(ックナンバーや取材こぼれ話もホーム/

助けあい、支えあい、ともにつくるくらしの安心

2020年ビジョン ~私たちのありたい姿~

くらしの情報誌/ハローコープ

初春号 No. **142**

2015年1月 (年5回発行) いわて生協



「だれもが安心して暮らせる 地域・社会」をめざして

●役立ちレシピ

●楽育しましょ!

「3行レシピ」の料理 親子で作ろう!カップケーキ♥







社会福祉法人燦々会「あすなろホーム」のみなさん • 陸前高田市 •

いわて生協とのおつきあいは、12年3月に9店舗で実施された「復興応援商品コーナー」への出品がきっかけ。その後、「被災地の 組合員さんへ手作りカードを贈る取り組み」に添えるクッキーの製造を依頼されているほか、共同購入チラシ「ウイーク」「あい・ぱー く」、マリンコープドラ内「復興商店」などでも販売。また、毎年秋に開催している「けせんコープ生協まつり」にも12年から出店 している。「一つひとつ、心を込めて作っています。商品を見かけたときは、ぜひご利用ください!」と製造を行うホームの利用者 と職員のみなさん。※11ページもご覧ください。



かぼちゃのごまきんぴら

北上市・鬼柳こ~ぷ委員会

●材料(2人分)

かぼちゃ1/8個、酒・めんつゆ各小さじ2、 ごま油・煎りごま各小さじ1、塩少々

- ①かぼちゃは皮付きのまま、マッチ棒位の太さ
- ②フライパンにごま油を熱し①を炒め、しんな りしたら、酒、めんつゆ、塩を加える。
- ③全体に味がなじんだら、煎りごまを加え、汁 気がなくなるまで炒める。
- 1人分132kal





山田町・山田こ~ぶ委員会

●材料(2人分)

アイコープミニ焼ハンバーグ1袋、玉ねぎ小1個、 人参10cm、にんにく1かけ、トマト水煮缶(約 400g) 1缶、コンソメ1個、サラダ油適量

①玉ねぎ、人参、にんにくはみじん切りにする。

②鍋にサラダ油を熱し、①の玉ねぎ・にんにくを炒め、 人参、トマト缶、コンソメを加えて少し煮込む。

③ハンバーグを加えてさらに煮込んだらでき上がり。 あれば1cm角に切ったピーマン・パプリカを加える。

● 1人分271kcal

【COOP ミニ焼ハンバーグ(冷凍) 144g 6個 離 189円 (税込204円)



さつまいもご飯

一関市・花泉きららこ~ぶ委員会

●材料(4人分)

米2合、さつまいも1/2本、すりご ま(白)・コープ白だし各大さじ2

●作り方

①米を研ぎ炊飯器で普通の水加減にする。 ②さつまいもを小さめの一口大に切り、 水にさらす。

③①に②と残りの材料を入れて炊く。

● 1人分315kal

盛岡市・緑が丘こ~ぷ委員会

●材料(2人分)

ごぼう6cm、人参・大根各2cm、 生しいたけ1個、コンソメ1個、 牛乳50ml、塩・こしょう各適量

●作り方

①野菜はすべて小さめの角切りにする。 ②鍋に300ccの水と①を入れ、軟らか くなるまで煮る。

③コンソメを入れ、塩・こしょうで味 付けし、牛乳を入れて火を止める。

● 1人分46kcal



3行レシピとは?

震災後、料理をする気力がわかなくなった方や高齢の 方、男性の方などに、「こんなに簡単なら自分にもでき そう!」と思っていただけるようにと、各地域のこ~ぷ 委員会から寄せられた簡単レシピを手づくりのレシピ集 にまとめたもの(16品ずつ、第5集まで発行)。沿岸を まわる「移動店舗"にこちゃん号"」や仮設住宅での「ふ れあいサロン」などで配布し、喜ばれています。



東日本大震災支援募金に!

