

ひまわり

2021年
2月22日

No. 1402

生活協同組合 あいコープふくしま

郡山市安積町日出山1-110-1

Tel 024-956-0011 Fax 024-956-0055

フリーコール 0120-910-408

もくじ

- ① あいコープ職員会議(1月30日)報告
- ② ↓ / ④ 高橋徳治商店訪問報告(1/22)工場内はきれい。
- ③ 組合員からの問い合わせ. 花たご500円玉ぐらゐの赤い塊...血卵
- ④ ↓ 花兄国大須賀社長からの回答. 血卵検知器 / 3800名の組合員づくり
- ⑤ 東京電力福島第一原発事故 吉井佳音さん / 生産者からのお願い / 組合員のひまわり
- ⑥ アスプロ食べましたシリーズ ③ / 二本松の無農薬うどん 食べましたシリーズ
- ⑦~⑩ ローカル案内・なんでもカード・異い物控えメモ

ローカル商品のご案内(3月2回)はうしろのページからです ホームページ <http://icoop-fukushima.jp> CO・OP共済に関するお問合せは、フリーダイヤル 0120-80-9431

あいコープ職員会議(1月30日)報告 ①

先頭に立ってコロナ感染防止も!

無農薬の地粉うどんで免疫カ アップ

1月30日(土) あいコープふくしま職員会議(12名全員参加)を密にならない様、中央公民館の広い調理室でおこないました。最初に理事会から ① 2020年度事業報告と21年の方向性 ② 新型コロナ感染防止、高橋徳治商店 微酸性水報告。

その後二つの班に分かれて ① コロナ感染対策 ② 無農薬「地粉うどん」を家で食べてみて二つのテーマを「ひまわり」を素材に話し合いました。最後の第3単位は二つの班の報告と「80~90万まで健康で安心して暮らせる」ために!の雇用条件等の問題提起でした。

以下、職員の参加報告です。



1月30日(土)

ひまわりの役割も改めて考えた!

- i あいコープふくしまとしては、組合員交流会等で組合員との強い結びつきができてきている点から他生協と比べても強味だと思えます。その根幹のひとつは「ひまわり」での「情報提供」や「生産者の取組案内」です。今後始まる「ネット注文」において、「ひまわり」が軽視されることのない様に、「配達現場」からも働きかけることを全職員が考えることだと思えます。又、職員の生協利用促進については、収入、支出の関係はあると思いますが家族の理解も大事なことを再認識しました。
- ii 国産小麦は貴重である事、外国産は除草剤や、今後は遺伝子組み換えの問題が出てくるのでその辺りも意識していこうと思いました。個人的には、「グルテンを摂取する」ことで起こる「小麦中毒」、その中毒症状がほとんどあてはまってしまう「怖い」と思いました。今後、クレープではありますが、小麦と砂糖の摂取量を減らしていくようにします。
(佐藤 直喜)

ワクチン 副反応も心配 でも集団免疫カに参加して

新型コロナについて、改めて「マスク」が大事なことがわかりました。飛沫を防ぐこと、感染しても軽症が多い話などです。配達時にマスクをしてない組合員を見かける話には少し驚きました。「微酸性水」についても、配達中にいろんな箇所に触れるのでスプレー式の微酸性水を持ち歩くことが大切です。事務局では、いつも同じメンバーなので気がゆるみたり、各人のプライベートでも同じことがあり気をつけたいです。

① 部屋の湿度50~60%はこれまで通り続けたいです。

→次ページ

ワクチンについて、これまで「インフル」にかかったこともなく、副作用(反応)も心配で、
ときは受けたくないが、受けて「集団免疫力」に参加して社会的な免疫力に貢献する
ことも大切だと思いました。

