



助けあい、支えあって30年。 「ともにつくるくらしの安心」をめざし これからも。

いわて生協が誕生して30年。

岩手にお母さんたちがつくる地域生協が誕生して50年を迎えました。

この30年、50年、「安全・安心な商品がほしい」という切実な願いのもと、

お母さんたちが集まり、仲間を増やし、その協同の力で

くらしの願いをひとつずつ実現してきました。

組合員は26万人を超え、県内世帯の約半数に広がっています。

これまでも、これからも

「私らしいくらしのそばに」生協があってよかったと思っただけのように

いわて生協は、一人ひとりのくらしに寄り添い、取り組んでいきます。

これからも、だれもが安心して暮らせる地域・社会をめざし、

ごいっしょに。



私がコープ商品・産直品の魅力を発信するよ!



産直30周年 産直若鶏



くさみがなく
ジューシー!



快適な鶏舎内で過ごす、出荷間近の若鶏。

いわて生協誕生の年から始まり、今年で産直30周年を迎えた「産直若鶏」。くさみがなく、味の良さが評判です。安全・安心のために、生産者が手間を惜しまず育てています。

**飼料に薬を使わない
新たな飼育法への挑戦**

若鶏の生産は、多くの消費者に若鶏を低価格で提供するため、合理化や生産性を追求し発展してきました。しかし、生産性を追求しながらも、飼育時にもっと手間暇をかければ、安全性も美味しさもいっそう高めることができるのではないかと。(株)十文字チキンカンパニーの契約農家の中に、そんな思いを抱く人たちがいて、エサに抗生物質を使わない飼育への挑戦が始まりました。

エサに抗生物質を使わないということは、病気にかかる確率が高まるということ。衛生管理にいつそう気を使わなければなりません。また、一般の鶏は窓のない施設で飼うことが多いですが、窓の閉鎖ができる「開放」の施設で飼育することも「産直若鶏」の条件。温度や湿度など、空調の

調整が難しく、最初はうまく育てられないこともあり試行錯誤が続きました。しかし、その経験を糧にして情報を共有し、飼育技術を高めていきました。

いわて生協では、1999年に十文字チキンカンパニーと産直提携したことで、生まれてすぐのワクチン以外、抗生物質を使用しない、より安全な「産直若鶏」に切り替わりました。

**美味しさの秘密は、
ベジタリアン**



産直若鶏生産者の会
会長 来迎 悟さん
(軽米町)

「無薬」と「開放」に加え、「産直若鶏」の美味しさにつながっているのが飼料(エサ)です。

「うちの鶏は、ベジタリアンだから」と笑うのは、産直若鶏生産者の会会長を務める来迎悟さん。

県北地域の45の農場が育てる「産直若鶏」は、ひなから育てる育期間の後半は、エサのタンパク質を植物由来のもの(大豆の菜種の油かす)に限定し与えます。

このことで、くさみがなく、すっきりとした味わいの肉質へと変わるのです。

また、冬場は外気温が低いため、鶏舎内の温度と換気の両立が特に難しく、「衛生管理にはいつそう気をつかう」と来迎さん。

「ひなの入荷から鶏を出荷するまでの約48日間は、朝から晩まで気が休まることはありません。でも、安全・安心な鶏肉で組合員の方々に喜んでいただけたらと思うと、頑張ろうと思えます」。

肉の美味しさを味わって

「産直若鶏」のおすすめの食べ方は「水炊き」。素材の旨み、くさみのなさを存分に楽しめれます。また、ヘルシー志向で注目されているのがむね肉で、来迎さんは「チキンカツ」がお気に入り。