ご希望の方に、「3行レシピ①~④4冊セット」を 500円でお譲りします。代金は全額「東日本大震災支 援募金」となります。500円分の郵便切手を添え、氏 名・住所を明記し、いわて生協広報室「3行レシピ係」 (あて先は17ページ) へ。締切は2月20日。

わかめと鶏肉の炒め物

盛岡市・盛岡北コープ コープリーダー会



●材料(2人分)

産直真崎わかめ35g、産 直若鶏スライス100g、 ごま油・塩・こしょう各

●作り方

- ①わかめは水で戻し、食べや すい大きさに切る。
- ②フライパンにごま油を熱し、 鶏肉を炒める。
- ③鶏肉に火が通ったら①を入 れ、塩・こしょうで味付け して火を止める。
- 1人分120kal

カラダぽかぽか! ねぎたま炒め

二戸市・そよ風こ~ぷ委員会



●材料(2人分)

長ねぎ1本、焼豚3枚、卵 2個、サラダ油・塩・こし ょう・醤油各適量

●作り方

- ①長ねぎは斜め切りに、焼豚 は短冊に切る。
- ②フライパンに油を熱して長 ねぎを入れ、しんなりした ら焼豚を入れ、塩・こしょ うで味をつける。
- ③卵を溶きほぐして加え、半 熟になったら菜箸で大きく 混ぜ、醤油を回し入れる。
- 1人分198kal

なんちゃって! 揚げ出し豆腐

盛岡市・盛岡北コープ コープリーダー会



●材料(2人分)

アイコープ県産もめん豆 腐1丁、長ねぎ1/2本、 揚げ玉・めんつゆ・おろ し生姜各適量

●作り方

- ①豆腐は手で食べやすい大き さにちぎる。長ねぎは斜め 切りにする。
- ②鍋に①と揚げ玉・めんつゆ を入れ、弱火で煮る。
- 3②におろし生姜を加えてで き上がり。
- 1人分約172kcal

納豆チャーハン

-関市・ひまわりこ~ぷ委員会



●材料(2人分)

ご飯2膳分、納豆1パッ ク、卵1個、長ねぎ・顆 粒だし・こしょう・醤油・ サラダ油各適量

- ①納豆はたれをかけて混ぜ、 よく溶きほぐした卵と合わ せる。
- ②フライパンに油を熱し、① を入れ、その上にご飯(温 かいもの)をのせ、からめ るように炒める。
- ③小口切りの長ねぎを加え、 顆粒だし・こしょう・醤油 で味を付ける。
- 1人分400kal

ベーコン&キャベツの簡単パスタ

盛岡市・月が丘こ~ぷ委員会



●材料(2人分)

スパゲティ (1.6mm) 180g、 ベーコン4枚、キャベツ3 ~4枚、バター10g、A (水 300cc、牛乳100 ml、サ ラダ油大さじ1、塩小さじ 1/2)、B (牛乳100ml、塩 小さじ1/2)

●作り方

- ①スパゲティは半分に折り、 ベーコンは1.5cm幅に、キ ャベツはざく切りにする。
- ②フライパンにAを入れて煮 立て、スパゲティを加えて よく混ぜ、弱火で5分煮る。
- ③②にベーコン、キャベツ、 Bを加え、混ぜながら汁気 がなくなるまで弱火で3分 ほど煮て、バターを加える。

● 1人分669kal

母さんの味!コーンスープ

盛岡市・厨2こ~ぶ委員会



●材料(2人分)

玉ねぎ中1個、ベーコン 2枚、コーンクリーム缶 詰(中)1缶、牛乳400ml、 水200cc、サラダ油大さ じ1、塩・こしょう各適量

●作り方

- ①玉ねぎはみじん切り、ベー コンは1cm幅に切る。
- ②鍋にサラダ油を熱し、玉ね ぎをよく炒め、ベーコンを 加えて軽く炒め、水を加え 少し煮る。
- ③コーン缶詰を全部入れて少 し煮たら牛乳を加え、塩・ こしょうで味を調える。牛 乳が温まったらでき上がり。
- 1人分388kal



サンドメニュ-

次号(4月発行予定)は「サンドメニュー(挟む料理)」です。何を 何で挟んでもOK! あなたのアイデア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2月20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。HELLO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!







