

あいあいあい

I eye 愛

2025年
12月号



カイガラムシの被害（赤黒い斑点）



カメムシの被害（黒ずんだ凹み）



11月15日 オーナー園地の収穫を終えた組合員と生産者

病めるときも 健やかなるときも 生産者とともに

理事 鈴木 真奈美

大きくて赤く綺麗な甘いりんご。消費者が求める果物を作るため技術は進化し農薬も変化してきました。果物を傷つけ商品価値を落とす「害虫」を殺してしまえと開発され、使われてきた殺虫剤は、子どもの脳の発達など「ヒト」の健康にも害があるらしい。そう学んだあいコープの組合員と生産者は約15年前、この「ネオニコチノイド系農薬（以下ネオニコ）」の削減に舵を切りました。時が流れ、すべての農産物がネオニコ不使用になったのでしょうか。状況は一進一退、最近では気候の変化を一因とし、後退気味だと感じます。

今年も、安全な果物を求める組合員で分け合えるだけの収穫は得られました。しかしそれがゴールでは決してなく、まっとうな環境を未来にと願ひ、この取り組みを止めずに拡げることが生協運動です。気候が変化し、農薬云々以前に厳しさを増す農業を営む生産者に、私たちは農薬削減を求めています。一方の負担だけでは、破綻してしまいます。

悪影響があると知っている以上、「ネオニコ削減への挑戦は諦めましょう！」と投げ出すことは、組合員も生産者ももうきつとできません。細くとも長く、私たちの志の種を蒔き、育み、収穫してまた種を蒔く活動を続けましょう。天童で一緒にりんごを摘み取った小さな子どもたちにも思いを受け継ぎ、厳しい現実もある農家を支えていく生活者に育ってほしいと願います。

豊作の年も不作の年もあるでしょう。病害、虫害、思いもよらぬ災害に見舞われる年も。生産者と組合員が同じ目標に向かい、病めるときも健やかなるときも、互いを案じながら繰り返し返される生産と消費のサイクルの先に、安心して食べられ、気持ちよく暮らせる未来はあるのだと信じます。

CONTENTS

- ▶水俣フォーラム学習会 ……2
- ▶Wa! わぁ祭り 2025 閉幕 ……4-5
- ▶私の「脱プラ」コンテスト ……7
- ▶バケツ稲をみんなで脱穀 ……3
- ▶太白地区「パフェを作ろう」 ……6
- ▶生産者さんにあいに行こう「ニココー」の巻 ……8

11 / 4 “生協運動の原点” 水俣病を学ぶ

「水俣フォーラム理事長を招き、理事・委員向け学習会を開催

みなさん「水俣病」と聞いて、頭に浮かぶのはどんなことでしょうか？ 社会の授業で「4大公害」として名前は聞き覚えがあるものの、それがどうやって起こり、どんな被害があったのか、熊本から遠く離れた東北では知らない（知ろうとしない）人が多いかもしれません。私もその一人でした。

今回ご縁があつて、NPO法人水俣フォーラム（※）の実川理事長が来仙される機会に、理事、委員、職員を対象に「水俣病」についてご講話いただきました。公式に水俣病と確認された第一号の患者美子ちゃんの話に胸が痛み、企業や国、自治体がごぞつて原因の隠れいを図り爆発的に被害が広がったことには怒りがこみ上げました。



水俣フォーラムの実川悠太理事長（前列中央左）と服部直明事務局長（同右）を囲んで

しかし実川理事長の、声高に正義を主張するのではなく、ユーモアを交えながら軽快にお話しされる様子に、「対立構造を生まない包容力」を感じました。水俣フォーラムの会員には、加害企業の元社員や、身内に関係者がいる人などもあるとのこと。誰もが自分の問題として考える機会として、水俣フォーラムさんが全国で開催している「水俣展」はとても貴重な活動だと感じました。まだ仙台で開催したことがない「水俣展」、開催の可能性を探り動きだしたところです。

理事 櫻井 洋子

※NPO法人水俣フォーラム：水俣病40年を機に「水俣・東京展」を開催するため1992年より活動を開始。「水俣展」や「水俣病 記念講演会」などを全国で開催している。



