

# 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



冬号  
No.141

2014年11月  
(年5回発行)  
いわて生協



## 特集 クリスマス&年末も 「ラブコープ商品」を食卓に!

- 楽育しましょ!  
ママとばあばの育児スタイル
- 役立ちレシピ  
ぽっかぽか!鍋料理



表紙プレゼント  
アイコープ生かき(生かき・大粒生かき  
各2パック)  
5名様  
「表紙プレゼント係」と明記し、15ページ以下の応募方法・あて先を参照の上、ご応募ください。  
写真はイメージです。  
応募締切12月15日

復興へ!

アイコープ生かきのメーカー・(有)キマル木村商店のみなさん • 宮城県石巻市 •

東日本大震災による津波で工場や製造機械などが大きな被害を受けたが、その年の6月には工場を復旧し、“浜”の再開に合わせて海産物の取り扱いを行ってきた。震災から3年半が過ぎ、養殖かきの出荷量が安定し、11月から「アイコープ生かき・大粒生かき」の製造を再開。「継続は力なり!ようやく立ち直ってきた“浜”的復興のために、これからもおいしい商品を届けたい。がんばり続けますので、ぜひご利用ください!」と代表取締役社長の木村旬壹さん(前列左から2人目)。※2~3ページもご覧ください。



ラブコープ・キャラクター  
ラブコープ・ランベーン

# “むきたてのおいしさ” が味わえる「アイコープ 生かき」が復活!!

東日本大震災で大きな被害を受けた養殖かき。ようやく出荷量が安定したことから、4年ぶりに「アイコープ生かき」が復活しました! 「アイコープ生かき」は2種類。こだわりと良さを知って、旬のかきをおいしく食べ、被災した沿岸地域のかき生産者とメーカーを応援しましょう!

**大きな被害を受けた  
三陸のかき**

震災による津波で、私たちの工場は大きな被害を受けましたが、何とか復旧できました。しかし、養殖かきの施設が流されたため、肝心の原料がなく、その年の11月にわずかな量が出荷されるまで操業を再開できませんでした。さらに追いうちをかけたのが、原発事故による風評被害です。出荷前には放射性物質の検査を行い間題がなくとも、西日本地域には昨



(有)キマル木村商店  
代表取締役社長  
**木村旬壱さん**

「アイコープ生かき・大粒生かき」は、今年10月からようやく供給を再開できました。

かきは、殻から外しても海水の中では生きています。「アイコープ生かき」のむき身は、海水濃度と同じ3%の滅菌海水でパック詰めし、出荷しています。かきが“生きたまま”なので、身がしまったままです。ぜひ、“生”で味わってほしいですね。

また、「アイコープ大粒生かき」

年まで全く利用してもらえませんでした。

震災後に新しく養殖を始めたかきが、今年になってようやく収穫量・品質ともに安定し、全国からの注文も増えてきました。しかし、全体の売り上げは震災前の半分にとどまっています。

## 「アイコープ生かき」の供給をようやく再開

**おいしさたっぷり!  
今が旬!!**

以前、いわて生協のお店で商品のおすすめをしたとき、組合員さんから「“アイコープのかき”しか食べないのよ」「むきたての味がするね」と声をかけていただき、こだわってつくった商品のよさが伝わっていてうれしいと思いました。

おいしさがたっぷり詰まつた宮城のかきは、まさに今が旬です。

のむき身は、海水に真水を加えた塩分濃度1%の滅菌海水でパック詰めします。粒が20%ほど大きくなっているので、食べ応えがあります。生食はもちろん、フライや鍋、シチューなどいろんな料理にお使いいただけます。特にクリーミーパスタがおすすめですよ。

※海水をろ過し、紫外線殺菌灯を照射し、次亜塩素酸ソーダにより滅菌した塩水。

11月1日 供給再開!

生食におすすめ!

