

ひまわり

2016年
10月31日

No. 1187

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

- ①～④ 飯豊ながめやま牧場ツアー報告
- ⑤ 生産者からのお便り、愛菜箱、ローカル品20%以上、測って安心、測って対処(190)
台風による生産者被害への支援、ポストヤム牛乳の17依頼
- ⑥ 「エンジェルはお金がかかる」報告
- ⑦ エンジェルつづき、丹波村牛渡社長を囲む報告
- ⑧ 牛渡社長とのQ&A ⑨-⑫ ローカル商品の案内、はんでモカード、私の注文品控えメモ

ローカル商品のご案内(11月3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 0120-212-107

飯豊ながめやま牧場ツアー報告①
いいで

東京ドーム38個分の広さ ながめやま牧場ツアー①

娘はミルクをあげたり、頭をなでたり満足 (5才)

10月15日 放牧、ポストヤムツアーに参加させて頂きました。

ツアーには5歳の娘と2歳の息子の3人で参加しましたが、2人とも本物の牛さんの大きさに圧倒され泣いてしまうかと心配しましたが、息子は何度も触れることができ、娘も最後はミルクもあげたり、頭をなでることもでき、とても満足したようでした。

実際に見た牧場は思っていたよりも広大で放牧地で驚きました。あの広さを自由に走れるのは本当に牛にとってストレスがないだろうなと実感しました。また、牧場の方の話で印象的だったのは、牛の赤ちゃんには半分ミルクを飲ませて、お母さん牛のお乳はすべて私たちの牛乳になることを知り、びっくり

であり、今まで以上に牛乳に感謝して頂かなければと思いました。

他にもシチューのおいしさやツアーの楽しさ、書ききれないほど満足のツアーでした。

(福島市 -)



馬にける! 牛、牛、牛

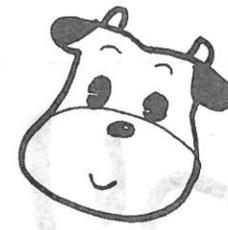
コシヒカリを1日3kg食べて 道理でおいしいミルク

いつも飲んでいる、ポストヤム牛乳の元となる牛さんを実際に見て

本当に安心しました。草を食べに行ける牛や、牛舎で昼寝している牛など、とても自由で「のびのび」生きていました。エサもとてもこだわっていて、コシヒカリを1日3kg食べていると聞いて驚きました。

道理でおいしいお乳だね(笑) 一番びっくりしたのは、子牛が飲むはずのミルクを私達がのんでいて、子牛は半分ミルクを飲んでいるそうです。とてもありがたい牛乳、もっと大切に、感謝して飲もうと思いました。飯豊ながめやま牧場の皆様もとても良い方ばかりで、牛たちもおだやかで優しくとても楽しいバスツアーでした。子供も子牛にミルクをあげたり、大きき牛をさわったり、貴重な体験が

できました。 (伊達市)



小布がらす「エサやミルクをあげる子どもたち!

今回あいつのツアーに家族4人で参加させて頂きました!
ながめやま牧場に到着してまず「広さ」にビックリ!そして
牛がたくさんいるのに、あまり小さくおぼつかないことにも驚き
ました。牛は体が大きいので子供達が小布がらすかな?と
心配していましたが、牛でたり、エサをあげたり、
子牛にミルクを飲ませたり楽しんでいました。
子供達の嬉しそうなお顔をたくさん見ることができて、参加
して良かったと思えました。素敵な牧場で「のびのび」
育った牛からとれたミルクだから美味しいんだと実感しました。
(伊達市)

牛にエサ、子牛にミルク 楽しかった!

ながめ山ほくじょうへ行って、牛にエサをあげたり、子牛にミルク
をあげてとても楽しかったです。
もちつきができたのうれしかったです。お昼にたべたシチューや
おもち、ミルクアイスがおいしくて、おかわりをしました。
またいきたいです。(伊達市 (小2))

牧場内 ヨーグルトの香りと洋酒発酵の匂い

10/15 パスちゃんツアーに参加しました。お天気にも恵まれ、広大なながめやま牧場をみて、
美しい景色にみとれてしまいました。そして牧場内を見学して、パスちゃん牛乳を飲むことが
本当に幸せなことなんだと思えました。私には牧場内はヨーグルトの香りや、
洋酒が発酵したような匂いがしているように感じました。牧場の方のお話で、
「もうけではなく、牛はパートナーという考え」という言葉は、牛が自由に歩き回れる
フリーバーン牛舎を見てよくわかりました。昼食では おもちや、パスちゃん牛乳を使った
シチューをいただきました。シチューは高級レストランにでてくるような口味で、おもちも
つきたてで美味しかったです。また一段とパスちゃん牛乳好きになりました。
(郡山市 長者)