産直30年を迎え、生産者の方々の「安全で美味しい鶏肉」という思いがいつそう詰まった「産直若鶏」を、ぜひご利用ください。

「産直若鶏」を使ったアイコープ商品

coop
産直若鶏
塩からあげ(冷凍)
340g 産直 379円



サクッとジューシー! /

盛岡南コープの組合員が参加し開発。産直若鶏のむね肉を、にんにく風味の塩味で味付け&衣づけ。解凍後、170~180℃の油で約3分揚げて。

coop
産直若鶏
肉だんご(冷凍)
400g 産直 284円



そのまま煮たり揚げたり。解凍後つぶして使ってもOK! /

※5ページのレシピもみてね

盛岡コープの組合員が参加し開発。「できるだけ食品添加物を使わずに」の声に応じて、市販の肉だんごの大半に使われている結着剤(リン酸塩)を使わず商品化。薄味なのでいろんな料理に使えます。

coop
産直若鶏つみれ
(冷凍)
250g 産直 284円



鍋のほか、ハンバーグにもふんわりやわらか♪ /

盛岡北コープの組合員が参加し開発。「家庭の味を大切にしたい」という組合員の意見から、にんじんとごぼう、あさつき入りに。また、ホイップクリームのように中身を絞り出せる袋になっているので、手を汚さず調理できます。

Present
商品プレゼント5名様に

「産直若鶏」と産直若鶏を使用した商品

ご希望の方は「商品プレゼント係」と明記し、17ページ下の応募方法・応募先を参照の上、ご応募ください。

応募締切 5月20日(水)
当選発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

お届けは6月中旬の予定です。



鶏ももチャーシュー

宮古コープ 西町こ〜ぶ委員会

材料 (4人分)
 若鶏もも肉 …… 2枚(500g)
 A 醤油 …… 100cc
 砂糖 …… 100g
 酢 …… 90cc
 タコ糸またはチャーシュー用ネット

作り方
 ① 鶏肉は、皮を外側にしてロール状にし、タコ糸で巻いて形を整える。
 ② フライパンにAと①を入れ、中火にかける。煮汁が沸騰したら弱火にして、鶏肉を転がしながら約15分煮込み火を止め、そのまま冷ます。
 ③ スライスして皿に盛り、たれをかける。
 ※ゆで卵をいっしょに煮ても。
 ■1人分 381kcal、食塩相当量 3.7g



産直若鶏を使ったメニュー
 たんぱく質が豊富でリーズナブルな鶏肉。たくさん食べて体を元気に♪

今日からつくれる 役立ちレシピ



おいしい産直若鶏をたくさん使ってね!



星子'S レシピ

千葉星子さん(フリーアナウンサーにして料理研究家)のオリジナルレシピ!



アイコープ 産直若鶏肉だんごのアレンジレシピ!

ゴロゴロ肉だんごごはん

材料 (4人分)
 アイコープ産直若鶏肉だんご …… 12個
 米 …… 2合
 ごぼう・にんじん …… 各40g
 椎茸 …… 2枚
 A アイコープ だしたっぷりつゆ …… 40cc
 酒 …… 30cc
 水 …… 適量

作り方
 ① 米はといて給水させる。肉だんごは解凍しておく。
 ② ごぼうとにんじんはさがきにする。椎茸は石づきをとり、薄切りにする。
 ③ 炊飯器に水気をきった米とAを入れ、2合の目盛りまで水を加える。
 ④ 肉だんごと②を入れてふつうに炊く。
 ※好みで油揚げや他のきのこを加えてもOK!
 ■1人分 371kcal、食塩相当量 1.4g



簡単ミートローフ

材料 (4人分)
 アイコープ産直若鶏肉だんご …… 12~13個
 プロセスチーズ …… 40g
 ベーコン …… 5枚
 うずらのゆで卵 …… 5個
 小麦粉 …… 少々
 A 片栗粉 …… 大さじ1と1/2
 卵 …… 1個
 こしょう …… 少々