**coop 生かき**  
生食用



110g 本体 369円 (税込398円)

- 約13~15gの粒を選別し使用。
- 産地は、宮城県の志津川湾に限定。
- パック詰め水は、海水と同じ塩分濃度3%の滅菌海水を使用。

フライや鍋などにおすすめ!

**coop 大粒生かき**  
生食用



140g 本体 462円 (税込498円)

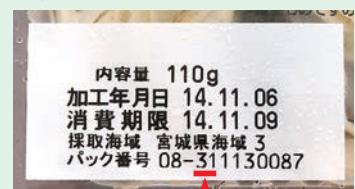
- より大きい粒を選定し使用。
- 産地は宮城県の志津川湾・石巻湾・松島湾に限定。
- パック詰め水に、塩分濃度1%の滅菌海水を使用。

## トレーサビリティシステム (生産履歴)で安心

パッケージに記載されている「パック番号」を、検索画面に入力すると、「生産者」「どこで獲れたものか」「どこで処理したものか」などがわかります。

(検索手順)

いわて生協>生協の商品>トレーサビリティ: 宮城県産生かきトレーサビリティシステム



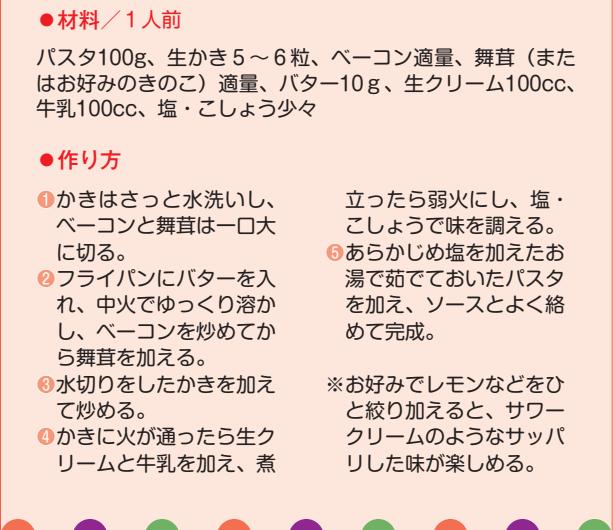
ココの数字を検索画面に入力



穏やかな海面が広がる石巻湾。



かきの養殖に適しているといわれる宮城県の各湾の中でも、特に志津川湾は、南三陸金華山国定公園の中にあるアーチ式海岸で、山々からの栄養素が豊富に流れ込む最適な漁場といわれている。



### 豆知識

#### かきは栄養の宝庫！

#### 今が“旬”！

肝機能を高めるグリコーゲンや動脈硬化予防に効果のあるタウリンをはじめ、カルシウムや鉄、亜鉛、銅、ビタミンB1・B2、葉酸などが多く含まれます。そのため、スタミナ不足の解消、病後・産後の回復などに効果があるといわれ、昔から“海のミルク”と呼ばれています。

(出典：宮城県農林水産部Webサイト)

寒くなると、海水の表層にかきの餌となるプランクトンが大量に発生するため、かきは十分に栄養を蓄えることができ、大きくおいしくなります。



高橋美津代さん  
(奥州市)

#### やっぱりアイコープが一番！

「復活した」と聞いて、さっそく購入。私は、生のままぽん酢をかけて、家族は大粒かきをフライにして食べるのがお気に入りです。アイコープは、むきたての味がするし、食べ応えもあるのでおすすめです。これからも、利用し続けて、被災した生産者・メーカーさんを応援したいですね。

むきたての味は、「アイコープ生かき」ならでは。こだわりの商品を利用することで、東北の復興をみんなで応援していきましょう！

特集

# クリスマス&年末も 「ラブコープ商品」を食卓に!

今年も残りわずか。子どもたちが待ち望むクリスマスや、家族・親戚が帰省する年末ももうすぐですね！そんな1年に一度の“ハレの日”的食卓にこそ、安全・安心、みんながおすすめするコープ商品や産直品（ラブコープ商品）を！おいしい料理に、きっと笑顔が広がります。



