

ひまわり

2021年
10月18日
No. 1435

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 あいコープみやぎミートセンター落成 11月1日稼働
- ② 「無謀」でもあいコープ発展の歴史、豚肉・牛肉商品が届くまで
- ③ 食肉加工課7名の決意、モチベーションを組合員交流
- ④ 3800名の仲間づくり/2021冬のギフト/組合員のひろば
- ⑤ 組合員のひろば/生産者からのお便り/お祝い心 里いそ(329)
- ⑥ 刈り入れ前の稲田/ローカルアズナロ/ローカル春菊がスタート
- ⑦ ~⑩ ローカル商品のご案内・たまごもかた・注文控メモ

ネット注文
QRコード



ローカル商品のご案内(11月1回)はうしろのページからです ホームページ <http://icoop-fukushima>

CO・OP共済に関するお問合せは、フリーダイヤル 0120-80-9431

あいコープみやぎ あいコープ ミートセンター 落成式

(食肉加工) 11月1日分
稼働スタート

生産者 → 食肉加工 → 組合員と一貫体制確立



10月4日(月) あいコープみやぎ「あいコープミートセンター」が落成され、その式典が開催されました。この「ミートセンター」は豚肉と牛肉の「食肉加工課」がすべてを担います。組合員には11月1日の供給からスタートになります。

この「センター」の設立によって、豚肉、牛肉が生産者から食肉加工、そして組合員へのお届けがあいコープ一貫体制になります。結果、これまで以上の品質向上、企画の右へ

充実と発展するでしょう。あいコープふくしまも、これまで以上に利用を広げ応援していきたいと思っております。

あいコープふくしまより佐藤孝之が代表して出席させていただきました。以下の報告は落成式典であいさつされました3名の方の発言要旨です。「Xモ」のため全く不十分なまとめですが何卒ご理解下さい。

無いものは自分たちで作る 「あいコープ魂」で

— あいコープみやぎ 高橋理事長 —



あいコープみやぎ
高橋千佳理事長

あいコープ
ミートセンター
(食肉)



本日、落成します「ミートセンター」(畜産部門)の目的は『産直運動』の充実と拡大です。あいコープは以前から無いものは自分たちで作ることをやる「あいコープ魂」があり、今回もそうだと思います。

市場の多くの豚肉とは歴然とした違いがあり「あいコープ生産者の豚肉」から「加工部門」まで一貫したものとなって組合員に届くこととなります。「ミートセンター」によってこれまで以上の品質管理、充実した企画が期待されます。

その体制として「食肉加工課(新設)職員7名」が配置されそれを担う決意を強めております。

「無謀」でも あいコープの発展の歴史です

「どうやらうまいくわ」経験から伝えたい!

<吉武わかば理事長>

<パルミット 江川常務>

ミートセンターの話を知り初めて聞いた時、「それは無謀!ど止めた方が…」と話しました。今でもそう思ってます!(笑)

