

あいあいあい

I eye 愛

2025 年
10 月号



Wa!わあ祭り2024の様子

今や日本全国あちらこちらで毎週のように開催されている「お祭り」や「フェス」。でも本来の「祭り」は、神仏や祖先に感謝し祈りをささげるもの。あいコープの難読ワード「Wa!わあ祭り（わあわあまつり）」も、若者たちが環境を思い、始めた生協が10年続いたことに感謝し、組合員・生産者・職員で喜びを共にしたイベントを開催したことがスタートだったとか。今年のお祭りも、あいコープを生み出しここまで育てた先人たちと、今のあいコープを支える組合員・生産者・職員への感謝を胸に、会場一体となってめいっぱい楽しみましよう！

コープの理念はずっとゆるぎなく変わっていません。一人ではどうしようもないほどの社会の課題に、思いを同じくする仲間同士の「協同の力」で挑戦し乗り越えていく「あいコープ」。そんな頼もしい仲間が年に一度大集合する場「Wa!わあ祭り」にぜひご参加ください。

せつかくのお祭り、組合員と商品・生産者だけでなく、職員とのご縁も繋ぎたい。あいコープの配送を「週一回のお楽しみ」という人も「命綱」という人もいて、お手元に届く商品には必ずかわる職員が何人もいます。留守宅が増えている昨今、配送担当さんとものかなかなか会えないことも多いでしょう。お祭りで赤いジャンパーを着ている人が職員です。「何をされている方ですか？」と声をかけることで、お気に入り商品や配送でお世話になっている職員と出会えるかも。いつもは縁の下の力持ち的な職員達との交流も楽しんでみてください。

秋も深まる11月1日（土）、若林区卸町の「サンフェスタ」で組合員の皆さんをお待ちしています。

Wa!わあ祭り2025 開催します
「時代は変われど「あい」変わらぬお祭りへ」
Wa!わあ祭り2025 実行委員長 辻 朗子

CONTENTS

- | | | | | | |
|---------------|----|-----------------|------|----------------------|----|
| ▶あいコープ共生会水産部会 | …2 | ▶涌谷町 子実トウモロコシ収穫 | …4-5 | ▶女川から未来をひらく夏の文化祭 | …7 |
| ▶地区の産地見学 | …3 | ▶親子でピザパーティ報告 | …6 | ▶生産者さんにあいに行こう 高橋徳治商店 | …8 |

あいコープ共生会 水産部会

8/22 於…あいコープみやぎ

あいコープ共生会の水産部会は、2023年8月に初めての全体会議を開催してから、思うような活動が出来ないまま2年が経過してしまいました。ようやく今年、8月22日に「水産部会全体会議」を開催することが出来ました。

全体会議を始めるにあたり、あいコープ共生会活動に長年尽力された、高橋徳治商店の高橋英雄社長をお招きし、講演して頂きました。水産業を取り巻く環境の変化、魚食文化の変化、養殖魚の増加など、考えるべきことが多くあると改めて実感しました。

こうした状況の中で、「水産部会」として「何が出来るか」。そして、理



(左から)水産部会メンバーの阿部寿一さん、高橋利彰さん、渡辺裕多さん、島香友一さん、あいコープ吉武常務

事会活動の「魚食プロジェクト」とも連携し、様々な活動を行っていただきたいと思います。今年中に1企画を。また並行して、次年度の活動についても役員会で検討し、ご報告が出来るように努めてまいります。

丸友しまか(有) 島香友一

◆基調講演(高橋英雄氏)◆

気候変動による海水温の上昇や、人間が海へ流してしまっている有害化学物質、放射能による汚染水…水産を生業とする生産者はもちろん、その商品を食べる暮らし者にとっても重大な変化が海で起きている。生協と生産者はそれを敏感にキャッチし、正しく知り、アクションを起こしているか、誰かが情報をくれると受け身になっていないか、問ひかけ、生産者は組合員の声を聴き、組合員は生産者へ本音をぶつけるべきと参加者を叱咤激励した。



高橋徳治商店
高橋英雄社長の基調講演

彩生舎「水の彩」の秘密を知る！

8/28 石けん環境委員会 定例会報告



石けん委員、理事、職員
総勢約20名が参加した

まんま通信の商品「水の彩」について、株式会社彩生舎の西村社長をお迎えし、お話を伺いました。

彩生舎は、滋賀県、琵琶湖のそばに会社を構えています。逆浸透膜を使用した浄水器の製造販売経験から、その水を使用した方からの希望で化粧品としての商品「水の彩」が生まれたことでした。