産直運動とつながる水俣 ～生産者グループきばる

海と魚の汚染により生業を追われた水俣の漁業者達が減農薬で栽培する「甘夏」。あいコープとのつながりは前身の仙台共同購入会の時代から40年以上続いています。

11 / 8 ミートセンター4周年 肉まつり開催！

「食と農委員会・これからの養豚プロジェクト



炭火で焼きあがる産直肉



新開発PBの「生ソーセージ」も！

あいコープではすっかり恒例となつた「産直肉をBBQで味わう大試食会・肉まつり」が開催され、200

名以上の応募の中から当選した約100名の組合員・ゲストさんが、秋晴れの下で美味しく楽しく生産者と交流しました。

焼き台には豚肉と牛肉の生産者7名（社会福祉法人みんなの輪の利用者2名を含む）、そして今回初参加となる「伊藤忠飼料（株）」からは2名の社員の方が駆けつけ、参加者の目の前で肉を焼いてくれました。伊藤忠飼料さんは、今年度の新たな取組み「国産子実トウモロコシ」を使用した配合飼料を製造してくれているメーカーです。生産者インタビュの中でも、家畜飼料の現状や取り組みの意義などをわかりやすく解説してくだ

さいました。

生産者の他にも、あいコープ職員や理事、地区委員会から募つたお手伝いボランティアやそのご家族など、スタッフも40名近い大所帯。野菜を切つたりご飯を炊いたり、裏方も大忙しですが、最後にはこれまた恒例の「産直肉のスペシャル贈りラUNCH」をみんなで味わい、「また来年も！」と笑顔で締めくくることができました。

副理事長 石井 朱里



上：挨拶する生産者の大内芳裕さん（みんなの輪 わはわ田尻）
左上：柔らかくて美味しいね！
左下：ギターで会場を盛り上げた“なかのやくん”こと仲野仁心・みんなの輪理事長



バケツ稲選手権「脱穀」

5月末に始まったバケツ稲選手権も、実りの秋を迎え、いよいよ収穫となりました。各家庭で育てた稲を持ち寄り、茎数、実ったお米の重量を競い合う文字通り「選手権」の日です。大切に育てた稲の束を大事に抱えた参加者が集まりました。

「たつた先生」こと生産者の菅原達徳さん(はさま自然村)から説明があったのち、稲の茎数を数えてから脱穀作業です。割りばしに稲穂を挟みしごく、粒が茎から外れていきます。なかなか地道な作業に、「こんなに時間かかってもまだお茶碗一杯にもならない



室内でそれぞれ作業



割り箸で稲の茎を挟み、しごいて粒を外します。



無事終了を記念してパチリ！
一年間お疲れ様でした♪

ね、「昔の人は機械がなくて大変だったろうね」など言いながら、せつせと作業を行いました。それぞれ重さを計った後は、いよいよ表彰式！茎の本数の多さとお米の重さから優勝、準優勝、3位を決定しました。副賞にたつた先生提供の迫のお米をもらいみなさん笑顔に。

「たつた一粒のお米が何倍にも実るつてすごいことですよ。これは種でもあるので、みなさん種も育てたんですよ」とたつた先生。毎日刻々と成長する稲を間近に観察できるバケツ稲栽培おすすめです。来年も開催予定ですのでぜひご参加ください。

理事 櫻井 洋子



棒掛けして干した稲を機械に運んで脱穀

10 / 25 大郷ふゆ水田んぼ「脱穀」

大郷ふゆ水田んぼの年間活動を締めくくる脱穀作業が行われ、組合員家族8組と理事・生産者合わせて28名が秋晴れの田んぼに集まりました。

9月に稲刈りをし、棒にかけて約1か月間天日に干した稲。茶色く乾燥した稲束に近づくと、ガサガサと音を立ててたくさんイナゴが飛び出しました。稲を食べている様子はなく、安全な止まり場になっているような？生き物を育む「無農薬ふゆ水田んぼ」らしい光景に頬が緩みました。

