

あいあいあい I eye 愛

2025 年

2 月号



1/15 プロジェクトメンバーによるソーセージ作り体験



あいシテル 生ソーセージ開発 始動

商品部 食肉加工課課長 辻井 知弘

あいコープの食肉事業、それは安全安心な産直肉を求めるあいコープ組合員と、生産者のひとつである社会福祉法人みんなの輪が作り上げた、とても特別なものです。自分たちで生産したものを、自分たちで加工し、自分たちで食べる。この生産、加工、消費の循環を継続していくために私たちが大切にしていることが「いのちを無駄なく大事にいただくこと」であり、「一頭買い」です。

通常、卸業者や小売店では必要な部位を必要な量だけ仕入れて販売します。しかし、豚には様々な部位があり、一頭から取れるお肉の量は部位ごと、個体ごとに異なります。あいコープでは、生産者が大事に育てた豚を余すことなく大切に食べるために「必要な部位を必要な量だけ」ではなく、豚を丸ごと一頭買い取っているのです。

この取組みにおいて課題となるのが「余剰肉の有効利用」です。組合員みなさんの毎週のご注文だけでは、様々な部位をバランス良く消費していくことが難しく、必ず余剰肉（余剰部位）が発生します。この余剰肉をしっかりと食べさせるために、産直肉の良さを活かしたシンプルな味付けの冷凍加工商品（角煮や豚丼の具、

味付けロース肉などの開発を進めてきました。そして現在、約20名の地区委員さんと職員でプロジェクトチームを結成し開発を進めているのが「ミートセンターで作る手作り生ソーセージ」です。組合員の皆さんが、一頭買いの取組みや理念、余剰肉の課題などを知ったうえで商品作りをするこで、声を反映させた商品が出来上がるだけでなく、生協だからこそ実現しているこの産直肉事業の価値を知って実感していただけたと考えています。

生産者が安定して生産をしていくためには、組合員みなさんの利用が不可欠です。産直原料を余すことなく食べさせるためには余剰肉を活用した商品を利用していただくことも必要です。そして、今回のプロジェクトのように生産や消費の課題を皆で共有し解決していくことはとても重要です。様々な角度から見ると産直肉の「価値」が、一人ひとりの組合員から多くの組合員に広がり、産直肉の更なる利用に繋がられるよう、そして、あいコープが目指す「持続可能な畜産の実現」のために、この活動を充実したものにしたい。あいコープが開発し、あいコープが製造者となる生ソーセージに、ぜひご期待ください。

CONTENTS

- | | | | | | |
|----------------|----|----------------------|------|---------------------|----|
| ▶組合員交流会案内 | …2 | ▶組合員が石巻魚市場を見学 | …4-5 | ▶2025 年度総代選挙公示 | …7 |
| ▶今年も「たね」を探りました | …3 | ▶しおさい地区「クリスマスお菓子づくり」 | …6 | ▶生産者さんにあいに行こう「齋薊薬店」 | …8 |

おしゃべりが恋しい時だから…

組合員交流会のご案内



毎年2～3月は組合員交流会の季節。各地区委員会を中心に、今年も趣向を凝らした企画を用意しました！お住いの地区に限らず、いくつ参加してもOK♪ぜひお申し込みください。

日時	地区	企画名	場所	参加費 (円/人)	申込み 〆切
2/5(水)	泉B	李さんに教わる本格キムチ作り	桂市民センター 調理室	1000	1/24 (金)
2/13(木)	泉A	ワタシの推し！趙さんのタレ活	桂市民センター 調理室	500	1/31 (金)
2/20(木)	しおさい	脱プラへの一歩☆ みつろうエコラップ作り	利府町葉山第二集会所 (おひさまハウス)1階	1200	2/7 (金)
2/22(土)	宮城野 若林	出張！珈楽多夢さんのコーヒー教室 とお楽しみブランチ	あいコープみやぎ キッチンスタジオ	500	2/7 (金)
2/26(水)	泉B	原木椎茸を使った身体に優しい お料理教室 with 芳賀裕さん	根白石市民センター 調理室	500	2/14 (金)
2/26(水)	青葉 AB	キムチ鍋で元気に!あったまろう!	日立システムズホール仙台 台 クッキングルーム	500	2/14 (金)
2/28(金)	石巻	どれどれ?みそみそ!フォーラム♪	東松島市矢本西 市民センター	500	2/14 (金)
3/12(水)	太白	お豆腐クッキング	太白区中央市民センター 調理室	500	2/22 (土)
3/14(金)	仙南	お祝いメニューを楽しもう! スモークサーモンでキッシュ作り♪	岩沼西コミュニティセンター 調理室	500	3/1 (土)