大きさや形、色と、異臭や 異物がないかを確認。



お5分蒸し、中まで がある。

約30秒揚げる。

成型する。 の丸形に 材料を混ぜ合わせる。 製造委託メーカー:㈱昭和食品

2010年発売! 完成までのあゆみ

盛南コープ「アイコープ商品つく ってみる会」メンバーが、試作と 試食を何度も繰り返し、完成させ ました。

第1回

市販品2種を食 べ比べ、めざす 方向性を検討

生の玉ねぎを入 れた方がおいし いね!

第2回

第1次試作品を試食

肉の挽き目を大きくしよう! 玉ねぎの量を増やそう!

第3回

第2次試作品を 試食&パッケ ジを検討

『アイコー

に玉ねぎがはがれやすし ね。豚脂を入れて結着を よくしよう。揚げ時間も 少し長くしよう。こしょ うを少し減らそう。



第4回

第3次試作品を試食

まだ結着が弱いね。「リン酸塩」 を使わないと作れないのかな? 原材料の配合を変えて、結着を もっと強くしてみよう。

第5回

第4次試作品 (リン酸塩使用 のもの・不使用 のもの)を試食

「リン酸塩 不使用」でも結着 は悪くないね。鶏 肉のおいしさや玉 ねぎの甘みも感じ られる。これにし よう!





成 2010年11月発売!



2010年当時、開発に参加したみなさんと、製 造委託メーカー担当者、いわて生協畜産チーム

リーダー。後列中央が佐藤久美子さん。

ため

たの

は、

作

ださ

い

ぜ

ひ、

みなさんも

お試

產直 ŋ

「若鶏肉だんご」

わ

つまっ

た の思 ア

 \supset を

組 合員 が

さん

い

۷ 1

加した、 のメンバーとして開発に参 ました」と、 心ですよ」と話します。 庫にストックしておくと安 どんな料理にも合う。 久美子さん。「薄味だから、 わえる薄味』 商品つくってみる会 盛南コープの佐藤 当時 にたどり着き 一アイコ 冷凍

鶏肉で、

良質のたんぱく質

法にもこだわった、 や生産者が明確

安心な

原材料にこだわり

玉ねぎの甘み

がし

かり味

たが、

『鶏肉

のうま つ

商品として安全性にこだ

食品添加物はなるべく

一料は

「産直若鶏

で飼

育方

います。そして、鶏肉が豊富なむね肉を使用

鶏肉の次

して

食品添加物はなるべく わず」の声を最優先に

たり、こしょうが強すぎた

作中はしょっぱすぎ

味を決めるのに苦労し

国産を使用しています。

に配合量の多い

玉

立ねぎも、

できました。 とがどんなに大変なのかを さでした。 発に参加して知ることが それを使わずに作るこ 使われているリン酸 :段階で最も苦労 具材の結着力の弱 市販の肉だんごの 結着をよくする



これらの商品も産直若鶏のむね肉を 使用しています。むね肉はもも肉に 比べると利用が少ないため、加工し 利用拡大につなげています。

こちらもぜひお試しを!

得のい した」 れたので、最終的には合員の声を最優先にし 使わずに』 ※リン酸塩 く肉だんごができま : 結着をよくするためにハム という私たち組 最終的には、 こく 納

やソーセージなどに使われる食品添加

子どもの頃、実家の兄の奥さんが作る酢豚の 肉は「肉だんご」でした。祖父母や小さい子の だれでも食べやすいように、また、調理時間短

縮のためにそうしていたんですね。 私も肉だんごをいろんな料理に使っています が、私が選ぶのは「アイコープ産直若鶏肉だん ご」。中身が安心ですし、食べてもくさみがなく、 とてもおいしいです。残っている野菜とその日 の気分で、和・洋・中のいろんな料理に七変化! わが家の食卓に欠かせない一品です!地産地消 にもなりますね。



