いわて生協／くらしの情報誌ハローコープ

HELLOコープ

2016 秋号
No.150（年5回発行）

2〜3ページ **これいいね！ラブコープ商品**
いわて生協の「産直米」

産直米は家子さん（有）ピース）を含め、5つの産地で栽培しています。

商品プレゼント
特別栽培米セットを5名様に
※3ページを見てね♪

家子さん（有）ピース）の特別栽培米・有機栽培米

産直米生産者のひとり、（有）ピース代表取締役の家子秀都さん。8月6日、穂が出始めた田んぼの前で、2人の娘さんと。

4〜7ページ **特集** いわて生協の「産直」
10ページ **コープでいきいき生活** 自宅のリフォームで安全・快適に！
12ページ **知ってへ〜！使ってみたいわ〜！** 配達灯油
13ページ **楽育しましょ！** 事故と病気の予防法
14〜15ページ **今日からつくれる役立ちレシピ！** お米の料理

1,000円分の商品券が当たる「たぐさんクイズ」は16ページに掲載！

いわて生協は、オフィシャルサポーターとして希望郷いわて国体・希望郷いわて大会を応援しています。

かがはろう！岩手 築こう未来

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

バックナンバーや取材こぼれ話もホームページで
いわて生協 検索

COOP IWATE いわて生活協同組合

作る人の顔や思いがわかって、安全でおいしい！ いわて生協の産直米

いわて生協の「産直米」は、表紙に登場いただいた家子秀都（いえこみつひろ）さん（㈲ピース）ら2つの担い手生産者と、岩手県内3つのJAの、計5産地と提携した「特別栽培米」。安全性にこだわって栽培したおいしいお米です。新米の発売はもうすぐ！みんなで「特別栽培米」を利用しましょう！

お茶碗一杯のご飯、お米は何粒でしょう?
（答えは3ページ下!）

※ 14・15 ページで「お米の料理」を紹介！ぜひご覧ください♪

品質と安全性にこだわって

㈲ピース 代表取締役
家子秀都（いえこみつひろ）さん
（奥州市江刺区）

機械整備が好きで「トラクターに乗れるならいいか」と父の会社で関わった米作り。素人だからこそ、米作りは農薬を使うものという従来の考えに違和感を覚えました。

「農薬をできるだけ減らす努力と工夫を」。これが私がつくった会社の基本姿勢ですが、簡単なことではありません。農薬を減らせば草が生えます。草に栄養をとられては、おいしいお米は採れません。自作・改良した除草機は、6台目になりました。

有機栽培の田んぼでは、農薬を使わず数年経つと、田んぼにはさまざまな生物が生息するようになりました。水中生物の排出物は、栄養となるだけでなく、水底に層になると草が生えにくくなります。クモは稲に糸を張り害虫を捕食してくれます。まさに自然への回帰です。

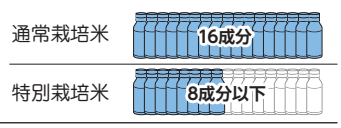
毎年開催している「田んぼの生き物調査」には、今年もたくさんの組合員さん親子が来てくれて、交流できました。じかに接し、お互いの思いを伝え合える場はとても大切ですね。これからもみなさんに喜んでいただけるお米を作っていきますので、ぜひご利用ください！

みつけた生き物のシールをペタリ。農薬を使わない田んぼは生き物がいっぱいでした!

Q「特別栽培」とは?

A 農薬と化学肥料の使用を、通常栽培の半分以下に抑えて栽培しています。

化学合成農薬の使用状況
（岩手県産米・のべ有効成分）



農薬は複数の成分からつくられている場合が多く、その一つの成分を「1成分」とカウント。同じ成分でも時期をずらして使用した場合は「2成分」となります。

㈲ピース（奥州市江刺区）

1998年に設立。2000年に「特別栽培米」岩手県認証を取得し、その２年後には「有機ＪＡＳ」認定を取得。2010年には「ＧＡＰ（農業適正規範）」を導入しました。環境と生き物に優しい農法を研究・実践しながら、米と大豆を生産しています。従業員は24人。

