

いわて生協／くらしの情報誌ハローコープ

# HELLOコープ

2022  
夏号  
No.179  
(年5回発行)



プルンとおいしい  
スティックゼリー



2～3ページ

これいいね！ラブコープ商品

コープ わいわいスティックゼリー

コープ るんるんスティックゼリー

商品プレゼントは3ページをcheck！

4～7ページ

特集

いわて生協の産直

私たちの“選ぶ”で未来は変わる

COOP×SDGs

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





# コープわいわいスティックゼリー

ぶるんと弾むような食感で人気の「わいわいスティックゼリー」。「るんるんスティックゼリー」。小さなお子さんでも持ちやすく、夏のおやつに、水分補給に大活躍。そのこだわりを、株式会社ニッコーにお聞きしました。



## スティックゼリーができるまで



### 1 調査・充填

細かいマニュアルに沿ってゼリー液を調査。仕込みタンクからゼリー液を送液しつつ、パッケージに充填する。



スティックを確実に殺菌

### 2 殺菌

ゼリーが入った長いパッケージを槽内のロールに巻き付け、90℃の熱湯で3~4分殺菌。この後、約12cmにカット。

### 仕上げ・包装し完成!



## “るんるん”気分で“わいわい”にぎやかに

竹原さんファミリー (盛岡市)

このスティックゼリーは、手に持ちやすく子どもが1人で開けられて液だれもしません。その名前の通り、“るんるん”気分で“わいわい”にぎやかに食べられます。また、凍らせても味が薄くならず、夏はいろいろなシーンで重宝しています。

### 味の秘密はみずみずしさ

2009年の発売以来、お子さんのおやつから大人の水分補給まで、スティックゼリーは様々なシーンで幅広い年代の方に愛用いただいています。今では、全国の生協さんで年に27万ケース、約1億本が利用される人気シリーズとなりました。



株式会社ニッコー (岐阜県) 営業部 向井 義浩さん

独特の弾むような食感とフルーティーな香りを生み出すために欠かせないのが、ゼリーのみずみずしさ。製造現場では、厳密なマニュアルに沿って材料を配合することで、離水率(水分が流れ出る現象)を低く抑えることをめざしています。開けた瞬間に水分が飛び散ったり、食べ進めていくうちに水っぽくなる、おいしく感じられませんか。しかし、みずみずしさにあふれると、口当たりが良くなるだけでなく、フルーツの香りがよ

### 高い衛生管理で安心を

り豊かに広がります。プルプルとした食感は寒天やゲル化剤を使つて実現。のどに詰まらせる心配がないように、こんにやく粉は使っていません。スティックの先から少しずつ食べられるので、小さなお子さんでも安心です。

パッケージに直接口をつける商品なので、衛生面にはかなり気を使っています。現在は、ウエーブ殺菌製法と呼ばれる殺菌法を採用し、ゼリーだけでなくスティックも1本1本確実に殺菌するなど、衛生管理を徹底しています。今後も安全・安心な商品を提供するため、しっかりと取り組んでいきたいと思

ます。マジックカットでどこからでも簡単に開けられて、お子さんが持つにはちょうどいい約12cmのスティックゼリー。現在は、「わいわい」「るんるん」「ミックスキャラット」の3種類を発売中です。毎日のおやつや水分補給に、またお出かけのお供にぜひご利用ください。

**Present**

商品プレゼント5名様に

コープスティックゼリー詰め合わせ

ご希望の方は「商品プレゼント係」と明記し、19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 8月3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9月上旬ごろの予定です。

**co-op**

ミックスキャラットスティックゼリー

12本入

本価格 198円(税込213円)

店舗：高松、魚菜市場、西ヶ丘を除く各店で取り扱い

宅配：7月4週号でご案内予定

**co-op**

イチゴ味 グレープ味 ピーチ味

るんるんスティックゼリー

15本入

本価格 198円(税込213円)

店舗：全店(32本入の取り扱いなし)

宅配：7月3週・8月2週号で32本入をご案内予定

**co-op**

グレープ味 オレンジ味 青りんご味

わいわいスティックゼリー

15本入

本価格 198円(税込213円)

店舗：全店(32本入は高松、魚菜市場、西ヶ丘を除く各店で取り扱い)

宅配：7月4週号で32本入をご案内予定

凍らせてお弁当の保冷剤としても

冷凍したゼリーは、保冷剤代わりに。食後のデザートにもなるので、一石二鳥!

