

あいあいあい

I eye 愛

2026年
4月号



3月13日 農産報告会の第2部で七郷クローバーズファームの堆肥舎を見学する組合員

2025年度農産報告会

あいコープ資源循環型農業推進プロジェクト開始から3年

理事 太田代 一世

毎年3月に行う農産報告会は、県内4産地（七郷・大郷・はさま・秋保）の生産者と組合員、生協職員が、一年の取り組みや今後の課題を共有することで相互に理解し、生産者に応援する組合員を増やす！という目的のもと行っています。

猛暑や雨不足だけではなく毎年のように災害を被る生産現場。更に資材の高騰など、生産者を取り巻く状況は年々深刻さを増しています。

あいコープ産直産地の生産者で構成する農法研究会は、安全な農産物を安定して生産する為、定期的に学習を行っています。その一環として今年3年目を迎えるあいコープ資源循環型農業推進プロジェクトは、地域の資源を材料に「BMW技術」で作られた活性炭水を用いて発酵を促し堆肥を作るという取り組みです。この循環の輪の中には、農業の生産者だけではなく、私たちの食卓に上がる加工品やPB調味料の生産者（残渣を活用）、お肉の生産者（家畜の糞を活用）も入っています。

初年度、七郷の堆肥舎で作った「種堆肥」を、2年目にそれぞれの産地で分け合い、各々の地の利を生

かした堆肥へと進化させて圃場に使いました。3年目の今年は、一つの区切りの年です。報告会では、うまくいったもの、逆に不作だったもの、品種ごとの成果とその理由の発表がありました。

でもまだ3年。結果には複合的な要素があるため、続けてみなければ真の効果はわかりません。しかし、産地のお野菜は年々その美味しさが増していると実感しているのは私だけではないはずです。地域の未利用資源を使うことは、循環を生む持続可能な農業の実現だけではなく、国産比率の上昇、廃棄の減量、肥料代の大きな節約にもなるという報告も有りました。誰もが安全で安心できる農産物をいただきたい！そのためには、産地の努力や現状を理解し買い続けることが不可欠です。生産者を応援する消費者でありたい。「いただきます」の向こうで生産者が一人苦労するのではなく、いつも寄り添う消費者で有り続けたいと思いました。このプロジェクトに引き続き取り組む産地に心を寄せ、組合員みんなで理解し利用していきたいでしょう。

CONTENTS

- ▶第37回共生会総会 …2
- ▶組合員交流会報告 …4-5
- ▶2025年度地場生産者研修会 …3
- ▶太白地区交流会「平飼いこめたまご」 …6
- ▶ジョイケアの取り組みを伝えていこう …7
- ▶生産者さんにあいに行こう「七つ森ふもと舞茸」 …8

第37回 共生会総会開催

2月19日、仙台市青葉区の戦災復興記念館で第37回あいコープ共生会総会が行われ、すべての議案が承認されました。

オルター・トレード・ジャパンの山下万里子社長によるパレスチナの現状報告の後、共生会での初の試みとなるパネルディスカッションが行われました。生産者、組合員、職員が揃って同じ課題「持続可能な食糧生産と次世代への継承」について語り合い、世界情勢の不安定さや円安など生産者にとっても消費者にとっても厳しさを増す中で、それぞれが互いを理解しながら後継を育成する大切さを会員が共有した時間でした。今総会では幹事会が改選され、3名の新幹事を迎えた新幹事会が誕生しました。

翌日、同会場で行われた分科会では「福祉」と「商品の二つの分野に分かれグループワークを行いました。」



■あいコープ共生会幹事■
細谷滋紀(会長/七郷CF)
大須賀裕(副会長/花兄園)
鎌田万里(鎌田醤油)
櫻田真悦(パン工房わはわ)
島香友一(丸友しまか)
菅原達徳(はさま自然村)
高橋利彰(高橋徳治商店)