7月 23 日、家子さん自らベルフ仙北で特別栽培米の試食販売を実施。生き物調査に参加した5年生の男の子（左）が手伝ってくれました。

ご飯のおいしさに魅了され

いわて生協常務理事
角田信子

私がまだ地域の理事をしていた頃、生協の集まりの場に、担い手生産者の〝鈴木さん（㈲すぐね）〟のお米でつくった「おにぎり」を試食として出してもらったことがありました。そのご飯のおいしさに魅了されて、「鈴木さんと交流したい！」と翌年「産直米交流会」を企画しました。これがきっかけで、担い手生産者との産直米交流会も開催されるようになりました。

「子どもに体験させたいから」と軽い気持ちで参加した親御さんが、生産者の思いにふれ、おいしさを知り、そのお米を選んで食べてくれるようになる。それが「産直米交流会」の魅力です。交流したことをきっかけに「食」への関心が広がり、食卓での話題の中心になることで、「食育」につながればと思います。

今年の産直米交流会

5/28 鈴木さん（㈲すぐね）と田植え交流

ちびっこら34人が参加。2008年の交流会開始当初から継続参加している親子も。

7/2 家子さん（㈲ピース）の田んぼで生き物調査

36人が参加。さまざまな生き物を見つけて大喜びの子どもたち。

5/29 ＪＡ岩手ふるさと（水沢）と田植え交流

14人が参加し、田んぼアートの一部に田植えを体験。

見ごろを迎えた田んぼアート（7月15日）。

豆知識 新米をおいしく炊くコツ

お米は密封容器に入れて「冷蔵庫」で保存するのがベスト!

その1 米を研ぐときの一番最初の水はミネラルウオーター（軟水）にすべし！

その2 研ぎ終わりの最後の水もミネラルウオーターにすべし！

その3 吸水は1時間すべし！（夏場は30分）

保存のコツ

乾燥

お米が割れ、炊き上がりがベチャついたご飯に。直射日光や温風を避けて保存する。

湿気

カビが発生する原因になるのでシンク下や水まわりに置かない。濡れた手をお米の中に入れるのもNG。

香り

密封保存を。また、臭いの強いもののそばに置かないように。

商品プレゼント 5名様

家子さん（㈲ピース）の「ひとめぼれ」「ミルキークイーン」を含む
特別栽培米セット
（2,500円相当）

※「商品プレゼント係」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5日（水）

もうすぐ“新米”登場！

みんなで利用しよう！ 産直 特別栽培米 ラインナップ

八幡平産 あきたこまち	北上産 ひとめぼれ	水沢産 ひとめぼれ	鈴木さん（㈲すぐね）（花巻市） ひとめぼれ	家子さん（㈲ピース）（奥州市江刺区） ひとめぼれ
※胚芽精米もあります。	※無洗米もあります。			
1995年産直開始	1991年産直開始	2005年産直開始	2005年産直開始	2005年産直開始
生産者：JA新いわて（八幡平）	生産者：JAいわて花巻（北上）	生産者：ＪＡ岩手ふるさと（水沢）	生産者：鈴木さん（㈲すぐね）	生産者：家子さん（㈲ピース）
取り扱い店舗：全店	取り扱い店舗：全店	取り扱い店舗：全店	取り扱い店舗：コープ高松・花巻あうる、ベルフ山岸・まつぞの・西町	取り扱い店舗：ベルフ牧野林・青山・仙北、コープアテルイ・一関コルザ

※共同購入ではすべての商品を取り扱っています。

< 答え > 約 3,300 粒

毎月1日、「いわい農産研究会」がコープ一関コルザの店頭で産直品の即売会を実施。

毎月1日、コープ一関コルザで一関コープの組合員らが「いわい農産研究会」の商品を使った試食をおすすめ。

特集

生産者と組合員とともにつくる
いわて生協の「産直」

いわて生協の「産直」は、単なる「産地直送」ではありません。組合員が産地を訪れ、田植えや収穫を体験したり、生産者との交流で生まれる〝心のつながり〟のある取り組みです。今回の特集は、一関コープの組合員と「いわい農産研究会」の産直交流の様子を中心に紹介します。「どんな人が」「どんな思い」で作っているか、また、「産直」のこだわりや良さを知り、「産直品」をもっと利用しましょう！