脱穀作業は、まず稲を小型の脱穀機にかけて「もみ」の状態にします。今はほとんどの農家が大きなコンバインで収穫し、そのままJAなどのライスセンターに運び込むので、脱穀機は珍しくなってきたとのこと。次は脱穀したもみを少し離れた大郷グリーンファーマーズ所有のライスセンタ

ーに運び、「精米」の過程を見学しました。もみすり機や選別機など、いくつかの機械を通してきれいな玄米の状態になって出てくると、参加者から「おおー」と声が上がりました。

大郷グリーンファーマーズ社長の西塚忠樹さんが、今年のコメの出来を見てくれました。夏の猛暑や渇水の影響か、収量は少なめでしたが、粒が大きく品質自体は良さそうです。1年間見守ってきた田んぼの収穫が全て収まった袋を前に、参加者から自然に拍手が起こりました。

その後、グリーンファーマーズの事務所に移動して今年の新米を味わいました。味付けもおかずも何もなく、お米だけで勝負！でしたが、子ども達も「美味しいー！」とお代わりが続出。最後に記念撮影をして、今年の大郷の活動を笑顔で締めくくることができました。

副理事長 石井 朱里



お摺り後の玄米を見る
品質はどうか？



10時、カウントダウン後の扉オープン！
たくさんの組合員が待ってましたと入場。



花見園の花たまごは目玉焼きにして。
白身の高さ(厚さ)が違います。



石けん商品も充実。お祭りをきっかけ
に石けん生活始める人も。



さぁ出番だわ
みんなお待ち！
パスちゃんです♪



大人気パスちゃんとの記念撮影は2回行われ、
順番を待つ家族が列を作りました。



恒例の「ブースレポート」。ステージの司
会者と各ブースを回るリポーターが会
場全体に各生産者の声を届けました。



あいコープの水産生産者による「競り体験」。商品を「上げ
競り」「下げ競り」で参加者が声を出して落札していくイベ
ントでは、小さな競り人さんも活躍。



米沢郷牧場の揚げたて
のから揚げ。カリカリ！

おいしかったね！たのしかったね！
笑顔あふれた4時間



11月1日土曜日、卸商センターサンフェスタ(仙台市若林区)にて、あい
コープの年に一度のお祭り「Wa!わ祭り」が開催され、組合員、生産
者、職員が約 1,000 名集いました。試食やお買い物、ステージイベ
ントへの参加など、会場のあちこちでたくさんの笑顔の花が咲きました。



来年2月にデビューが決定した「ミートセン
ターで作った生ソーセージ」の試食。美味し
い！いくらになるの？と好評でした。



お楽しみの抽選会。10名の幸運な参加
者に、野菜や調味料などの詰め合わせが
贈られ祭りのフィナーレを飾りました。



お気に入りのあいコープ商品を作っている生産者と交流。
(写真左:菅野食品 右:鎌田醤油)



10月から国産飼料を食べて育
った産直豚にレベルアップ！田尻工
コ畜産協議会による焼肉販売。



農産産地も多数！新鮮な野菜を
品定めして購入。



老舗喫茶店「珈楽多夢(かすたむ)」の、
丁寧に淹れられたコーヒーで一息



さすがあいコープ。ゴミ分別も徹底！
キラキラ派手なおみこし型回収車が会場を
練り歩き、ごみを収集しました。



辻実行委員長から
参加者に感謝の挨拶



未明までは警報級の荒天でしたが、朝には雨も風も収まり会場には次々と来場者が。交流の中で生まれる笑顔が至る所で見られてホッとしました。これまでのやり方を踏襲し極力労力をかけず、なおかつ節約を頑張ったお祭り。改善点を活かし、ブラッシュアップした内容を楽しんでもらえた一方で、新しい取り組みにはまた反省点が見つかりました。時代の変化にしっかりと対応し成長を続けているお祭り、次はもっと進化を遂げるはず。今年楽しんでくれた方も買い物や交流に心残りがあった方も、来年のお祭りをぜひ楽しみに！

ご協力いただいたスタッフや出展者の皆さん、あいコープのつながりを築き上げた先人達に心より感謝です。

(2025年度実行委員長 理事 辻朗子)

