

HELLO コープ

いわて生協／くらしの情報誌ハローコープ

COOP
I W A T E
いわて生活協同組合

2018
秋号
No.160
(年5回発行)

バックナンバーや「取材こぼれ話」はホームページで [いわて生協](#) 



2～5 ページ

特集 1

岩手の豊かな食を、これからも

— いわて生協の産直

商品プレゼントは3ページを check!

8～9 ページ

特集 2

いわて生協の葬祭事業「セリオ」

人生最後の儀式を

まごころをこめて

収穫の瞬間
「セリオ」の準備
収穫の瞬間
「セリオ」の準備



岩手の豊かな食を、 これから——いわて生協の産直

食料自給率が100%を超え、豊かな食に恵まれる岩手でも、生産者の高齢化や後継者不足は、大きな問題です。いわて生協は、つくる人と食べる人をつなぎ、岩手の食と農業を守って、いこうと、県内30の生産者団体と産直の取り組みを進めてきました。廃業など産直を離れる生産者がいる一方、新たな産直生産者も少しずつ増えています。今回は二人の若手生産者を産地に訪ねました。



佐藤岩男さんのつる首里芋の畑に集合したみなさん。雨不足で遅れていた生育ですが、だいふ回復してきました。

産直交流会



ミニトマト
おいしい♡

パブリカ
取れたよ！



1個1個の重さを自動的に測る機械を使って、子どもたちが袋詰め挑戦。交流会の夕方には、コープ関コルザの農産コーナーで販売されました。

Present

商品プレゼント5名様に



写真はイメージです
いわい農産研究会の
野菜詰め合わせ

内容は産地におまかせください。ご希望の方は17ページの応募方法をご確認の上ご応募ください。

応募締切 10月11日(木)
当選者には広報室よりご連絡を差し上げます。

お届けは10月下旬ごろの予定です。

いわい農産研究会

小松菜や水菜など葉物野菜を中心に栽培。「より安心して食べられるものを」と、いわて生協の「産直野菜農薬使用基準」よりもきびしい農薬使用基準で栽培しています。



ラベルには、商品名のほか、生産者の名前も記載。

さんも、社員も幸せになれる農業にしていきたい」と話します。食べる人もつくる人も幸せな農業—そんなチャレンジを、私たちは利用することで応援していきたいですね。いわい農産研究会の秋野菜は、小松菜を中心に、里芋やごぼうなど種類豊富。いよいよ出荷が本格化します。

おいしい野菜をありがとう！



産直交流会に参加
佐藤さん 熊谷さん 伊藤さん

いわい農産研究会の野菜は、おいしいのはもちろん、みなさんの作る努力や苦労がわかるから、「あの人たちの野菜を食べよう」と思って利用しています。特に小松菜は、苦味がなく、やわらかくて食べやすいんですよ。秋にはコルザの産直コーナーに里芋や人参など、「芋の子汁」用の野菜がそろうのを楽しみにしています。

産直は豊かな関係

いわい農産研究会は、一関市と平泉町の11戸の生産者グループ。生協との産直をスタートして20年、コープ一関コルザ産直コーナーをメインに、店舗・共同購入へ野菜を出荷しています。毎月1日のコルザでの店頭販売や、一関コープ組合員と連携したレシピ提案、フェイスブックでの発信など、その取り組みはますます活発になっていきます。

7月下旬、毎年恒例の「産直交流会」には、一関コープの組合員家族50人といわい農産研究会のメンバー12人が参加。収穫や袋詰め体験などを通して交流し、笑顔が広がりました。いわい農産研究会の葛西亮介さんは、



いわい農産研究会
葛西 亮介さん(一関市)
㈸かさい農産社長

直野菜 食べる人もつくる人も
“幸せ”な農業を

「組合員さんとの交流は、産直の『豊かさ』に気づける機会」と言います。「組合員さんの顔が見えて、『おいしかった』など反応をダイレクトにもらえる。交流があるから独りよがりにならず、食べてくれる人思いながら真摯に農業に取り組んでいると思うんです」。

組合員さんの笑顔がうれしい

葛西亮介さんは、いわい農産研究会会長である父・信昭さんと(有)かさい農産を経営。社員のみなさんといっしょに野菜を生産しています。「子どもの頃は恥ずかしくて、家が農家だと言えなかった。でも今は、農業を仕事に選んでよかったと感じています。自分たちの野菜を組合員さんに喜んでもらえることが、何よりうれしいんです」。