西塚忠樹(大郷GF)
長谷部幸子(グリーンネットワーク)
平田孝一(平田産業)★新任
佐藤圭(アーダ・ブレン)★新任
寺岡祐(天童果実同志会)★新任
■監査役:菅野叔枝(菅野食品/豆腐) 菅野浩幸(菅野食品/麺)

★3名の新幹事より



パネルディスカッションの様子
(左から)進行のあいコープ吉武常務 伊藤幸蔵氏(米沢郷牧場)、鎌田雅敬氏(鎌田醤油) 細谷滋紀氏(七郷クローバースファーム) あいコープ鈴木理事、高橋商品課課長



■平田孝一(ひらたこういち) 組合員の皆様にご利用いただいている菜種油でおなじみ、平田産業の平田と申します。今回初めて共生会の幹事の重任を受けさせて頂き、身が引き締まる思いです。幹事会の輪に入り、成長させて頂くのが楽しみです。よろしくお願いたします。



■佐藤圭(さとうけい) 東北の血が流れる、アーダ・ブレンの佐藤です。私のアトピー経験より生まれたスキンケア製品を、真心込めてお届けしております。「組合員・生協・生産者」各々の立場で、様々な課題に対する考え方は違うと思います。和合の精神を大切にしながら、常にニユーtralな気持ちで心がけ、より平和な社会を目指してまいります。



■寺岡祐(てらおかたすく) 共生会幹事の中では一番の若手です。先輩方のご意見やこれまで築かれてきた取り組みを大切にしながら、新しい可能性にも目を向け挑戦していきたいと考えています。日々畑で果物づくりに向き合う生産者として、皆さんと共に良い方向へ進んでいけるよう精一杯努めて参ります。よろしくお願いたします。

（左から）進行のあいコープ吉武常務 伊藤幸蔵氏(米沢郷牧場)、鎌田雅敬氏(鎌田醤油) 細谷滋紀氏(七郷クローバースファーム) あいコープ鈴木理事、高橋商品課課長

「産地と共にあゆむ」 2025年度 農産報告会

3月13日、県内4産地から今年度の取り組みや「あいコープ資源循環型農業推進プロジェクト」の報告をする会が開かれました。農産担当の吉家職員からは供給実績が報告され、天候不順での収量減少や、果物の位置づけが常備品から嗜好品へ変化している話がありました。セツトセンター担当の木村職員からは、青果品の欠品減少へのご苦労と対策を伺い、私達組合員の生活を支える多くの努力を改めて感じました。

産地応援し隊メンバーからは、産地からの依頼と共に参加者も増加している嬉しい報告がありました。また「大郷心ゆ水田んぼ」活動の一員、東北大学農学部生からは生き物調査に関わる心温まるエピソードが披露されるなど、農業や自然環境に関する深い若者達の存在が頼もしくなりました。

報告会後は七郷クローバースファームに移動し圃場見学。理事お手製弁当を囲みながら交流しました。



会場には約30名が参加



第2部は七郷の圃場見学



各産地の恵みをお弁当でいただく

※1ページに
関連記事

「持続可能な循環型農業とは」

地場生産者が改めて学ぶ

産直産地が切磋琢磨して技術の向上に励み、連携してこれからの農を築いていく「あいコープ農法研究会」では、毎年2月に研修会を行っています。今年も、県内はもちろん山形、福島、茨城などの産直産地の生産者が仙台市内の会場に集まり、生協職員と理事も含む57名が参加しました。

本紙1ページや2ページでも報告した通り、この3年間は資源循環型農業、堆肥づくり特に熱心に取り組んで来た農法研究会。今年の研修会の講師には農事組合法人夢の谷フアームの副代表、石塚美津夫さんを新潟からお招きしました。石塚さんのお話は楽しくてあつという間の時間。徹底して、しかしごく自然に、ご家族で有機農業を営んでいるという印象でした。田んぼに雑草が生えて