11/2 憲法9条を守り生かす宮城のつどい2025

戦争も核もない世界を目指す「みやぎ憲法9条の会」の仲間が東京エレクトロンホール宮城に集いました。木村緋紗子さんはノーベル平和賞受賞へ至る歩みを語り、前広島市長の秋葉忠利氏は「被爆100年までに核廃絶を！」と力強く講演され、被団協が持つ「平和の力」を発揮することが、人類を核兵器による滅亡から救う道であると訴えられました。私たちは、被爆者が長年続けてきた訴えと努力に深く感謝し、その想いを平和運動へ活かす必要があります。軍事費が膨らみ、南西諸島の軍事化が進む今だからこそ、「9条を守る」という強い意志で、戦争のない平和な社会を目指しましょう。

理事長 高橋 千佳



650名が会場に詰め掛けた

11/17 あいコープみやぎ コンプライアンス研修開催

社会保険労務士の豊嶋正暁氏を講師として、今年度のあいコープ全職員・役員を対象としたコンプライアンス研修が開催されました。まず配送職員を含む49名の職員が、続いて第2部として管理職の職員と役員がそれぞれ2時間程度の講話をお聞きし、パワハラ、セクハラ、またカスハラについてもありがちな例を挙げていただきながらの講義でした。参加した職員は講師の投げかけに応じて隣の職員と話し合いながら「この事例はハラスメントか？」と自ら考え、自分自身に置き換えてみる事ができたと思います。互いの気持ちを想像し、気持ちよく働けるあいコープになるよう、全職員で学ぶ時間となりました。

理事 鈴木 真奈美



講師の話を聞く職員

わだいの
たねまき



作って食べて、お片付けまで、
『親子でパフェ作り』

富沢市民センターで太白地区企画『親子でパフェ作り』が開催され、6組の組合員親子が参加しました。

この日のメニューはあいコープの食材をたっぷり使った「花兄園のプリンと季節の果物のパフェ」「産直牛肉を趙さんの焼肉のたれで味付けるペッパライス」。お子さんがパフェを作る間に大人がペッパライスを作るイメージでしたが、実際には子ども達に色々な経験をさせたいと見守るお父さんお母さんに促されて、パフェ作りだけでなく、お肉を切ったり炒めたり、子ども達中心で調理を進めていきました。

盛り付けには子ども達の独創性が溢れて、「そこにホイップクリームを飾るんだ！」と驚かされたり、野菜は苦手だからと自分の分のサラダを大人の



食材を切って、調理して、盛り付けて・・・子ども達も真剣な表情で臨みます。



太白地区では久しぶりの親子クッキング。あいコープの食材で美味しくできました！

お皿に載せたり、楽しい食卓が出来上がりました。地区委員さんの技も発揮され、いちごが手に入らない時期に便利な「りんごを使ったバラ」の作り方も披露されました。

食事後の皿洗いもあいコープらしく、ウエスで拭き取り石けんを使うことをお伝えしました。洗いや片付けもお子さんに促す親御さんの姿に、親子クッキングの機会の大切さを再認識しました。

参加された方からは「楽しかった」との声が寄せられ、地区委員の活動にも興味を持ってくださり、これから繋がる一日になりました。

太白地区委員 向所 千夏

プライベートブランド
月刊 P B
12月号

この秋から冬にかけて、産直肉を使った加工肉商品が続々デビューします。そのうちのひとつ、11月3日まんま通信の表紙を飾ったPB商品「産直豚で作ったロースカツ」は、初回注文数952点と好調な滑り出し。産直肉の美味しさはもちろん。パン粉にも国産小麦を使用し、余計な添加物は一切使わない自慢の一品です。

地区委員会による試食会では、「しっかり下味がついていて、ソースをつけなくても美味しい！」「衣が薄くてサクサク」「素材の美味しさを活かしてカツサンドによさそう」などの感想で盛り上がりました。レンジで温めてすぐ食べられる冷凍食品も便利ですが、時には「家庭で揚げる」ひと手間をかけて、揚げたてサクサクのトンカツをぜひ味わってみてください（揚げ油には平田産業さんの菜種油がおすすめです）！