「いわい農産研究会」の公開安全確認会を、一関コープの組合員と生産者、生協職員ら19人で実施。

7月27日の「いわい農産研究会」との交流会には組合員親子42人と生産者が参加。

健康のために「安心して食べられるものを」

いわい農産研究会
代表　葛西 信昭さん（一関市）

店舗の産直コーナーに商品を置かせてもらうときは、手作りのPOPをつけておいしさやこだわりを伝える努力をしています。

組合員さんたちと交流し、「いつもおいしいので利用しています！」などの声を聞くと、「自分たちがやっているのは何のためか」を改めて確認できます。それは、「健康のために、安心して食べられるものを作る」ということ。病気にかからず丈夫で味のよい野菜を育てるためには、まず「土作り」が大切になります。そのために、農薬の使用基準を生協の基準より厳しいものにしたり、使用回数もできるだけ減らしたり、有機物を入れて土の状態をよくしたりするなどの努力は惜しみません。このことは、自分や家族のためであることはもちろん、何より「安心して食べられるね」と笑顔になってくれる組合員さんたちのためなのです。

また、後継者育成にも力を入れています。若い就農希望者の研修を積極的に受け入れ、この3年間で2組の夫婦が研究会に仲間入りしました。

これからも、組合員さんに喜んでもらえるよう心を込めて作っていきますので、ぜひ、ご利用ください！

「おいしく焼けたよ！」参加した子どもたちと葛西さん（右）。

いわい農産研究会って？

- 一関市、平泉町の11戸の農家で作る生産者団体。1997年にコープ一関コルザに商品提供を開始、1998年からいわて生協と産直提携。
- 店舗での取り扱いのほか、共同購入では、小松菜や水菜、11月までは数種類の旬の野菜を詰め合わせた「産直ボックス」も取り扱っている。
- 一関コープの組合員が日常的に交流。産直交流会を毎年開催し、親子で楽しく交流しながら農業にふれ、理解を深め合っている。

コープ一関コルザの農産売り場の「いわい農産研究会」の産直コーナー。常時10種類以上の産直品が並ぶ。

7/27

生産者と「心」がつながる産直交流

一関コープと「いわい農産研究会」との産直交流会

1997年から続けている交流会。今年は、一関市花泉町の鈴木農園で、〝花にら〟とピーマンの収穫体験に、組合員親子42人が参加しました。

ピーマン採ったよ！

鈴木農園の鈴木文男（あやお）さんといっしょに。

収穫体験

花にら、上手に採れたよ！

紫キャベツやナス、パプリカなどの野菜串も！

バーベキューで昼食

野菜も肉もおいしいよ♪

お楽しみ企画

ボクのは何グラムかな〜？

「めざせ！ピーマン150g！」では、ピーマンを5個収穫し、ピタリ賞の方に箱入りの桃を。150gに近かった子どもには花火セットをプレゼント！

ピーマンをおそるおそるかじる日智くん。

〝生〟のピーマンを食べる姿にビックリ！

刈谷 晶子（まさこ）さん（一関市）

ふだん、ピーマンが苦手な息子の日智（にち）が、「自分で採ったピーマンだから食べる！」と、〝生〟で食べる姿を見てビックリしました！

生協の産直は生産者のみなさんにお会いでき、「顔」がわかって安心できます。大切に育ててくださったこだわりの野菜のおいしさや生産者のみなさんの苦労を、私たち大人が子どもたちに伝えていかなければならないと思いました。

7/12 盛岡中央コープが紫波農園と岩清水きのこ団地へ産地見学

ブルーベリー狩りの後、しいたけの収穫体験。「きのこを栽培するって手間ひまがかかるんですね！」

「産直交流」は、各地で開催中！

産地交流や産地見学は、組合員の自主的な活動として各コープで開催。昨年度は、産地・工場見学は50企画に1101人が、また、3産地の産直米交流会にはのべ213人が参加しました。今年も各地で開催中です！