地粉うどんは、みんなの話を聞いて、茹ですぎていたことに気づきました。
10分で良く(生産者の大内さん)、カルボナラ風、ざる、煮込み、焼うどん 何にでも合います。
外国産(特に北米 カナダ)の「春小麦」は除草剤が大量にかかり 残留する問題が
(アレルギーバスター) あります。

グルテン度も高めた「春小麦」は、昔からの小麦とまったく違うものになっていると思いました。

(橋本 由美子)

① 高橋徳治商店訪問 報告(1月22日)

工場内は きれい 魚臭さなし

スタッフの あいさつ 気持ち良かった

原料を保管する冷凍庫には魚介類や野菜などが常時約 150 トン保
管しており、種類別に整理整頓されていました。

どれもこれも素材へのこだわりがありましたが、その中でもメイ
ンで使用している「冷凍すり身」はもちろん国産で無添加でした。
この冷凍すり身の国産は全体の 3 割程しか製造されておらず、リン
酸塩や添加物を使用しない物は極僅かです。市場に出回らないため特注
で作ってもらっており、等級も 8 段階ある内の 1 番上か 2 番目を使用
しているそうです。そのためコストも 2~3 倍かかっているとの
ことでした。

練り室・加熱加工室では、ぼたん竹輪・ソフトはんぺん・椎茸入
りおとうふ揚げを製造しており、全て化学調味料は使わず昔ながら
の製法を大事に製造しているそうです。試食しましたが化調特有の
先味ではなく、食べているうちに旨味や甘味が口の中に広がり、素
材の味や香りが感じとれました。出来立ては非常に美味しかったです。

① 高橋徳治商店から
「微酸性水」をいただいた
きました

工場内は非常にキレイで、魚介類を扱っているにも関わらず嫌な
魚臭さはほとんどなく、5S が徹底されている印象を受けました。

青果加工の工場も見学させていただきました。高橋徳治商店さん
では何故冷凍野菜を作っているのだろうかという疑問に思っておりました。

高橋徳治商店さんでは練り物でも野菜を使用する物があり外部に
加工を依頼するのは様々な面で難しいので自社で加工することに至
ったそうです。

使用する野菜を農家さんに依頼すると、ぴったりでは作れないた

め、多く作付けし余剰野菜がでる。今まで農家さんは余剰分を人に
あげたり、安く販売していた経緯があった為それではもったいない
ので、加工・冷凍して販売しお互い win-win でいられる。B 品では
なく A 品を使用しているとのことでした。

最後に高橋社長からお話をお伺いしました。

より良い商品を作るため、徹底的な試食を繰り返し可視化・数値化
をする。

『仕事をするうえで、早く・正確・楽しく・楽に』

ただ製品を製造するだけでなく、工場を災害時の避難施設にし
たり、なかなか社会へ出られない若い世代の雇用、各施設・生協への
微酸性水提供など人としての温かさがにじみ出ており感動しまし
た。スタッフの方々の挨拶も気持ちよく、高橋社長の思いが浸透し
ているのだろうなと思いました。

最後に東日本大震災及び原発事故から 10 年経とうとしています
が、社長が仰った【心の復興】というワードが印象に残り色々考
えさせる 1 日となりました。

(あいコ-プセナー 菅野 裕介)

まま通信

⑦ おとうふ揚セット 3種10品 税込 626円

組合員からの問い合わせ - 調べました

花たまご 500円玉ぐらいの赤い塊?

