

# HELLOコープ

2020年ビジョン ~私たちのありたい姿~  
助けあい、支えあい、ともにつくる暮らしの安心

ホームページのスマートフォン版はこちらから! → <http://www.iwate.coop/>  
バックナンバーや取材こぼれ話もホームページで

くらしの情報誌／ハローコープ



秋号  
No.140

2014年9月  
(年5回発行)  
いわて生協



## 特集 広げたいね!私たちがつくり育ってきた「コープ商品・産直品」

●役立ちレシピ 鶏むね肉の料理 ●楽育しましょ! 木育のススメ



平成24年度宮城県水産業  
共同利用施設  
復旧支援事業



表紙プレゼント



佐勇水産の  
「漬魚セット」  
(2,000円相当)  
「表紙プレゼント係」と明記  
し、17ページ下の応募方法・  
あて先を参照の上、ご応募く  
ださい。

応募締切10月10日



本誌12年7月号表紙

従業員は現在の約半分でした。

復興へ!

アイコープ漬魚のメーカー・佐勇水産のみなさん・宮城県石巻市・

11年10月、震災後わずか7か月で第2工場を復旧し、「アイコープ漬魚」の製造を再開。12年9月、一関コープ「アイコープ商品つくってみる会」の組合員さんと塩麹漬シリーズを開発した。「店頭などの組合員さんのおすすめもあり、『おいしい!』と喜んでいただいている。昨年6月には本社工場が完成しました。これからもがんばりますので、ぜひご利用ください!」と社長の佐藤由隆さん(前列中央)と従業員のみなさん。(11ページもご覧ください。)



今日からつくれる  
役立ちレシピ

# スタミナ回復！ 鶏むね肉の料理

かんたんでおいしい！



## ラーメンスープでチキンチャーシュー

### ●材料／4人前

鶏むね肉	..... 2枚
アイコープラーメンスープ (みそor醤油)	..... 1袋
水	..... 300~350cc (好みで、にんにく、豆板醤などを適量)



coop  
みそラーメンスープ  
40g 本体 46円  
(税込49円)

coop  
醤油ラーメンスープ  
50g 本体 34円  
(税込36円)

### ●作り方

- 鶏むね肉は、両面全体にフォークで穴をあける。
- 鍋にラーメンスープと水を入れ、火にかけ沸騰したら①を入れ、中火で7~8分煮て火を止め、そのまま冷ます。
- スライスしてサラダに。厚く切ってソテーし、大根おろしおのせても！



冷蔵庫に常備しておくといろいろ  
使って便利♥

### ●みそ味1人分 125kcal (醤油味118kcal)

※今回のカロリーは、すべて「皮なし」です。「皮あり」の場合はそれぞれ約90kcal増となります。

良質なタンパク質が豊富な「鶏むね肉」で、夏の疲れを吹き飛ばしましょう！



安全・安心で、  
おいしい  
鶏肉だよ！



産直 若鶏

## スタミナのつく ヘルシー丼

大川原 茜さん (滝沢市)

### ●材料／2人前

鶏むね肉	..... 1枚	ご飯	..... 2膳分
塩	..... 小さじ1/2	焼きのり	..... 1枚
砂糖	..... 小さじ1		

### ●作り方

- 鶏むね肉を鍋に入れ、かぶるくらいの水、酒大さじ2、塩ひとつまみを入れ、中～強火にかける。
- 沸騰したら、鶏むね肉を裏返して3分加熱し火を止め、そのまま冷やす。
- 鶏むね肉の皮は除き、手で細くさき、塩と砂糖をまぶしてもむ。
- どんぶりにご飯を盛り、③をのせ、ちぎった焼きのりを散らす。

●1人分395kcal (ご飯1膳を218kcalで計算しています。)

