

# ひまわり

2024年  
5月20日  
No. 1566

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 福島県産 豚肉交流会 飼育から加工まで
- ② 角煮 比べてみました
- ③ 石けんコーナー 石けんアンケートより
- ④ 左内フェア
- ⑤ ローカル商品のご案内
- ⑥ なんでもカード・注文控メモ

あいコープふくしま  
Instagram



ネット注文  
QRコード



ローカル商品のご案内（6月1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

福島・郡山・豚肉交流会 (4/24・5/1)

産直肉、飼育から加工まで  
オール あいコープ!!



食べ比べの  
角煮のうべらの  
確認。

わあ!  
こんなに  
入ってる!

市販品です。  
さあ、何が  
入っていたのかは  
②ページ  
にて!



あいコープみやぎ  
吉武常務と  
団んで  
(前列右から  
3番目)

郡山中央公民館

4月24日(水) 福島市サンライフ福島で 14人、5月1日(水) 郡山市公民館では  
22人の参加で 豚肉交流会が開催されました。  
あいコープみやぎの 吉武常務・辻井課長(4/24のみ参加)に ミートセンター立ち上げの話から  
豚の飼育、そして みんなの輪との連帯についてもお話いただき、参加者から感謝の声  
あがっています。

## 美味しい だけじゃなく うれしい 気持ち

＊いつも食べていただいていた あいコープさんの角煮が「余剰肉」から作られていた事を  
初めて知りました。ゴロゴロとしっかりしたお肉だったので、その為にかットして作っ  
ているものばかり思っていました。大好きで、よく食べていた商品が常に発生する余  
剰肉の課題に微力ながらも貢献できていたなんて、美味しいだけじゃなく  
うれしい気持ちにもなりました。我が家にとっては、「常備おかず」の味わい  
角煮、これからも大切に食べてさせていただきます。

今回、あいコープさん、食肉加工課さんの、熱いまっすぐな気持ちに「ありがとう」の  
気持ちがいっぱいです。

これからも 我々の食卓を よろしくお願いします!

①

(伊達市)

# 角煮 比べてみました



＜市販の角煮＞

- 原材料名・豚ばら肉(輸入又は国産)
- ・砂糖・しょうゆ・しょうゆ・還元水あめ
  - ・砂糖・発酵調味料・でん粉・食塩
  - ・ねぎエキス・こんぶエキス・粉末卵白
  - ・加工でんぷん・増粘剤(加工でん粉・増粘多糖類)・調味料(アミノ酸等)
  - ・カラメル色素・香辛料抽出物



＜あいコープの角煮＞

- 原材料名・豚肉(国産)
- ・タレ(鎌田社の醤油・砂糖・みりん・米酢)

たったこれだけ!!

一頭買いのため、余剰部位が必ず出る。その肉を使った冷凍商品を開発しています。

## 余剰部位の冷食も利用してみる!

★豚の育成から全量引き取り、加工包装して組合員へのお届けまで一貫して行っているすごいシステムで、さらにこの中で社会福祉法人みんかの輪の利用者さんも一員として作業に加わり重要な役割を担っていることを知って、大手企業の流通システムでは決まらずばらしい取り組みだと思いました。

豚の角煮の試食では、あいコープの角煮とセガンの角煮での食べ比べで、想像していた以上の味の差があり驚きました。セガンは濃い味つけでこまかき肉の臭みが口に残りましたが、あいコープの角煮はシンプルな味でしみじみおいしい!! 我が家では毎週「切り落としミックス」と「ひき肉」を注文していますが、これから余剰部位で作られた冷食も利用してみようと思います。

## 豚肉を買って応援したい!

★あいコープみやぎからお越しいただいた吉武常務と辻井課長のお話しが聞けてよかったです。生協として最先端な取り組みをなさっていると知りました。創立～今現在までの2年間の苦勞をお聞きますと、あいコープみやぎミートセンターの豚肉を買って応援したい!という気持ちになりました。

“安い!”だけではない、奥深い価値を考へて消費活動に移していきたいと思います。福島に来てお話ししていただき本当にありがとうございました。

(福島市)

## スライスの達人が担当している!?

★今回の交流会を通して、冷蔵のお肉が当たり前のように消費できることがとてもありがたいということに気がつきました。利用者さんの丁寧なお仕事の上に成り立って作られているのだなということにとってもしみじみとした思いが込み上げました。お肉も昨日、豚モモスライスをいただきましたがそのお肉もスライスの達人の方が担当されているのかなと思うとありがたく思いました。

今回の交流会、とても意義のある素敵な交流会でした。消費者として見る食品を今回は生産者の視点で見ることができて、とても貴重な時間でした。質問にもご丁寧にお答えいただきありがとうございました。

(郡山市)

## 生産からお届けまでを一貫生産!?

★あいコープみやぎの吉武常務・辻井課長、福島市まで来てあいコープミートセンターの歩みについてお話ししてくださってありがとうございました。お話を聞いて、あいコープミートセンターのことを何も知らなかったんだなと思いました。ミートセンターをゼロから立ち上げていたこと、生産からお届けまでを一貫生産していたこと、スタッフを育てる苦勞、余剰肉をなくするための商品の開発など...