葛西さんは、「社員は20代から80代、子育てや介護をしている人もいます。いろんな社員がいることで、商品づくりなどに幅広く提案をもらうことができています。野菜づくりに加え、農業体験や食育活動など、かさい農産の取り組みが広がっているのはその結果なんです。組合員



産直品の利用で 岩手の農業、地域づくりを応援！

岩手県でも、後継者不足から農家の高齢化と減少が大きな課題になっています。耕作放棄地が増え、今後地域経済や環境への影響が広がることも心配されます。

● 岩手県の農業就業者の年齢

2015年	65歳以上 66%	65歳未満 34%
-------	--------------	--------------

● 岩手県の農業就業人口



いわて生協の産直は、「安全・安心な食べものを求める組合員」と、「こだわりを持って食べものをつくり、食べる人に喜んでもらおうと努力する生産者」が交流しながらよりよい生産物を作り、岩手の食と農業を守っていく運動です。交流を通して組合員の利用や声が生産者に伝わり、特に若い生産者のがんばりにもつながっています。

これからも生産者が産直品を作り続けられるように、いっしょによさと利用を広げていきましょう。

産直収穫祭



旬の農産物など、その時期イチオシの産直品を取り揃えておすすめする「産直収穫祭」。店舗・共同購入で年3回開催しています。この機会にぜひ産直品をご利用ください！

	店舗	
	盛岡・八幡平・宮古地域	県南地域
第2回	10月4日⑥ ～7日⑥	10月11日⑥ ～14日⑥
第3回	11月8日⑥～11日⑥	

共同購入

10月2週号のチラシでご案内(9月24日～28日配布)



「高校まで家にいて酪農を手伝っていましたが、本格的にやってみると大違いでしたね。」(横尾烈さん)



「余裕ができて、趣味の園芸も楽しんでいます」とまき子さん。牛舎周辺にも花を植えています。

いい緊張感を持って仕事ができます。牛たちを大事に育て、日々の仕事をきちんとやり、先輩たちに追いつきたいと思います」。静かに、でも力強く話してくれた烈さん。生産者の熱意がこもったアイコープの牛乳・ヨーグルトをぜひお試しください。

産直牛乳

JAいわて花巻(西和賀町)、JA 岩手ふるさと(金ケ崎町)の酪農家との産直品。昨年度、金ケ崎町の2戸が新たに産直に参加した一方、今年は高齢・後継者不足から、西和賀町で2戸、金ケ崎町で1戸が減少。現在は西和賀町4戸、金ケ崎町9戸の13戸が産直に参加しています。



産直牛乳を使ったアイコープの牛乳・ヨーグルト

産直が作業軽減につながった
横尾烈さんがいわて生協の産直に参加したのは、今年1月から。作業の軽減を考えていた烈さん

両親の財産を活かしたい
横尾烈さんは5年前、お父さんが亡くなったのを機に金ケ崎町に戻り、酪農を継ぎました。お母さんのまき子さんと、45頭の牛を育てています。「両親の財産を活かしたかった」と話す烈さん。まき子さんは「継ぐ話は全然なくて、廃業するつもりでいたから驚いた」と、笑って当時をふりかえります。



岩手ふるさと産直牛乳推進組合

横尾 烈さん まき子さん(金ケ崎町)

産直牛乳 顔が見える分、いっそう真摯に取り組みたい

に、JA岩手ふるさとから生協産直の参加を打診されたことがきっかけでした。「生協の乳質基準はきびしく、生協指定の飼料(エサ)に変わることにも不安がありました。でも産直に参加して、3種類の飼料を各1回与えていたのが1回に減り、牛舎の清掃や牛の様子を見る時間ができた。牛の体つきも良くなりました」。また、これまで時間がかかっていた堆肥処理など大きな作業を、産直牛乳推進組合のみなさんといっしょに行ったり、わからないことを相談しながら取り組んでいると言います。

こだわりの乳質を活かせるのがうれしい

烈さんが力を入れているのが、乳質の向上です。「就農してから5年間で、岩手県乳質改善大賞を運よく3回も受賞することができました。乳質を良くするため、牛舎を清潔に保ち、牛がストレスなくすごせるよう気を配っています。そうしてこだわった生乳が、それを活かせる生協の牛乳・ヨーグルトになるのがうれしいです。しかも、利用するのは顔が見える組合員のみなさん。



