

あい あい あい

I eye 愛

2025年
9月号



産直豚の飼料となる「子実とうもろこし」の畑にて(遠田郡涌谷町)

4キロ・6キロ・11キロ。これは食肉1キロを生産するのに必要な穀物量で、鶏、豚、牛の順です。日本の食料自給率の低さの大きな要因は、飼料が自給できないことがあります。飼料を換算すると食肉の自給率は、わずか10%、中でも豚は6%に過ぎません。飼料の大部分はトウモロコシ、年間1200万トンにも上ります。コメの消費量が7~800万トンですので、2倍近くのトウモロコシが飼料として輸入され消費されているわけです。輸入トウモロコシは遺伝子組み換えやポストハーベスト農薬以外にも、長距離輸送コストやそれに伴う環境汚染などの問題もあります。

あいコープは、食の自給と安全を目指し活動を続けてきました。中でも一番困難な飼料の自給についても、いち早く飼料用米を導入し活用してきたことはご存知の通りです。そして今回初めて、国産の飼料用トウモロコシの導入を進めることができました。

収穫後粒のまま利用する「国産子実トウモロコシ」を産直豚の飼料として活用したい—このトウモロコシプロジェクトは、2年前から始まりましたが、生産量も少なく商業化も進んでおらず、実現まで試行錯誤の連続でした。それでも多くの出会いと協力の結果、ついにこの10月から国産トウモロコシで育てた豚肉供給開始にこぎつけました。

涌谷町と名取市の米生産者が転作や輪作により栽培したトウモロコシを伊藤忠飼料㈱が石巻の飼料工場で国産米と配合、私たちの産直豚に適した飼料として製品化に成功しました。飼料原料の生産、飼料の製造、豚の飼育と精肉加工、そして組合員による消費まで、その全てがメイド・イン宮城の豚肉です。「子実トウモロコシ」の国産化には、基盤整備の必要や水はけの条件など生産面の課題や、その後の保管や運搬などの課題があり、また流通量が限られることから価格面でも割高となってしまいます。

しかし、私たちあいコープが、涌谷町などの自治体、みんなの輪など志を持つ生産者、飼料メーカーと協同の力で、この取り組みに挑戦し、国産飼料のモデルとなることでトウモロコシのみならず、国産飼料の増産に向かう力としていきましょ。組合員の皆さんがこの国産飼料で育つた豚肉を食べることは、「美味しく安全」だけではなく、日本の農業や地域経済を守ることにもつながります。私たちはこれからも、国産飼料の利用拡大と自給率向上をめざし、地域と共に歩んでいきます。「国産子実トウモロコシ」で育った豚肉を、ぜひ味わってください。それは、日本の食と農を未来へつなぐ一歩になります。

夢と希望のトウモロコシ

→10月から国産飼料で育てた産直豚の供給が始まります！

常務理事 吉武 悠里

CONTENTS

- ▶夏のはさま自然村で交流会
- ▶2025年度コアサイクル活動

- …2 ▶「荒野に希望の灯をともす」上映
- …3 ▶宮城野若林地区アイスコーヒー教室
- …4-5
- …6 ▶日の出町センターは今～続報～
- …7 ▶今日はコレ！わたしのおすすめ
- …8

7/26 バケツ稻選手権「はさま自然村」産地見学会



4名の生産者さんが駆けつけてくれました



夏休みの思い出になったかな



毎年恒例の交流会の様子

参加者の各家庭ですくすくと生産中の「バケツ稻」。そのサポートをしてくれているはさま自然村(登米市)に、組合員7家族と理事が伺い、収穫体験と交流を深めできました。連日の猛暑と雨不足により、去年は生き生きとして葉っぱのトンネル柱の上まで葉っぱが育つておらず、中には枯れている葉っぱも。オクラもいつもより40~50cm背丈が小さい。硬くて食べられなくなつている実もありました。それでも実を見つけると、大きいのあつた!と喜ぶ子どもたちの声。暑い中でしたが、楽しく収穫体験をすることができました。畑のそばにある田んぼも見学し、クモやカエルに夢中な子どもたち。生き物がいる自然の豊かさを見抜ける力がいる自然の豊かさを堪能することができました。

その後は公民館に移動して、生産

者さんとの交流です。きゅうりのからし漬けやトマトをいただきながら、参加者はそれぞれのバケツ稻の成長具合を報告しあいました。「あつという間に水がなくなつてしまつて1日3回水やりをしています」「子どもと一緒に水やりをしていますが、お米ができる過程を見せることができて良い経験になつています」と、皆さん順調な様子が伺えました。生産者の菅原達徳さんからは「お米は種。種がなければ何も作れない。そういうことも感じながらバケツ稻を育ててみてほしい」と種の大切さも教えていただきました。