滋賀県という土地柄もあり、1977年、合成洗剤による水の汚染(琵琶湖の赤潮)によって始まった琵琶湖の水質保全運動や、せつけん運動ネットワーク(旧・協石連)の結成など、目の前の水質汚染から感じてきたこれまでの歴史をお聞きしました。お話の中で印象的だったのは、かつては家庭のすぐ側に垂れ流しとなっている家庭雑排水を目で見ることで、個々が気をつけることで、僅かながら排水の改善も実感する

ことができた、ということです。多くの場所下水道が整備された今、自分達の流した水の状態が目に見えないから、「水を汚している」という感覚がないのだと感じました。今年のシャボン玉月間のキャッチコピー「考えよう！流した水のその先を」せつけんを使って地球を元気に…という言葉がまさに！と感じたお話でした。

「水の彩」はオールインワンジェルのようなもので、油分は一切入っていないので、とてもさらさらとしたテクスチャーで肌になじみます。初めて使った人はあれ？物足りないと思うのですが、少量を何回かにわけて塗るのが効果的に使うコツだそうです、サンプルを使ってみてそれを実感しました。

理事 佐藤 あきな



琵琶湖の汚染から始まった活動について語る西村孝実社長(彩生舎)



PB商品の背景を学びにわ・は・わ味明へ！

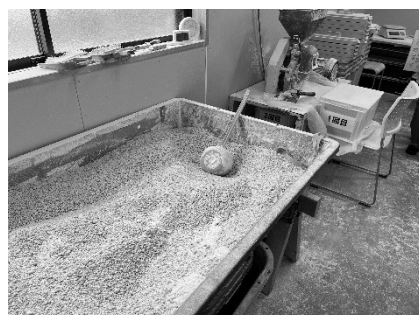
8/20 青葉・石巻地区委員会 産地見学会

今年度、地区委員会ではPB商品「大郷の米粉」を学ぶにあたり、夏休みの子ども達と一緒に生産者である社会福祉法人みんなの輪・は・わ味明（就労継続支援事業所B型）を見学しました。

米粉の主原料は大郷みどり会の減農薬減化学肥料の産直米「げんきまる」で、安全安心な商品作りに繋がっていることが分かりました。製粉室は機械を使うので高温になりやすく、精米時や出来上がりの米粉を30キロ単位で扱うための仕事が多いそうです。また、食品を扱うので衛生管理が大事で、作業工程も多いため、職員さんは可能な限り利用者さんが参加できる工夫をしているそうです。



製粉した米粉からパンができていく様子を興味深く見学する参加者



隣接する石けん工房では、PB商品「リサイクル石けん・さいかち」を製造しています

隣の敷地にあるせつけん工房・は・わやパン工房・は・わも見学しましたが、普段利用している商品について、どんな人がどんなふうに使っているのかを直接学ぶことができました。わ・は・わ味明で出る米ぬかや、パン工房で出るパンの耳は、あいファームの豚の養豚場「あいあいファーム」の豚さんのご飯になっていることも教えてもらい、資源が無駄なく使われていることに感動しました。

みんなの輪があいコープから生まれたと聞き、みんなの輪の商品を購入することが社会貢献になっているのかなあ、とひとつひとつの商品を見て感慨深い気持ちになりました。

石巻地区委員 今野 由紀

あいあいファームで産直豚肉の秘密に迫る！

8/21 しおさい地区委員会 産地見学会

こめ豚セットの産地である「あいあいファーム」(田尻町)は、アニマルウェルフェアに力を入れ、そこで働く人への福祉の観点も大切にしながら豚を育てていました。

暑い日でしたが豚舎に入っても刺激臭が一切なく、臭くないことに驚きました。柵の中に入ると床がふかふかで、豚たちが気持ち良さそうに横になっている理由が分かりました。床材には豚舎から作られる堆肥におがくずを混ぜたバイオベッドが使われ、さらにBM活性水を散布することで、発酵が活発な夏場でも匂いがほとんどないため、豚たちも快適に過ごしているようでした。