— 血卵です —

花たまごについて、組合員から、卵黄に500円玉ぐらいの赤い塊があり、これは何なのでしょう? の問い合わせがありました。

早速、花兄園の大須賀社長にお聞きしました。 ⇒ 次ページへ

花兄園からの説明資料です。参考にしてください。ありがとうございます。

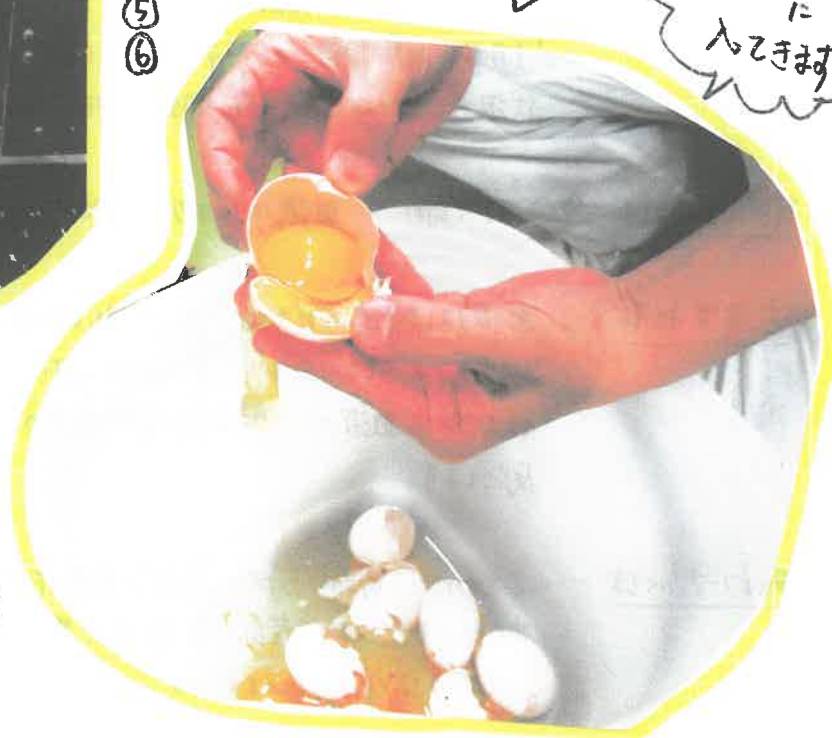


検知器


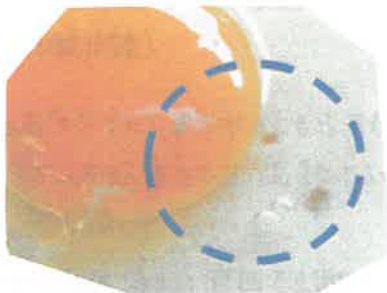

これで検知されたものはラインが変更されます

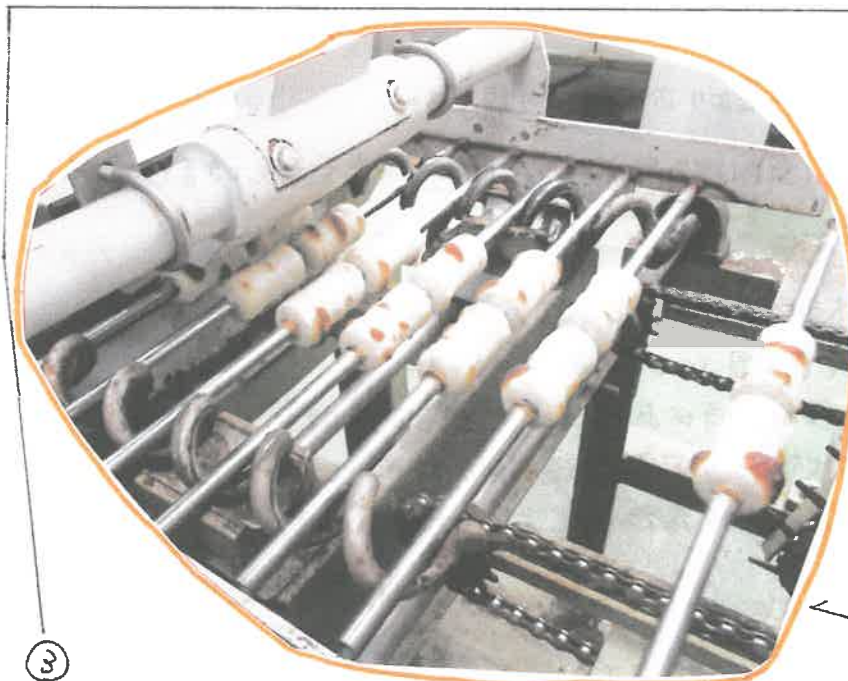
卵①②③④⑤⑥

血卵バケツに入ります



卵は右側の血卵検知と軽くついてヒビ割れ卵を検知します

<p>(A)</p> <h3>血卵</h3> 	<p>卵黄に血が付着。卵黄が排卵のときに血管が切れて出血し付着。検知器(ハモグロビン反応)で取り除かれます。しかし、例外の場合はお知らせ下さい。</p>
<p>(B)</p> <p>にくはん</p> <h3>肉斑</h3> <p>(ミートスポット)</p> 	<p>卵殻色素の粒子の集合で、赤玉では肉斑が褐色系、白玉では白色に。これに反応する検知器はまだ作られないため、粒子の混入されることがありますが、カルシウム成分ですから、そのまま食べても大丈夫です。気になる人はハジ取り除いて下さい。</p>
<p>(C)</p> <h3>卵白の白濁</h3> 	<p>産卵間もない卵には多量の炭酸ガスが溶けこんで、卵に向けて圧力をかけ、雑菌の侵入を防いでいます。時間の経過と共に気体から卵に揮発しますが、保存温度と経過時間によって炭酸ガスが卵白中に残存し白濁して見えます。卵の新鮮さのバロメーターのひとつです。</p>



270

ぽたんちくわ

165g(5本入)

税込335円

②No.ジ
①高橋徳治商店訪問
← 製造工場 (1A22日)

③

大須賀社長 ... 500円玉ぐらいの大きさだと「肉球」(ミトスポット)ではなく、血卵
だと思えます。しかし、その血卵をなぜ、検査で見逃し取り除けな
かったか 疑問なり課題が残ります。

血卵検知器では1日何十万個から「血卵」を発見し、取除き
バルトに自動的に流します。