自分達でミートセンターを立ち上げたからこそ語る内容でした。あいコープとみんかの輪の関係も初めて知りました。「わいわい」のパンやお菓子を時々注文していましたが、知らずのうちにばかり...。今回お話しを聞いて本当に良かったです。そして一度ミートセンターに見学に行ってみようと思いました。



市販品の角煮

あいコープの角煮

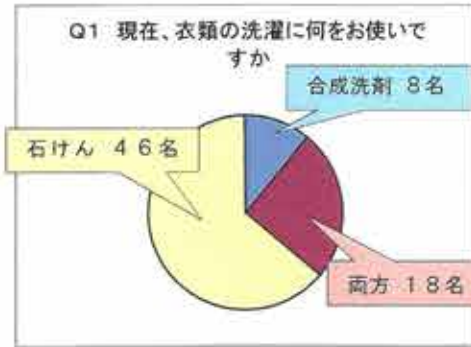
あいコープハンバーグ



## 石けんコーナー

### ご協力ありがとうございました

石けんアンケートにご協力いただき、ありがとうございました。今回は72名の方に回答していただきました。現在、CMや店頭に並ぶ商品は圧倒的に合成洗剤が多い中、63%にあたる46名の方が洗濯には石けんを使っているという回答でした。一貫して健康と環境に安全な「石けん」の使用を呼びかけてきた私たちあいコープふくしまは、この結果にたいへん心強い思いがしました。さらに多くの人に快適な石けんライフを送っていただくために、貴重なご意見や体験談、感想などを共有していきたいと考えています。



### なんでもカードからの声

#### 石けん生活を一緒に楽しめよう!

★ 私は石けん生活を始めて25年位経ちます。石けんに興味があっても合成洗剤をやめられない方や、いざ石けんにトライしても何か困難にぶつ

かりやめしてしまう方へ... もったいないです!! 自分を守り、皆を守る事が環境を守る事につながります。

(福島市)

#### 母のおかげです

★ 子どもの頃からの石けん生活で、何の問題もありません。むしろ合成洗剤の匂いに頭が痛くなります。

ホームセンターの洗剤売場を通ると目がチカチカします。

私が小学生の時に、母が合成洗剤や合成着色料、保存料の恐ろしさに気付きました。ずっと生協輪廻品の中で育ってきました。(その時はあいコープさんではありませんでしたが...)

今、何事も無いのも、母のおかげです。

(郡山市)

### 汚れ落ちが全然違います☆

★ いつもお世話になっております。石けん生活になって、長いもので10年以上前から使用しています。特に洗濯物の場合で、汚れ落ちが合成のと全然違います。

身体にも安心ですし、においも気になりません。台所は固形石けんを使用していますが、慣れると使いづらさはないです。油汚れもきれいに落ちるのでうれしいです。

これからも石けん生活をエンジョイしていきたいです。よろしくお願いします。

(郡山市)

### 安全・安心な石けん

★ 石けんは何れも安全・安心です。娘が合成シャンプー、毛染めで頭皮に赤い湿疹が出来、その恐ろしさに驚きました。若い人達にその恐ろしさを知ってほしいです。

CMに「だまされず」、しっかり何を使っているか、成分をよく見て使って欲しいです。子供達にも教えていきたいですね。

(郡山市)

### 洗剤ネットで簡単にようになりました

★ たて型洗濯機で粉石けんを使用しています。今までバケツに粉石けんとお湯を入れてかき混ぜて溶かしていましたが、「ひまわり」の記事を見て、石けんネットに粉石けんを入れるだけの方法を試し、溶け残りなく大丈夫なことがわかりました。腕まくりする手間が減り、楽になりました。ありがとうございました。

(福島市)

洗剤ネット方式は、また「ひまわり」に掲載します。見てくださいね!

