案書説明会

場所/全8回開催

時間/10:00~12:00 (午後開催の地区もあり)

参加費/無料

※詳しくは、あいあいあい5月号でご案内します

6/27
木

第36回
通常総代会

場所/仙台市中小企業活性化センター多目的ホール

(仙台市青葉区中央1丁目3-1 AER5階)

時間/ 10:15~12:30 (予定)