バイオベッドは肥育期間を終え

て豚を出荷する3ヶ月ごとに取り換えられるそうです。

餌は、この夏から国産トウモロコシを配合した飼料を使っている他、粉碎した米や、大豆にパン、あいコープの麺などを混ぜた自家配合飼料を与えているのが特徴で、水も、地下水をいつでも飲むようになっているとのこと。豚たちは楽しそうに競い合っていて飲んでいました。のびのびと暮らしている豚たちを見て、もし私が豚ならここで育ちたいと思いました。これだけ快適に大切に育てられた豚だからあんなに美味しいのだなと実感しました。

しおさい地区委員 濱中 和代



ふかふかのバイオベッドの上で人懐こい豚たちとご対面



自家配合飼料には、PB商品の製造工程で出るパンの耳や麺の切れ端なども使われています

迫る食糧危機に立ち向かおう 自給率向上 待ったなし！

～「家畜飼料の国産化」へ 涌谷町で子実トウモロコシの収穫を視察～

あいコープの掲げる食の安全安心とは、単なる農薬や添加物の削減運動ではなく、食料の将来にわたる持続的・安定的な生産を追及するものです。

食料自給率向上に一石を投じる「家畜飼料の国産化」。その大きな挑戦の一つが、先月号の表紙でもお伝えした「国産子実トウモロコシ」のプロジェクトです。9月上旬、その収穫が涌谷町で始まり、理事と職員が現地を訪ねました。(編集部)



収穫現場に行く前に 涌谷町役場にて座学。



鮮やかな黄色の子実コーン。
かじっても甘くはありませんでした(笑)



背丈ほどに育ったトウモロコシを刈っていくコンバイン。
雨上がりの畑で 様子を見学してきました。

地域の農地を守るために

この日、涌谷町役場には町の担当者と配合飼料メーカーである伊藤忠飼料(株)や関係先など総勢 20 名以上が集まりました。まずは涌谷町産業振興課の藤崎さんから、本プロジェクトの意義や生産現場の様子を伺います。

涌谷町の子実トウモロコシ栽培は、米の転作作物として4年ほど前から導入され、麦や大豆、稲との3年4作が主流。比較的手間がかからず、土壌を改良する効果もあることや、堆肥の活用、大豆栽培の既存設備を使用できることなど、特に大規模な生産組織にとってメリットがあるそうです。生産されたトウモロコシは伊藤忠飼料が配合飼料に加工し、地元の養豚場へ供給され、そこで生産された豚肉の一部は町内の学校給食にも提供されています。この配合飼料の販売先として今回、あいコープもプロジェクトの仲間に加わりました。

雨の後でも何のその 圧巻の収穫風景

説明会の後、さっそく収穫作業中の圃場を見せてもらいました。広い畑の端から端まで、背丈ほどのトウモロコシを数台のコンバイ

ンでどんどん刈り取っていきます。機械の中で芯から粒が外され、きれいなコーンがザザザーっと袋に入っていく様子に、一同から歓声が上がりました。見た目はスイートコーンのようですが、触てみると加熱前のポップコーンのようにカチカチ。収穫時の水分量は 20%を切るそうで、これをさらに乾燥させて保存します。畑に残った茎葉は、その後すき込まれて有機物となり、次の作物を育てます。

目下の課題は、茎や葉を食べるアワノメイガという害虫被害で、今はドローンによる殺虫剤散布が欠かせないそうです。大規模かつ省力的に生産する必要がある家畜飼料。そこに農薬削減の視点を加えていけるかどうかは今後の取組み次第です。

「国産飼料で育った豚肉」いよいよ10月から供給開始

とはいえ、輸入トウモロコシに使用されているポストハーベスト(収穫後)農薬の心配がなく、何より新鮮な原料を使った飼料は、あいあいファームやひなた農場の豚達に大いに歓迎されているようです。7月から給与が始まりましたが、大内農場長曰く「食いつきが明らかに違う」とのこと。10月から私達の食卓に並ぶのが楽しみです。最低限の値上げはありますが、大勢の組合員で買い支えることで価格の安定にもつながります。