石塚氏による「有機への提言」講演

2月5日(木)
あいコープ農法研究会主催



生協からの報告をする高橋翔課長

も、大変だとか辛いとかではなく、釣りのルールを使つたお手製の除草機を仲間と作り、うまくいかないと言つて笑い、次の挑戦へ移る。そんな、失敗も楽しみながら挑戦する姿には悲壮感の欠片もなく、「楽しくなけりゃやっつけていけない」という言葉には説得力がありました。石塚さんのものには教えを乞う生産者が集まることで、あいコープ農法研究会もその一人です。

研修会の後半ではあいコープから事業や組合員活動の報告も行われ、あらためて生協という仲間を取り組む農業に可能性を感じました。今訪れようとする春。冬の間の学びを実践する産地に、気候も味方してくれと願います。

理事 鈴木 真奈美

GMフリーゾーン運動20周年記念アジア大会

GMのない世界へ

3月7～8日
@日本教育会館

遺伝子組み換え(以下GM)やゲノム編集などの作物や生物に反対するGMフリーゾーン運動の仲間が一堂に会する集会在20周年の今年、アジア大会として開催されました。一日目は科学ジャーナリストの天笠啓祐さんから「日本における遺伝子操作食品の現状」と題した基調講演があり、次にアジア各国からの取り組み報告、各国報告者とのパネルディスカッションと続き、EUや米国、ニュージーランドからのメッセージを動画で視聴など、世界中の仲間とのつながりを感じる時間でした。

その後GMフリーゾーン運動の概況と各団体からGMナタネ調査などの報告があり、あいコープから産直豚の国産飼料の報告をしたところ、会場からどよめきが。終了後の懇親会でも話題になるほどで、明るい希望をもたらす報告ができて嬉しかったです。

翌日のアジアフォーラムでは、米や小麦など主食のGM化にどう対抗していくかのディスカッションが行われました。それぞれのお話をまとめる、このような動きを止めるのは常に市民の協同の力であり、それを広めるための発信が大事ということで。これまでも日本のGM表示がこの集会の仲間たち市民の求めで実現したことなどを思えば、やはり食の安全を守るための活動は、これからもつながり協力元、地道に続けていくしかない」と再認識しました。

理事 辻 朗子



一日目の集会の様子
アジア各国から会場にお越しの皆さんと、日本各地からオンラインでもつながりました



懇親会の中でゲノム編集フグの絵本を朗読する高橋理事長

春の組合員交流会 開催報告

毎年恒例の組合員交流会が各地で開催され、地区委員会が趣向を凝らした企画に延べ 170 名以上の組合員、生産者、職員が参加。「美味しい・楽しい・ためになる！」ひと時を一緒に過ごしました。

泉B 2/5 冬のやさしい薬膳レッスン



食育コンダクターで薬膳アドバイザーの小澤陽子さんを講師に迎え、薬膳の入門編を企画しました。「和食・咀嚼・粗食のススメ」、「適応食・一物全体・身土不二」といった薬膳の三原則などの講義と、調理実習では具材の重ね方にひと工夫した「鮭の粕汁」、メカブ和え、豆乳グルトと産直いちごのデザートを作り味わいました。



仙南 2/18 ヘルシー蒸し料理とやみつきウマだれレシピ

鎌田醤油の鎌田専務を招き、PB「こだわりの万能つゆ」の開発秘話や興味深い発酵の話をお聞きしました。試食では、最近ブームの蒸し料理によく合う「こだわりの万能つゆ」をベースにしたウマだれを 5 品ご紹介。調理には鎌田専務も参加され、参加者とのお話にも花が咲き、楽しく美味しい交流会になりました。



