

あいあいあい I eye 愛

2025 年

6 月号



石巻市環境課の職員さん(右)が調査に参加



不自然に1輪だけ咲き誇る 除草剤「バスター」に耐性を持つナタネ(4/24 石巻港調査)



除草剤耐性あり反応(陽性の2本線)が出た試験紙

可憐な春の菜の花が教えてくれること

理事 辻朗子

春になると桜の便りよりも黄色い菜の花が気になりだす「GMナタネ調査隊」の隊員たち。普段の暮らしではあまり聞かない「GMナタネ」とは一体何でしょうか？

GM(遺伝子組み換え)ナタネとは、除草剤をかけても枯れないように遺伝子を組み換えたナタネで、日本での栽培は認められていませんが、食用油などの材料や家畜の飼料用に輸入されており、それが輸送途中にこぼれ落ちて自生していることがあります。それを見つけ、行政や関係企業に結果を報告し対策を求める活動をしている「ナタネ調査隊」は全国に仲間がいて、あいコープみやぎも2007年から調査をしています。2013年に石巻で初めて確認されてからは、ほぼ毎年のように見つけ、抜き取ることで自生と交雑による遺伝子汚染の拡大を防いでいます。

今春も組合員への呼びかけで2度の調査を行い、4月24日の石巻港調査でGMナタネ3検体を確認しました。現時点で確認された陽性は、石巻港だけで11検体中

8検体、なんと約73%の陽性率で、今年が多いと感じます。

実は今年初めて参加された石巻市の環境課職員さんも、ご自身の手による簡易検査で陽性を確認しました。地元でこのような市民活動が行われていること、日常ほとんどの人が知らずにGM食品を食べている事実など、知らない話ばかりで驚かれたと思います。これまでの様々な組合員活動でも、行政の関係者が今起きている問題を意外と知らないのだと感じることがありました。行政側もこれをきっかけにGMナタネの存在を、身近で自分にも関係ある問題だと感じてくれるかも知れません。

健康被害が確認されている除草剤をかけることを前提に遺伝子操作されたナタネを実際に目にする、これを人や家畜の食べものとして使っていることに怒りが湧きます。そして遺伝子の汚染は見た目ではわからないため、GMであつても一見可憐な普通の菜の花なのが恐ろしいです。ナタネ調査は、参加者が食と環境の現状を実感する、大切な活動なのです。

CONTENTS

- ▶トライ田んぼ7年目の田植え ……2
- ▶「荒野に希望の灯をともし」上映会決定！ ……3

- ▶産直豚肉生産の苦難と希望の光 ……4-5
- ▶石巻地区で鍋布団調理会 ……6

- ▶ケアメイト研修会報告 ……7
- ▶生産者さんにあいに行こう「五十嵐商会」 ……8

七郷トライ田んぼ 田植え

5月18日、無農薬にトライ！の七郷トライ田んぼで田植えが行われました。この企画は、組合員が登録制で1年間、生産者と一緒に米作りをするというもの。この日は絶好の田植え日和となり6家族19名の組合員と2名の理事が参加しました。生産者も9名の参加があり、丁寧に説明してもらえました。

途中で生産者から、「絶対美味しくなるから“美味しくなれ”と言って植えてください」とのお話があり、みんな「美味しくなれ」と言いながら植えていきました。田植えをするのが初めての方が多く、泥に足を取られなかなか前に進めずにいると、生産者から「踵を浮かせて抜く」といよいよとのアドバイス！そして手植えの後で田植機へ乗せていただいた子供たちは歓声をあげて大興奮でした。

最後に生産者から「隣の田んぼは慣行栽培で除草剤を入れています。トライ田んぼは無農薬で除草剤も使ってません。ですから草取りは重要な作業になります。慣行栽培との違いを是非見て下さい」とトライ田んぼの特徴を教えてくださいました。生き物がいる田んぼで泥にまみれてのお米作りは、大人も子供もワクワクする良い体験です。