※本紙発行時点でお申込み〆切を過ぎている企画もあります。ご了承ください。

〈各企画共通〉

- ◆ジョイケアの集団託児をご利用いただけます(組合員無料、要予約)。
- ◆お住いの地区に限らず、どの企画もいくつでもお申込み可能です(定員を超えた場合は地区内の方を優先させていただきます)。
- ◆各企画の詳細は 1/20～配布のチラシまたはあいコープみやぎ HP イベントカレンダーをご覧ください。

お申込み

- ・あいコープみやぎHP イベントカレンダー(右のQRコード→)
- ・コールセンター(0120-255-044:組合員事務局 鈴木・太田代)



へフードドライブ報告

総量330kgの食品を団体へ寄付しました

ジョイケアシステムでは、昨年に引き続き今年もフードドライブに取り組みました。フードドライブとは、家庭等で余っている食品を集めて、フードバンクやこども食堂など、必要としている人や団体へ寄付する仕組みです。

今年11月11日～15日の一週間で配送職員が回収を行い、組合員の皆さんからおよそ330kgもの食品が寄せられました。賞味期限がまだ先のものも多く、「不要なもの」に限らず提供してくださっているのかな、と思われるものがたくさんありました。中には今年出たばかりの新米を出して下



たくさんの真心が寄せられました

さる方もおり、多くの皆さんの善意に受け付けるスタッフも温かい気持ちになりました。

集まった食品は、事務局とケアメイトで種類別に仕分けしたのち、「ふうどばんく東北 AGAIN」さんと「フードバンク仙台」さんにお届けしました。両団体からは「大切に使用していただきます。」と感謝の言葉が寄せられました。ご協力いただいた皆さま、ありがとうございました！

ジョイケア担当理事 櫻井 洋子



ふうどばんく東北 AGAIN さんへ

「たねまきプロジェクト2024」

豊作の24年度 たねの選別とお汁粉でフィナーレ♪

たねまきプロジェクト最後の活動は、次年度に残す小豆の種の選別とお汁粉会です。秋保ゆうきの会の渡辺重貴さんより「今年度の小豆の収穫量は32kgで大豊作です！種まきの時期か、土寄せを2回行ったことが良かったのではないだろうか」という報告がありました。残す種については「きれいな種だけを残してもいい小豆ができるとは限りません。種にも多様性がある方が災害に強いので、小さい種や色の薄い種も残すといいですね」と説明があり、参加者は次年度に思いを馳せながら選別をしました。

選別作業を頑張った後はお楽しみのお汁粉タイムです。種まきから収穫まで自分たちが手間をかけた小豆はとても立派で、その美味しさに感動しました。たねまきプロジェクト7年目で秋保の土地に馴染んできた小豆。「目標は“秋保あずき”という秋保の特産物になること」と、と