異常気象が常態化する中でも、工夫をして組合員に届けられるようには頑張ってくれている生産者さんのことを組合員が知り、生産者さんは組合員の声を直接届けられる、とてもいい交流となりました。

理事 佐藤あきな

ネオニコチノイド系農薬を使わずりんごを育てる「トライりんごオーナー活動」。今年度の活動も4回目です。前回に続き実を間引く作業をしましたが、前回より成長しりんごらしい形になつた青い実を落とします。

熱中症防止のため作業時間は短縮して1時間と決めて取り掛かりました。3本のオーナーの木に向き合う参加者の額に汗がにじみます。しかし、りんごの木の間を吹き抜ける風は、汗で濡れた体を冷ましてくれます。

生産者さんから説明を受け、先のことがつた摘果ばさみを持つと気分はまさに生産者。密集して実っている実を手際よく切り落として減らしていく参加者の姿に生産者さんも「手慣れた感じ!」と笑顔です。1時間も経たず、地面には落と



りんごの木の下で産地の様子を聞く

された実が「ゴロゴロ。また、殺虫剤を使わないためどうしても増えてしまう虫害に対処するため、リンゴ「タムシ」をガスバーナーで焼いていくのもこの時期の恒例作業です。参加者は虫が増えてしまう現実も、自分の目で見て知ることができました。

作業の合間に現在の産地の様子をお聞きしました。とにかく雨が降らない、まさに干ばつだというお話を参加者は聞き入ります。天童では園地にスプリンクラーを設置して灌水作業をしているそう

で、園地には灌水用のホースが延びていました。

次回はいよいよ9月のツアーフラウド!オーナー以外の組合員もみんなで天童に行つてりんごを見て、いろんな話をしましよう。

理事 鈴木 真奈美



摘果したりんごの実
「加工して食べられないかな?」
持ち帰る参加者も(^^)

天童トライりんご 7/26 「最終摘果」

職員の「ニアサイクル活動」

ニアサイクル活動とは、職員が生産者と商品を知り、それを組合員に伝えていくサイクルを作る学習活動で、7年目を数えます。2025年度は各課の職員が4チームに分かれ、この活動を進めています。

■産直とオーガニック

ニア産直・オーガニックチームは七郷クローバーズファームにてネギ畑の除草作業を行いました。除草剤を使用しない為、手作業での除草を最も

低月1回は行うそうです。全ての畑を行なう事は大変な苦労だと身を持つて体験できました。



除草を終えて生産者さんと

合員さんに共有し、PB商品の魅力や価値を伝えたいと思います。

供給課

鳥畠 聖矢



手揚げの製造を見学

■食肉と石けん

食肉チームは、産直豚を飼育するひなた農場で飼育管理について学びました。あいのファームではみんなの輪の大内さんと片岡さんに「講義」いただき、福祉と畜産の連携について学びることができました。今後はミートセンターでの加工について知識を深めていきたいと思います。

あいのファームで豚の飼料について説明を受ける職員

商品課 郷右近司



醤油を仕込む職員

■GM(遺伝子組み換え)と手作り

鎌田醤油の鎌田専務講師のもと、手づくり醤油の仕込みと学習会を行いました。発酵とは何なのか、醤油ができる過程についてなど詳しく教えていただきながら、職員みんなで仕込みを終えました。各課でこれから醤油を育てていきます。

遠藤 陽奈

商品部商品課

たねを考える 食べ物を想う
たねまきプロジェクト

■添加物とPBあいシテル

吉武常務を講師に、あいのファームの豆腐の開発秘話を学び、市販品との食べ比べを行いました。また、菅野食品さんで豆腐の製造過程を見学しました。あいのファームの豆腐が手作業で型枠に入れられる様子や、手揚げを文字どおり手作業で揚げている様子も見られました。学んだことを職員・組合員さんに共有し、PB商品の魅力や価値を伝えたいと思います。