理事 高橋 あゆみ



おんぶして田植えするパワフルな参加者



恒例！田植え機同乗体験

天童 青空の下で花摘み

2025年度トライりんご活動2回目

りんごの花が咲き、受粉して実をつける…自然の営みではあるけれど、食卓に上がるりんごは放っておけば実るわけではありません。商品として買ってもらえるよう甘く美味しくさせるには「良い実」になる花を選んで周りの花を落とす必要があります。この花摘み作業が、天童トライりんご（通称やつぺりんご）オーナー、今年度2回目の作業です。

5月3日、組合員家族7組24名と理事2名が参加して、オーナー園地の3本の樹を手入れしました。抜けるような青空をバックに、みんなで手を動かします。淡いピンクのりんごの花を美味しい実になる「中心花」を残して落としていく地道な手作業。小さなわが子に作業の意味を伝える大人の様子に、食べ物が食卓に上がるずっと手前を学ぶ「食育のスタート地点」を見ました。

機械化が進みAIが様々なことを請け負う時代ですが、人間の目と手で行うしかない作業があり、生産者が丁寧にしていることを知る時間でした。

理事 鈴木 真奈美



脚立に乗って高い枝の作業に挑戦



約30名でやっても果て無き作業



2025年度 第37回通常総代会 議案書の訂正

P19 生協間の連携 見出し2つ目

- 【誤】宮城県生活協同連合会・日本生協連
【正】宮城県生活協同組合連合会・日本生協連

P22 支援している団体

- 食料支援をしている
「松岡町子ども食堂」を追記

P37 (2) 損益計算書

- 17行目の説明の計算式
(正しくは) 食肉事業供給高^一食肉加工その他の収入[±]食肉加工原価

P38 (3) 剰余金処分案

I	当期末処分剰余金		
			59,899,389
II	任意積立金取崩額		
	別途積立金	70,000,000	70,000,000
III	剰余金処分額		
	1.法定準備金	6,000,000	
	2.任意積立金		
	(1)設備投資準備金	50,000,000	
	(2)経営基盤強化積立金	70,000,000	126,000,000
IV	次期繰越剰余金		3,899,389

訂正

I	当期末処分剰余金		59,899,389
II	剰余金処分額		
	1.法定準備金		6,000,000
	2.設備投資準備金		50,000,000
			56,000,000
III	次期繰越剰余金		3,899,389

上記の通り不足と誤りがございましたので、お詫びして訂正します。
※総代の皆様には議案書と一緒に正誤表をお届けしております。

守りたい 平和と人権

『荒野に希望の灯をともし』上映会の開催が決定！



医師 中村哲。1984年から、何者かに銃撃され命を落とす2019年までの35年間の長きにわたり、パキスタンとアフガニスタンにおいて医療活動や用水路づくりで現地の貧しい人達を救い続けた愛と信念の偉人。その中村哲医師の生きざまを20年以上にわたり撮影したドキュメンタリー映画が『荒野に希望の灯をともし』です。

あいコープみやぎでは、8月1〜3日の3日間にわたりこの作品の上映会を、仙台市内2会場で開催します。

上映会に先立ち、映画の良さを知ってたくさんの方にお勧めできる「上映会実行委員」を募ろうと、理事や委員、職員を対象に試写会を開催しました。中村哲さんの、弱者を見捨てず寄り添い平和を求め続ける姿に、頷いた

り、涙ぐんだりしながら鑑賞していた方もいました。8兆円以上もの税金を軍事事務につぎ込み「武力で」平和を守ろうとする今の日本の姿がいかに愚かであるか、まざまざと見せてくれます。8月はぜひ誘い合わせて上映会に足をお運びください！

7月3日には、中村哲さんと共に現地で農業指導や用水路づくりに携わった橋本康範さんによる、事前学習会も開催します。映画をより深く味わえること間違いなし！合わせてのご参加をお待ちしております。