小松菜と人参のごま和え

遠藤秀明さん（一関市）

材料(2人分)

小松菜 …………… 2株 すりごま(白) ……… 大さじ2
人参 …………… 3cm
コープごまあえの素 … 1/2袋

作り方

- ① 小松菜は長さ3cm、人参は長さ3cmの千切りにし、茹でる。
 - ② ①をごまあえの素で和えて器に盛り、すりごまを振りかける。
- 1人分 118kcal、食塩相当量 0.5g



ブロッコリー入りヨーグルトソース

尾形昌子さん（宮古市）

材料(2人分)

ブロッコリー ……… 1/2房 プレーンヨーグルト … 100g

作り方

- ① ブロッコリーは茹でて冷まし、みじん切りにする。
 - ② ①をヨーグルトに加え混ぜる。
- ※鶏肉のソテーなどにかけて。
※仕上げにオリーブオイルをたらすとGood!
■1人分 48kcal、食塩相当量 0.2g



彩り丼

八重樫育子さん（盛岡市）

材料(2人分)

小松菜 …………… 1株
ブロッコリー …… 1/2房
人参 …………… 3cm
パプリカ ……… 1/4個
卵 …………… 4個
めんつゆ(3倍) … 大さじ1
鶏ひき肉 ……… 60g
サラダ油 ……… 適量
ご飯 …………… 2膳分

作り方

- ① 小松菜とブロッコリーは茹でて冷まし、一口大に切る。
 - ② 人参・パプリカは粗みじん切りにする。
 - ③ ボウルに卵を溶き、めんつゆと①②を入れて混ぜ合わせる。
 - ④ フライパンにサラダ油を熱し、鶏ひき肉30gを炒め、色が変わったら③の半量を流し入れ、ふわっと混ぜながら卵焼きを作り、ご飯にのせる(これを2つ作る)。
- 1人分 557kcal、食塩相当量 1.5g



今松野菜生産組合
今松 貢さん

いわい農産研究会
葛西亮介さん



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！

秋の味覚たっぷりパングラタン

材料(約4人分・食パン1個とココット2個分)

ブロッコリー …… 1/4個	食パン …… 1/2斤(厚さ約5cm)
小松菜 …… 1/2株	ピザ用チーズ …… 50g
さつま芋 …… 1/2本	コープホワイトソース … 1袋(250g)
かぼちゃ …… 1/8個	コープキーマカレー …… 1袋(130g)

作り方

- ① 小松菜以外の野菜は、それぞれ電子レンジで柔らかくなるまで加熱し、一口大に切る。
- ② 小松菜は茹でて水気を絞り、長さ3cmに切る。
- ③ 食パンは器にするため真ん中をくり抜く。くり抜いたパンは2センチの角切りにし、半量ずつ2つのココットに入れる。
- ④ ③の食パンと2つのココットに、ホワイトソース、①②の野菜、キーマカレー、ホワイトソース、チーズの順に入れる。
- ⑤ 200℃に予熱したオーブンで、焦げ目がつくまで10分前後焼く。

■1人分 332kcal、食塩相当量 2g



ホワイトソース 野菜 キーマカレー



募集

アイデア★サンドイッチ（オープンサンド・ロールサンドもOK）

次号（11月発行予定）に掲載します。料理名・分量・作り方、郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号を明記の上、いわて生協広報室（あて先は17ページ下を参照）へお送りください。掲載の方には薄謝進呈（500円相当）。

締切
10月7日(日)

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。



小松菜のミルクスープ

一関コープ コーブリーダー会

材料(4人分)

小松菜 …………… 2株 水・牛乳 …… 各300ml
玉ねぎ …… 1/2個 固形コンソメ … 1と1/2個
ベーコン …… 3枚 サラダ油 …… 小さじ1
小麦粉 …… 大さじ2

作り方

- ① 小松菜は長さ3cm、玉ねぎは薄切り、ベーコンは1cm幅に切る。
 - ② フライパンにサラダ油を熱し、①をサッと炒める。
 - ③ ②に小麦粉をふり入れて炒め、水・コンソメを加えて、コンソメが溶けるまで煮る。
 - ④ 牛乳を加えてひと煮たちさせる。
- 1人分 164kcal、食塩相当量 1.3g