ゆで汁は、ねぎ・わかめ  
を加えてスープに。



お好みでラー油  
をかけても！



## 簡単！タンドリーチキン

堀 沙織さん（盛岡市）

### ●材料／2人前

鶏むね肉	1枚	塩・こしょう	各適量
カレー粉	小さじ1	オリーブオイル	適量
マヨネーズ	大さじ1		

### ●作り方

- ①鶏むね肉は1口大に切り、ポリ袋に入れる。
- ②カレー粉・マヨネーズ・塩・こしょうを加えてよくもみ、冷蔵庫で30分ほどねかせ、オリーブオイルを熱したフライパンで焼く。

●1人分154kcal



## 揚げずにチキン南蛮

田中友里菜さん（盛岡市）

### ●材料／4人前

鶏むね肉	2枚	サラダ油	適量
塩・こしょう	各適量	南蛮酢（酢・砂糖・醤油各大さじ4）	
片栗粉	大さじ2	タルタルソース	適量
卵	1個		

### ●作り方

- ①鶏むね肉は一口大に切り、ポリ袋に入れる。
- ②塩・こしょう、片栗粉、溶き卵を加えてよくもむ。
- ③多めの油をひいたフライパンを中～強火にし②を入れ、焦げ目がついたら裏返して弱火で約5分蒸し焼きにする。
- ④余分な油をキッチンペーパーで吸い取り、南蛮酢の材料を加え、汁気がなくなるまでからめる。
- ⑤器に盛り、タルタルソースをそえる。

●1人分245kcal



## ザク切りdeハンバーグ

大高久美子さん（北上市）

### ●材料／2人前

鶏むね肉	1枚	焼肉のたれ	小さじ1
長ネギ	1/2本	塩・こしょう	各適量
片栗粉	大さじ2	サラダ油	適量

### ●作り方

- ①鶏むね肉を包丁でザクザク切り、刻んだ長ネギ、片栗粉、塩・こしょう、焼肉のたれを混ぜ、小判型に丸める。
- ②ハンバーグの要領で、サラダ油を熱したフライパンで焼く。

●1人分155kcal



## つるりん！ゆで鶏

高橋保子さん（盛岡市）

### ●材料／2人前

鶏むね肉	1枚	白髪ねぎ	適量
片栗粉	適量	たれ（めんつゆ100cc、砂糖大さじ3、おろしにんにく小さじ1、ごま油少々）	
青じそ	2枚		

### ●作り方

- ①鶏むね肉は食べやすい大きさに切り、片栗粉をまぶして熱湯でゆでる。浮いたらアミですくって冷水にとり冷ます。
- ②水気を切り、深めの器に盛り、たれをかけ、青じそや白髪ねぎをのせる。

※たれは、好みのコープのドレッシングでもOK。

●1人分189kcal

募集  
ぽっかぽか!  
鍋料理

次号（11月発行予定）は「ぽっかぽか！鍋料理」です。寒い季節に温まるには、ひとりでも大勢でも鍋が一番！あなたの好きな鍋料理を教えてください。料理名、材料・分量・作り方、郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号を明記し、いわて生協広報室（あて先は17ページ）へお送りください。掲載の方に薄謝進呈（500円相当）。締切は10月10日。

●過去に紹介したレシピを、いわて生協のホームページ上でご覧になれます。HELECO-コープのバックナンバーか「お料理レシピ」をクリックしてね！

私がコープ商品・産直品の  
魅力を発信するよ!



ラブコープ・キャラクター  
ラブコーン

こだわり品質  
**i coop**  
県産もめん豆腐

こだわり品質  
**i coop**  
県産きぬごし豆腐

2回に分けて  
使って便利!



300g(2個分け)賞9日  
各 本体価格 128円(税込138円)



400g 賞9日  
各 本体価格 132円(税込142円)

たっぷり使える  
定番サイズ♪

# 県産大豆で作つた人気の豆腐

## 「豆の味」がしておいしい!

離乳食や介助食、お酒のおつまみやメインのおかずなど、いろいろな料理に使える「豆腐」。サイズや価格もさまざまですが、「おいしくて安心なものを選びたいですね。『アイコープ県産もめん・きぬごし豆腐』は、岩手県産大豆100%。「大豆のうま味が味わえる」と大人気!そのおいしさの理由を紹介しましょう!