理事 櫻井 洋子



あいコープ会議室での試写会の様子

※上映会および事前学習会については、今後配布されるチラシまたはあいコープみやぎホームページにてご確認ください

わたいの
たねまき



4/15〜16
アイチヨイスと交流

生活協同組合連合会アイチヨイスは愛知、岐阜、静岡、三重などを配送エリアとする4つの生協からなる事業連合です。福祉事業の充実を目指すために、理事長はじめ5名の理事、職員が来仙し、あいコープの福祉事業と活動を視察しました。

1日目はあいコープの専務、常務、組合員理事がご案内しながら、美里、大衡、大郷などの各「わ・は・わ」事業所を見学。2日目は日の出町にあるあいコープミートセンターを見学し、組合員理事4名も参加して交流会を行いました。

地域福祉に力を入れる生協同士、互いを認め合い、成功例を共有しながら「みんなの幸せ」を目指していこうと思いました。

理事 鈴木 真奈美



交流会を終え、記念撮影

4/25 パン工房わ・は・わ
設立15周年

PBあいシテル商品の「わはわのもつちり米粉パン」や「みんなのi食パン」でおなじみ、社会福祉法人みんなの輪の「パン工房わ・は・わ」が設立15周年を迎え、事業所でお祝いの会が開かれました。現役スタッフ・利用者さんの他、OB・OGも招かれ、焼きたてパンを食べながらカラオケや懇談で楽しい時間を過ごしました。「国内でも売り上げ1〜2位を争う福祉事業所(仲野谷理事長談)のパンは、あいコープのほか、地元の学校給食にも提供されています。これからも応援していきます！

理事 石井 朱里



飾り用のパンには
パスちゃんの顔も！

15周年記念の
黄色いTシャツを
着て記念撮影♪



＊2025年度 委員オリエンテーション＊ 『ずっと食べ続けたい！私達の産直豚肉』

地区・専門委員さんを対象に、活動のガイダンスと学習・交流の場として毎年行っている委員オリエンテーション。今年のテーマは組合員のみなさんからも「おいしい」と評判の「産直豚肉」！

5/16(金)宮城野区中央市民センターに総勢24名が集まり、生産者も招いて普段なかなか聞く機会のない生産現場のことや、あいコープの畜産の意義など、そんなお話をたっぷり聞く機会となりました。



冒頭、高橋千佳理事長より、あいコープの理念や「生協とは何か？」という話もありました

農場からテーブルまで
畜・福連携のこだわりと課題

あいコープの産直豚肉は、豚の繁殖と飼育から加工(スライスやパック詰めなど)までを社会福祉法人みんなの輪とともに行っている『畜福連携』の全国でも珍しい自慢のお肉です。あいコープみやぎ 吉武悠里常務理事からは、みんなの輪があいコープから生まれた法人であることや、30年近く共に歩んできたこと、無謀ともいわれた食肉加工場(あいコープミートセンター)の立ち上げなどのお話がありました。続いてみんなの輪の大内芳裕農場長より、養豚の流れや飼育方法のこだわり、障害のある利用者さんの働き方などをお話いただきました。豚はとてもデリケートな動物なので、いつも豚の気持ちを考えてお世話をしているとのこと。しかし輸入飼料の暴騰(数年前の約2

なかなか聞けない生産者の生の声。
参加者は真剣に聞き入りました



養豚現場での障がい者福祉について語る大内農場長



倍)や施設老朽化により、現場は苦境に立たされています。水道など豚の健康に直結するトラブルには迅速に対処しなくてはならないため、業者を待てずほとんど自力で修繕を行っているというエピソードには、命を扱う仕事の気の休まらない日常を感じました。

〈参加者の感想より〉

●無謀と言われたミートセンターのことや豚舎の老朽化：課題を一つ一つ乗り越えてきた・乗り越えていくあいコープをこれからも微力ながら応援したいと思った内容でした。スタッフ、生産者、組合員が丸になることが大事ですね。