ここ花巻市大迫町から紫波町にかけての県央部は、岩手県内でも有数のぶどう栽培の適地です。当社では、1962年の設立以来、地元のぶどうを使つたワイン作りにこだわってきました。今から4年前、「いわて生協20周年記念商品」として、県産のぶどうを使ったワインを開発したいとのお話をいたしました。組合員さんにも参加してもらい、ワイン作りに親しんでもらいました。



(株)エーデルワイン(花巻市)  
常務取締役 営業部長  
あけお  
作山明生さん

地元のワインで  
地産地消の推進を！

こだわり品質  
**coop Kanau<sup>かなう</sup>(協う)**

白ワイン(甘口)

華やかな香りの「ナイアガラ」と「ポートランド」をブレンド。やさしくフレッシュな味わい。



赤ワイン(辛口)

酸味と爽やかな味わいの「キヤンベール」と、落ち着きと深みのある色合いで「ロースラー」をブレンド。



限定生産の  
「ワインで乾杯！」





30年以上前に  
誕生！こだわりの  
オリジナルケーキ

白石食品工業株式会社（盛岡市）  
営業本部 執行役員 営業本部長

ひらはたすみのり  
**平畠純則さん**

産直生協牛乳をスポンジに使い、冷凍せずに、クリームも生クリームで」と作りました。これが、「アイコープクリスマスケーキ」の始まりです。

しかし、人気が高まるにつれ困ったのが「いちごの確保」でした。不作の年には、Sサイズしか集められなかつたり、外国産を使用したこと。ケーキはおいしくてもいちごがそれでは、私自身納得できませんでした。そこで生協さんに相談したところ、「生協は農産物を仕入れているんだからいちご

人の声からでした。これも商品の魅力の一つです。「利用する人が食べたいケーキ」を作る。それがみなさんに愛される商品づくりにつながっています。私どもにとつても、気づかされること多く、とても貴重な体験をさせていただいていると思っています。



写真右が松嶋ひとみさん。



「結構つかれるね」と言いながらも、  
笑顔で仕込み体験を楽しみました。

2010年の収穫&仕込み体験  
に参加し、商品に愛着が

4年前の9月、ワイン用ぶどうの収穫と仕込み体験に盛岡市内の組合員18人で参加しました。ワイン用と言つても、食べてもおいしい品種のキャンベルの収穫だったので、試食もさせていただき、とても香り高くおいしかったのを覚えています。仕込み体験では、収穫した180kgのぶどうを手分けして、房から1粒1粒はずしてつぶしました。本来この作業は機械で行うということでしたが、商品が作られる過程を知る体験ができたことで、このワインへの愛着が深まりましたね。

クリスマスケーキにも  
コープならではのこだわりが!



# icoop こだわり品質 クリスマスケーキ



「白いケーキ」を意味するこのケーキが、アイコープクリスマスケーキの第一号。サイズは6・7号と大きめで、ファミリー層に好評です。

coop ブランガトー



ケーキのご利用は毎年約  
3万点！店舗の「クリス  
マス予約カタログ」の締  
切は12月12日（金）。  
各店のサービスカウンタ  
ーまでどうぞ！

## アイヨープ・生協規格のケーキの特長

- 「産直さくら卵」を小麦粉の1.4倍使い、水はまったく使わず「アイコーブ産直生協牛乳」だけで練り上げています。
  - いわて生協独自の基準で、不要な食品添加物は極力減らしています。
  - 製造は白石食品（盛岡市）、オリオンベーカリー（花巻市）、眉月堂（盛岡市）。



2004年のクリスマスケーキの開発・見直しには、盛岡西コーポ「アイコーポ商品つくってみる会」のみなさんが参加しました。

国産ワインの消費は年々増えており、私どものような小規模ワイナリーも増えています。まじめなワイン作りを続けてきただことで醸造技術が向上し、おいしいワインができるようになります。農家の方々も「もつといいぶどうを」と生産意欲が高まっており、相乗効果が發揮できていると感じます。今年の出来も、大変良かつたです。