ひらやす  
平安商店 (盛岡市)  
豆腐部門製造リーダー  
はちもり  
八森泰幸さん

### 品質を確かに&一定に



豆腐作りのむずかしさは、「大豆の種類や季節に左右されることなく、品質を一定に仕上げること」です。大豆は畑により作柄が違いますし、品種によつてタンパク質量なども異なります。さらに、その年に仕入れできる品種やその割合も毎年変わります。

当社では、県産大豆は二戸市の契約農家と、問屋から仕入れており、問屋から仕入れたものは、「県内のどこ産か」を必ず聞き取りします。そうして、各産地から集めた大豆をブレンドして、品質を一定に仕上げています。

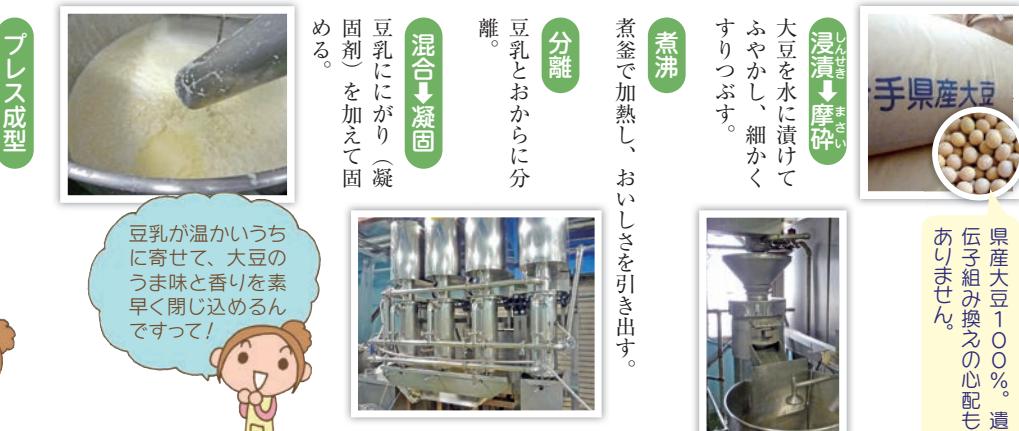
品質を一定にするためには、味はもちろん、硬さも一定でなければいけません。そのためには、豆乳の濃度や味わいを一定にすることが大切で、これは「浸漬」の時間を季節に合わせて微調整します。

### おいしさを閉じ込めて



そして、豆腐作りの最も重要な工程が、豆乳ににがりを加えて固める「混合（寄せ）」です。豆乳が熱いうちに寄せ、大豆のうま味や香りを閉じ込めるのが当社の製法。そのために、ゆっくり固まる「遅効性にがり」を使い、なめらかさも失わないようになっています。そして、出来上がった豆腐をすばやくパックに詰めて、おいしさを閉じ込めます。

### 「地産地消」で岩手を元気に!



約20分間熟成させた豆乳を水に漬けてふやかし、細かくすりつぶす。



豆乳ににがり(凝固剤)を加えて固める。



煮釜で加熱し、おいしさを引き出す。



この型箱で、  
400gの豆腐  
が35個できる  
そうよ!

おすすめレシピ

妻が作る

## テリヤキ風肉巻豆腐

浅沼 悠さん（盛岡市）

### ●材料／4人前

豚肉薄切り……………10枚  
もめん豆腐……………1丁  
サラダ油・片栗粉……各適量  
A（酒大さじ4、醤油大さじ3、  
砂糖・みりん各大さじ1）

### ●作り方

- ①豆腐は水切りし10等分に切り、それぞれに豚肉を巻く。
- ②①に片栗粉をまぶす。
- ③油をひいて温めたフライパンに、豚肉の巻き終わりを下にして並べ、転がしながら焼く。
- ④Aを入れ、弱火にし照りが出るまで全体を絡める。



## 豆知識

### 豆腐の栄養ってこんなにスゴイ！

#### 消化吸収が抜群！

大豆は「畠の肉」とも言われ、良質なタンパク質と脂質が豊富。豆腐に加工することによって消化吸収率も90%以上に高まります。だから、離乳食や介助食、病人食にも適しているのです。