●ここ最近の異常なほどの物価高で、食品がどれもこれも高いなあ、と感じていましたが、生産者の方の細やかな配慮や沢山のご苦労があるのだなあ、とても勉強になりました。

●これまでの活動の成果として今があること、農場全体がまるで生き物のような生命活動であること、自分自身も地域の循環の一つだということ、消費者として生きていると全く見えなくなってしまうこういったことが、とても貴重だと思いました。

試食を囲んで交流
委員会活動の活力に



みんなの輪からは櫻田真悦専務理事(右から2人目)も駆けつけ、グループ懇談に加わりました

お話を聞いた後は、お楽しみの試食・交流タイム。余剰肉対策として開発された「産直豚バラ肉で作った味わい角煮」を炊き込んだ混ぜご飯のほか、豚肩ローススライスの焼き肉、PB商品として開発中の「ミートセンターで作る生ソーセージ」を味わいながら、よく買う産直肉の種類や食べ方、活動のことなどを話しました。

今日の学びや感動を、ぜひ明日からの委員会活動にも活かしていただくさいね！

担当理事 櫻井 洋子



「おいしいね！」開発中の生ソーセージも好評でした♪

国産飼料への挑戦がいよいよ加速

最後に吉武常務より、組合員へは初公表となる「国産飼料」への挑戦について説明がありました。

生産コストの50%以上を占める飼料代。ほとんどの養豚農家はメーカーから配合飼料を仕入れており、トウモロコシなど原料の90%以上を海外産に依存しています。その供給には国際情勢の影響を強く受ける他、遺伝子組み換えやポストハーベストの問題などもあり、飼料の国産化が求められます。

あいコープの産直豚でも、肥育後期には自家製の飼料を与えますが、子豚期にはメーカーの配合飼料を与えています。この部分について、あいコープは今年、いよいよ主原料国産100%のメーカー配合飼料の開発にこぎつきました。7月から実際に給餌が始まります。

家畜飼料の現状と国産化への熱意を語る吉武常務理事

組合員おススメ！「わが家のお気に入りレシピ＊」

※食と農委員会「これからの養豚プロジェクト」主催のレシピ募集キャンペーンに応募していただいた中からご紹介します♪

「15分のできる 豚肉とレタスと茸のオイスター炒め」(ろあろあさん)

〈材料〉4人分 産直豚肩ローススライス 300g、サニーレタス 10枚～15枚、ぶなしめじ 100g、千切り生姜 1片分、片栗粉小さじ2、醤油小さじ2、みりん大さじ2、オイスターソース大さじ2

〈作り方〉豚肉に醤油、片栗粉をもみこむ。レタスは大きめにちぎる。ぶなしめじはバラバラにしておく。フライパンに胡麻油を熱して豚肉を炒め、焼き色が着いたらぶなしめじを入れて炒める。サニーレタスを入れて少ししんなりするまで炒め、みりん大さじ2とオイスターソース大さじ2を入れて絡ませる。

＊お気に入りポイント＊ 火の通りがとても速いのであっという間に出来上がります。栄養バランスがよく、レタスのシャキシャキ感ときこのでボリュームがあるので満足感あります！

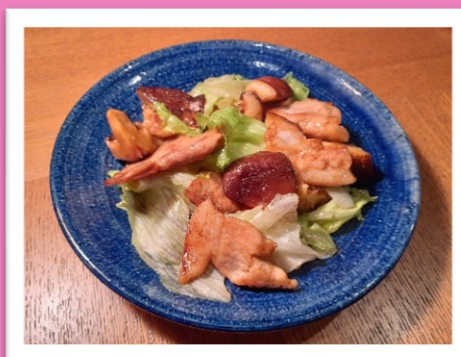


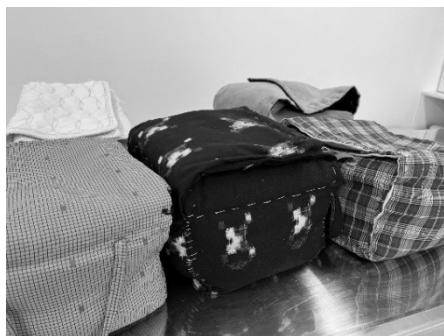
「豚トロ鍋」(かおさん)