沖田早苗さん (盛岡市)

いつも利用し 私 てい # व

沖田さんのおすすめメニュ



かぼちゃ&肉だんごの 煮物



洋食

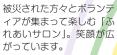
キャベツ&肉だんごの トマト煮込み



中華

野菜&肉だんごの 酢豚









毎週配達にうかがう共同購入が、「見守り」の役 割も果たし、大きな安心感につながっています。

りませんが、誰かに会うと「元

えであり、

今も続けてい

での共同購入が私の心の支

年ビジョン」にかかげた「ありたい姿」です。日々のくらしがいっそう大変な状

「助けあい、支えあい、ともにつくるくらしの安心」 -

いわて生協が「2020

況に向かう今、「だれもが安心して暮らせる地域・社会」をみんなの力で実現

も人と人とのつながりが希薄になりつつある現代。あらためて、

人が大切にされ

地域で

る社会、人と人とのつながりの大切さを考えてみませんか?

ていこうと、さまざまな取り組みをすすめています。核家族化が進行し、

障がいをお持ちの方にも、気持ち よくお買い物していただけるお店 づくりをすすめています。



夕食弁当といっしょに、「食べる喜び」「ふれ あう楽しみ」をお届けします。

大船渡市 御山下9班 鈴木育子さん(右端)

佐々木憲江さんの人柄もあっを提供してくれている班長の 2つの班に分けた今でもこの 上前に共同購入をスタート。 を購入したいと思い、 配達商品の置き場所に玄関先 全・安心」にこだわった商品 所で続けています。商品を りに来る時間はみなそれぞ 班員が8人に増えました。 地や食品添加物など「安 全員がそろうことはあ 20年以

その後ついつい立ち話をする 気だった?」と声をかけあ

た。 これには本当に助けられまし りました。そんなとき、「共 個人宅配も をかけあえる仲間がいる。 の短い時間ですが、 した。共同購入の配達は週に 仲間がいるんだ」と実感しま が支援物資を届けてくれて、 同購入からだよ」と憲江さん で外に出ることができなくな ませんでしたが、不安と恐怖 時ストップ。わが家は被災し 回で、 震災直後は、 そしてこのとき「私には 取りに行くのもほん いいけれど、、・班 共同購入が 会えば声





共同購入の「班配達

ひとことが心の支えに

元気だった?」

3人以上の「班」で共同購入を利用すること。みなさ んの注文分を、週に1回決まった曜日にまとめて代表 者のご自宅や指定の場所へお届けします。班配達の場 合、配達料は無料です。商品は、常温品・冷凍品・冷 蔵品・農産品の4つの温度帯でしっかり管理してお届

※1人なら「個人宅配」、2人なら「なかよし個配」 もあります (配達料が別途かかります)。

宮古市市長 山本正徳さん

刀を合わせて

げるため、 おります。 を持って、 る安らぎのまち』の実現をめざしております。 し、将来像に掲げる『「森・川・海」とひとが共生す 宮古市は、 私は、 子どもを幸せに育てられるまち」を掲げて 引き続き全力で取り組んでまいります。 この実現のため、そして必ず復興を成し遂 宮古市のあるべき姿として「安定した仕事 市民参画と協働によるまちづくりを推進 合わせ

す。 災害公営住宅、 事業などを加速し、 被災者の方々の一日も早い復興の実現に向けては、 防災集団移転促進事業や土地区画整理 住まいの再建を完成させていきま

高齢者や子育て世代につい

ては、

高齢者と1

物バスの運行、 整備に努めております。 どを実施しており、 防接種費用の助成や小学校卒業までの医療給付事業な 歳から中学3年生までを対象とするインフルエンザ予 いわて生協におかれましては、これ マリンコープドラでの 各世代が安心して生活できる環境 まで無料お買い 「復興応援まつ

もが安心して暮らせる社会をめざして、 ていくと考えております。 とのつながりを作る取り組み」もいっそう大切になっ り」など数々の支援活動、 きまして、改めて感謝申し上げます。 催している「ふれあいサロン」のような、「人と人 また今後は、 いわて生協が仮設団地の集会室などで 力を合わせて、 社会貢献活動を実施 がんばってま ともにだれ 心いただ

みなさんのサポートに トに感謝!