いう渡辺さんに賛同し、私たちも種を繋いでいくことの大切さをしっかりと伝えていきたいと思っています。

理事 高橋 あゆみ



小豆にも一粒一粒個性があります



一年の活動を振り返る参加者



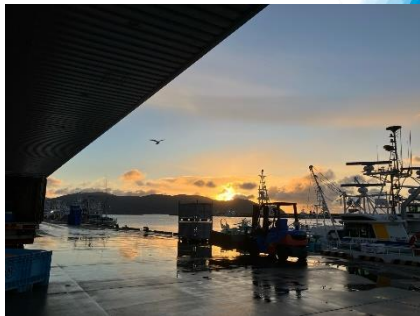
震災と気候変動の荒波に立ち向かう 宮城県一の漁港

石巻魚市場

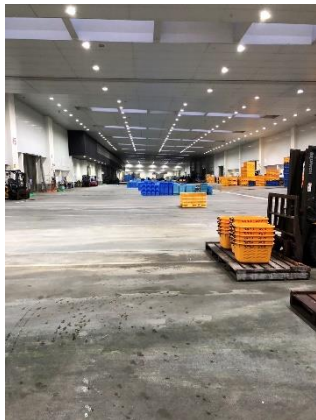
見学会報告

12 / 7 日の出前の魚市場へ

練り物でおなじみ高橋徳治商店さんの呼びかけで、石巻地区委員会では恒例となっている冬の行事、石巻魚市場見学に行きました。



上: 早朝の漁港に停泊する漁船と朝日
左: 全長 876mの閉鎖式水揚げ棟



石巻港は親潮と黒潮がぶつかる三陸・金華山沖の好漁場に近く、県内一の水揚げ量を誇る国内でも主要な漁港です。2011年3月の東日本大震災で水揚げ棟が崩壊し、水産庁のリダーシップのもと高度衛生管理型の産地卸売市場のモデルとして再建されました。



この日の競りの様子と
鮮度抜群の(生きている)
魚介類たち。



朝6時に集合した参加者と佐々木市場長(後列中央)。左端は(株)高橋徳治商店の高橋利彰さん。

*参加した地区委員さんの感想

仲買人さんたちが値段をつける姿を見て、私たちの食卓に並ぶまでにたくさんの人たちの手間ひまがかかっているんだなと改めて感じました。おなじみのスーパの名前も並んでおり、裏側を見ることが出来て新鮮な気持ちでした。また、獲れた魚も大きくて子どもたちもびっくりにしていました。大きなカレイや、たくさんタコ、水族館以外でこんなに大きな魚を見る機会が無いのでとても貴重な経験でした！世界一長い魚市場ということもあり、とても広く、ここでたくさん魚が水揚げされているところを想像するだけでわくわくしてきます！次回はぜひその光景を目の当たりにできたら嬉しいです。

(石巻地区委員 Y・Kさん)

水産の未来は

海水温の上昇によりサケ・マスやサンマ、タラなど寒流系の魚が激減し、石巻港の水揚げ量も30年前の4分の一まで落ち込んでいます。23年の猛暑では宮城県名産のホヤが壊滅的な被害を受けるなど、水産業は岐路に立たされていると感じます。国や県は陸上養殖に注目していますが、私達は期待をかけて良いのでしょうか？市場見学は私達消費者が海の「中」を垣間見ることが出来る貴重な機会です。「ぜひ多くの組合員さんを市場へご案内したいです」と利彰さん。取り組みを続けていく意義を再確認した冬の朝でした。

(編集 理事 石井 朱里)

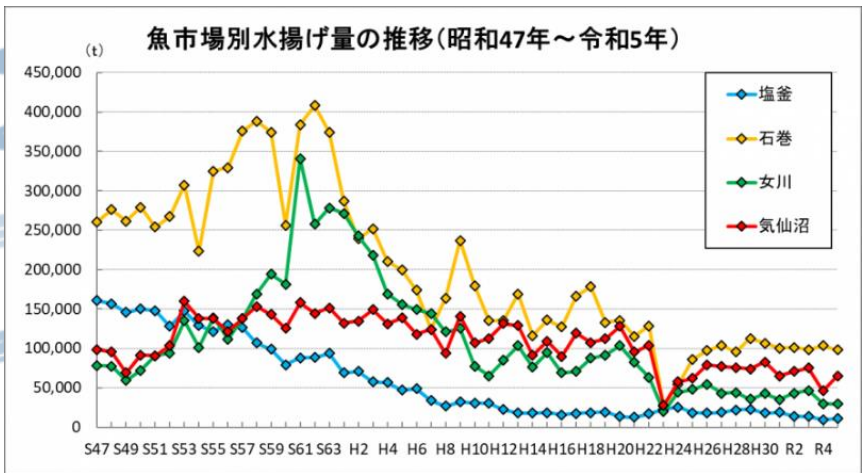
毎日行う放射能検査

✓カニやシヤコエビ、ヒラメ、ナマコなどを見ることができ子ども達も興味深そうでした。

水揚げ棟に隣接して専用の検査棟があり、その日水揚げされた魚種の中から主なものを毎日、競りが始まる前に測定しているそうです。



東北大学の協力のもと開発された、日本に数台しかないという非破壊式の検査機。通常の検査機はサンプルをミンチにしますが、魚を丸ごと検査にかけられるのでサンプルも出荷可能。



(宮城県 主要4港水揚げ統計より引用)