作り方
 ① 肉だんごは解凍しておく。プロセスチーズはあらみじん切りにする。
 ② 厚手のビニール袋に肉だんごとAを入れ、肉だんごを潰しながらもんでしっかり混ぜる。①のチーズを加えて軽く混ぜる。
 ③ ベーコンをラップの上に端を重ねて縦に並べ、全体に小麦粉をふる。
 ④ ②の半量をのせ、小麦粉をまぶしたうずらのゆで卵を横一列に並べ、残りの②をのせる。全体の空気を抜くようにラップを使って形を整えながらベーコンで巻く(両脇から生地が出やすいので注意する)。
 ⑤ ④のミートローフだねをクッキングシートに移して包み、さらにラップで包んだら電子レンジ(500W)で3分加熱する。
 ⑥ 上下を返して再度3~4分加熱する。
 ※薄くスライスしてサンドイッチにも。
 ■1人分 293kcal、食塩相当量 1.4g



ドライカレーのレシピは 168 取材こぼれ話

鶏むね肉のトマト生姜焼き

宮古コープ 西町こ〜ぶ委員会

材料 (2人分)
 若鶏むね肉 …… 1枚(約250g)
 玉ねぎ・トマト …… 各中1個
 キャベツの千切り …… 2枚分
 サラダ油 …… 大さじ1
 小麦粉 …… 適量
 A 生姜のすりおろし …… 1片分
 醤油 …… 大さじ2
 酒・みりん …… 各大さじ1
 砂糖 …… 小さじ1

作り方
 ① 鶏肉は、皮を取り除いてそぎ切りにし、小麦粉を薄くまぶす。玉ねぎは縦半分に切り、繊維に直角に幅1cmに切る。
 ② トマトは、約1.5cmの角切りにする。Aを合わせておく。
 ③ フライパンにサラダ油を熱し、①を入れる。中火で約3分焼いたら全体を裏返し、蓋をして弱火で30秒~1分蒸し焼きにする。
 ④ Aを加えて強火にし、たれを絡めながら煮詰め、②を加えて混ぜたら火を止める。
 ⑤ 器にキャベツの千切りを広げ、④を盛る。
 ■1人分 295kcal、食塩相当量 2.7g



産直若鶏生産者の会 来迎 悟さん

鶏むね肉のレンジ蒸し

「3行レシピ集」より

材料 (2人分)
 若鶏むね肉 …… 1枚(約250g)
 えのき・もやし …… 各150g
 青じそ(千切り) …… 4枚分
 塩・こしょう …… 少々
 片栗粉 …… 適量
 A 梅肉 …… 20g(梅干2~3個分)
 みりん …… 大さじ1
 醤油 …… 小さじ1

作り方
 ① 鶏肉は、皮を取り除いてそぎ切りにし、塩・こしょうで下味をつける。えのきは、根元を切り、長さを半分に切る。
 ② 耐熱皿に、えのきともやしを敷き、その上に片栗粉をまぶした鶏肉をのせる。
 ③ Aを回しかけ、ラップをして電子レンジで約5分(500W)加熱する。
 ④ 火が通ったらラップを外し、器に盛り青じそをのせる。
 ■1人分 212kcal、食塩相当量 3.0g



電子レンジで簡単調理♪

過去に紹介したレシピは、いわて生協のホームページ「お料理レシピ」でご覧になれます。



特別な、あたりまえ

— コープ商品誕生60周年 いわて生協誕生30周年 —

全国の生協でつくるコープ商品が誕生して今年で60年。組合員の願いから生まれた「特別な」コープ商品は、今ではくらしの「あたりまえ」になっています。いわて生協がつくるアイコープ商品とあわせて、生協商品のあゆみと開発に関わった人たちの想いを紹介します。



co-op 60th 全国の生協でつくる「コープ商品」

今ではあたりまえになった、消費者の声を生かした商品づくり。しかし、コープ商品が生まれた当時には、とても想像できないことでした。

高度成長の時代には、公害や有害食品、食品添加物の問題などさまざまな問題が生まれ、組合員の中で「もっと安全な商品がほしい」という気持ちが高まってきました。とは言え当時、消費者はある意味、受け身の時代。原材料の情報を開示してほしい、添加物を減らしてほしいという消費者の声を伝える術もありませんでした。