国産子実トウモロコシの配合飼料を食べる豚たち。出荷直前の3カ月のうち、自家配合飼料に切り替わる前の期間に、この餌を食べます。



1haの収穫にかかる作業時間は2時間ほど。
1トン入るネットが次々に満杯になっていきます。



8月に訪問した際の、生産組合の皆さんとの記念写真。トウモロコシ畑はまだ青々としていました。

あいコープの産直豚肉 大郷町の学校給食に採用決定

最後に、そんなこだわりと挑戦が詰まった私達の産直豚肉がこの度、大郷町の学校給食に採用されることが決まりました。大郷町の学校給食では、これまでも社会福祉法人みんなの輪のパンなどの実績があります。オーガニックビレッジ(※)を目指す自治体の給食にあいコープの食材が採用されるのは嬉しいことです。これからも地域とともに、「協同」の挑戦は続きます。

※オーガニックビレッジとは…国の「みどりの食料システム戦略」をふまえ、有機農業の拡大に地域ぐるみで取り組む市町村のこと。宮城県内では登米市、栗原市などが既にオーガニックビレッジ宣言をしており、大郷町も今年度内の宣言を目指している。

9月からあいコープのテレビCMが刷新されました

あいコープ♪のサウンドロゴ(広告の目印となる短いメロディ)を伴い放送されるテレビCMは、あいコープの認知度を上げてくれます。この秋、新しくなって放映開始! 組合員には良く知られた生産者さんが、輝く笑顔であいコープを紹介しています。地元の安全な食や、守り続けたい環境など、生協が大切にしたい数々のことをまだ出会っていない未来の組合員に伝え、イベントやお友達との会話で「あいコープ」が登場した時に「ああ! あああいコープ!」と言ってもらえるように…そんな願いを込めた素敵なCMができました。要チェックです。 理事 鈴木 真奈美



たくさんの「あい」のカタチ編

8/30 原発ゼロの未来を選ぶ 8.30 討論集会

「原発ゼロの未来を選ぶ討論集会」が仙台市青葉区のフォレストホールで開かれ会場、オンラインで130名ほどが集いました。女川原発2号機の再稼働を皮切りに全国で原発帰還が進み、また使用済み燃料を保管する乾式貯蔵施設、“核のゴミ”問題も浮上しています。基調講演を行った松久保肇氏(原子力資料情報室事務局長)をはじめ、中嶋廉さん、鳴原敦子さんが登壇しパネルディスカッションも行われ、原発依存の未来を変える道を探る場となりました。女川原発を抱える宮城県では、今秋の県知事選が今後の方向性を左右する重要な選択の機会になると感じました。 理事 萩原 晃世



講師の松久保氏ら登壇者と聴講者の質疑応答も行われた

わだいの
たねまき





お母さんと一緒に
包丁にも挑戦



あつあつやきたて！

8月2日(土)桂市民センターにて
泉A地区夏休み企画第3弾！「天然
酵母生地で作るピザパーティー」を開
催しました。定員以上の申込みを頂
き、本当にありがとうございました。
今年は親子参加限定にせず、小さい
お子さんからベテランさんまで色ん
な方に参加頂きました。
イースト菌等を使わず果物や野菜
を発酵させた酵母「楽健寺天然酵
母」の生地は、食べてもたれない美
味しい生地です。講師を担当してく

みんなで作ったピザは夏の思い出 天然酵母生地で作るピザパーティー

8月2日
泉A地区企画



いろんな形のピザをみんなで頬張る

れた地区委員さんが、前日から参加人数
約25名分の生地を仕込んでくれました。
各テーブルに分かれて、野菜やソーセー
ジを刻んだり好みのソースでトッピングし
ました。ピザといえば丸型のイメージでし
たが、お顔の形や星型とお子さんの自由
なトッピングに刺激を貰いました(笑)
それぞれオーブンで焼き上げ、美味し
く食べて頂いて、これまた感謝！感謝！で
す。この日はかなりの猛暑で気温の高い
中、オーブン4台フル回転で室温が上がっ
てしまった事が来年への反省点です。参加
頂いた皆さん、スタッフとして頑張って頂
いた地区委員の皆さん、本当にありがと
うございました。