副理事長 石井 朱里



少ない油でも返しながらかげられます。お店のような熱々サクサクのトンカツをご家庭で♪

理事会議事録抄

2025年11月4日(火)

▼Wa! わあ祭り2025の振り返りを行った▼人工芝化の規制についての公開書簡賛同を承認した▼人工芝の生産や流通を2030年までに原則禁止することを求める公開書簡への賛同を承認した▼2026年度GMナタネ自生調査隊募集企画案を承認した▼「正しい食品表示を求める裁判」申出人として賛同することを承認した▼日の出町センター増築計画（設備投資）進捗を確認した。

組織概要

(2025年10月分)

【組合員数】	20,157名
【供給高】	272,074千円
【一人実利用高】	5,528/週
【出資金】	1,416,495千円



●届いたお米が本当においしくてキラキラしていて、5歳の息子もいつもはふりかけとか書けないと食べないのに「おいしいーねー」と言ってモリモリ食べてます。「長靴はまりながら田植えしたー」と楽しそうです。(七郷トライ田んぼ参加者)

始めよう！緩けよう！ 石けん生活

11月1日 Wa！わあ祭り
「脱プラコンテスト」

今年のWa！わあ祭りの石けん環境委員会ブースでは、8、9月にかけて募集した「教えて！あなたの脱プラ」に集まった取り組みを掲示し、来場者にシール投票をしていただきました。

取り組みの中で多かったのは、マイバッグを持ち歩く、マイボトルを持ち歩いてペットボトルは買わない、などでしたが、他にも様々な工夫をして脱プラに取り組んでいましたのでその一部を抜粋してご紹介します。

●プラスチックのタッパーではなく、陶器やガラス製のもの、または空き瓶を利用する。お弁



お祭り会場で掲示した「私の脱プラ」投票結果は今後の石けんニュースで！

当箱の容器も木製やステンレス製などを使っている。これらを使うことで「油污れも落ちやすく、洗剤の減量にもつながります」「空き瓶の利用でジップ付きの袋は買いません」などの声もありました。

●ハンガーや物干しは金属製のものを選ぶ。

●銅製の洗面器を仙台共同購入会の時に購入（20年以上使用）、時々たわしでこすっているがまだまだ使えます。

●ティーパックのお茶ではなく、ランカスターのリーフ紅茶や村上園のウーロン茶、塚本園のほうじ茶などをポットや急須でいただく。

…など、皆さん工夫を楽しみながら脱プラに取り組んでいる様子が伺えました。他にも色々なアイデアが届いています。今後石けんニュースでも紹介しますので、是非ご覧になり、参考にしていただき、生活に脱プラを取り入れてみてくださいね！

理事 佐藤 あきな



私のオススメ商品



私のおすすめ商品は「プチマドレーヌ」です。プチマドレーヌを製造しているのは、社会福祉法人みんなの輪「わ・は・わ大衡」の職員さんと利用者さんです。

本品は、花たまご、国産の小麦粉やバターなど国産素材を中心に作られており、子供にも食べやすいサイズです。常温で解凍してすぐ食べられますし、少し温めれば、できたてのようなふんわりとした食感が楽しめます！是非一度ご賞味下さい！

事業部 供給課 和田 圭太

編集後記

今年のWa！わあ祭りが終わり、田んぼやりんごなど農産の活動も終わりました。様々な活動に参加していると、同じ家族に出会うことがあります。さつとあいコープ商品が大好きで、生産者を知りたくて、何度も参加してくれているのだろう…と思うと嬉しくなります。親に連れられて生協活動に参加したことなどない私は、どんな大人に育つのだろうかという組合員さんのお子さんたちを期待の目で見守っています。あ、うちの子たちもか（笑）

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)



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・・・1/20(火) 社会保険労務士 清野道子氏
13:30～15:30

法律相談・・・1/13(火)、1/21(水) 弁護士 倉林千枝子氏
13:30～15:30

子ども相談・・・1/22(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10月分)

ささえあい(保障)	0件	
たすけあい(ケア)	8件	(ケア時間 合計11時間)
集団託児	2件	(利用延べ人数 2名)
慶弔	12件	(出産祝い8件 お悔やみ4件)
電話相談	7件	(キャンセル除く相談実施件数)
計	29件	