そんな中、よりよいくらしのために取り組んでいた生協は、組合員の多くの声を大きな力にして、メーカー側を動かしていったのです。

1960年

生協バター
安定的により安い商品の提供をめざし、誕生したコープ商品第1号。

1977年

基礎化粧品
約8,000人の組合員モニターの声を反映し、コープ化粧品第1号が誕生。

1990年

当時のプルタブ缶 現在のステイオンタブ缶

ステイオンタブ缶採用
環境問題となっていた飲料缶プルタブ。生協はステイオンタブへの切り替えを先駆けて進めました。

特別な、あたりまえ
コープ
ミックスキャロット

声にこたえ
変わり続ける
いつもの味

「コープミックスキャロット」は、「にんじん嫌いの子どもに、にんじんを摂らせたい」という組合員の声をきっかけて誕生した商品です。

子どもたちに飲ませたい

今から39年前の発売当時は、にんじんを主原料にした飲料はまだ一般的ではありませんでした。飲料メーカーのゴールドバックは、野菜ジュースの製造においては業界のパイオニア。



にんじんジュースをいち早く製品化していましたが、特有の風味が市場になかなか受け入れられず、おいしいジュースにするための模索が続いていました。

「味づくりのヒントになったのは、生協さんの『子どもたちに飲ませたい』という願いだっただと聞いています」と話すのは、ゴールドバックの桜井克治さんです。



桜井 克治さん
(長野県)
ゴールドバック株式会社
専務取締役
品質保証本部長

おいしさへの試行錯誤

組合員の子どものアンケートをとると、子どもが求めるのは「少し甘めの味」。しかし、砂糖や香料を加える選択肢はありません。桜井さんは「お子さん向けでもあるので、素材だけでおいしさを表現することにこだわりました」と言います。

まず、にんじんは色・味とも良質で飲料に適した品種・産地を選び、加工方法を探ります。「試行錯誤の中で、生のままつぶしてジュースにするのではなく、いったん湯通しすることにより甘くなるのがわかりまし

た」。さらにブレンドするフルーツの種類を増やし、味のバランスを探ります。この時決め手になったのがバナナでした。「当時はバナナを飲料に使う発想はありませんでしたが、甘い香りが風味を決定づけるポイントとなったのです」。

にんじんの配合率をさらにアップ

発売当初のにんじんの配合率は40%。その後、「もっとにんじんを飲んでほしい」という思いから50%、55%と配合率を上げていき、今年春にはついに60%へ。

リニューアルを担当した同社の清水由香利さんは、「長く愛されている商品の重みをひしひしと感じた」



にんじん汁と果汁をブレンド。原料は使用前に品質をチェックし、レシピ通りにブレンドして作ります。

と言います。

リニューアルにあたり、清水さんが特に大切にされたのが組合員の声です。これまでのミックスキャロットへの味の評価が高いことから、「単純ににんじんを増やすとフルーティーさが弱くなり、今までおいしいと感じていたバランスが崩れてしまいます。バナナやオレンジの配合を微調整するなど、何通りも試しました」。

約1年の開発期間を経て完成した、新しいミックスキャロット。「素材そのままのおいしさを届けたい」という変わらない想いを受け継ぎながら、組合員の声とともに進化を遂げた商品です。

組合員の声

子どものころ飲んでいたミックスキャロットを、今は子どもたちが飲んでます。バックの仕掛け(じゃんけんやおみくじ)もお気に入りです。

co-op

ミックスキャロット
にんじんに7種の果汁をミックス。すっきりと飲みやすい味が人気。



出荷前の官能検査。舌と目で品質をきびしく確認します。



ちが開発したウインナーを、みなさんに利用してほしくて」と話す、山屋さん。

こうして山屋さんたちが作り、育てた「わんぱくウインナー」は、その後やはり組合員による改善を重ねて、今の「ポークウインナー」につながっています。「私たち消費者が赤くないウインナーを選んだことで、それが今ではあたりまえになっていますね」。