泉A地区委員長 三浦 和子



ローストビーフとカットベーコンの試作品

あいコープは豚も牛も「命を無駄なく食
べきる」ことを大切に考えています。牧場の
母牛は繁殖牛として一度でも子牛を生む
ことで、たとえ事情により繁殖を離脱して
も、その肉の食味は落ち、食用としての価
値は下がります。これは生産者にとっては痛
手なのですが、食べてみると普通の肉牛と
遜色ない美味しさの部位もあります。お肉
の加工品開発を順調に進めるあいコープと
して、この「経産牛」を適切な価格で買い取
りローストビーフなどの商品にする挑戦が
スタートしました。クリスマスに向けて生産
者と協議を進めています。
産直豚の新商品も、パスタや炒め物にち
よつとベーコンを使いたいとき便利な「パラ
ラ冷凍カットベーコン」など、いくつか計画
中です。「組合員の食卓はどんな料理も産直
肉」を目指し、商品のラインナップを広げて
いけたらと思っています。進捗はまた！

理事 鈴木 真奈美

月刊 P B
プライベートブランド
10月号

組織概要

(2025年8月分)

【組合員数】	19,833名
【供給高】	230,264千円
【一人実利用高】	5662/週
【出資金】	1,393,598千円

理事会議事録抄

2025年9月2日(火)

▼新センター建設に伴う
買付証明書の撤回を承
認した▼設備投資検討
チームの再結成を承認し
た▼YUIDEA 学習会開
催案を承認した▼肉祭
り2025企画案を承
認した▼「荒野に希望の
灯をともし」上映会の収
支報告を承認した▼N
PO法人とうほく食育
実践協会による「202
5年度食育コンダクター
養成講座」への協力につ
いて承認した。



●子どもと一緒に作ることができたので良かったです。天然酵母は気になっていたもので、今回思ったほどめんどくさくなくて、手軽で美味しいと知ることができて良かったです。(泉A地区「ピザパーティー」参加者感想より)

脱原発エネルギーシフト委員会

8/23「女川から未来をひらく夏の文化祭」
鍋布団づくりワークショップ開催



自分で縫った鍋布団に大満足♪
また省エネの仲間が増えました

女川町で開催された「女川から未来をひらく夏の文化祭」に、あいコープみやぎも参加し、恒例となった「鍋布団づくりワークショップ」を行いました。「鍋布団」とは、お鍋を布団のように包み込むことで、火を止めても保温調理ができるエコな調理道具。省エネルギーにもつながり、災害時の備えとしても注目されています。



鍋布団を使った調理の実演も行いました

今回のワークショップには5名の方が参加。前々から参加を楽しみにしていた方もいて、針と糸を手に取り、真剣に、そして時に笑いながら縫い進めました。指導してくださった脱原発エネルギーシフト委員のユーモアあふれる教え方に、帰りには「ファンにな

りました！」という声も聞かれるほど、和やかで賑やかな時間となりました。さらに、見学の方やキットのみを購入された方もいて、会場は大盛況。お昼には「鍋布団カレー」をお振る舞いし、「美味しい！」と笑顔が広がりました。音楽や展示もにぎやかな文化祭でしたが、食べるものを作り、分かち合いながら一緒に食べるのが、人と人をつなぐ大切な時間だと改めて感じられました。今年も女川の皆さんと共に楽しい時間を過ごせたことに感謝します。

あいコープみやぎは、これからも「エネルギーを大切にする暮らし方」を広める活動を続けていきます。

理事 萩原 晃世

私のオススメ商品



ハチ食品の「炒め玉ねぎ」は、生の玉ねぎをじっくりと飴色になるまで炒めて、美味しさと甘みを引き出した玉ねぎペーストです。カレーやシチュー、ハンバーグのタネ、

スープなどに加えることで、簡単に深みのある味わいを演出する事ができます。炒める手間が省けるため、時短調理にも最適です。玉ねぎを切ったり炒めたりすると目が痛くなって涙が止まらない…そんな苦労ともこれでおサラバ！炒める手間も涙もゼロで、まるで高級レストランのような一皿に！手軽に本格的な味を楽しみたい方におすすめの便利な一品です！

事業部供給課 千葉 航平

編集後記

高橋徳治商店のやさしい加工場を取材に行きました。一般企業への就職はためらってしまう人たちが「ここなら」働ける「ここから」社会に踏み出す、それを公的な補助金に頼らず自社で取り組む高橋徳治商店の姿に尊敬の念。慈善事業ではなく売り上げを上げ、8年目にして採算が合うようになつてきたそうですが、無理だ、難しい、どうするべきか…と言葉を発する前に（いや、発しながらでも）、行動を起こすことの大切さを見せられた思いでした。