じゃんけんが楽しめる

じゃんけんイラストで、お友達と分け合いながら、楽しく遊べます。

クセになるプルプル食感

こんにやく粉を使わずにプルプル食感を実現。少しずつ押しだしながら食べられます。

果汁20% 3種の味

果汁を20%配合し、フルーツの香りと優しい甘さ。それぞれ3種の味が楽しめます。

### スティックゼリーの特長

# いわて生協の産直

## 私たちの「選ぶ」で未来は変わる COOP X SDGS

いわて生協は、つくる人と食べる人をつなぎ、岩手の食と農を守っていきたく、県内28の生産者団体と産直の取り組みをすすめています。産直品を「選ぶ」ことが、食や地域の課題解決を後押しするアクションにもつながります。今回は二つの産地の生産者にお話を伺いました。



大きく広がるキャベツ畑。「このキャベツは7月までに出荷を終了。その後はにんじんを植えます」。

### 「選ぶ」ことで、よりよい未来へ

#### 1 ▶ 土づくりを大切にした野菜づくり



農薬の使用を減らすことは、病気や害虫被害のリスクも高まりますが、安全・安心、そして環境配慮につながっています。

#### 2 ▶ 地域の農地を維持



農業を引退する方から引き継いだ畑も増え、約70ヘクタールに。岩手の農業人口が毎年3~4千人減る中、農地の維持は、大きな課題です。

### 今松野菜生産組合

## 自慢のおいしい野菜を、今年も届けたい



今松野菜生産組合 組合長  
今松 貢さん(岩手町)

### 期待に応える野菜を

5月末、取材の日は雨。「この雨でちょうどよくなったかな」と今松貢さんは言います。「5月は晴天が続き、畑に水分がほしいところでした。今年は春の霜や雹の被害もなく、順調に生育しています」。

今松野菜生産組合といわて生協の産直は、43年目。その野菜の特長は「安全・安心」「おいしさ」「多品目」です。できるだけ農薬や肥料に頼らず、有機堆肥を使った土づくりを大切に、安全とおいしさにこだわっています。また、組合の5戸で約70ヘクタールの畑を管理し、年間を通じてさまざまな野菜を出荷して

し、直送ギフトの利用も500件以上と大人気です。

生協の店舗・宅配で、ぜひ今松野菜生産組合の野菜をご利用ください。

品目	7月 8月 9月 10月 11月 12月					
	7月	8月	9月	10月	11月	12月
レタス						
キャベツ						
ブロッコリー						
大根						
とうもろこし						
にんじん						
ごぼう						
白菜(宅配はミニ白菜)						
長芋						



雨に濡れるブロッコリー。まだ小ぶりだが、2日ほどでぐんと育ち収穫に適した大きさになる。

### 生産現場にも値上げの波が

世界的な物価高騰の影響は、生産現場にも及んでいます。「6月から農業資材がぐっと値上がりしました。種、肥料、包材…。この間もじわじわ値上がりしていたけれど、今回は大きい」。組合員のくらしにも影響が出ている今、悩ましいのは価格です。「値上がりしても、今松の野菜を買いたいと思ってもらえるだろうか」と不安な心境を話します。

それでも「今年も組合員のみなさんに、自慢のおいしい野菜を届けたい。7月下旬には、いよいよとうもろこしの出荷が始まります」と続ける今松さん。とうもろこしは毎年16万本を出荷

「出荷スケジュールから逆算して種まきしますが、天候の影響は大きく、予定通り出荷できるかいつもドキドキです。今松の野菜」を利用してくださる組合員のみなさんの期待にきちんと応えたいですから」。



青々と伸びた葉をかき分けるとまっすぐ伸びた大根が顔を出す。良質な土でみずみずしく立派に育つ。

### Voice

組合員の声



岡部 真由美さん  
(盛岡市)