「アイコープKanau」は、生協オリジナルで各千本の限定生産。おもてなしや手土産におすすめの『地産地消』のワインです！



盛南コープ理事  
佐藤雅子さん

## おすすめするためには、まず 自分たちが学習して

盛南コープでは、昨年までは「産直さくら卵（紫波町）」や「産直きのこ（矢巾町・紫波町）」などの地元の産直品を取り上げておすすめしていました。今年は「ちょっと遠いところの産直品を応援してみよう」と、県北の「産直若鶏」に決めておすすめしています。

### 6月　こ～ぷ委員が学習



丸鶏の解体実演も見学。「1羽から1つしか取れない貴重な部位もあることがわかつてびっくり。今後はどの部位も大切にいただきたい」などの感想が出されました。

「こ～ぷ委員交流会」に十文字チキンカンパニー（二戸市）の担当の方をお招きし学習しました。産直若鶏のえさの中身や飼育方法など、一般的な若鶏との違いを具体的にお話しいただき、「自然な光と風を浴びて育った若鶏なのね」などと商品のよさやこだわりを知ることができました。

### 10月 地域企画で交流



「この焼鳥、肉にうま味がある。味が全然違う」と大好評で、用意した500本が完売。

10月の「盛岡南センターおひろめ会」では、十文字チキンカンパニーさんに「産直若鶏の焼鳥」を販売していただきました。購入したみなさんが「最高においしい焼鳥だ！」と口々に話していたのが印象的でした。

### 10～11月 「秋のコープのつどい」でおすすめ



「秋のコープのつどい」では、これまでに学んだことを参加した組合員さんに伝え、試食も出しておいしさも知っていただくことができました。



#### 若鶏の ごま味噌 照り焼き

##### ●材料 / 2人前

産直若鶏もも肉1枚、小麦粉大さじ1、キャベツ1/4個、生しいたけ2枚、すりごま（白）大さじ2、サラダ油大さじ1、酒大さじ1/2、万能ねぎ適宜  
A（みりん大さじ2、醤油大さじ1と1/2、味噌・酒各大さじ1、砂糖小さじ1）

##### ●作り方

- ①Aを合わせておく。
- ②キャベツは食べやすい大きさに切り、生しいたけは軸を取り除き薄切りにし、下ゆでする（人参・もやしななどを加えてもOK）。
- ③鶏肉は食べやすい大きさに切り、小麦粉をまぶす。フライパンに油を入れて中火で熱し、皮目を下にして3分焼く。
- ④鶏肉を裏返して酒を入れたをし、弱火にして3分焼く。
- ⑤皿に②④の順で盛り付けて、万能ねぎを散らす。

クリスマス料理を  
こだわりの鶏肉で！



## 産直若鶏



### 「おいしい」の声が、 励みと自信に

(株)十文字チキンカンパニー  
(二戸市)

営業部営業課主任

原 翔さん



「いつも利用してくれる組合員のみなさんと交流する場がある」というのが、いわて生協さんとの「産直」の良さですね。私どもにとって「声が直接聞ける場」はとても少ないので、「おいしい」と言っていただけることは本当にうれしいです。これが、生産者の励みになり、生産の指導を行う私どもの自信にもつながっていると感じています。

クリスマスは、鶏肉の需要が高まる季節です。「産直若鶏」は、鶏のくさみが少なく、一般的な若鶏に比べて脂肪融点が低いため冷めても硬くなりにくいので、おもてなしのパーティーメニューなどにもおすすめです。ぜひ、ご利用ください！