「1月11日の産卵日」のデータを確認しましたが、正常に検知されている
状況で、これ以上の追跡調査は今回は難しく、今後の課題とします。

あいコープふくしま ... 今回の卵 - 血液の広がりか500円玉ぐらいですが、大きさは?

大須賀社長 ... 血液は、排卵のときに血管が切れて出血し卵黄に付着したもので
その大きさは500円玉より大きいものから小さいものまでいろいろです。
検知器は血液のヘモグロビンに反応するもので血液量の多少にかかわらず
反応します。

あいコープふくしま ... よくわかりました。万が一血卵を発見した場合、生協「なんでもカード」に
申し出てもらえば(産卵日を入れて)、花見園に報告し、値引き措置を
おこなうことでよろしいですね。

2月4日、大須賀社長よりお電話がありました。

ヘモグロビン検知器(血卵検知器)を調べましたが異常も発見できませんでした。
とのことでした。

組合員さんに「大きな血卵」がどうしてお届けになたかわかりませんでした。
今後の課題として花見園さんとも共有していきます。

今後、その理由がわかる時がありましたら、ご報告を致します。

今回の件、時間も大変かかり実情の報告だけで本当に申しわけありません。

今後も花見園さんの卵への信頼の程 よろしく願います。

(あいコープふくしま 佐藤 孝之)

3800名の組合員づくり

— 新しい組合員の声・おきそいセットの感想から —

◎ 花たまごは卵かけごはんにしたら、味が濃くておいしかったです。ふだん、米粉のパンは
食べませんが、もちり米粉パンはふくらんだ食感で食べやすかったです。

(二本松市)

◎ 米粉パン ~ 生地がしっかり、モチモチ、おいしい

ジャム ~ 甘さほど良く、おいしい

牛乳 ~ 甘味がある

卵 ~ 味が濃くておいしい

(郡山市)

◎ 米粉パン ... もちりどとても美味でした。(郡山市)

◎ 従姉妹なのでおすすめしてみました。喜んでいただいて本当に良かったです。

(紹介組合員)

◎ 牛乳がサラッとしていたことが印象的です。(郡山市)

◎ 喜んで利用してもらえると嬉しいです。

(紹介組合員)

◎ パンがとてもおいしかったです。一緒にきたたまごをゆでてマヨネーズであえたものをはさんで
食べました。サイズ感も良かったです。ジャムも程良い甘さで食べやすいです!