● 収穫まで毎回楽しく勉強になる時間をありがとうございました。天童の皆さんの日々のご苦勞と、担当理事の熱意を感じる活動に感謝です。(天童トライりんごオーナー生産者なりきりコース参加者)

Wa! わあ祭りでも大人気でした! 子どもに安心して食べさせられる 産直豚の肉まん



あいコープの豚肉で作った肉まん

「家庭の台所で作られるような、余計な添加物の入っていない料理を、冷凍食品としてお届けしたい」とポリシーを持って食品製造しているのが、株式会社ニッコーです。

自社農園まで持ち、無農薬野菜の商品もあるニッコー。神奈川の工場に、理事と職員でお邪魔しました。

工場に入ると、働く皆さんがマスクをしても判るほどの最高の笑顔で挨拶をしてくれました。アットホームな大きなキッチンともいえる工場であいコープの肉まんは、出来上がった餡を包餡機で丸く包む工程に入っていました。あいコープから届いた産直豚肉を粗挽きにし、国産野菜と合わせて作られた餡は良い香り。



包餡機にセットされた餡



蒸し器に入る前の肉まん

発酵を待ち蒸し器に入るとホカホカの肉まんの完成です。組合員の声に応じてショートニングをこだわりのラードに代え、調味料に非遺伝子組み換えのみりんを厳選しているこの肉まんは、ニッコーの社である「自分の子供に安心して食べさせられる商品を作る」を体現しており、私たちの愛すべき PB 商品となりました。

工場視察の後は、車で5分ほどの場所にある自社農場に連れて行っていただきました。無農薬の秋ナスが鈴なりになっていました。冷凍食品を作った際に出る残渣を堆肥にして畑に戻すこともしているそうで、肥料なんてなくても良いものが育つんですよと農場長。採れたてのナスは冷凍揚げナスなどの商品になるそうです。「良い食」を追求し続けるニッコーさんとなら、新たな PB 商品も考えていけそうな予感がします。今後にもご期待ください!



自社農園のナス



株式会社ニッコー 神奈川県大和市工場にて

(左から)あいコープ千葉職員/ニッコー中久喜勇一さん
菊田潤哉さん/土井有一郎さん/あいコープ鈴木理事

いつもニッコーの商品を買い支えていただきありがとうございます。

「あいコープの豚肉で作った肉まん」は10年以上愛され続け、2021年に「あいシテル」基準をクリアし、皆様により一層愛していただけの肉まんに生まれ変わりました。ショートニング不使用、サイズも大きくリニューアルし、食べ応えのある仕上がりになっております。大変ありがたいことに、Wa! わあ祭りでも「おいしい!」「また来年も来てね!」というお声をいただいております。

近い将来国産原料が減っていくことを懸念し、自社農園での栽培にも力を入れております。10月には職員・理事の方に見学していただき、茄子やさつまいも、オクラ、にんじん、長ねぎ、白菜を栽培しており、麻婆茄子や大学いもなど、素材を生かした商品に加工しております。

従業員一同これからも組合員の皆様に愛される商品を提供し続けてまいります。(営業部 菊田 潤哉)

今後の予定

12/14
日

放射能問題支援対策室いずみ主催 甲状腺エコー検査

場所/あいコープみやぎ日の出町センター 大会議室
時間/10:00~16:00 定員/申し込み先着40名
対象/2011年3月当時18歳以下だった方優先
※問い合わせは022-796-5272
放射能問題支援対策室いずみ(平日10~16時)

1/13
火

理事会主催 次期ビジョン委員会「協同の力」

場所/あいコープみやぎ日の出町センター 大会議室
時間/13:30~15:30 参加費/無料
※参加希望の方はあいコープみやぎ組合員事務局へお電話を

12/18
木

脱原発エネルギーシフト委員会主催講演会 原発?火力?太陽光? エネルギーの「本当」を知りたい!

場所/仙台中小企業活性化センター セミナールーム2
時間/10:00~12:00 定員/30名
参加費/無料 講師/満田夏花さん(FoE Japan)



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

382
日目

早く
停止を

2025年12月1日現在