佐賀典子さん(右) (盛岡市)

もらわなければならず不便で 会いでした。テープを聞いて スを利用してみない?」と誘 テープに吹き込まれたサービ 内に住む同じ視覚障がいを持 われたのが、共同購入との出 つ知人に「食品カタログが 今から26年ほど前、 注文書をだれかに書いて 盛岡

届いたらすぐに点字をシールに打って貼っ ておきます」と佐賀さん。 形が同じで中身が判別できない商品は

トしてくださっているみなさ

心から感謝しています。

れている担当者など、

サポー

いりましょう。

プからCDに改善され、 ださっている方、配達してく 40品目だったのが、 じるのは、商品数。たった2 りました。 能になりました。その後、テー いる方、電話注文を受けてく カタログを読んでくださって 1000品目以上。毎週毎週 に聞くことができるようにな のぼったり飛ばしたり、 たが、 当時と大きく変わったと感 のちに電話注文が可

声の商品案内「リーディングサービス」

今では



目が不自由な方や小さい字が見えにくい という方のために、商品カタログ「ウイ ーク」を読み上げ、CDに録音して無料 でお届けするシステム。現在40人が利 用しています。

簡単 さか

お問い合わせ 共同購入事業部 **6**0120-805-253 (月~金曜 9時~19時半、土 9時~18時)

共同購入への感謝を綴った佐賀典子さんの作品 全盲主婦の本音のつぶやき

公益財団法人するやか食生活協会「視覚障害者の食生活自立体験 コンクール」で協会理事長賞受賞作品 (一部を抜粋し紹介します)

私は家族4人の台所を預かる主婦。食材の調達からごみの分別 まで一手におこなっている。そんな私の大きな支えになってくれ ているものが二つある。生協の共同購入と、創刊号からずっと聞 いている「声の食生活情報」だ。

生協を利用するようになった一番の理由は、音声カタログを提 供してくれるようになったことである。毎週CDになったカタロ グを受け取り、それを聞きながら、ほしい物をメモする。注文も 電話で受け付けてくれるので、点字のメモを片手で読みながら電 話をする。一週間後、その品物と次のカタログが来る。また、 には盲導犬と店舗に買い物に行くこともあり、サポートをお願い すれば親切に対応してくれるので助かっている。ただ、店内を見 て回ったり、あれこれと値段を比較したりは、自分の目で見るよ うなわけにはいかない。その点、音声カタログだと、それに似た ようなことができるので、気に入って利用している。季節感も味 わえるし、新商品も見つけられる。同じような物の中からお買い 得品を選ぶこともできる。車社会の地方都市に住んでいて車に乗 れない私には、見えないことに加え、さらに大きなハンディだが、 生協は配達してくれるので、それもカバーしてくれている。



昨年12月のベルフ山岸での「飾り巻 き寿司」企画。ママの目の届く場所 でスタッフが見守り、子どもたちも 安心して遊んでいました。

いろいろな情報を集めてい生協に加入。転勤族のため、 人目の 昨 年5 今度はいわて生協の 組合員として Ĕ 大 偶然にも22万 11 わて

> つ イ IJ



宮下美紀さん (盛岡市)

参加して ″ハッピー″ ハピママコープ





件!うれ 子育てブロ る企 マコープ」は子連れが条ていたのですが、「ハピ ていたのですが、「ハれでは参加できずあきる企画をみつけても、 市 の広報などで興 しくて、 グ を知り すぐに申 きら 味 ŧ 子の

ハピママコープ・子育てひろば

- ■ベルフ仙北・山岸・まつぞの・青山(盛岡市)、 コープー関コルザで定期的に開催。
- ■このほか、ハピママコープは、ほかの地域でも不 定期開催。

今後の企画は「子育てブログ」で チェック!