### “今松さんの野菜”を待ちました！

きっかけは子どもの一言です。「このにんじん、おいしい」。確かめると、今松野菜生産組合のもの。それから、「今松さんの野菜」を意識して買うようになりました。

数年前、産直交流で今松さんのとうもろこし畑を訪れた時、足が沈むほどふかふかの土にびっくり！「こんないい土で育つ野菜は間違いない」とますますファンに。好き嫌いが多かった子どもたちも、野菜が食べられるようになりました。「今松さんの野菜」、今年も楽しみです！



いわて生協の産直は「安全・安心」「おいしい」はもちろんのこと、みなさんが“選ぶ”ことで食や地域の課題解決を後押しするアクションにもつながっています。



薬剤使用を抑えた特別栽培  
**産直米**

県産の飼料米10%配合  
循環型農業を応援

**産直さくら卵**



水産資源と生態系の保全に取り組む

**産直真崎わかめ**



## 7月は産直収穫祭

「産直収穫祭」では、その時期イチオシの産直品を取り揃えておすすめします。



7月は今松野菜生産組合の野菜や産直牛乳を中心に開催します。この機会にぜひご利用ください!

**店舗**

産直収穫祭【7月14日(土)~17日(日)】

「選ぶ」ことで、よりよい未来へ

1▶ 1L利用すると1円が後継者育成資金に



※2019年撮影

産直牛乳の利用1Lごとに1円が、産直牛乳生産者への「後継者育成資金」に。昨年度は189万円を生産者へ贈呈しました。

2▶ 産直の生乳を県内メーカーが加工



西和賀と金ケ崎の13戸の酪農家が生産した産直の生乳を、湯田牛乳公社（西和賀町）が牛乳やヨーグルトに。県内で生産・加工・消費する地産地消の牛乳です。



牛舎でゆったりと過ごす牛たち。「乳牛は人とふれあう時間が多いので、人なつっこいです」。

牛が健康に快適に  
過ごせるように



本館 尚之さん 善幸さん  
(金ケ崎町)

6月初め、本館さんの牛舎ではミストシャワーを設置する作業が行われていました。「夏の暑さ対策で、牛の体調や乳質への影響を調べる岩手県の実証実験に参加しています。真夏は牛舎が30℃になることも。牛は暑さに弱いから、食欲も乳量も落ちてしまう。少しでも楽に過ごせるようにしたいです」。

本館尚之さんは、酪農家の3代目。お父さんの善幸さんと

岩手ふるさと  
産直牛乳推進組合

「おいしい」の声が何よりの励み

もに、63頭の牛を飼育しています。「気を付けているのは衛生面。牛たちが健康に快適に過ごせるように、牛舎をきれいに保つようにはしています」。

「飲む人がわかる」  
産直牛乳の魅力

本館さんは、約20年前から産直に参加しています。善幸さんは産直について、「産直牛乳の出荷基準はきびしいけど、組合のみんなと話しよにやっていると、基準をクリアした良い生乳をとがなばってきました。産直交流会には一関や花巻からも組合員さんが来てくれて、飲む人と会えるのがいいですね。尚之さんも「組合員さんの『おいしい』の言葉は、何よりの励みになります」と続けます。

Voice  
組合員の声

生産現場がわかる産直牛乳



西 香代子さん  
(奥州市)

コロナ前に産直牛乳の交流会に親子で参加。牛舎を見学したり酪農家さんのお話を聞いて、「この牛たちの生乳からできた牛乳やヨーグルトを食べているんだ」と、子どもも実感できたようです。産直の酪農家さんが13戸と少ないことも知り、産直交流は、ふだん何気なく食べているものの生産者さんを意識する機会になりました。



コーヒーの風味が生きた  
ミルクコーヒー

## 牛乳出しコーヒー

山口 美穂さん(盛岡市)

### 材料(2人分)

産直生協牛乳……………450ml  
レギュラーコーヒー(粉)…30g

※500ml牛乳パックから50ml減らすと  
作りやすいです。

※水出しに比べてコーヒーの色は薄く  
なります。えぐみが出るのを防ぐため  
お茶パックはゆすらず、時間内に取  
り出すのがコツです。

### 作り方

- ① お茶パックにコーヒーの粉を  
入れる。
  - ② 牛乳の中に①を入れ、10時  
間冷蔵庫で抽出する。
  - ③ お茶パックをそと取り出す。
- 1人分 200kcal、  
食塩相当量0.3g