供給課

鳥畠 聖矢



手揚げの製造を見学



あいのファームで豚の飼料について説明を受ける職員

※食べママみやぎ・・食べもの変えたいママプロジェクトみやぎ



1つの穴に2粒ずつ蒔く

また石けんチームは、高橋理事長より「石けんと合成洗剤」「香害と有害化学物質」についての連続講座を受けています。

商品課 郷右近司

の知識を深めていきたいと思います。いきました。ちゃんと芽が出るようになると願いを込めて」の田の作業は終了となりました。

2回目の作業は7月27日。夏の作業は暑いので、いつもより1時間早い9時スタートです。畑には丁度いい日影ができ、涼しい中での草取りと土寄せができました。渡辺さんは「風に負けて倒れないように、根っこが増えるように、草が生えてこないよう」という理由から、とても大事な作業です」とお話をしています。たたき、皆さん手際良く作業し、1時間程で草取りと土寄せができました。最後に「芽が出なかつた場所に植える補植用の苗を植え、たっぷりと水をかけて作業は終了です。

昨年は豊作でしたので、生育も安定してきた8年目の今年の収穫量も期待しますよう。

「種の事を考える、食べ物の事を考える」。これを忘れずに、また1年たねまきプロジェクトを通して学んでいきたいと思います。

理事 高橋 あゆみ



レーキを使って土寄せ作業



戦後・被爆 80年

中村哲医師の生き様から考える

平
和

自主上映会／谷津監督トークに
3日間で10000名以上が来場

被爆・戦後80年の今年、あいこ
づみやぎでは平和の取り組みの一
つとして、戦火のパキスタン・アフ
ガニスタンで医療活動や井戸掘り、
用水路づくりで多くの人命を救つ
た故・中村哲医師のドキュメンタリ
ー映画『荒野に希望の灯をともす』
(谷津賢二監督)の上映会を開催し
ました。



上：映画のポスター 右上：映画のワンシーンより 右下：上映1日目 エルパーク仙台スタジオホールの様子

21年間、1000時間以上の 記録映像から再構成

実行委員会が5月から準備を重
ねた上映会は8月1～3日の3日
間、全10回にわたって開催され、約
1100名もの参加がありました。
映画は、21年間、1000時間に
及ぶ撮影から作られています。初期
の頃の無医村地区の巡回診療の様
子や、干ばつによる栄養不良、不衛
生な水による感染症により死なな
くていい命が次々奪われることへ
の緊急対応としての井戸掘り、やが
て井戸を掘り下げても枯れていく
ことから用水路づくりを決断し実

行する様子などが、哲さんが残した
言葉と共に映し出されました。一面
の砂漠が緑豊かな森に変わるもの
は、思わず「あつ」と声をあげそう
になるほどの感動が会場に広がり
ました。この用水路は65万人以上
の人々を救つたそうです。ただた
だ「見捨てちゃおれん」の気持ちで、
常に目の前の人人に手を差し伸べ続
けた中村哲さん。「平和とは、ただ
単に戦争がない状態というのでは
なく、人と人が依存しあって助け合
って生きること」の言葉は、哲さん
の根幹にゆるぎなくあつた思いで
しょう。内戦、対テロ戦争、干ばつ
と何重もの苦難の中、生きるために
傭兵となつて武器を取らざるを得
なかつた人々が、用水路づくりに汗
を流し、やがて自分たちで作物を育
て家畜を育て、自給の暮らしに戻つ
ていく様や、よろこびあふれる人々
の笑顔が本当に美しいと思いま
した。一人一人の「困つている人に手
を差し伸べる」が平和を作つていく
のだということが、理念としてでは
なく心の底から理解できました。

谷津賢二監督も来仙

上映の後は、撮影にあたつた谷津監督にお話を伺いました。哲さんはクレヨンしんちゃんが好きだったことや、ジョークが受けなくてがつかりしていたことなど、愛らしい面がある一方、仕事となると鋭い目になりました。口は真一文字に結び、凄まじい気迫だったそうです。映像ではわからなかつた哲さんの素顔を知り、「遠い昔の偉人」ではなく、私達と同時代を生きた一人の人間と感じることができました。

「一隅を照らす」生き方こそ

監督は最後に「一隅を照らす」という言葉を紹介してくれました。

天台宗の最澄の言葉だそうです
が、中村哲さんの座右の銘だつたそ
うです。「一隅」つまりは自分の周
りで精一杯いきる、自分のできるこ
とをする、というような意味だそう
です。この言葉が参加者皆さんの中
に刻まれて、中村哲さんの思いとと
もに広がつて、そして本当の平和を
一人一人が作つていく世界になる
ことを願います。