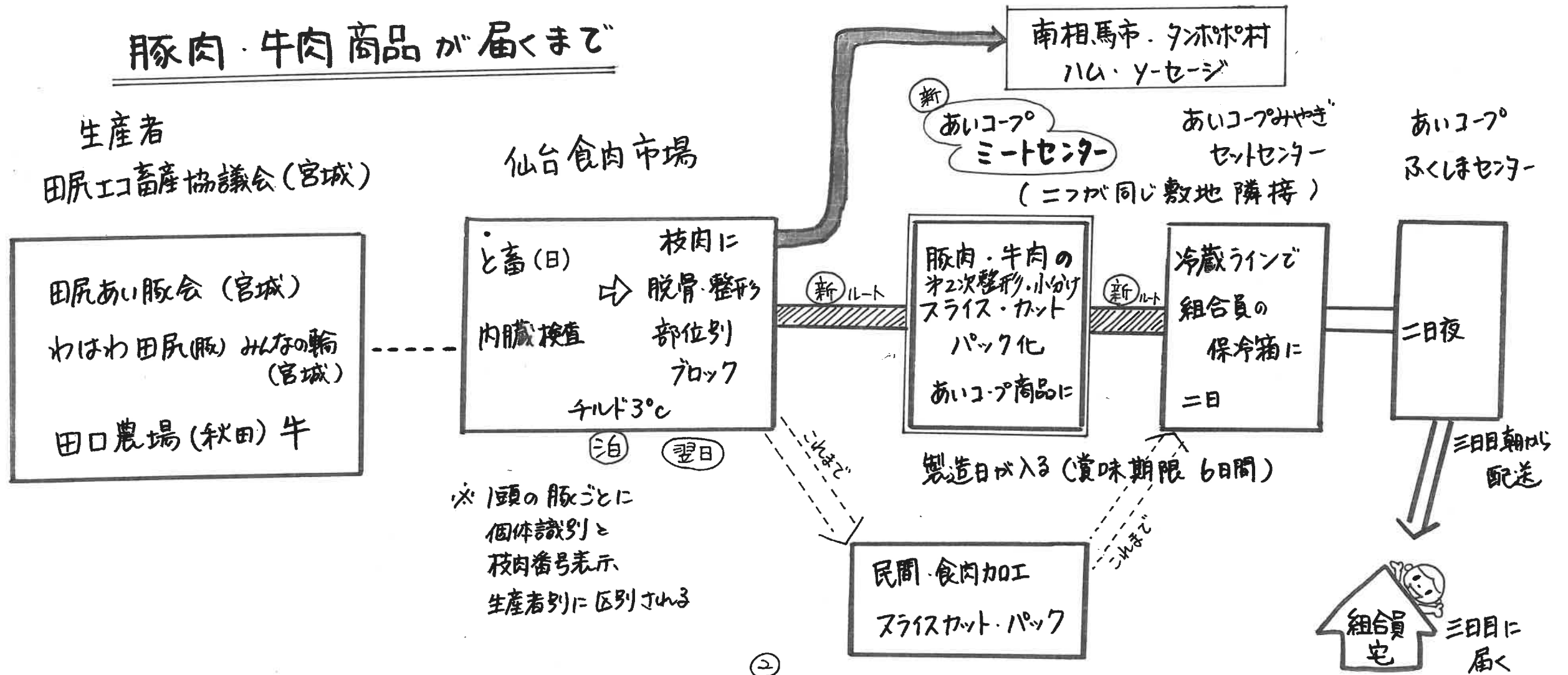
私があいコープさんより「ミートセンター」の相談を受けた時、部位バランス、需給調整など課題が大きく、「少し無謀」とも思いました。しかし、自分たちが45年前に食肉加工所をアパの建物から始めた経験から、「どうやらうまいくわ」発想を変えて話し合ってきました。

でも考えてみれば、「無謀」はあいコープみやぎの発展の歴史であり、遺伝子かも知れません。

そんなことが今回の『ミートセンター設立』に少しでも役立ったかなと思います。これから、うまいくわがない時もあるかも知れませんが、みなで支えあって組合員の期待に答えられるセンターを目指してほしいものです。

このセンターで、障害者の方が一諸に働いていただくことを含めて、とても大変であり、大切な事です。ぜひこの事業を遂げてほしいです。

豚肉・牛肉商品が届くまで



私たちが原料肉を見分け
 これまで以上の商品を作ります
 - 食肉加工課7名の決意 -



社会福祉法人 みんなの輪
 吉武 洋子 理事長
 (元アピコフミヤギ 理事長)