泉B 3/5 牛渡社長と学ぶあら挽きウインナーのおいしさの秘密

急ぎよ参加が難しくなってしまったタンポポ村の牛渡社長に代わり、食肉加工課の辻井課長が説明してくれました。添加物＝全てが悪とは言いませんが、必要のないものは使わないあいコープ。素材そのものの味がいいから付け足す必要はないし、宅配専門で在庫の必要がないから保存料も不要。ウインナーのおいしさの裏側には、そんなシンプルな秘密があったのでした。



しおさい 3/5 利府産みつろう de ハンドクリーム作り

利府産のみつろうを使ってハンドクリーム作りをしました。ベースにする精油を決めたら、カレンデュラオイルの中でみつろうを溶かします。ホホバオイルとシアバターも加え、できあがったクリームはとてもしっとり。乾燥の季節にぴったりです。試食はパスちゃん牛乳のほうじ茶オレや抹茶オレとお菓子でのんびりカフェ時間を楽しみました。



泉A 2/26 鎌田専務とみそづくし

鎌田醤油の鎌田専務を招き、みその歴史や雑学、家庭で仕込む場合のコツなど幅広いお話をいただきました。試食はみそシチューにネギみそ、みそドレッシングのサラダなど地区委員さん達のアイデアと経験が光りました。お土産の「仕込みみそ」は、参加者が家庭に持ち帰って3か月間育てます。それぞれの家庭の味になっていくそうで、発酵って不思議ですね！



石巻 2/27 知って楽しむ！まんま通信活用法

まんま通信を制作する企画制作課の板橋課長から様々なお話を伺いました。「暮らし」をテーマにしたグループワークでは、自分の興味関心のあることやおすすめ商品のことなど意見交換を行いました。お料理の得意な板橋課長はPBパスちゃん牛乳を使ったモッツアレラチーズ作りをデモンストレーション。お湯の中でモッツアレラチーズができた時には思わず歓声が上がりました。



宮城野若林 3/7 知ったら守れる子どもの健康



あいコープ食肉加工課の辻井課長を講師に「食品添加物」について学びました。「食品添加物ってなに？」というところから、「気を付けたい添加物」や「子どもの味覚への影響」など、噛み砕いた内容で食べ物の裏側を教えてくださいました。あいコープの食材を使った体に優しいおやつを試食で子どもたちも大喜び。これからも企画を通して“選ぶチカラ”を伝えていきたいです。



青葉 3/12 生ソーセージと味わうわ・は・わの米粉パン

「PB もっちり米粉パンの学習発表」と「生ソーセージ開発ストーリー」「食肉加工課職員より産直豚のお話」と、盛りだくさんな内容で開催しました。理事や職員だけでなく、パン工房見学や生ソーセージプロジェクトに参加した地区委員が発表。米粉パンと生ソーセージのホットドッグ、ポトフ、産直豚の角煮を使った炊き込みご飯などの試食タイムには参加者も交えて調理し、賑やかな“これぞ組合員交流会！”という雰囲気でした。



2/28～29 ネットワーク 21 定例会に参加

全国の安全安心派生協で組織される「一般社団法人・生協ネットワーク 21」の年に一度の定例会が岐阜県で行われ、理事 3 名が参加しました。1 日目は岐阜駅前前で長野の生産者の講演を聴きグループワーク。加盟生協が連帯しての平和活動についても議論を深めました。2 日目は生協アイチョイスの富加ドライセットセンターへ。稼働し始めてまだ 6 年の近代的なシステムを見学し、すぐそばに建設中の要冷セットセンターの計画もお聞きしました。今まさにセットセンターを増築しようとしているあいコープみやぎにとって参考になることばかりで、職員の働きやすさと組合員への恩恵を夢見てしまう時間でした。理事 鈴木 真奈美



アイチョイスのセンターを見学

2/7 ふゆ水田んぼ生き物調査を振り返る会開催

組合員の農業体験を行っている大郷の無農薬交流田をふゆ水田んぼにして 3 度目の冬。東北大学農学部の子学生さんに生き物調査に参加してもらっています。恒例の振り返りの会では、調査に参加した 3 名の学生さんと大郷の生産者西塚さんをお迎え、来年度の調査の目標も立てました。