〈材料〉豚肉、白菜、絹豆腐、えのき、椎茸、ネギ、だし汁(和風か中華)、食用重曹、塩

〈作り方〉①だし汁に塩を入れ沸騰したら重曹、豚肉、白菜、大きくカットした豆腐、キノコを入れて煮る。蓋をすると吹きこぼれるのでしない方がよい。
※重曹が入っているのでつねに吹きこぼれには注意して下さい！
②煮えたらめんつゆやポン酢で食べる。
ネギは白髪ネギにして各自乗せて食べる。お好みで胡椒、ラー油を入れても合う。別にラーメンも合う。

＊お気に入りポイント＊ トロトロになるので子どもも食べやすいです。シンプルな味付け具材ですが、何よりあいコープの豚肉の旨味や甘味、良い所が何倍も感じられます。家ではもうあいコープの豚肉以外でこの鍋はできません。多分わが家のナンバーワンのメニューです！





委員で持ち寄ったマイ鍋布団！

もつと広まれ鍋布団！ 石巻地区 【鍋布団 Let's cooking!】

包んでほうっておくだけでおいしい料理ができる「鍋布団」。昨年度から石巻地区委員会ではおなじみで、地区委員さんはほぼマイ鍋布団を持つているという浸透ぶりです。この便利さを広めたいと鍋布団料理企画をしました。メニューは鍋布団が本領発揮できる根菜類を入れた和風ベジカレー。具材の一つとして、組合員であり生産者でもある高橋徳治商店の高橋利彰さんお勧めの、玉ねぎ揚げ（練り物）も入れました。炒めて水を入れて煮込み鍋布団に包む間、参加した組合員さん達と鍋布団談義に花が咲きました。地区委員さん愛用の鍋布団を見ていただき、キット



生産者と一緒にワイワイと調理
(中央は高橋徳治商店の高橋利彰さん)

を使えば簡単に作れることやご飯が炊けることにみなさん熱心に耳を傾けていました。
カレーの試食では、根菜類にじっくり火が通っており野菜のおいしさが直に伝わると感想がありました。食後はパスちゃんヨーグルトがベースのチーズケーキ。これも鍋布団で作れるデザートで大変好評でした。7月11日(金)、石巻地区委員会で鍋布団を作る企画を行います。脱原委員会の心強いサポートもありますのでお裁縫が苦手な方もぜひご参加ください。

理事 藤田 紀子

月刊 P B

プライベートブランド



6月号

あいこープみやぎの誇るPB商品「あいシテル」。今回はそのへお値段へに関するお話です。

「こんな商品あったらいいな」という組合員の願いを形にしたPB商品の数々は、原料や添加物に関する厳しい基準をクリアし、食味やパッケージにも組合員のこだわりが詰まっています。この大切なPB商品いくらで提供したいでしょう？」

「仕入れ額にいくらか上乗せして販売するか、イコール、販売額のうちいくらかを利益とするか」ということは、小売業にとつてとても重要。あいこープでは商品ごとに利益率を細かく設定しています。PB商品については手に取ってもらいやすい価格で末永く愛され、組合員の食卓に「なくてはならない商品」であるために、粗利益率20%前後と商品全体に比べてかなり低く設定しています。良いものを低価格で購入できるのも組合員の特権！それでも多くの商品で値上げを余儀なくされている状況ですが、組合員の暮らしを守り、生産者の生活も守るため、役職員一同知恵を絞っています。

理事 石井 朱里

みんなの好きな
PB商品は
何かな？



組織概要

(2025年4月分)

【組合員数】	19,479名
【供給高】	259,950千円
【一人実利用高】	5,324/週
【出資金】	1,369,426千円

理事会議事録抄

2025年5月9日(金)