このような企画は、各地域の店舗掲示板や共同購入を通じてお知らせしています。ぜひ、参加してくださいね♪

6/30 組合員の代表が安全を点検 「いわい農産研究会」の公開安全確認会

書類点検

「農薬や肥料の使用状況がわかる栽培記録があるか」など、50以上の項目について資料をもとに点検しました。

現地点検

藤森学さんのふじっ子ファームの圃場で、農薬・肥料の使用と管理状況はどうか確認しました。

生産者のみなさんの努力に感謝

―関コープ **佐藤 愛理**さん

いわい農産研究会の農薬使用基準は、いわて生協の農薬使用基準で「排除目標農薬（※）」にあたるものも一切使わないないなど、より厳しい基準で栽培しているそうです。だから、本当に安心して食べられます。そのことで手間ひまがかかり、苦労も多いということでした。生産者のみなさんの努力に感謝のひとことにつきますね！

「公開安全確認会」とは？

- 組合員と生協職員が産直品の産地を訪れ、栽培や肥育方法を確認する会。
- 2003年から毎年、県内すべての産直提携先と実施。
- 栽培・飼育や出荷などに関する約束事がきちんと守られているかを、チェックシートに沿って行う「書類点検」と、生産現場での「現地点検」を行う。
- 今年は10月までの全31産地で実施予定。

いわて生協の「産直」は産地直結です

いわて生協の「産直」は、「産地直結」。「安全・安心な食べ物を求める組合員」と、「こだわりを持って食べ物を作り、食べる人によろこんでもらおうと努力する生産者」が、交流しながらよりよい生産物をつくり、日本の食料と農業を守っていく運動です。

いわて生協の「産直三原則」

1. 産地と生産者が明らかであること
2. 栽培・飼育方法が明らかであること
   （農薬の種類や散布回数、肥料の内容や使用量、飼料の内容など）
3. 組合員と生産者が交流できること

全ての生産物の根源である大地のイメージと、その大地がCoopの（あい）を育むということをあらわしています。

このマークが目印！ 信頼が育むおいしさ 産直

農薬を減らす努力も

農薬についても農薬使用量の抑制をめざして「いわて生協産直野菜の農薬使用基準」をもうけ、生産者と一緒に取り組んでいます。

排除農薬	※排除目標農薬
使用禁止するもの（14農薬）。	排除に向けて計画的に努力するもの（7農薬）。

産直品は環境保全にも

「産直真崎わかめ」の海の環境を守るために田老の山で植樹活動

「産直真崎わかめ」を養殖している海の環境を守るため、田老川の水源となる宮古市田老町の山に、1993年から毎年、植樹をしています。今年も、いわて生協、日本生協連、コープこうべ、地元の方らが参加し、広葉樹1000本を植えました。