初年度参加した 1 年生は今年いよいよ 4 年生。後輩へと受け継がれてきた活動はまた次の世代へと続きます。2026 年度も東北大学の鳴原先生のご協力を得て新メンバーを募ることも決定しました。若者の力を借り、ふゆ水田んぼの魅力を追及、発信していきます。理事 鈴木 真奈美



じっくり話し合った 3 時間





平飼いこめたまごで作る キッシュとプリン

太白地区の組合員交流会では、私たちの食卓に欠かせないたまごを深掘りする「平飼いこめたまご」で作るキッシュとプリンを開催しました。

はじめに「平飼いこめたまごってどんなたまご?」と題して商品部の高橋課長からお話を伺いました。平飼いこめたまごは、輸入飼料に頼らず地域の飼料米を主原料とした自家配合の餌を食べ、自然環境に近い鶏舎で伸び伸びと健やかに育った鶏が産んだたまごです。飼料米を食べているので黄身の色が市販のたまごに比べて薄いレモンイエローですが、黄身の色の濃さが栄養化の高さではない事、血卵は鶏が野生動物に驚いたり寒暖差で強いストレスを感じた時に起きる等、普段は聞けないお話しも聞く事も出て、たまごの知識が深まりました。

まんま通信のあるくらし



申し込み者多数で抽選に!
参加できた組合員は熱心に調理

2月27日
太白地区 組合員交流会



こめたまごで作ったプリン(上)と
こんがり焼けた彩り野菜のキッシュ

お話の後は、本日の主役「平飼いこめたまご」を使った料理を作りました。季節の野菜とボロニアソーセージを使った「彩り野菜のキッシュ」と湯煎蒸して作る「なめらかプリン」は、太白地区委員が何度も試作を重ねて完成させた自慢のレシピです。家にある材料で手軽に作れて素材の美味しさを生かしたたまご料理の数々に、参加した方からは「料理がとても美味しかった。家でも家族に作ります」と嬉しい感想が寄せられました。
安全で安心して食べられるたまごを生産者が作り続けていけるように、商品の背景を知り、選んで食べるこの大切さを感じた交流会でした。

理事 石川 佳名子

プ
ライ
ベ
ー
ト
ブ
ラ
ン
ド

月
刊
P
B

4
月
号



食べきりサイズの可愛いヨーグルト
(※画像はイメージです
現在デザイン調整中!)

広い牧場に放牧されるのびのび育った牛のお乳を搾った「放牧パスちゃん牛乳」ですが、利用率は伸びず、せっかくの貴重な生乳が他の生乳と混ぜられ市場で使われています。この価値ある生乳をもっと組合員で使い切りたいと、2014年「放牧パスちゃんプレーンヨーグルト」が開発されました。酸味が控えめでまるで生クリームのようなふんわりしたヨーグルト。今度はそれを食べきりサイズのカップヨーグルトにする計画が進められ、一度に作る製造ロットなどの難問をクリアして間もなく実現します。昨年は折に触れて、多くの組合員に試作品を試食してもらいました。委員会活動などで召し上がった方も多いかと思えます。
原料は生乳と砂糖のみ。ゼラチンや安定剤などを使わず、あのプレーンヨーグルトのシンプルさをそのままに、おやつにデザートに食べやすい形になって7月ごろデビュー予定です。ご期待ください。
理事 鈴木 真奈美

理事会議事録抄

2026年3月3日(火)

▼日の出町センターにおけるパルスシステムでんきのプランをCO2ゼロプランに変更することを承認した▼一部のPB商品の価格改定を承認した▼2026年度議案書の活動方針について検討した▼令和の百姓一揆宮城への協力を承認した▼憲法学習会「檻の中のライオン」講演会企画案を承認した▼「手に魂を込め歩いてみれば」上映会企画案を承認した▼原木椎茸見学ツアー企画案を承認した▼2026年度組合員の農産体験企画案を承認した。