#### 機能性も抜群！

豆腐のタンパク質は、血液中のコレステロールを低下させ、血圧上昇を防ぐと言われています。脂質に含まれるリノール酸は、動脈硬化を防ぐ作用があるとされます。そのほか、脂肪代謝に効果のあるレシチン、活性酸素を抑制するサポニン、女性ホルモンに似たイソフラボノイドなども含まれます。カロリーが少なく水分が多いため満腹感が得られるところから、ダイエットにも最適です。

出典)一般財団法人全国豆腐連合会Webサイト

### 豆腐の製法の違いって？

製法	特長
もめん	豆乳に凝固剤を加えて固めたものを一度くし、布をしいた穴あきの型箱に入れ、重しをして余分な水分を取ったもの。
きぬごし	穴のない型箱に豆乳と凝固剤を入れて、そのまま固めたもの。“もめん”に比べて水分が多いのでやわらかい。
充填	豆乳に凝固剤を入れたものを直接パックや袋に流し込んで固める製法。

## 待ちに待った 再開！

中村つや子さん  
(宮古市)



豆腐は「アイコープ県産もめん豆腐」、「アイコープ県産きぬごし豆腐」は、製造委託メーカーの廃業により、12年に休止していましたが、新たに平安商店に製造を委託することで供給が可能になりました。13年1月に400gを、また7月に300g（2個分け）を再開しました。

いしさはもちろんのこと、ご家族の人数や用途に合わせてサイズも選べます。「地産地消」にもつながる商品ですので、ぜひお召し上がりください！

※「アイコープ県産もめん豆腐」「アイコープ県産きぬごし豆腐」は、製造委託メーカーの廃業により、12年に休止していましたが、新たに平安商店に製造を委託することで供給が可能になりました。13年1月に400gを、また7月に300g（2個分け）を再開しました。





わたしの大好きな  
「コープ商品・産直品」  
のよさを伝えるよ♪



ラブコープ・キャンペーン  
キャラクター ラブコ

「コープ商品・産直品のよさをもっと広めよう」と、今年4月から「ラブコープ・キャンペーン」が始まっています。生協は、組合員の「安全・安心」の願いを実現するために、組合員と生産者、メーカーが力を合わせ、「生協にしかない」「コープ商品・産直品」をいつしょにつくり育てきました。そんなたくさんの思いが込められた商品の「始まりの物語」を紹介します。

# 広げたいね！ 私たちがつくり育ててきた コープ商品・産直品

ラブコープ・キャンペーン

組合員の声が作り育ててきた「コープ商品」は3種類！

コープ商品って？

組合員の願いでつくられた生協の商品を、コープ(CO·OP)商品といいます。独自の基準で食品添加物を制限するなど、安全・安心にこだわって開発しています。

このマークが目印！



いわて生協が開発した商品。できるだけ岩手県産にこだわり、添加物や遺伝子組み換えなど、いわて生協の品質管理基準を満たした高品質の商品。



いわて生協が開発した商品。商品開発の基本的な考え方はアイコープと同じですが、より求めやすい価格を重視した商品。



生協の全国組織である日本生活協同組合連合会が開発した商品。「コープベーシック」「美味しい」「健康づくり応援」「産地がみえる」の各シリーズがあります。

「顔とくらしの見える」「いわて生協の産直」

「いわて生協の産直」って？



このマークが目印！

「いわて生協の産直」は、単なる産地直送ではなく「産地直結」。「顔とくらしが見える」を合言葉に、安全・安心な食べ物を求める組合員と、こだわりをもって食べ物をつくり、食べる人に喜んでもらおうと努力する生産者が、交流しながらよい生産物をつくり、納得のいく農畜水産物を育てています。2014年8月現在、県内の32団体と産直提携しています。

岩手県でのコープ商品の誕生  
りで選んだのが始ま  
ります。定した取引ができる  
るもの」「安  
定した價格のもの」「安  
定した價格のもの」「適  
正価格のもの」