▼2025年度通常総代会の進行及び役割分担を決定した▼ジョイケアの決算及び予算案を承認した▼2025年度地域づくりボランティア補助金企画案を承認した▼こども選挙立会人企画案を承認した▼「荒野に希望の灯をともし」上映会企画案を承認した▼たねまきプロジェクト主催「芭蕉菜のたねを取ろう」企画案を承認した▼ジョイケア主催じゃれつき遊び企画案を承認した▼日本政府に核兵器禁止条約の署名・批准を求める署名賛同について承認した▼2025年度組合員活動ガイドブックの内容を確認した。



●和風ベジカレーの具、ごぼうや人参は最初によく炒めるのが鉄則と思っていたが、全部一緒に鍋に入れて煮るなんて驚きだった。じっくり火がとおることで野菜それぞれの味が感じられておいしかった。(鍋布団企画 参加者感想より)

誰もが安心して暮らせる社会を

2025年度 第1回ケアメイト研修会 調理から石けんでの後片付けまでを実践

5月15日、宮城野区中央市民センターにて、佐藤あきな理事（石けん環境委員会担当）を講師に、たすけあいケアや日常に役立つ「石けんのいろは」、使い方講座を行いました。

最初に酸素系漂白剤を使用して食器の黒ずみが簡単に取れる様子を見せていただきました。石けんでの食器洗いも使いすぎを防ぎ効率よく汚れを落とすためにぼろ布等でふき取ってからするのが良いということ、ポルックス（石けん）の使



保温調理の鍋布団でカレーを作った



石けんの使い方を いちから学ぶ

い方、笹和紙食器洗いのことなども知ることができました。お話し後は、鍋布団で煮込んだカレーを食べながらケア談議をし、使った食器を洗って実践しました。

今後の予定として今年度も11月に救命救急講習会を実施いたします。理事長から、救命救急の知識で救われたあいコープ職員のお話を伺い必要性を再確認できました。ケアメイトの皆さまぜひご参加ください。

ジョイケア事務局

阿部 陽子

私のオススメ商品



私のおすすめは「放牧パスちゃんプレーンヨーグルト」です。組合員さんに教えて頂いてパスちゃんヨーグルトを食べから、お腹の調子も良く、睡眠の質も良くなりました。ヨーグルトに多く含まれる乳酸菌は、便秘の解消や整腸作用、免疫力の向上と素晴らしい役割を担ってくれます。ただジャムや砂糖を入れて食べるだけではなく、最近はプレーンであることを活かしてサラダやチキンのソースにも使っています。ぜひ一度お試しください！

事業部 供給課 千葉 恭平

編集後記

「訳あり」で供給される商品に対して「訳」の許容レベルの差によりお申し出があるようです。8ページ掲載のカット野菜工場では、傷んだ部分を包丁で取り除いて商品にしています。カット野菜を作るために野菜を切るのではなく、訳あり野菜を人の目で確認し、食べられるところはしっかり消費するカット野菜のシステムは、フードロスの削減に直結するなど思いながら視察してきました。

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
一緒に話しませんか？

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



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 (2025年4月分)

ささえあい(保障)	0件	
たすけあい(ケア)	7件	(ケア時間 合計10時間)
集団託児	2件	(利用延べ人数 4名)
慶弔	11件	(出産祝い4件 お悔やみ7件)
電話相談	6件	(キャンセル除く相談実施件数)
計	26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・・・7/8(火) 社会保険労務士 清野道子氏

13:30～15:30

法律相談・・・7/8(火)、7/16(水) 弁護士 倉林千枝子氏

13:30～15:30

子ども相談・・・7/24(木) 宮城教育大学准教授 三科聡子氏

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)

※5月号で子ども相談の三科先生のお名前に誤りがありました。正しくは三科聡子氏です。お詫びして訂正いたします。

▼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。



●試食、特に豚角煮の炊き込みご飯が美味しかったです。思ったより参加者が少ないように感じました。
(委員オリエンテーション参加者感想)