佐々木市場長によると、今まで

一度も弾かれたことはないそうですが、「国が原子力災害の安全宣言を出すまでは続けざるを得ない」とのこと。翻って、今の日本はまだ【原子力災害緊急事態】発令中なのですよ。見せていただいた放射性物質のサンプルの中身は何と「飯館村の土」でした・・・。

左: 食堂で豪華な海鮮丼をいただきました！
下: 未利用・低利用の魚種を紹介するポスターも



1/18 ふゆ水田んぼ生き物調査 振り返りの会開催

大郷の無農薬交流田(組合員が生産者と共に無農薬で稲作を体験する田んぼ)をふゆ水田んぼにしたことにより、東北大学農学部の学生と取り組んできた生き物調査も2年目を終えました。1/18、調査に参加した学生さんたちと理事との振り返りの会が行われ、来年度の調査に向けた意見交換を行いました。

冬季に水を張ったことでカエルの個体数やクモの種類が多く確認できるようになったと感じます。調査時間帯の変更や調査区域の細分化など研究熱心な大学生たちの様々なアイデアを取り入れ、来年度はますます調査方法がブラッシュアップされそうです。(理事 鈴木 真奈美)



8名の大学生が参加

12/8 産地応援し隊の懇親会 賑やかに

毎年恒例となった産地応援し隊の交流会では、今年度産地応援に伺った秋保、大郷、七郷、迫、美里の全産地が現地参加やオンライン・動画メッセージでの参加をして頂き、この活動に心を寄せて下さっている事をしみじみと感じました。隊員の皆さんからは、近年の異常気象や暑さ対策へのご意見を頂く等、活発な意見交換となりました。

最後に自分達が手伝った産地の野菜ランチを楽しみました。毎度おなじみの春菊のサラダは何度食べても美味しく、食育コンダクターへの尊敬と感謝の念でいっぱいです。次の春に向けて皆様のご登録をお待ちしています。(産地応援し隊事務局 後藤 咲子)



応援した産地の野菜でランチ



わだいの
たねまき



大郷の米粉を使ってしつとり台湾カステラ

12 / 19 しおさい地区恒例★クリスマスおやつ教室

しおさい地区では毎年、お菓子作りが上手な理事の太田代さんと一緒にクリスマスのおやつ作りをしています。今年はずつと作ってみたかった（食べてみたかった？）台湾カステラに挑戦です。

台湾カステラの特徴は、普通のカステラが強力粉を使うのと違い薄力粉を使うこと、卵黄と卵白を別々に泡立てること、そしてオーブンで湯せん焼きをすることだそう。主な材料は薄力粉の代わりに大郷の米粉、平飼いこめたまご、花見糖、菜種油、パスちゃん牛乳です。米粉は大郷みどり会の減農薬で育てたうるち米を、同じ大郷にある社会福祉法人わ・は・わ味明で製粉したものの、小麦粉と違いふるわなくて良いのでとても楽です。

「お菓子作りは体力いるよね」などといわいわいお喋りしながらの作業は楽しく、お互い声をかけ協力しながら自



お菓子作りは体力が必要（笑）
ボウルを押さえて協力して作業



産直果物セットで
彩り豊かなデザートに

分の役割をこなす地区委員さん達に頼もしさを感じました。

焼き上がりを待つ間、太田代さんが前日につけてくれたしつとり生地の台湾カステラに各自でデコレーション。まんま通信の産直セットで届いたバラエティー豊かな果物、クリスマス時に欠かせない佐々木さんのいちご、生クリームをふんだんに使い大人女子も心躍るデザートが完成しました。

焼きたての台湾カステラは切り分けた時にしゅわしゅわと音がするくらいふわふわ。でも型崩れすることなく生地に弾力があるのは使われている材料の良さなのでしょう。前日焼きも焼きたてもどちらもおいしく我が家で台湾カステラブームの予感が！地区委員さん達、今年のクリスマスケーキはこれで決まりですね。パスタやスープ、ミルクティーも添え素敵なクリスマス会でした。

しおさい地区担当理事 藤田 紀子

月刊 P B

プライベートブランド



2月号

今月のあいあいはいは、ページと8ページ、どちらもPB開発の話題です。PB「あいシテル」商品の開発と利用促進は、あいコープの理念を表現し事業を守るために必要なもので、多くの組合員に利用してもらえよう取り組んでいます。