茎まで無駄なく使って  
おいしいおかず

## やみつきブロッコリー茎

おいしいコープのレシピ

### 材料(2人分)

ブロッコリーの茎  
(皮をそいだもの)…1本分  
ごま油……………小さじ2  
鶏がらスープの素(顆粒)  
……………小さじ1/3  
塩……………少々  
いりごま(白)…少々

### 作り方

- ① ブロッコリーの茎は、厚さ約3  
mmの輪切りにし、熱湯で約2分  
ゆで、ザルにあげ水気を切る。
  - ② ボウルにAを混ぜ、①を入れて  
和える。
  - ③ 器に盛り、いりごまをふる。
- 1人分 60kcal、食塩相当量0.2g

いわて生協公式Instagramで料理レシピなどを  
発信しています。ぜひフォローしてください。



## 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!



ブロッコリー入りとは  
分からない!?  
簡単に作れる濃厚アイス

## 簡単ブロッコリーアイス

### 材料(パウンドケーキ型1本分)

ブロッコリー……………100g 砂糖……………50g  
産直生協牛乳……………100ml バニラエッセンス……………少々  
生クリーム……………200ml ミックスナッツ・メイプルシロップ  
卵白(冷やしておく)…1個分 ……………適宜

### 作り方

- ① ブロッコリーは子房に分け、熱湯で3分ほど柔らかめに茹でて  
冷目で冷ます。
  - ② キッチンペーパーでしっかり水気を取った①と牛乳をミキサー  
にかけてペースト状にし、バニラエッセンスを加える。
  - ③ 生クリームはやわらかいツノが立つまで泡立てる。
  - ④ メレンゲを作る。ボウルに冷えた卵白を入れ、ある程度泡立て  
たら2~3回に分けて砂糖を加え、しっかりと泡立てる。
  - ⑤ ③に④を加えてしっかりと混ぜる。
  - ⑥ ④を加えてさっくりと混ぜる。
  - ⑦ パウンド型にクッキングシートをしき、⑥を流し入れて冷凍庫  
でしっかりと固める。
  - ⑧ 好みの大きさに切って器に盛り、ミックスナッツやメイプルシ  
ロップを好みでトッピングする。
- 全量 756kcal、食塩相当量0.4g  
(ミックスナッツ、メイプルシロップは含まず)

## レタスチャンプルー

松田 智恵さん(盛岡市)

### 材料(2人分)

レタス……………1/4玉  
ベーコン……………2枚  
厚揚げ……………1個  
卵……………1個  
だしの素…小さじ1  
塩・こしょう…少々  
醤油……………大さじ1  
サラダ油・かつお節  
……………各適量

### 作り方

- ① レタスは一口大に手でちぎる。ベーコンと厚  
揚げは、食べやすい大きさに切る。卵は割り  
ほぐしておく。
  - ② フライパンにサラダ油を熱し、ベーコンと厚  
揚げを炒める。
  - ③ 卵を流し入れ10秒ほど待って大きく混ぜたら、  
レタスを加えて全体を炒め、Aで味を調える。
  - ④ 器に盛り、かつお節をのせる。
- 1人分 184kcal、食塩相当量2.5g



レタスは最後に加えて  
シャキッと!

甘辛なそぼろと  
レタスの相性が◎

## 豚そぼろレタス丼

斉藤 菜穂子さん(滝沢市)

### 材料(2人分)

ご飯……………2膳分  
レタス……………4枚  
豚挽肉……………200g  
A(砂糖・醤油)…各大さじ1と1/3  
マヨネーズ……………大さじ2

### 作り方

- ① レタスは1cm幅に切る。
  - ② フライパンに豚挽肉を入れ、火にか  
けて炒め、少し火が通ったらAを加  
えて炒め合わせる。
  - ③ 器にご飯を盛り、①②の順にのせ、  
マヨネーズをかける。
- ※レタスは水洗い後しっかり水気を拭きとる  
のがポイント。
- 1人分 559kcal、食塩相当量2.2g

今日からつくれる  
役立ちレシピ



地元岩手の食材を使った、簡単・おいしいメニューをご案内!  
ぜひチャレンジしてみてくださいね。

産直野菜・産直牛乳を  
使ったレシピ