農家を助け 主婦(夫)を助け 捨てられそうな野菜を助ける

『ベジの助』から見えてくる 産直野菜の希望



国産カット野菜の「ベジの助」の他
産直白菜の1/2カット商品も手掛けた

「忙しいから」「夫婦二人じゃ食べきれないから」カット野菜はとっても便利！

でも安全なの？栄養価は？…気になるカット野菜「ベジの助」の、原料と製造方法、野菜に対する想いを、(株)五十嵐商会さんに伺って取材しました。

明治42年創業、農業用の鎌砥ぎから時代の変化で農機具の販売や整備を請け負い、長く農家と関わってきたという(株)五十嵐商会さん。若林区の自社敷地に野菜カット工場を建てて3年目です。主に県内の、取引先である農家の声を聴き、余剰や規格外で廃棄になる運命の野菜をどうにかしたい！と感じた専務の五十嵐さんは、農機具の部品配達の仕事にその野菜を引き取って、カット野菜商品にすることを計画。農家は廃棄野菜を減らすことができるので喜んだそうです。



塩水を電気分解してでできる
「電解水」で野菜を洗浄している

事業を計画中に視察した他社のカット工場で、一般的に使われる次亜塩素酸ナトリウムで野菜を洗浄している様子を見た小山さん(野菜カット工場長)は、刺激のある香りと、野菜の色が出てしまった洗浄水に愕然としたと言います。「家族にこれを食べさせたくない！」と専務に直談判。こうして五十嵐商会の工場には人と野菜に優しい電解水生成器が据えられました。



手作業で傷みや傷部分を取り除き
使いやすい大きさに揃えてパック

たとえ部分的に傷がある野菜も、スタッフが丁寧に取り除き商品として流通します。

カット野菜という商品が、少人数化する家庭の野菜利用に繋がり、また、あいコープの生産者が丹精込めて作った産直野菜を無駄にせず食べきる未来への可能性が五十嵐商会さんの工場にありました。あいコープの産直版「ベジの助」の登場に期待です。



野菜カット工場センター長
小山 久美子さん

推進事業課課長
菊地 学さん

専務取締役
五十嵐 善隆さん

五十嵐商会は、創業116年を迎える農機具販売会社です。

「農家急行！ベジの助」は農家様から大きくなりすぎたり形が整っていない野菜をなんとかしたいとの声を受けて始まりました。

農家様から直接届く新鮮な野菜は添加物を使わず、洗浄、カットし、野菜の種類に合わせた脱気パック、または真空にしてお客様へお届けしております。長期保存には向いていませんが、安心・安全、栄養が豊富で、素材の味がしっかりと感じられるカット野菜です。

フードロスやゴミの削減になり調理の手間も減るカット野菜。ぜひ皆様にお試し頂きたいと思っております。

今
後
の
予
定

6/20
金

第37回 2025年度
通常総代会

場所／エルパーク仙台 6Fギャラリーホール
時間／10:00～12:30(予定)
参加費／無料 ※傍聴可能です。

あいコープまでお問い合わせください

7/17
木

石けん環境委員会主催
香害学習会(仮)

場所／日立システムズホール 3Fエッグホール
時間／10:00～12:00
参加費／無料 ※講師はオンラインで講演予定です

8/1 2 3
金 土 日

理事会主催
「荒野に希望の灯をともし」上映会

場所／8/1 エルパーク仙台 6Fギャラリーホール
8/2・3 仙台メディアテーク 7Fスタジオアター
時間／10:00～など全10回(上映時間90分)
チケット／大人1000円(6/9～配布予定のチラシにてご確認ください)



イベントへの
申し込みは
HPから♪

あいコープみやぎは女川原発の稼働停止と
核燃料の乾式貯蔵施設建設中止を求めます

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

200
日目

停止を
早く

2025年6月2日現在