組織概要

(2026年2月分)

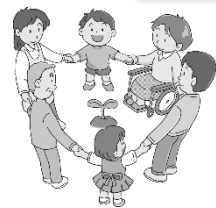
【組合員数】	20,370名
【供給高】	266,463千円
【一人実利用高】	6,160/週
【出資金】	1,452,030千円



●石けんニュースを興味深く読ませていただきました。それなりに「脱プラ」に取りくんでいましたが、脱プラコンテストの結果をみて、まだまだ私は、「あまいなま」と自覚しました。目からうろこです。(石けんニュース読者感想より)

誰もが安心して暮らせる社会を

「ジョイケア」を知ろう



みなさんに毎月百円をご協力いただいている、ジョイケアシステム。ご利用になったことはありますか？あいいコープの基本理念「私達は協同の力で、人・食・環境を大切にす

る、持続可能な社会を作り出す」からも分かる通り、あいいコープは人が幸せに安心して暮らせることを大切にしています。それを形にしていけるのがジョイケアシステムなんです。

もありません。今の時期は小学校・中学校に入学するお子様がいるご家庭にポイントが支給される「入学祝い」の申請期間となっています。対象の方は忘れずに申請を！

また、パンや焼き菓子などでおなじみの社会福祉法人みんなの輪(わ・わ)をはじめとする地域福祉団体に支援もしており、組合員のみならずの百円が本場に大きな力になることを日々感じています。4月1日から、ジョイケアシステムをよりよいものにするために「ジョイケア運営委員会」が発足し、同時にジョイケア規約が改訂されました。新規約はHPからご確認ください。これからも、人に優しい社会を、一緒に作っていきましょう！

理事 櫻井 洋子



規約はこちらから



私のオススメ商品



花兄園の「花たまご」は鶏の健康を第一に考えた飼育方法で、抗生物質や合成抗菌剤を極力使用せずに育てられた鶏が産んだ卵です。生産地や生産者の顔が見えるトレーサビリティを重視し、組合員が安心して購入できる仕組みを整えています。これらは環境に配慮した持続可能な生産を推進し、地域の農業を支える役割も果たしています。味わいはコクがあり、他のスーパーの卵とは一味違います。料理やお菓子作りにも最適ですのでオススメです。 事業部 供給課 佐藤 琉聖

編集後記

地場生産者研修会、共生会総会、農産報告会と行事が続き、生産者と一緒する機会がとて多い時期でした。あいいコープとの取り組みに熱心で、笑顔で言葉を交わせる生産者の皆さんの存在は、多忙な理事活動の中で幸せを感じるものです。一緒に話を弾ませる職員もまた同志として心強く、特に若手職員の成長に期待してニコニコしてしまう自分は歳を取ったものだなあと実感するのでした。 理事 鈴木 真奈美

委員さん募集中！

あい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、あいいコープみやぎ独自の地域福祉政策で、組合員の拠出金(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。

ささえあい(保障)	0件	
たすけあい(ケア)	5件	(ケア時間 合計7.5時間)
集団託児	4件	(利用延べ人数 6名)
慶弔	8件	(出産祝い4件 お悔やみ4件)
電話相談	6件	(キャンセル除く相談実施件数)
計	23件	

組合員が利用できる電話相談

お申込み・お問合せは **0120-50-7277** 平日 9:00~17:00 ジョイケアへ

- 年金相談**・5/12(火) 社会保険労務士 清野道子氏
13:30~15:30
- 法律相談**・5/12(火)、5/20(水) 弁護士 倉林千枝子氏
13:30~15:30
- 子ども相談**・5/28(木) 宮城教育大学准教授 三科聡子氏
10:30~12:30
- *介護相談は相談日のご希望を伺います。
- 介護相談** (ケアプラザセンター木ねび 山崎彰子氏)