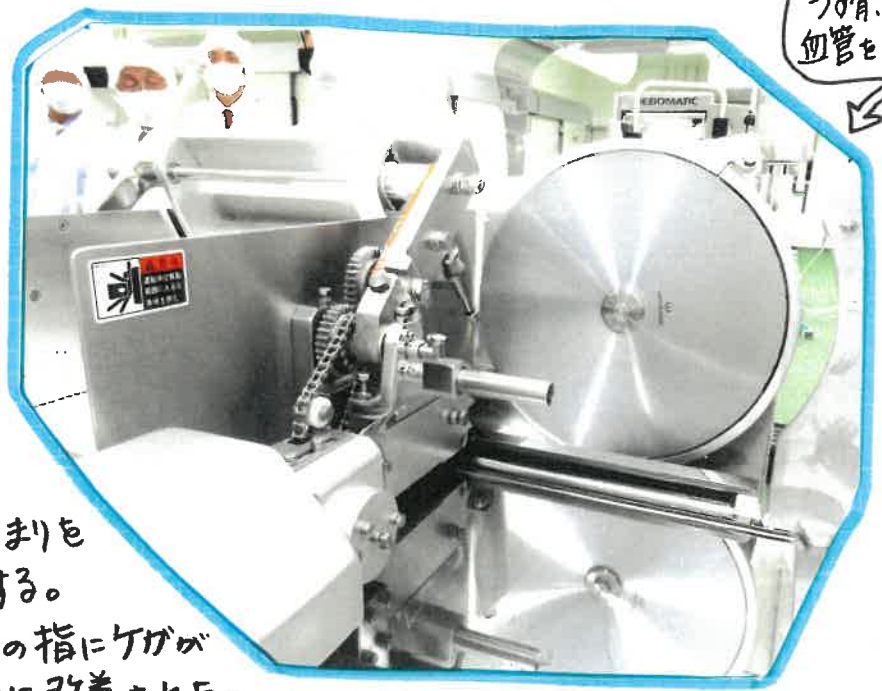


「決断と覚悟をして!」 「365日のうち360日をミートセンターの事」
 「福祉部門から移ってきました お肉に触って実感したことは この道のプロになりたい!」
 と、それぞれの決意に感動しました。



キッチンスタジオ
 組員交流室

二次整形
 とリ分け
 うす骨、皮、リンパ
 血管をトリミング



(1) 肉の固まりを
 スライスする。
 作業者の指にケガが
 ないように改善された。

『最新型 スライサー』 → スライスされた肉がパックに並べられ

(2) タンテ-グール
 パックが並ぶ

③

(3) 包装機
 ※包装プラスチック
 35%削減

(4) 金属探知機

(5) 重量チェック
 ラベル表示

(6) 収納箱

刈り入れ前
穂を重なる箱に
豊作も期待!

愛農会
石濱 智太郎
さん

無農薬 食味コンクール第1位の
米づくり



(9月29日 郡山市 田和町)

新米出荷直前の稲田

11月1回 今週初出荷

森農園・森夫妻ご
(2021年9月30日)



地元ロカルフ

春菊がスタート

鍋物に春菊
そして生野菜 サラダにも!

無農薬の春菊、11月1回からお届けできます。

今年は天候が安定しなくて種の播種が遅れましたが
ほかに肥料を床土に混ぜて、週間後(9月8日)に種を播き
9月30日に写真のように成育。今後天候不順でも「Spsb」
(強力な光合成細菌)と濃縮還元液(乳酸菌発酵液)を
散布して予定通り出荷できるように頑張ります。

ロカルフ ふくしまGAP



春菊

防除0 150g 税込168円

⑥

ロカルフ案内 (11月1回)

アスプロ

000710

160g

(茎ブロッコリー) 税込208円

防除2回/通常の栽培では9回



ブロッコリー
苦手の息子と主人
パクパク 食べた!

以前から気に入っていたアスプロ、はじめて食べて
みました。下茹でなしで2cm位に切って、バターしょうゆ
炒めにしました。すも、ブロッコリーが苦手な息子と夫が
「これはおいしい!!」とパクパク食べるではありませんか!
アスプロは味がアスパラガスのように、青臭さもなく
とても食べやすいです。茎部分もやわらかく皮をむかずに
すべて食べることが出来ます。

野菜が苦手な息子にもおいしいと好評だったアスプロ。
これから毎週注文することにしました♪

(郡山市)

驚き!! 野菜が得意でない子
食べた!!

アスプロ いただきました。やわらかいし、甘いと感じました。

(シンプルにゆでてマヨネーズをいただきました。)我が家の子も達の中は
野菜が得意でない子がほとんど食べてしまいました。驚きです。

(「たまわり」2021年2月3回より) (郡山市)

私のおすめの食べ方

春菊は灰汁(あく)が強い野菜と思われがちです。
しかし、ほかに「Spsb」で栽培したものは生サラダで
食べても大丈夫です。これから寒い季節にむかい鍋物に
春菊はピッタリですが、生野菜としてサラダにも加えて
ほしいです。

(ふくしまGAP 八代昌子)



(9月30日 ふくしまGAP 八代昌子さんの畑 9月8日に種を播種しました)