上映終了後、活動を現在も引き継
ぐペシャワール会への募金には多
くの方が善意を寄せてくださり、52
万8254円を集めることができ
ました。中村哲さんのメッセージ
は、時代を超えて多くの人の心を搖
さぶつたに違ひありません。

理事 櫻井 洋子



書籍販売コーナーにも多くの人が列を作りました

7/3 (木) プレ学習会

上映会に先立ち、アフガニス
タンで哲さんとともに働いた
元・現地ボランティアワーカー
の橋本康範さん(宮城県出身、
現在 農山漁村文化協会東北
支部長)を招いたプレ学習会に
多くの組合員が参加しました。

「アフガニスタンはどこに

ある?」といった簡単なクイズ
を織り交ぜながら、あまりじ
みのないアフガニスタンの人々の
暮らしのことや、自然環
境のこと、現地の農業のこと、
哲さんとの会話のエピソード

●人間は自然の恵みを受けていると
いうことが分かつた。「平和」というの
は争いや殺し合いがなくなることだ
けではなく、人々が協力し合い、自分
や周りの人々と一緒に命をつないでい
く事、という事がわかつた。(10代)
●武器を手にするしかなかつた人々
が工事に加わって、輝くような笑顔で
作業をしているのが目に焼き付いてい
ます。

参加者の感想(一部)

●「中村哲さんって誰?」…昨年、
導かれるように参加した中村哲氏
追悼講演会。感銘を受け、上映会を
したいと実行委員会が立ち上がり、
企画がスタート。5月には試写会、
ポスター・チラシの提示のお願いに
歩き、SNSでも発信しました。中
村哲氏の姿を観てほしい。その想い
が多くの方に届いたこと、感動の余
韻は続いています。携わることがで
き感謝です。ありがとうございます。(実行委員M)



「現代農業」や「うか
たま」でおなじみ、
農文協の橋本支部長



挽きたての豆の香ばしい香り♪
丁寧に淹れたアイスコーヒー

伊藤さんが「いい加減はダメですが適当に淹れていよいよ」と言いながら淹れたコーヒーは、自分で淹れるコーヒーとは全然違いました。美味しいくなる秘訣は挽き立ての豆を使うこと、ゆっくりと丁寧にお湯を注ぐことだそうです。挽きたての豆の香りもとても良く、たっぷりの氷を入れたアイスコーヒーとりんごのレアチーズケーキの相性も良かったです。参加者からも「これからコーヒーをもっと作ってあげたい」と嬉しい感想もありました。教えていただきたいアイスコーヒーで今年の酷暑を乗り切ります!

理事 高橋 あゆみ



1個あたり210円(税抜き)でこの品質!

組織概要 (2025年7月分)

【組合員数】	19,806名
【供給高】	286,310千円
【一人実利用高】	5,571/週
【出資金】	1,401,801千円

ちょつと
ひとこと

●武器を手にするしかなかった人々が工事に加わって輝くような顔で作業をしているのが目に焼き付いています。これからの日本の方々に不安を感じてしまいました。(「荒野に希望の灯をともす」上映会参加者感想)

珈琲多夢さん直伝！コーヒー教室 「アイスコーヒー編」

7月28日
宮城野若林地区企画

宮城野若林地区では、2月の組合員交流会で大変好評だった、珈琲多夢さんからコーヒーの美味しい淹れ方を教えていただきました。「コーヒー教室」を行いました。前回はホットコーヒーでしたが、今回は「夏本番！アイスコーヒー教室」です。夏休み中の平日ということもあり参加人数は少なめでしたが、珈琲多夢柏木店の伊藤華奈子さんよりマンツーマンでアイスコーヒーの美味しい淹れ方を教えていただきることができました。



講師の伊藤さん(中央)と記念撮影！

月刊
P
B
9月号

2025年8月5日(火)

理事会議事録抄

7月5回についてデビューした「産直豚で作った生ハンバーグ」は、初回週注文が1432パック！組合員の期待感が伺えます。原材料は産直豚100%に、国産玉ねぎ、国産全卵、国産小麦と天然酵母で作られたパン粉に至るまで、実際に確かな内容のハンバーグです。朝、冷凍庫から冷蔵庫に移すと、夕飯の支度の時には解凍されていました。一パック3枚入りですがバラ凍結なので必要な枚数だけお皿に入れて解凍できます。焼いてみると冷凍ハンバーグとは思えないふっくら感。開発メンバーで決めたキヤツチコピー「ふっくらジューシー」そのものです。型に押し込むのではなく包餡機でタネを包み込んで作っているからでしょう。