いわて生協 ハピママ 検索



への意識が高まったこともも近みました。 ピママル きる もとても たママと友だちになれ ジナル -コープ_ らす。 歯に ŋ, 探 「お料理 Ų してし 「コープ商品試食会」 |積極的に参加してい 楽 同じ企画 コ 61 61 しみながら勉 お買い ま を 1 -プ 商 知ってから 11 ですね。〃 ます わて生協っ に参 物 品 のとき 加して る オハの

お買い物が不自由な方をサポートしています

| 項 目 | 内 容 |
|--------------------------|--|
| 点字誘導ブロックの敷設 | 駐車場からお店の入口まで、点字誘導ブロックを敷設しています。 |
| 呼び出しインターフォン | お店の入口に、職員を呼ぶためのインターフォンを設置。点字でもご案内しています。 |
| 耳マーク(聴覚障がい者 誘導表示板)の設置 | サービスカウンターに「耳マーク」を設置し、で要望に応じ筆談対応をしています。 |
| 筆談用ホワイトボードの 設置 | 聴覚障がいをお持ちの方、または会話に不安がある方とのコミュニケーションを円滑にするため、筆談用ホワイトボードをサービスカウンターにご用意しています。 |
| 身体障がい者補助犬の受 け入れ | 全店で身体障がい者補助犬(盲導犬、介助犬、聴導犬)を受け入 れしています。 |
| 車いす利用者等向け設備 の設置 | 身障者用駐車スペース、車いす、スロープ、手すり、自動ドア、 障がい者用トイレを設置しています(設備が一部備わっていない 店舗もあります)。 |
| 買い物配達サービス | お店でお買い上げいただいた商品(生鮮食品を除く)をお届けするサービスです。65歳以上の方、妊娠中の方、障がい者手帳をお持ちの方は無料です。(健常者の方は、お買い上げ金額に応じて配達料金が異なります。) |
| 接客レベル向上に向けた 資格取得等の推進 | 介助資格「サービス・ケア・アテンダント」 の資格取得や、認知症サポーターの養成をす すめています。 |

表示を見て 買い物。 手話や筆談も



お店での お買い物を サポート

浅利明子さん (盛岡市)

ベルフ青山は、私が安心して買い物が できるお店。耳が不自由でも、手話や筆 談で快く応対してくれる職員がいるので、 お弁当の特別注文もよくお願いしますが、 思っていた通りに注文することができま す。店内放送は聞こえないので、タイム セール品がわからず少々不便を感じるこ ともあります。でも、ふだんの買い物は 「表示」を見て選ぶことができるので、 その点でも生協は商品や価格の表示が しっかりしていて安心です。

私のように耳が不自由な者にとって、 頼りになるのが「表示」です。買い物す るには今のままでも十分ですが、「買い 物配達サービス」などの便利でよいサー ビスは、内容をより具体的に「表示」し て気づきやすくしてほしい。そうすれば、 だれもがもっと利用しやすいお店になる のではと思っています。



夕食宅配サービス

栄養バランスの取れた夕食を、月曜日 から金曜日までお届けします。食事の 準備がむずかしいご高齢の方や子育て 世帯におすすめ!

おすすめポイント

- ①栄養士監修の日替わりメニューで、カロリー・塩分も控えめ。
- ②いわて生協食品添加物自主基準に沿った材料を使用。
- ③電子レンジ対応の容器に入れ、冷蔵でお届け。電子レンジで加熱す るだけで、温かい食事に。

配達エリア

盛岡市、滝沢市、雫石町、矢巾町、紫波町、花巻市、北上市、奥州市、 平泉町、一関市 (一部お伺いしていないエリアもあります)

2つのコースから選択

栄養バランスを考慮 お弁当コース



- ●おかず4~5種類+ご飯(160g)
- 5日分2,775円(税込) (1食当たり555円)