昨年デビューした『産直肉のハンバーグ（オニオンソース）』も、組合員から「もっとあいコープらしい商品を」との声があり、ソースの調味料をさらに吟味してリニューアルしましたが、「ソースなしのハンバーグがあったら便利だね」という声を受け、ソースなしの冷凍生ハンバーグ商品を開発中です。

ベイスはオニオンソースのハンバーグでほぼできているので新規のプロジェクト活動にはなりません。生ソーセイプロジェクトに参加している地区委員の皆さんに試食の感想をいただきながら進めています。原材料の確認はもちろん、解凍や焼き方など食卓に上げるまでの工程もみんな検証しながらデビューさせたいと思っています。お楽しみに！

理事 鈴木 真奈美



各家庭のお好みのソースで
産直肉のハンバーグを！
（画像はオニオンソースのハンバーグ）

組織概要

（2024年12月分）

【組合員数】	17,398名
【供給高】	335,321千円
【一人実利用高】	7,867/週
【出資金】	1,370,833千円

理事会議事録抄

2025年1月7日（火）

▼2025年度総代選挙の選挙区及び定数を承認した▼2025年度総代選挙管理委員を選任した▼2025年度総代会に至る日程を確認した▼2025年度方針及び活動テーマを検討した▼次期中期ビジョン委員会の設置を承認した▼布おむつ談義企画案を承認した▼子どもに原稿を伝える企画案を承認した▼天童オーナー制3年目企画案を承認した▼農産報告企画案を承認した▼能登半島支援金引き渡しについて承認した。



●去年も華やかでしたが今年も豪華なランチでした。クリスマスにケーキに今日のカステラをスポンジにしても良いなと思ったので誕生日などの時にやってみます。（しおさい地区委員会 台湾カステラづくり参加者感想より）

総代選挙公告

▼生活協同組合あいコープみやぎ定款第43条、第44条、第45条及び総代選挙規約第2条、第3条、第4条、第5条、第6条に基づき、2025年度総代の立候補を受け付けます。

立候補受付期間

2025年2月3日～3月28日

▼立候補届又は推薦届（被推薦者の同意の上）をあいコープ事業部経由で総代選挙管理委員会宛に届けて下さい。

▼総代選挙の被選挙権を有するのは2025年1月1日の組合員名簿に登録されている組合員です。

選挙区と定数

▼2025年度総代選挙の選挙区と選挙区ごとの定数は次の通りです。

石巻地区	10
しおさい地区	12
泉A地区	24
泉B地区	15
青葉（A・B）地区	43
宮城野林地地区	25
太白地区	21
仙南地区	10
合計	160

生活協同組合あいコープみやぎ

総代選挙管理委員会



私のオススメ商品



私のおすすめはランカスターの「アールグレイティーバッグ」です。紅茶好きの母親の影響で私も紅茶が大好きなのですが、初めて飲んだ際、香りと風味

の良さに衝撃を受けました。開封して時間が経っても豊かな香りが持続します。香りの強いアールグレイですが、こちらは優しく包み込んでくれるような、ふくよかな香りがするので愛飲しています。また、何ととっても農薬不使用な点が嬉しいです。おすすめは、パスちゃん牛乳と一緒にロイヤルミルクティーにすること！ミルクのコクと紅茶の風味がマッチして、ティータイムにぴったりです。

商品部 遠藤 陽奈

編集後記

イスラエルとハマスの停戦合意。安堵の笑顔を見せる市民の様子がメディアに映し出され、昨年あいコープの学習会で学んだパレスチナの現実を思い返しました。出会い、話した生産者の顔を思い返しました。あの学習会に参加した多くの組合員が同じ思いを持ったことでしょう。そしてこの「停戦」が永遠であれと祈っているでしょう。食（商品）を入口にして世界情勢を知り、異国のの人を知る。あいコープらしい平和活動だなあとしみじみ思うのでした。

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
一緒に話ませんか？

お問い合わせ先
☎120-255-044
Fax 0120-849-324
Email soshiki@mamma.coop
(担当：組合員事務局 鈴木・太田代)



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・・・3/11(火) 社会保険労務士 清野道子氏
13:30～15:30