(郡山市)

◎ 遅番の多いお仕事な上に、これから残業も増える時期なので、宅配が便利だと喜び、
即加入となりました。ぜひあいコープで健康も維持していただきたいです!!

(紹介組合員)

◎ パン → もちもちとして家族全員が気に入りました。

人参 → とても甘く生で一気に食べてしまいました。

ヨーグルト → 全員の満足です。

(郡山市)

◎ どれも新鮮な品物だし配達なのでとても助かっています。(それおすすめしました)

(紹介組合員)

東京電力 福島第1原発事故

世界の人がどうとらえているのか？

あいコープ組合員・家族

吉井 佳音さん (高校生平和大使)



中満泉氏とオンラインで意見交換する高校生平和大使

11月16日午前、長崎市

平和実現へ意見交換 高校生大使と国連幹部

核兵器廃絶を国内外で呼び掛ける「高校生平和大使」が16日、国連で軍縮担当上級代表を務める中満泉事務次長とオンラインで意見交換会を行った。高校生らは「ピースメッセンジャー」として平和な世界の実現を求め、日本各地で署名活動

中満氏は「核兵器が実際に使われてしまうリスクが高まっている」と世界の現状を説明。核保有国に核廃絶を求めるのなら、どう国の安全を保障していくかも考えなければならぬとし「今後いろいろなことを勉強し、議論を深めてほしい」と呼び掛けた。

安積高2年の吉井佳音さん(17)は「東京電力福島第1原発事故を世界の人々がどうとらえていますか」と質問。中満氏は、事故後欧州で原発廃止の動きが出たなどとし「非常に大きなインパクトがあったように思う」と答えた。

12月17日(木) 民友

10年前から無肥料の米づくり

低収量だが 右肩上がり伸びている
*生産者からのお便り

立春を過ぎたのに寒いですが、時間が出来たので庭の樹木の伸びた枝を切りました。来年はしなくて良い位にと切りすぼめたので結構な量になりました。ちなみに雑木林は20年ごとに伐採して10aあたり約20tの木材が採れるそうです。肥料を使っている訳でもないのに自然の持っているポテンシャルは偉大です。田畑でも同じように自然の循環を再現できないかと試行錯誤しています。田んぼは10年前から無肥料栽培に取り組んでいます。一般栽培に比べれば低収量ですが、ずーっと右肩上がりで良くなってきたのが、昨年、一昨年はどちらも7月に天候が悪かったせいか収量が10年戻ってしまった感じですが、まだまだ道は続きます。余談になりますが、福島県は震災以前、日本一の椎茸の原木の産地でした。これが元に戻るのには時間がかかりそうです。

石澤 智雄

畑からの直送便 (ほぼ24時間~48時間以内)

畑の収穫 → あいコープセンター → 組合員宅

新鮮! 日持ち! 栄養価!

地産地消の愛菜箱 000703 977円 (税込)

2月2回 ごぼう500g 信夫冬菜1束、白菜1個、人参700g
3回産 大根、ほうれん草、ブロッコリー、ニラ、玉ねぎ

今年度はほとんど地区委員会に参加できず申し訳ありません。

そんな中にも関わらず「こだわりの麺つゆ」お試しを頂きありがとうございます。

普段、めんつゆのような合わせ調味料はあまり使いませんが(口付けが濃くて調整が苦手。醤油、みりん、酒で作る方が簡単と感じる。保存料が入っている等の理由で)。鎌田さんのこだわりのつゆなら!!という事で作ってみました。

野菜や魚のあげ浸し、もやしチャンプルー、肉じゃが(我が家は肉なしですが...)、めんつゆと同等、色々な料理に合わせて使えます!!