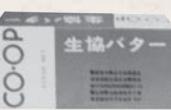
セイキョウ味噌

セイキョウ醤油

1969年、「盛岡安く牛乳を飲む会」からいわて生協の前身のひとつである盛岡市民生協が設立。翌年、県内初のコープ商品となる「せいきょう醤油」「せいきょう味噌」を発売し、県内の各生協で取り扱うことになりました。

当時は、市販品の多くにさまざまなからいわて生協の前身のひとつである盛岡市民生協が設立。翌年、県内初のコープ商品となる「せいきょう醤油」「せいきょう味噌」を自分たちで開発しよとうことに。組合員の声をもとに、「組合員の嗜好に合うもの」「天然熟成で

日本初のコープ商品は「生協バター」。今から54年前の1960年に全国の生協が開発。高度経済成長下でさまざまな公害や森永ヒ素ミルク中毒事件などの食品事故が発生し、また物価も高騰していった中、「安全・安心」でより低価格な商品を手に入れた

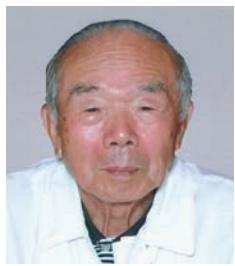


コープ商品の始まり



## 広げたいね！私たちがつくり育ててきた「コープ商品・産直品」

### 産直品 第1号



元(株)湯田牛乳公社  
取締役社長  
ひろじ  
高橋広治さん

「産直生協牛乳」は、来年で産直提携40周年をむかえます。『本物の牛乳を』と求める組合員と、『本物の味を知つてもらいたい』という生産者が交流しあい、育ててきた商品です。

### 生協と出会つて

1970年当時、湯田町（現西和賀町）では、町の過疎化により牛乳が生産過剰となり、農協と酪農家がいつしょに進めてきた牛乳工場（現在の湯田牛乳公社）は経営の危機に直面していました。

この事態を克服するため、販路を盛岡に求めていたとき、いわて生協の前身のひとつである盛岡市民生協と出会いました。湯田牛乳の優れた品質を訴え、まず、盛岡市民生協仙北店（現ベルフ仙北）で取り扱つてもらうことに。さらに、75年には岩手県生協連の商品として「コープ牛乳」が発売され、それから3年間で供給量は10倍にもなりました。牛乳工場も再建でき、生協のみなさまにはただただ感謝の気持ちでいっぱいでした。

冷害に見舞われたときには、  
また、冷害に見舞われたときには、  
はただただ感謝の気持ちでいっぱい  
でした。



組合員みんなで冷害支援カンパに取り組み、生産者らに贈呈（写真是93年の贈呈式）。



### 産直生協牛乳 (西和賀町・金ヶ崎町)



- JAいわて花巻西和賀酪農組合（西和賀町の7戸）とJA岩手ふるさと産直牛乳推進組合（金ヶ崎町の8戸）が生産。
- 株湯田牛乳公社（西和賀町）が製造。
- 乳牛に与える配合飼料のうち、トウモロコシ・大豆粕は「遺伝子組み換えでないもの」を使用している。
- 牛乳本来の風味や栄養をそこなわない72°C15秒殺菌（市販の牛乳のほとんどは120~130°C2~3秒殺菌）。

### よさを広げたい！だから 今年もみんなで応援！

#### 7月31日 盛岡西コープ

組合員親子31人が参加し、湯田牛乳公社の見学や西和賀町の酪農家と交流しました。



「酪農家のみなさんの努力や苦労、湯田牛乳公社の方の徹底した品質管理を知り、ますます生協牛乳が好きになりました」と参加者。

おいしい  
ですよ～！

#### 7月3日 水沢コープ



湯田牛乳公社を応援しようとコープアーティスで「湯田牛乳フェア」を開催。多くの方にご利用いただきました。

金ヶ崎町の酪農家を訪問し、交流。酪農家が搾乳時に使用するタオルを、共同購入を通じて組合員から集め、矢作組合長へ贈呈しました。



#### 7月30日 岩手郡コープ

### 湯田のみなさんの 思いに心打たれて

元いわて生協常務理事  
伊藤力ヨさん（盛岡市）



産直提携のきっかけは盛岡市民生協の理事会で、元湯田牛乳公社社長の高橋さんの「本物の牛乳を飲んでほしい」という熱い思いを聞いたことから。当時も、日持ちのする高温殺菌の牛乳もありましたが、「本物の牛乳はこういうもの」と教えてもらいました。