法律相談・・・3/11(火)、3/19(水) 弁護士 倉林千枝子氏
13:30～15:30

子ども相談・・・3/11(火) 宮城教育大学教授 菅井裕行氏
10:00～12:00

*介護相談は相談日のご希望を伺います。

介護相談 (ケアプランセンター木もれび 山崎彰子氏)

▼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。

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12月分)

ささえあい(保障)	1件	(動物被害による商品への補償)
たすけあい(ケア)	5件	(ケア時間 合計7.5時間)
集団託児	5件	(利用延べ人数7名 15.5時間)
慶弔	2件	(出産祝い1件 お悔やみ1件)
電話相談	9件	(キャンセル除く相談実施件数)
計	22件	



●ヒラメをさわったらぬるぬるしていた。おさしみがおいしかった。(石巻魚市場見学 参加者(小2)感想)

食卓にこんにやくがある 和食の文化を守る老舗 無漂白こんにやく粉で「あいシテル」の新顔に！

あいコープのプライベートブランド(PB)あいシテルに新しい仲間が加わります。
おでんや鍋物に欠かせない「平こんに」糸こんに」の生産者にインタビューしました。



今は試作品の段階
これからラベルが完成します

多くの車が行き交う太白区長町の大通り沿いに齋蒔蒔店はあります。マンションの1階に構えたその工場は、「老舗」を思わせるたたずまいではありませんが、実は明治時代にこんにやく製造を始めた歴史ある蒔蒔店。創業者が第二次世界大戦当時、東南アジアの戦地で飢えをしのぐため、

自生する蒔蒔芋をすりおろし、焚火の灰と一緒に煮たこんにやくで戦友たちの腹を満たしたという逸話を、現社長の齋智彦さんが語ってくれました。きっとそこから始まったこんにやく職人の血が、齋蒔蒔店には今も脈々と流れているのかもしれません。

和食離れが進み需要が減少する上、機械で練った蒔蒔糊を直接袋に流し込み加熱する「生詰め製法」により安価で店頭に並ぶ商品も多い中、手間とコストがかかっても昔ながらの大造(おおど)製法を守り続けます。その理由はたった一言「やっぱり、美味しいからです」と齋さん。蒔蒔糊を大きな型に流し込み、固めたこんにやくを人の手で丁寧にカットします。しっかり加熱し、さら

に一晩寝かすことで、あくも抜け、歯ごたえの良いこんにやくになるのだそうです。

あいコープのPB「あいシテル」としてお届けするからにはもちろん原料のこんにやく粉も産地指定の無漂白粉。こだわり製法を守る老舗が、あいコープの指定する原料であいコープのための商品を製造してくれます。供給開始は2月4回の予定です。



家族と6名の従業員の工場
毎日コツコツ蒔蒔を製造



株式会社 齋蒔蒔店
代表取締役 齋 智彦さん

弊社は仙台市の長町にある、明治38年創業のこんにやく製造会社です。法人化してから今年で46期目を迎えており、私の祖父、父の代から変わらない、大量生産品ではできない製法で、弾力と味染みの良い美味しいこんにやくづくりにこだわりを持ってまいりました。

昨今こんにやく業界は、日本人の和食離れや、少子高齢化の影響もありここ数年で大きく需要を落としており、またその影響を受けて群馬県のこんにやく芋生産農家も減少し続けている、大変厳しい市場環境に置かれています。私自身、この仕事に携わり始めてから東日本大震災、新型コロナ等様々な苦境の時期もありましたが、お客様に恵まれ何とか現在に至っております。これからも昔と変わらない味を守り続け、お客様に愛される商品づくりをしてまいりたいと考えております。

今後の予定

3/5 水

石けん環境委員会主催
布おむつ談義

場所／多賀城市山王地区公民館
時間／10:00～12:00 参加費／無料
定員／10名(託児定員5名)

3/30 日

脱原発エネルギーシフト委員会主催
こどもに原発事故を伝える会

場所／あいコープみやぎ日の出町センター
時間／10:00～12:30 参加費／無料
定員／20名
講師／土屋 聡氏

3/21 金

食と農委員会主催
2024年度 農産報告会

場所／あいコープみやぎ日の出町センター
時間／10:00～12:00 参加費／無料
定員／30名(託児定員5名) ※オンラインあり

女川原発の 再・再稼働から

2024年10月29日再稼働し
不具合による停止を経て11月
13日に再稼働しています

83 日目

2025年2月3日現在