

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)

## 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

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にあります。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が続けてきました。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(株)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おります。

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たいと思います。組合員の皆さんがこの国産飼料で育った豚肉を食べることは、「美味しく安全」だけでなく、日本の農業や地域経済を守ることに繋がります。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。

## CONTENTS

- ▶夏のはま自然村で交流会  
▶2025 年度コアサイクル活動

…2  
…3

- ▶「荒野に希望の灯をともし」上映  
▶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～  
▶今日はコレ！わたしのおすすめ

…7  
…8

## 7/26 バケツ稲選手権 「はさま自然村」産地見学会

参加者の各家庭ですくすくと生育中の「バケツ稲」。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てきました。

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になっていたきゅうりも、今年は支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背丈が小さいそう。硬くて食べられなくなっている実もありました。それでも実を見つけると、大きいのがあった！と喜び子どもたちの声。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



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

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ましたが、参加者はそれぞれのバケツ稲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ってしまうので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」「お米がでける過程を見せることができて良い経験になっています」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。そういったことも感じながらバケツ稲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、生産者さんに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

## 天童トライりんご 7/26 「最終摘果」



りんごの木の下で産地の様子を聞く

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。前回より成長しりんごらしい形になった青い実が落とします。

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します。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、先のとがっ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

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、リンゴワ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に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10月9日のツアー交流会！オーナー以外の組合員もみなで天童に行つてりんごを見て、いろんな話をしましょう。

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（＾＾）



## 職員の「コアサイクル活動」

コ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

コア産直・オーガニックチームは七郷クロ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低月1回は行うそうです。全ての畑を行う事は大変な苦労だと身を持って体験できました。

事業部供給課

松野 晶



除草を終えて生産者さんと

### ■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ましたながら、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。

商品部商品課

遠藤 陽奈



醤油を仕込む職員

### ■添加物とPBあいシテル

吉武常務を講師に、あいコープ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。あいコープ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

鳥畑 聖天



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。あいあいファームではみんなの輪の大内さんと片岡さんにご講義いただき、福祉と畜産の連携について学ぶことができました。今後はミートセンターでの加工について知識を深めたいと思います。

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



あいあいファームで豚の飼料について説明を受ける職員

## たねを考える 食べ物を想う たねまきプロジェクト

2018年の種子法廃止・種苗法改正を受け、あいコープは鹿野小学校社会学級、食ベママみやぎ(※)と一緒に「大切な種を繋いでいこう」と無農薬の種から小豆を育て種を採る「たねまきプロジェクト」の活動をしています。秋保ゆうきの会の渡辺重貴さん協力のもと、8年目の活動が7月からスタート。7月6日には今年1回目の作業、丹波大納言(小豆の品種名)の種まきを行いました。畑に等間隔に開けられた穴の中に、小豆を2粒入れて優しく土をかぶせます。毎年恒例の「小豆を入れただかわらなくなる問題」があるので、確認しながら小豆を入れていきました。ちゃんと芽が出るようにと願いを込めてこの日の作業は終了となりました。



1つの穴に2粒ずつ蒔く



レーキを使って土寄せ作業

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。渡辺さんから「風に負けて倒れないように、根つこが増えるように、草が生えてこないように」という理由から、とても大事な作業です」とお話をいただき、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。最後に芽が出なかった場所に植える補植用の苗を植え、たっぷり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しょう!

「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

※食ベママみやぎ・・・食べものを変えたいママプロジェクトみやぎ





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1000 名以上が来場



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

被爆・戦後 80 年の今年、あいコープ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った故・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し』（谷津賢二監督）の上映会を開催しました。

### 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様には、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 万人以上もの人々を救ったそうです。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った思いでしょう。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って武器を取らざるを得なかった人々が、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、自給の暮らしに戻っていく様や、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「困っている人に手を差し伸べる」が平和を作っ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

上映の後には、撮影にあたっ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っ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、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っ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

### 「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。



書籍販売コーナーにも多くの人が列を作りました

### \* 参加者の感想（一部）\*

●人間は自然の恵みを受けているということが分かった。「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、という事もわかった。（10 代）  
●武器を手にするしかなかった人々が工事に加わって、輝くような笑顔で作業をしているのが目に焼き付いています。（実行委員 M）

●「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。ポスターや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（ぎいしました。（実行委員 M）

### 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も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、あまりな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



笑いも交えながら撮影秘話を語る谷津監督

天台宗の最澄の言葉だそうです。中村哲さんの座右の銘だったそうです。 「一隅」つまりは自分の周りで精一杯いきる、自分のできるところをする、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胸に刻まれて、中村哲さんの思いとともに広がって、そして本当の平和を一人一人が作っ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ベシヤ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揺さぶったに違いありません。

理事 櫻井 洋子



「現代農業」や「うかたま」でおなじみ、農文協の橋本支部長



## 珈巢多夢さん直伝！コーヒー教室 「アイスコーヒー編」

宮城野若林地区企画

7月28日

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、珈巢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く「コーヒー教室」を行いました。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、珈巢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くことができました。