ボリュームたっぷり おかずコース



- ●おかず6種類以上
- 5日分2,930円(税込) (1食当たり586円)



お問い合わせ 夕食宅配センター 0120-194-502

(月~金曜 9時半~19時)

「ほっ」とするひとときも 届けてもらっています



太田強一さん (奥州市)



八十路を迎え一人暮らしになってからは、コープア テルイで1人前パックの惣菜をおもに購入していまし た。昨年6月、「『夕食宅配サービス』はご存知ですか」 と生協の人が訪ねてきたので、利用してみることに。 栄養バランスの取れた夕食がいただけるようになり、 本当に助かっています。それ以上に、配達の担当者、 今は鈴木亜実さんですが、彼女との「ふれあい」が楽 しいですね。一人暮らしでは喜怒哀楽を出す場面がな く、自分の中に飲み込むしかありません。でも、鈴木 さんと会話をすると、それまでどんな気持ちでいたと しても、「ほっ」とやわらぐのです。ついつい会話を 楽しみたくて、世の中のことを質問したりもするので すが、短い時間でも彼女は話に付き合ってくれます。 「あいさつよし! 笑顔よし! 気配り満点!」の孫のよ うな鈴木さん。これからもお願いしますね!



見守り活動には 多くの事業者の 協力が不可欠

釜石市地域づくり推進課課長 大久保孝信さん

高齢化の問題は釜石市も例外ではなく、「釜石市 の人口に占める高齢者の割合(高齢化率)」は35% にものぼります。また、「仮設住宅の高齢化率」は 32.5%となっており、市内全体で高齢化がすすん でいることがうかがえます。釜石市では、2013年 10月、いわて生協など複数の事業者と「高齢者見 守り協定」を締結し、さらに締結事業者を増やす など、高齢者見守りのネットワークづくりをすす めています。被災された方々については、仮設団 地には支援連絡員が、また、みなし仮設・在宅・ 復興住宅については、社会福祉協議会の生活支援 相談員が配置され、安否確認などを行っています。 しかし、「被災していない一人暮らしの高齢者」 の見守りが最もサポートできていない現状にあり ます。その点、地域を隈なく回るいわて生協の共 同購入は、見守りの役割を大いに果たしてくれて います。今後も、互いに連携し、地域のみなさん が安心して暮らせる環境づくりをすすめていきま しょう。

共同購入や夕食弁当の配達時に、高齢利用者の異変に 気づいた場合各自治体が指定する窓口センターへ連絡 する「高齢者見守り活動」。2013年6月にスタートし 見守り協定の締結は、2014年12月までに、県内20 市町村となりました。また発見事例は、活動開始から これまでに10件となっています。



「助けなきゃ」の -心でした

釜石センター 共同購入担当 尾形裕貴

配達のときにいつもお会いできる 阿部さん。昨年2月、玄関の鍵が空 いているのに姿が見えず「おかしい な」と思い、声をかけながら部屋に 上がると、横になったまま、ろれつ も回らない状態でした。驚くと同時 に、寒がっていた阿部さんに毛布を かけて、必死で救急車を呼びました。 今では個人宅配を再開できるまで回 復され本当によかったです。



助けてくれて ありがとう!!

阿部栄子さん

かぜをひき、ファンヒ ーターで暖を取りながら 休んでいましたが、動け なくなりました。灯油が 切れて寒いまま4日間。 「発見があと1日遅かっ たら手遅れだったでしょ う」とお医者さんに言わ れました。見つけてもら って九死に一生を得まし た。ありがとう!!

おもな発見事例



共同購入の配達に行くと、数日分の新聞・郵便物がたまってい た。ほぼ毎週お会いできていた方だったので、異変を感じて連 絡した (釜石市)。



夕食宅配弁当を配達に行くと、ドアの向こうから「助けてちょうだい」という声が聞こえて、中に入るとトイレの入口で汗を かいて横になっていた(盛岡市)。