4月30日、植樹会には120人が参加。

いわて生協の産直品は環境にやさしい

県内で生産している「産直品」は、私たちの手元に届くまでの輸送距離が短く、CO_2（二酸化炭素）排出量の削減にもつながります。

県内産と外国産のブロッコリーで、CO_2排出量はこんなにちがう！

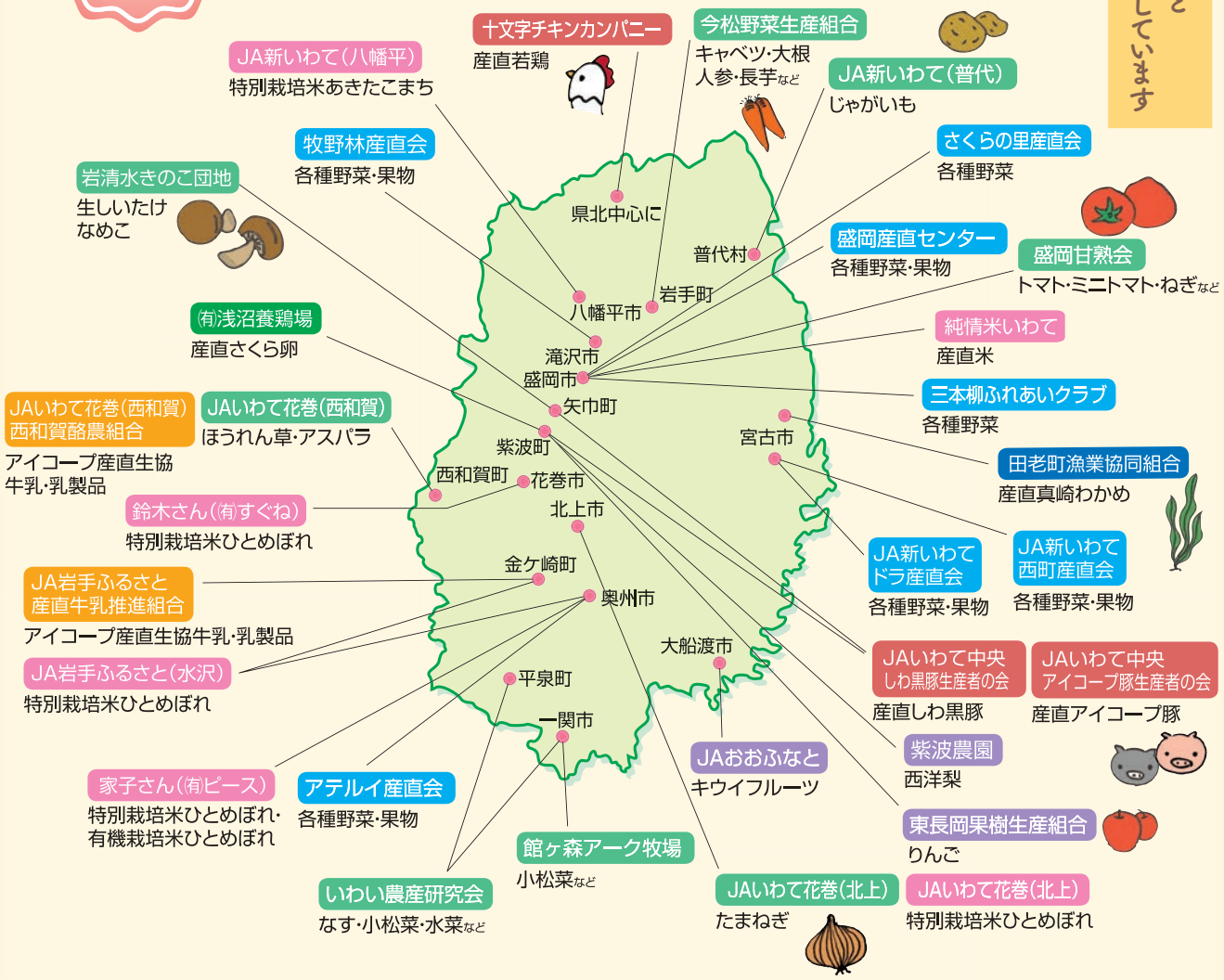
年間CO_2排出量の差は杉の木7万8千本が吸収するCO_2量に相当！

県内産直マップ

2016年8月現在

いわて生協と県内31産地で生産している。直接取引しています。

県内31産地と「産直提携」しています



県内の産直品をみんなで利用して岩手を元気に！

産直収穫祭

店舗

「産直収穫祭」は、今年度はあと3回開催。みんなで来てね♪

第1回産直収穫祭の様子。

水産コーナーには、真崎わかめの大きさを伝えるタペストリーやわかめレシピが。

今後の予定

※コープチェリオは除く。

	八幡平・盛岡・花巻エリア ベルフ八幡平、ベルフ牧野林、コープ高松、ベルフ山岸、ベルフまつぞの、ベルフ青山ベルフ仙北、コープ花巻あうる	県南・宮古エリア 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	9/29(木)～10/2(日)	10/6(木)～10/9(日)
第3回	10/27(木)～10/30(日)	10/20(木)～10/23(日)
第4回	11/10(木)～11/13(日)	

共同購入

10月3週号（10月3日～7日配布）の「あい・ぱーく」でご案内します。お楽しみに♪