それから、生産者のみなさんの日々の暮らしや作業の大変さ、商品のよさを自分の目で確かめ、実感したいという思いで、湯田に月に数回、1年間にわたり訪問しました。そのなかで、湯田の澄みきった空気の中、青々とした牧草を食べ、おいしい水で元気に育つ牛であることや、牛乳の殺菌方法へのこだわりを知り、酪農家のみなさんの“いいものを作りたい”というまっすぐな思いや熱意に心打たれました。そして、湯田のみなさんの努力や苦労、また、「この牛乳のよさを多くの組合員に広めたい」と強く思い、これまで学習会や飲み比べ、産地訪問などを積み重ねてきました。現在も、各コープの組合員がたくさん学習や交流に取り組んでいますが、この生協牛乳がすべての産直の原点なのだと思います。

今年で産直提携36年となる今松野菜生産組合は、組合員との産地見学もさかんに行われ、安全でおいしい野菜を作り続けています。



前今松野菜生産組合代表  
今松一男さん(右)  
(左は息子の今松貢さん)



昨年9月の台風で大きな被害を受けた。宮古コープの組合員から届けられたタオルを手に。

応援ありがとうございます！

**いままつ  
今松野菜生産組合  
(岩手町)**

- 1979年より産直提携。
- 岩手町一方井地区の5戸の生産者グループ。
- とうもろこしやキャベツ、レタス、長芋など13品目を生産。
- 有機質肥料をたっぷり使って土作りを行い、いわて生協の産直野菜農薬使用基準に基づいて栽培している。

## 組合員さんの声を 直に聞けるから

「安全・安心ない野菜をつくりたい」「安全・安心を願う組合員さんの声にこたえたい」と思って、36年。おいしい野菜につながるよう、土作りにこだわり、常に新品種を試すなどしてきました。組合で、産直スタート時の10倍以上の面積の畑で13品目の野菜を作っています。

気候によっては生育が遅れ、予定

お見舞金をいたしたり、組合員さんから集めたタオルを届けてもらったりと、いつも気にかけていたりとも感謝しています。昨年からは、息子が「代表」となりがんばっています。野菜を出荷するだけではなく、食べる人の顔が分かり、自分たちが作ったものを喜んでくれる組合員さんがいる。いわて生協の産直だからこそ、私の後を継いでくれた

ときの感謝しています。

どおり商品をお届けできなくなることもあります、とても心苦しい。それでも、これまで続けてこられたのは、利しててくれる組合員さんと交流し、「おいしかったよ」「野菜は今松さんじゃなきや」との声をいただけたから。台風で被害が出たとき、生協からお見舞金をいたしたり、組合員さんから集めたタオルを届けてもらったりと、いつも気にかけていたりとも感謝しています。昨年からは、息子が「代表」となりがんばっています。野菜を出荷するだけではなく、食べる人の顔が分かり、自分たちが作ったものを喜んでくれる組合員さんがいる。いわて生協の産直だからこそ、私の後を継いでくれたときの感謝しています。

## 組合員さんの熱心さに 脱帽でした

生協との付き合いは、87年に組合員さんの「佐々長醸造のみそがおいしいので取り扱って」という声から。その年に、「アイコープつゆ4倍」を製造することになり、「生協の商品を製造するということは、おいしさはもちろん、安全・安心でなければ」と当時の生協の担当者から言われました。それからは毎年、生協が主催するHACCP方式の勉強会に参加し、「工場の衛生管理」について徹底して学び、「衛生管理」を重視するようになりました。