▼随時受付可です。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。



●製品が出来上がるまでの体験作業の楽しみが味わえて、香りも部屋全体に充滿しつつの製品作りがとても楽しかったです。(しおさい地区交流会「利府産みつろうでハンドクリーム作り」参加者感想)



生きくらげ

一次産業の危機に一石投じたい! 環境に配慮した施設で育つ舞茸ときくらげ

肉厚の生きくらげや大ぶりの舞茸を届けてくれる「七つ森ふもと舞茸」は、2020年に前身の「麓上舞茸生産組合」から事業を継承し株式会社化され、施設を改善しながらきのこ生産を続けています。

県内産の菌床を使い、電力を自給するというこだわりの農場にお邪魔しました。

社長の宇佐美さんは当初、事業を引き受けるか否かを迷ったと言います。「大和町の農業人口を調べ、800名という数字に愕然としました。世帯数ではなく人の数。このままでは農産物なんて食べられなくなるのではという危機感から決意を固め、3年間現場で必死に技術を学びました」と苦勞を振り返られました。



「夏の部屋」で生長するきくらげ



舞茸の「秋の部屋」では木漏れ日を再現

農場には、気温18℃湿度90%の「秋の部屋」、28℃98%の「夏の部屋」など、森を再現し環境を整えた6つの栽培棟があり、毎日収穫が行われています。菌床の運搬に障がい者の方々の力も借りるなど地域福祉にも貢献。規格外のきのこはロスにせず粉末にしてオリジナルの菓子などに活用しているそうです。

元々、太陽光パネルの設置なども手掛ける建設業の社長でもある宇佐美さんは、そのノウハウを生かし、継承した生産施設に自家発電を導入しました。日光の降り注ぐ昼間は再エネ100%で空調を動かすことができます。電力の購入量は40%削減できたそうで、ソーラーシェアリングの一つのモデルとしてもとても興味深い農場でした。環境負荷が少なく高栄養のきのこを味わっていききたいですね。



空撮による農場全景



株式会社 七つ森ふもと舞茸

代表取締役社長 グループマネージャー
宇佐美 美由紀さん 宇佐美 麻華さん

弊社は黒川郡大和町で舞茸、きくらげを生産・販売している認定農業法人です。日々の生産工程は「食の安全性確保」等における生産者が取り組むべき生産品質管理の国際的認証規格JGAPの要求に対応しており、安全・安心な食材としてお楽しみ頂けます。

コロナ禍から続く物価高騰に私共も苦しむ日々ですが、消費者の皆様にご負担をかけないよう生産工程の改善及び省エネ化や、「自家消費太陽光発電と再エネ由来100%電気」を使うことにより環境にもやさしい生産方法にシフト。規格外品の六次化等、今後も循環型農業に取り組んで参ります。



▶お洒落な「舞茸フロランタン」を開発したそうです

今後の予定

4/19日

食と農委員会主催 原木椎茸見学ツアー

場所/登米市東和町 時間/10:00~13:00
定員/仙台駅発着バス20名 自家用車での現地集合15組
参加費/バス 大人2000円 子ども1000円 現地集合500円
締め切り/4月6日 応募多数の場合抽選
※詳しくは3/23~配布済みのチラシやHPで

5/21木

2026年度 委員オリエンテーション

場所/日立システムズホール 2F交流ホール
時間/10:00~12:00 定員/70名 参加費/無料
対象/地区・専門委員 委員会活動に興味のある組合員
※詳しくは今後配布のチラシでご確認ください

6/25木

第38回通常総代会

場所/エル・パーク仙台 6F ギャラリーホール
時間/10:00~12:30
通常総代会に向けた議案書説明会は5/19(火)~5/30(土)の期間に各地区で全8回開催予定です。

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1月13日に再稼働しています

505日目

早く
停止を

2026年4月1日現在