こだわり品質 **COOP** いわて生協がつくる「アイコープ商品」

1970年



せいぎょう味噌 せいぎょう醤油

岩手県初のコープ商品。生協で取り扱う商品の一つひとつを検討する中で、「みそ」と「しょうゆ」は自分たちで開発しようとなりました。

岩手のコープ商品が誕生したのは、1970年。毎日の暮らしに欠かせない「しょうゆ」と「みそ」でした。1986年からは、できるだけ岩手県産にこだわった「アイコープ商品」がスタート。現在、アイコープ商品は141品目。岩手県内中心に55社と共同開発しています。

組合員の声

発色剤・保存料不使用がうれしい。しかもおいしくてコスパもいい!いつも利用しています。



COOP

ポークウインナー
岩手県産の豚肉を使用。天然羊腸でパリッとした食感です。製造はいわちく(紫波町)。

1995年



2003年



「私は生協の商品活動をとおりて、普段食べているものがどういふものかを見つめなおし、メーカーや生産者の人たちを知ることができました。そして私たち消費者の選択が、食べ物をつくる人たちを支えるということに気づきました。こうして自然に地元・岩手のものを食べようと思ふようになりました」と話す山屋さん。

「食べることは、一生続くことです。食わずに生きていくことはできません。そう考えると、商品を選ぶ目を育てることは、本当に大切だと改めて感じています」。

食べることは、一生続くこと

いわて生協 30周年 コープ商品 60周年の取り組み



長年組合員のみなさんに愛され続けるロングセラーや人気の商品から、コープ商品ナンバーワンを、全国の組合員による投票で決定します!

【投票期間】5月20日③まで

【投票方法】①郵送 店頭に応募用紙で
②WEB QRコードから特設サイトにアクセス
③共同購入 4月3週(3月30日～配布)チラシでご案内



選挙公約 上位商品は応援ありがとうございますの特別価格でご奉仕します!! 清き一票をよろしく願います。

写真投稿キャンペーン コープ商品のある風景

コープ商品がある暮らしのひとコマや、アレンジレシピなど、コープ商品のある風景の写真を募集しています。抽選で20名の方に人気のコープ商品をプレゼント!

【募集期間】4月12日③まで

【応募方法】WEBサイトにパソコン、スマートフォンでアクセスし、写真を投稿します。
<https://goods.jccu.coop/60photo/>



※前号でご案内した5月10日「コープファミリーフェスタ」は、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、開催を延期します。

特別な、あたりまえ
アイコープ
ポークウインナー

安全・安心、
そしておいしくを
求めて

岩手のコープ商品の中でも歴史が深い、ウインナー。子どもたちが大好きな商品だからこそ、その時々のお母さんたちの想い、願いがぎゅっとこめられています。

1986年「わんぱくウインナー」の開発に参加した組合員さんにお話を伺いました。

試食を重ねること1年

「わんぱくウインナー」は、盛岡市民生協、岩手県民生協、岩手県学校生協の3つの生協組合員が開発に参加しました。山屋さんは約1年間、ウインナーの原料や製造工程を学びながらどんな商



1990年ごろの「わんぱくウインナー」



山屋 トイ子さん
(盛岡市)

元盛岡市民生協理事、いわて生協理事。商品開発や産直交流活動に長年関わってきました。

品をめざすかを話し合い、試作・試食を繰り返しました。

「当時、市販のウインナーはきれいな赤い色で、食品添加物がいっぱい。でも、無添加だと値段が高い。わんぱくウインナーは、「安全、おいしい、そして手ごろな価格」をめざしました。価格を抑えるため、豚肉以外に使える原料はないかと検討したり、集まるたびに試食を繰り返しましたね。原料からウインナーの大きさ、パッケージまで、本音で意見を出し合い開発しました」(山屋さん)。

「赤くない」理由を伝え続けた

しかし、当時はまだ「赤いウインナー」が主流。特に弁当の彩りとして重宝していました。今ならお弁当の赤と言えばミニトマトですが、当時はトマトの種類が今ほど豊富ではありませんでした。

「なぜ生協のウインナーが赤くないのか、班長会(組合員の集まり)のたびに一生懸命説明しました。私た



着色したウインナーと、自然な色のウインナー。