また、99年の「アイコープだしたつぶりつゆ3倍」の開発では、組合員のみなさんが「納得いくまで何度も作り直しを依頼されるなど、その熱心さには脱帽でした。組合員のみなさんが私たち地元のメーカーの商品を応援してくれ、商品を利用してくれている。その思いにこたえたくて、私たちも「いいものを」と、ここまでがんばってきました。今後も、徹底した衛生管理のもとで、「安全・安心・おいしい」商品づくりをすすめていきたいと思っています。



佐々長醸造株式会社  
代表取締役社長  
佐々木 博さん

「アイコープつゆ4倍」などを製造する佐々長醸造は、県内産の原材料を使った醤油を使い、組合員といっしょになつて「安全・安心・おいしい商品」を作り続けています。

**佐々長醸造  
株式会社  
(花巻市東和町)**

- 1906年創業。醤油・味噌などを製造する老舗メーカー。
- 1987年からアイコープ商品を製造。
- 「つゆ4倍」は煮物にも合う甘めの味、「だしだつぶりつゆ3倍」はだしが効いて麺に合う味で人気。
- 豊富なミネラル分を含んだ天然水「早池峰靈水」を使用している。

## 何度もみんなで検討



99年の山岸商品委員会  
本多多津子さん(左)、  
中村千枝さん

れば」と当時の生協の担当者から言われました。それからは毎年、生協が主催するHACCP方式の勉強会に参加し、「工場の衛生管理」について徹底して学び、「衛生管理」を重視するようになりました。

また、99年の「アイコープだしたつぶりつゆ3倍」の開発では、組合員のみなさんが「納得いくまで何度も作り直しを依頼されるなど、その熱心さには脱帽でした。組合員のみなさんが私たち地元のメーカーの商品を応援してくれ、商品を利用してくれている。その思いにこたえたくて、私たちも「いいものを」と、ここまでがんばってきました。今後も、徹底した衛生管理のもとで、「安全・安心・おいしい」商品づくりをすすめたいと思っています。



広げたいね！私たちがつくり育ててきた「コープ商品・産直品」



## 愛着と確信をもって利用を広げよう

いわて生協副理事長  
内澤祥子

初めて産直先を訪問したのは20年以上も前のこと、今松野菜生産組合でした。「野菜はどれも同じでしょ」と思っていた私にとって、驚きと感動の体験でした。以来、たくさんの生産者やアイコープ商品のメーカーさんと交流し、「安全でおいしいものを組合員に食べてほしい」とがんばっている姿勢にちゃんとこたえたいと、努めてわが家の食卓にのせてきました。また、組合員のみなさんといっしょに、学習会や産地訪問など、産直品・アイコープ商品の特長をわかってもらうための取り組みをすすめきました。

そして、利用する立場からの意見・要望を“作る側”に伝え、組合員も商品作りにかかわることを大切にし、お互いの信頼関係を築いてきました。だからこそ、ますます愛着がわき、確信をもっておすすめができるのだと思います。

最近は、資材や飼料、燃料などの高騰により、生産者や県内のメーカーさんも大変苦労しています。そんな中でも、「組合員のみなさんへいいものを届けたい」とがんばっている生産者・メーカーさんのために、そして、これからも利用し続けることができるよう、今こそ、「コープ商品・産直品」のよさと利用を広げていきましょう！