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



講師の伊藤さん(中央)と記念撮影！

伊藤さんが「いい加減はダメですが適当に淹れていいですよ」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。美味しくなる秘訣は挽き立ての豆を使うことと、ゆつくりと丁寧に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「これからのコーヒータイムが更に充実しそう」や「お客様がいらしたら作ってあげたい」など嬉しい感想もありました。教えていただいたアイスコーヒーで今年の酷暑を乗り切りたいと思います！

理事 高橋 あゆみ

月刊 P B  
9月号



1個あたり 210 円(税抜き)でこの品質！

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す。1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くら感。開発メンバーで決めたキャッチコピー「ふくらジュシー」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「かけばん」で食べてみました。今後も注文殺到の予定です。

理事 鈴木 真奈美

### 理事会議事録抄

2025年8月5日(火)

▼事業部から提案の新CM内容について協議した▼「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▼ジョイケア規約の一部改訂について協議した▼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いずみによる甲状腺エコー検査への協力を承認した▼コンサルタント会社への市場調査依頼を承認した▼2025年度の理事会予算を承認した。

### 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



●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。これからの日本のあり方に不安を感じてしまいました。(「荒野に希望の灯をともし」上映会参加者感想)

## 次世代につながる事業と活動のために 『日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「あいコープみやぎ日の出町センター」が老朽化していることは、先月のあいあいあいでお伝えしました。理事会では日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っていることを考え、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



組合員理事と職員による会議



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

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だきました。また、現在の日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くなど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・環境を大切にすること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って意見をぶつけ合っています。

理事 鈴木 真奈美

## 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「とろイワシ水煮」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の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い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

## 編集後記

今月号4〜5ページで特集した中村哲氏のドキュメンタリー映画上映会に、スタッフとして参加しました。「武力で平和は守れない」。現実を見ない理想論ではなく、平和は人と人が手を携えて作り上げるものだ、行動で示し続けた哲さんの人生に感銘を受けずにはいられません。憲法9条の精神につながるこの言葉の意味を改めて噛みしめ、いつもより少し襟を正して戦後80年目の終戦記念日を過ごしました。

副理事長 石井 朱里

## 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  
☎ 0120-255-044  
Fax 0120-849-324  
Email [i-kumikatsu@mamma.coop](mailto:i-kumikatsu@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・・・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 三科聡子氏

\*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 (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	



●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し)」上映会参加者)





今日は  
コシ!

# わたしのおすすめ

〈第11回〉

今月の食材

## 『あいコープのつづな豆』 (わたり納豆)



日本の伝統食品である納豆をおすすめします。畑のタンパク質と発酵食品と一緒に食すことができるあいコープの納豆は厳選された国産大豆を使用し、わたり納豆さんが一定の品質を保つために、肌で感じ、匂いで感じ、見て確かめ五感をフルに活用し、1日2時間も発酵室の中で納豆との対話をしています。「今ある原材料で、できることをやる」「相手は生き物、マイコン制御もできるが、人の手ですることが大切」という言葉に、納豆への熱い思いを感じます。

さらに、あいコープは納豆そのものの旨みを生かすため化学調味料に頼らないたれを作りました。  
納豆に含まれる「納豆キナーゼ」と言われる血栓融解酵素の働きで血液がさらさらになり、免疫力向上に繋がる発酵食品を毎日の食卓に上手に取り入れてみてはいかかでしょうか。私達は毎日生き物の命をいただいていることを改めて感じ、感謝の気持ちが生まれるあいコープの納豆です。

食育コンダクター 小澤 陽子

※食育コンダクターとは：NPO法人とうほく食育実践協会が育成・認定する「食の伝道師」。約1年間、養成講座を受講して食の根幹を学んだメンバーが、食育の現場で活躍している。

## 納豆の匂いが苦手な方のための 『具たくさん 食べる納豆汁』



### 〈材料〉

- ・里芋、人参、ごぼう、なめこ (他、季節の根菜やきのこ)
- ・豆腐
- ・こつぶ納豆
- ・ねぎ
- ・好みの味噌
- ・こんにゃく

- ① 里芋は皮ごと蒸して手で薄皮をむく。ごぼうも蒸しておく。
- ② 鍋に水を張り火に掛け、ごぼう、人参、こんにゃく、里芋、豆腐、なめこの順に入れる。(嘔む事が大切なので根菜やこんにゃくは大きめにカットする)
- ③ ネギとみそを入れお椀に盛ってから納豆をトッピングする。

主張の控えめなこつぶ納豆は汁物との相性も◎!



今後の予定

10/18  
土

### 食と農委員会主催 ながめやま牧場バスツアー



場所/山形県 飯豊ながめやま牧場  
時間/7:10 仙台駅集合~17:00 仙台駅解散 (予定)  
参加費/大人 2300 円 こども 1800 円 (予定)

11/30  
土

### 脱原発エネシフ委員会主催 放射能被ばくから身を守るための 安定ヨウ素剤配布会

場所/青葉区中央市民センター (予定)  
時間/10:00~12:00 (予定)  
定員/なし 資料代/1家族 500 円

**Wa!わ祭り2025**  
11/1(土) 10:00~14:00 卸商サンフェスタで開催!

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

291  
日目

早く  
停止を

2025年9月1日現在