煮出しの“ひと手間”  
かけて♡

山形・庄内の

# 食文化を味わう

左内協同ファーム

## むぎちゃん 三つの魅力を味わう

- 安全な無農薬の六条大麦
- 甘さと香りの低温焙煎
- ノンカフェインで子育て中のママさんに

- ① 左内協同ファームが農薬不使用で育てた“六条大麦”だから安心です。
- ② 大麦の甘さと香りを引き出す“低温焙煎”で製造。高温焙煎とは色も味も香りも違います。
- ③ “むぎちゃん”はノンカフェインです。子どもさん、授乳中のママさん、そして寝る前に飲むでも大丈夫です。

“むぎちゃん”は、六条大麦と低温焙煎の甘さと香りを引き出す煮出し麦茶です。冷水用パックでは味わえない味と香りを“煮出しのひと手間”かけて“むぎちゃん”で体験して下さい。

### 「むぎちゃん」のおいしい作り方

#### やかんでつくる

① 水2リットルに麦茶4パックを入れて火にかけます。



② お湯が沸騰したら弱火で2~3分煮出します。火を止め5分程おきます。



③ やかんからティーパックを取り出します。冷やしても、そのままホットでもどうぞ。



#### マイボトルでつくる

① 500mlの熱湯に麦茶1パックを入れて1~2時間後に取り出すだけでOK! いい飲みごろに仕上がっています。

ティーパックはこちら。



※ でき上がった麦茶は薄い色です

大麦を  
取る

水2Lにカップ1杯の麦茶

沸騰 → 弱火で3分 → 火を止め5分 →

400805 むぎちゃん 500g入パック 520円 (税込)

400804 むぎちゃんティーパック (30g×10袋) 594円 (税込)

「によっこ」  
かわい名前で新登場  
山形うまいものコンテストでW受賞



玄米100%



によっこで玄米生活。  
アレンジレシピなど  
情報はこちら



- ① 鍋にバターを入れベーコンを炒め、玉ねぎを加え更に炒める。その後、白菜や他の具材も入れサツと炒める。
- ② 白ワインを加え少々煮たら、ホワイトソースを加え、滑らかになるまで弱火で煮込み、牛乳又は生クリームで味の濃さを調整する。
- ③ 別の鍋に湯を沸かし、塩を入れによっこを3分茹でる。茹でている間に②に塩、胡椒で味付けをし、パルメザンチーズを加える。
- ④ によっこを茹で上げ、少量のオリーブオイルで和えたら皿に盛り、②をかけた後完成。

④ 400803 によっこ 1袋 (4個×3袋) 443円 (税込) 冷凍でお届けです。

人気上昇

## おせんべい

化学調味料は使っていません



美味しいお米で作った  
薄焼きせんべい  
お米の味がしみて  
パツパツ美味しい!  
食べやすい!

◎を意味したおやつです  
特別栽培お米100%

400806 1袋(10個)  
48g (税込)  
216円



玄米の香りが広がる!  
玄米と黒米の香りが  
香ばしい~

手軽に玄米を取り入れよう!  
有機の35% 黒米のみ

400807 玄煎  
48g (税込)  
238円

この「によっこ」は玄米を手軽に取り入れられ、栄養価も高い。冷凍なのでいつでも使える。私は、シチューに入れたり、キムチ鍋にトッパ代わりに使っています。また甘味としても... あんこをつけてあんこにしてもおいしい。白玉団子の玄米たんぼバージョン グルテンフリーで 血糖値の上昇も抑えていいですね。(郡山市)

によっこは、玄米を100%使用したニョッキです。もちろん、原料は庄内協同ファームの生産者が作った特別栽培米を使用しております。添加物は一切加えず、グルテンフリーで食物繊維たっぷりです。形がドーナツ型なので、むらなく良い食感に茹で上げられて、ソースなど味が絡みやすいです。そんなによっこのアレンジレシピを地元レストランのシェフが考察してくださいました。によっこがあれば、残りの材料は各ご家庭によくある材料のみです。ぜひ、ご覧いただき、興味がある方は弊社ホームページまたはQRコードを読み取ってみてください。

### 「によっこ」の白菜のクリームソース

(材料) 4人分

- ・によっこ ..... 16ヶ(1袋+4個)
- ・ベーコン ..... 20g
- ・玉ねぎ ..... 60g
- ・白菜 ..... 80g  
(お好みでにんじんやキノコも可)
- ・ホワイトソース缶 ..... 100g
- ・牛乳又は生クリーム ..... 約40cc
- ・バター ..... 20g
- ・白ワイン ..... 20cc
- ・粉チーズ ..... 10g
- ・塩、胡椒 ..... 少々
- ・オリーブオイル ..... 適量

#### レシピ

下処理: ベーコンと玉ねぎを1cm幅に切り、白菜はサツと茹で冷水にとり水気を絞っておく。