ソースレスだから味も自由。今回は大根おろしと「かけぼん」で食べてみました。今後も注文殺到の予感です。

理事 鈴木 真奈美

7月5回についてデビューした「産直豚で作った生ハンバーグ」は、初回週注文が1432パック！組合員の期待感が伺えます。原材料は産直豚100%に、国産玉ねぎ、国産全卵、国産小麦と天然酵母で作られたパン粉に至るまで、実際に確かな内容のハンバーグです。朝、冷凍庫から冷蔵庫に移すと、夕飯の支度の時には解凍されていました。一パック3枚入りですがバラ凍結なので必要な枚数だけお皿に入れて解凍できます。焼いてみると冷凍ハンバーグとは思えないふっくら感。開発メンバーで決めたキヤツチコピー「ふっくらジューシー」そのものです。型に押し込むのではなく包餡機でタネを包み込んで作っているからでしょう。

ソースレスだから味も自由。今回は大根おろしと「かけぼん」で食べてみました。今後も注文殺到の予感です。

▼事業部から提案の新CM内容について協議しました。▼「放射能被ばくから身を守るための安定ヨウ素剤配布会」企画案を承認した▼「放射線と健康」医療の現場から見た「真実」学習会企画案を承認した▼理事会運営規約の一部改訂を承認した▼ジヨイケア規約の一部改訂について協議約を承認した▼役員報酬規則の一部改訂を承認した▼放射能問題支援対策室の一部改訂を承認した▼コンサルタンツ会社への市場調査依頼を承認した▼2025年度の理事會予算を承認した。

次世代につなぐ事業と活動のために

～田の出町センターのいま 続編～

20年以上、組合員に商品を届ける要となっている「あいコープみやぎ田の出町センター」が老朽化していることは、

先月のあいあいでお伝えしました。理事会では田の出町センターの設備改修だけでなく、増える荷量により手狭になつていていることを考え、施設の増設を視野に設備投資計画を進めてきました。

組合員理事と職員による検討チームは、県内の土地情報、居抜きの倉庫情報を集め視察に行き、メリット・デメリットを出し合うことで「どんな計画なら可能か」「何が一番重要なのか」を議論してきました。また、全国の友好生協に協力してもらい、施設を建てた経験談をお聞きする中で様々な

こと

を学び、時には実際に他生協の施設を見学させていたしました。また、現在の田の出町センターを計画し建設した経験のあるあいコープの先輩方にもアドバイスをいただき、多くの方の意見を聞いています。

大切なことは、これから先も生協を続けること。組合員と生産者の暮らしを支える事業と、人・食・環境を大切にする活動を続けていくための投資です。まさに組合員、生産者、職員すべてのために、この選択があいコープの未来への分岐点ともなり得ると責任を持つて意見をぶつけ合っています。

理事 鈴木 真奈美



小野瀬前理事長と多々良顧問にも会議にご参加いただいた

副理事長 石井 朱里

記念日を過ごしました。
し襟を正して戦後80年目の終戦

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)



私のオススメ商品



私のオススメ商品は千葉産直サービスの「とろいわシ水煮」です。このイワシは柔らかく煮てあり骨も気にせず食べられますし、

青魚特有の臭みもないで青魚が苦手な方やお子様にもオススメです。青魚は良質なタンパク質を沢山含んでいて、更に青魚でしか取れないDHAも取れます。DHAは頭が良くなると言われてるので是非積極的に食べたいものですね。ご飯にそのまま乗せてもいいですし、パスタに入れたり、煮汁ごと炊き込みご飯にしても美味しいです。

事業部 供給課 久保澤 宗介

ジヨイケア 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7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)	46件	(ケア時間 合計 56.5時間)
集団託児	4件	(利用延べ人数 4名)
慶弔	13件	(出産祝い 10件 お悔やみ 3件)
電話相談	8件	(キャンセル除く相談実施件数)
計	72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…10/21(火) 社会保険労務士 清野道子氏

13:30～15:30

法律相談…10/14(火)、10/22(水) 弁護士 倉林千枝子氏

13:30～15:30

子ども相談…10/23(木) 宮城教育大学准教授 特別支援教育専攻

10:00～12:00 三科聰子氏

*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、相談日にお相談員からお電話を差し上げます。



●中村さんの考えに共鳴している私にとって、宮城でやれることの一つはあいコープの活動に参加することだと思っています。戦争と平和を身近に考え自然と共に生きていきたいですね。(「荒野に希望の灯をともす」上映会参加者)