### 産直若鶏と一般の若鶏の違い

	産直若鶏	国産若鶏 (いわて生協取り扱い)
産地・ 生産者	十文字チキンカンパニー (二戸市)と提携している、県北中心の44戸の農場	岩手、青森、宮城 県の農場
飼育方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 指定配合飼料（抗生素質や合成抗菌剤を含まないもので、生後22日目以降に与える飼料は動物由来のたんぱく質を含まない）で飼育</li> <li>● 病気予防のためのワクチンのみ投与</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 抗生物質や合成抗菌剤を、飼料や飲み水に添加して投与</li> <li>● 全飼育期間で、動物由来のたんぱく質を含む</li> </ul>
飼育日数	54日前後（成長促進効果もある抗生素質を使わないため、通常より飼育期間が長い）	47日以上

年末のお買い物の  
参考にしてね

## こだわり品質 coop 数の子わさび漬



- ・カナダ産数の子、岩手県産茎わさびを使用。
- ・甘味料（ステビア・カンゾウ）などの食品添加物は一切使用していません。

店舗 全店で取り扱い  
共同購入 1月2週号で取り扱い



ベルフ八幡平  
水産部門  
藤村幸夫

縁起物の数の子が、「これでもか！」というくらいたくさん入っている贅沢な一品。茎わさびは岩手県産ですので、地産地消にもなっています。とてもおいしいので、お正月のお酒の肴におすすめですよ！



## ホテルブレッド

- ・「産直さくら卵」を使用。「無塩バター」を生地に練り込んだほか、焼き上げ後の香りとつや出しにもたっぷり使用。ふっくら・なめらかに仕上げています。
- ・店内で粉から仕込み、毎日出来たてを提供しています。

店舗  
ベルフ牧野林・ベルフ八幡平・  
ベルフ西町・コープアテルイ・  
コープ一関コルザで取り扱い



コープ一関コルザ  
ベーカリー部門  
塩原亜季子

クリスマスのパーティーサンドは、素材と製法にこだわったこの「ホテルブレッド」はどうぞ！

## こだわり品質 coop チキンナゲット



- ・岩手県産若鶏のむね肉を使用。
- ・二度揚げ製法で、外はからっと、中はジューシーに仕上げました。
- ・電子レンジやオーブントースターで温めて。
- ・製造は岩手チキン工房（紫波町）。

店舗 全店で取り扱い  
共同購入 12月1・5週号で取り扱い



ベルフ牧野林  
畜産部門  
佐々木重基

今年2月の発売以来「鶏肉のうま味と肉感があっておいしい」と大人気です！クリスマスオードブルの1品としておすすめですよ！

## コープの職員の “イチオシ商品”



## 産直お飾り 各種



- ・西和賀地域の生産者との産直が、牛乳から野菜へと広がる中で、「高齢者の収入につながる産直を」とスタート。
- ・飾りの素材を環境に配慮して変更するなど改善を重ねてきました。

店舗 12月下旬取り扱い  
共同購入 12月3・4週号で取り扱い



共同購入 盛岡北センター  
西和賀地域配達担当  
遠藤智昭

私が配達している地域の産直品をおすすめしないわけにはいきません（笑）。このお飾りは、西和賀地区しめ飾り部会のみなさんが一つひとつ心を込めて手作りし、地元の坂本神社で祈祷もしているんですよ。サイズもいろいろありますので、ぜひご利用くださいね！



## 「お飾り祈祷祭」に組合員20人が参加

「利用する方の一年の幸せを願おう」と毎年実施。今年は10月24日に盛岡西コープと岩手郡コープの組合員が参加しました。

## こだわり品質 coop つぶあん・こしあん



- ・岩手県産小豆を使い、三温糖で風味よく仕上げました。
- ・賞味期間365日。
- ・製造は平間製餡所（一関市）。

店舗 全店で取り扱い  
共同購入 11月4週号～12月5週号で取り扱い



マリンコープドラ  
グロサリー部門  
吉田奈央子

お餅に「あんこ」は欠かせませんね！お好みで“つぶ”か“こし”が選べますので、「あんこ」もぜひ、県産材料にこだわったアイコープをご利用ください！