地産地消にもつながるよ！

## コープ商品・産直品をみんなで利用しよう！



第1回産直収穫祭で、盛岡南コープの組合員が、産直ぶなしめじと三本柳ふれあいクラブのトマトをおすすめしました。

産直収穫祭

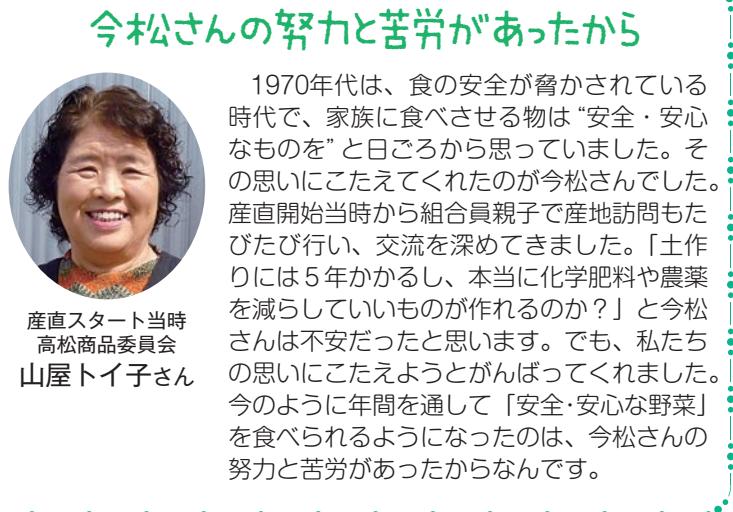
今年度はあと3回開催。みんな来てね！  
今後の予定 ※コープチェリオは除く。

お店	県北・盛岡エリア	県南・宮古エリア
	コープ高松、ベルフ仙北、ベルフ山岸、ベルフまつぞの、ベルフ青山、ベルフ牧野林、ベルフ八幡平	コープアテルイ、コープ一関コルザ、コープ西ヶ丘、ベルフ西町、マリンコープドラ
第2回	9/25(木)~28(日)	10/2(木)~5(日)
第3回	10/9(木)~12(日)	10/16(木)~19(日)
第4回	11/13(木)~16(日)	11/13(木)~16(日)

共同購入 10月3週号（9月29日から10月3日配布）の「あい・ぱーく」でご案内しますので、（班・個人宅配）お楽しみに！

### お店でコープ商品を利用してカードポイントをGET！

- アイコープ商品フェア 10/23(木)~11/5(水)
  - 第3回ラブコープ・キャンペーン  
11/6(木)~19(水)
- ※対象商品1品につき3ポイント付与。



## 今松さんの努力と苦労があったから



産直スタート当時  
高松商品委員会  
山屋トイ子さん

1970年代は、食の安全が脅かされている時代で、家族に食べさせる物は“安全・安心なものを”と日ごろから思っていました。その思いにこたえてくれたのが今松さんでした。産直開始当時から組合員親子で産地訪問もたびたび行い、交流を深めてきました。「土作りには5年かかるし、本当に化学肥料や農薬を減らしていいものが作れるのか？」と今松さんは不安だったと思います。でも、私たちの思いにこたえようとがんばってくれました。今のように年間を通して「安全・安心な野菜」を食べられるようになったのは、今松さんの努力と苦労があったからなんです。

8月3日 宮古コープ 西町こ～ふ委員会主催 どうもろこし畑は急斜面にあるので、今日みたいな暑い日は大変…。

どうもろこし収穫体験に40人が参加！

野菜づくりは大変ですね。みんなでもっと利用して応援しなくちゃ。




今松貢さんの話を熱心に聴くみなさん。 どうもろこし収穫に夢中のみなさん。

## よさを広げたい！だから 今年もみんなで応援！

お店でおすすめしました！



初めて食べたけど、だしが効いてておいしいですね♪



7月4日 盛岡北コープ

声が出され、私たち山岸商品委員会を含めた3つの商品委員会で検討。ケートで「つゆ4倍が甘い」という

アイコープ商品は安全・安心なので、ぜひご利用くださいね！

「だしたつぶりつゆ3倍」は、「つゆ4倍」を見直す中で誕生した商品なのです。98年の組合員アンケートで「つゆ4倍が甘い」という声が出ていたとき、みんなで試作品を佐々長醸造さんには何度も試作品を検討した結果、「つゆ4倍」はそのまま残し、あらたに「そばに合う味」をコンセプトにした「だしたつぶりつゆ3倍」を開発することになりました。私たちもどんなところまで作っているのかを知るために工場見学にも行き、衛生管理などにつれて確認してきました。

味や風味だけでなく、無添加で材料にできるだけ県内産のものを使おうなど、とことんこだわった「つゆ」を作ることができたのも「組合員の皆さん」と思っていながら」と実感しています。