最近では調味料もそろえるより、めんつゆ1本で料理を作る方も多くなりました。アレンジ次第でレシピ広がりそうです。

(福島市)

⑤

組合員のふるさと

もやしチャンプルー あげ浸しに

こだわりのつゆ (麺)

3月2回

280 鎌田さんのこだわりの麺つゆ 500ml 45円(税込)

アスプロ 食べました シーズ③

主人も子どもも アスプロ 大絶賛!

アスプロ、おいしかったです。まだ食べたことがなかったのが 初挑戦でしたがアセがなく食べやすかったのが主人も子供達も「おいしい!!」と大絶賛でした。

今回はシンプルにマヨネーズをかけて食べたのですが、次回注文する時は他の食べ方でも食べてみようと思います。

(伊達市)

○「アスプロ」の感想

青系の野菜を食べたくない2才の息子…。でもブロッコリーの茎は好きなのできっとアスプロも食べてくれると思い、夕食にサラダで出したら、見事に食べてくれました。味はアスパラに近く、茎が甘くておいしかったです。

リピ決定♡ 次はバーコン巻きにしてみます♪

(郡山市)

夫は菜の花かと思った



肉といっしょに炒め煮して中華風の味付けで食べました。花蕾がブロッコリーより小さくて洗いやすくて、アスパラ同様下ゆでしなくても、そのまま料理できました。夫は食べた感想は「菜の花かと思った」と言っていました。

道の駅などで「スティックセニョール」といった名前がよく似た野菜を購入し食べていたのですが、それとはまた別の品種なのではないか?! スティックセニョールは肉巻きにしてお弁当に入れると彩りが良くなるのでよく作っていました。

(あいコープセンター)

2月2回(週) 注文数 239ヶ ローカル品 3月2回

2月3回(週) 注文数 244ヶ 000706 アスプロ 150g 税込 208円
(アスプロの成長不足のため欠品になりました)

二本松の無農薬 地粉うどん 食べました シーズ

こんな風には食べました

地粉うどん

麺がとても増えた!

鍋にお湯を沸騰させて、300gを入れ、一度差し水してからもう一度沸騰させてから、火を止めました。(ここまで茹で時間 3分)その後、12~13分放置しました。麺がとても増えたように感じ量の多さにびっくりしました。国産小麦 100%だからでしょうか…。同じグラム数でも市販品とは、量が全然違うと感じました。

「冷やしぶっかけうどん」

うどん 60gを器に盛り、叩いた梅干し、細切りきゅうり、大根おろし、きざみネギ、かつお節、細かくした海苔をのせ、鎌田さんの麺つゆでいただきました。とても美味しかったです。

うどんは、食べ応えがあり、60gでもおなかいっぱいになりました。500gで5人前の表示ですが、私には60gくらいで十分です。

(あいコープセンター 橋本由美子)

トッピングは さば缶、大根おろし、小松菜、卵

ひっぱりうどん方式で食べました。

- 千葉産直のさば缶
- 大根おろし
- 森さんの小松菜 (小さめにカットして昆布だしで軽くしゃぶしゃぶしておく)
- 花たまご(生)
- 小えび

• 鎌田さんの麺つゆ、さば缶の中身と汁をうづわに入れ、少し湯をそそぎ… 好きなものをトッピングして… いただきました。4人で500gでしたが、お腹いっぱい満足感がありました。

(あいコープふくしま 橋本拓子)

注文数 2月2回 273束

3月2回 ローカル品内 二本松の 000721 地粉うどん 500g 490円(税込)