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8月分)

ささえあい(保障)	0件	
たすけあい(ケア)	13件	(ケア時間 合計 14.5時間)
集団託児	12件	(利用延べ人数 17名)
慶弔	13件	(出産祝い 4件 お悔やみ 9件)
電話相談	9件	(キャンセル除く相談実施件数)
計	47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・・・11/11(火) 社会保険労務士 清野道子氏

13:30~15:30

法律相談・・・11/11(火)、11/19(水) 弁護士 倉林千枝子氏

13:30~15:30

子ども相談・・・11/27(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)

▼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。



●商品のことをより詳しく教えていただけてよかったです。新しい商品を作るときのお話もとても興味深かったです。歴史ある建物と、香りも見学してこそのごことですね。(しおさい地区 鎌田醤油見学会感参加者想より)

「ひと」も「コスト」もカットしない 野菜カット工場 ここに設立する必要があった「居場所」になる仕事場



いつでもおつまみになる「ちゃ豆」と
使いたいだけ使える便利なカットレモン

東日本大震災の被害で石巻から東松島に移転した「高橋徳治商店」の高橋英雄社長は2018年、工場敷地内にやさい加工場を設立しました。私たちが利用する冷凍茶豆やカットレモンなどは、この工場加工されています。無添加の練り物に対するこだわりと同様、「想い」のある生産者の原料を厳選し、微酸性電解水で洗浄し加工した冷凍野菜は食卓に便利ですが、その商品には現代社会のひずみに苦しむ若者たちへのエールと、世の中への問題提起が込められていました。

高橋社長が震災後、被災地に対して企業として何ができるか悩みながら、借金を



沖縄の塩で味を付けた枝豆を
蒸すための準備

背負ってまで設立した加工場には、様々な課題を抱え働くことが不安な方も仕事ができる工夫が随所に施されています。作業のスピードが遅かったら？効率が悪かったら？…その都度仲間同士で考え、やり方を変え、時にはマニュアルとは逆のことを試すことで解決します。やがて皆さん「ここで働きたい」という意欲と賃金を得て、生活を整えていくそうです。



大きな蒸し器で加熱したら
温かいうちにマイナス 35 度で冷凍

震災後、家庭や職場での辛い経験で社会に出ることに踏み出せなくなった人々が、仲間と支えあい「居場所」にできる仕事場。口で言うほど簡単ではありませんが、経済的利益を優先せず「ひと」を大切にするこの加工場から巣立ち、新たな道へ進んだ方もいるとか。カチカチの冷凍野菜にそんな温かさが込められていることを知ると、いつものカットレモンも枝豆も、ますます美味しく感じられるのではないのでしょうか。



株式会社 高橋徳治商店
やさい加工部 担当部長 高橋 利彰さん

震災を経て、様々な心の悩みで社会に出る事に対して足踏みしている若者の助けになればと始まったのが「野菜・果物を加工する事業」でした。最初は会話などのコミュニケーションすら上手くできず、お互い悪戦苦闘の日々でした。それでも段々と会話も増えて作業も出来るようになり今では自分の居場所の一つとしてお互いを気遣いながら日々頑張っています。

原料については形や傷などいわゆる「規格外品」なども積極的に活用しフードロスにも取り組んでおり、鮮度や熟度の見極めから勉強し一番美味しいタイミング(熟度)で加工を行い、一人でも多くの組合員の皆さんに「美味しいね」と言って頂ける商品づくりを目指します。

今後も、美味しく安全なものづくり(食品づくり)だけではなく、人の心を作り居場所も作れる、暖かい現場づくりを目指して頑張ります。

今後の予定

11/8

食と農委員会 これからの養豚プロジェクト主催
肉まつり 2025

場所／あいコープみやぎ日の出町センター駐車場
時間／①11:00～12:00 ②12:30～13:30
参加費／高校生以上ひとり800円 中学生以下無料

11/29

脱原発エネルギーシフト委員会主催講演会
放射線と健康
～医療の現場から見た真実～

場所／あいコープみやぎ大会議室・オンラインあり
時間／16:00～17:30

11/30

安定ヨウ素剤配布会

場所／青葉区中央市民センター
時間／10:00～12:00
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!



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

321 日目

2025年10月1日現在