2歳の息子の手が牛さんにペロリ

「私たちと同じものを食べてる」と娘

初めての参加で家族4人そろって1日めいいほい楽しませていただきました。2歳の息子は牛さんに
両手をペロリとなめられて驚いて大泣きしてしまいましたが、5歳の娘は仔牛へのミルクをあげる
体験ができたこと、エサの調合とエサやりも自ら進んで取り終っていて、本当に大満足だった
ようです。帰宅して買物に行き、おから(9Pの花)をカゴに入れると娘が、「これ!牛さんの
エサだ!私たちと同じの食べてるんだもんね!」とうれしそうに話していました。
自分たちの口に入るものがどうやって育まれ私たちのもとまでやってくるのか?それをしっかりと体験
させて自分たちの目で見てくださった放牧パスちゃんツアー、感謝日々感謝の1日でした!
(郡山市)

今回家族4人で参加させて頂きました。行く前から家族で大変楽しみにしていました。
車中でも牧場や牛乳に関するクイズで知識が深められ、子供も喜んでいました。
ながめやま牧場に到着すると、牧場の大きさに家族全員で驚きました。
牛舎内では、あまり臭いに苦にならず、牛に与えるエサの話では国内産で飼育しているとお聞きし、
生産者のお話を直接聞ける貴重な経験でした。(郡山市)

馬のように走る牛の姿に驚き 子どもは初めてのミルク作りにも興奮

先日、家族で初めて参加しました。バスの中ではクイズをいたすと子供達も
楽しく遊ばせてもらっているうちにながめやま牧場へ到着しました。
まず、牧場の広さに驚きました。丁度タイミング良く放牧する所も見ることができました。今まで
牛というゆつとしたイメージがりましたが、馬のように走っている姿を見て驚きました。
本当にストレスがなく育っているのだなという事、こだわりの牧草地、エサ、殺菌法、
そして牧場の方々の愛情・努力によって甘くておいしい牛乳ができるのだなという事が
わかりました。子供達も初めてのミルク作り体験にとても興奮し
喜んでいました。おいしいパスちゃんシチューやおもち、ヨーグルトアイスも頂き、大満足の
ツアーとなりました。とても貴重な体験ありがとうございました。子供達の為にも
自分たちの目で確認できた安全でおいしいパスちゃん牛乳をこれからも飲んで
あげたいです。(玉川村)

今回も目立ったお父さんの姿。
「家族..一緒にいいですね」



うしさんに
あえてうをしかったよ



「**熱変性**」しているか
- レネット実馬から学ぶ -

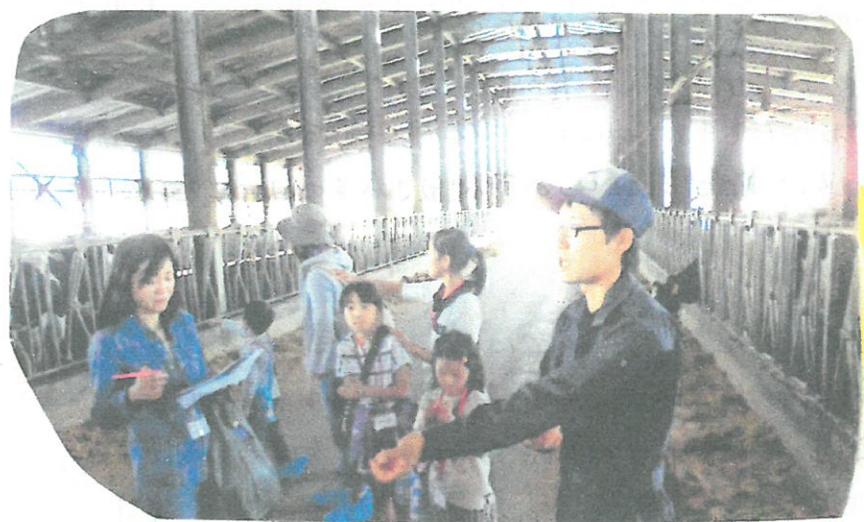
次ページにつづく

超高温殺菌 (130℃-2秒) ではタンパク質が変成

1.0スちゃん牛乳は柔らかなチーズ状の固まり、
↓
吸収・消化しやすい!

奥羽乳業で私たちが (河北町) 実馬しました! 9月23日実施

凝乳酵素材「レネット」を同量加えまいた。



ながめやま 遠山 場長さんの説明
天井が高く体育館のように歩き回れるフリーバンのパドック牛舎。
豪雪地域の飯豊町、冬期と夜はこの中に。



あいコ-アふくしま バス2台も総勢 93 名 パチリ

初めて牛さんに触れました!
お父様と広いパドックのため
鼻車輪がありません。
自由に歩き、ストレスのない
健康な牛さんです。



もちつきを
教えてくれる
遠山 場長さん

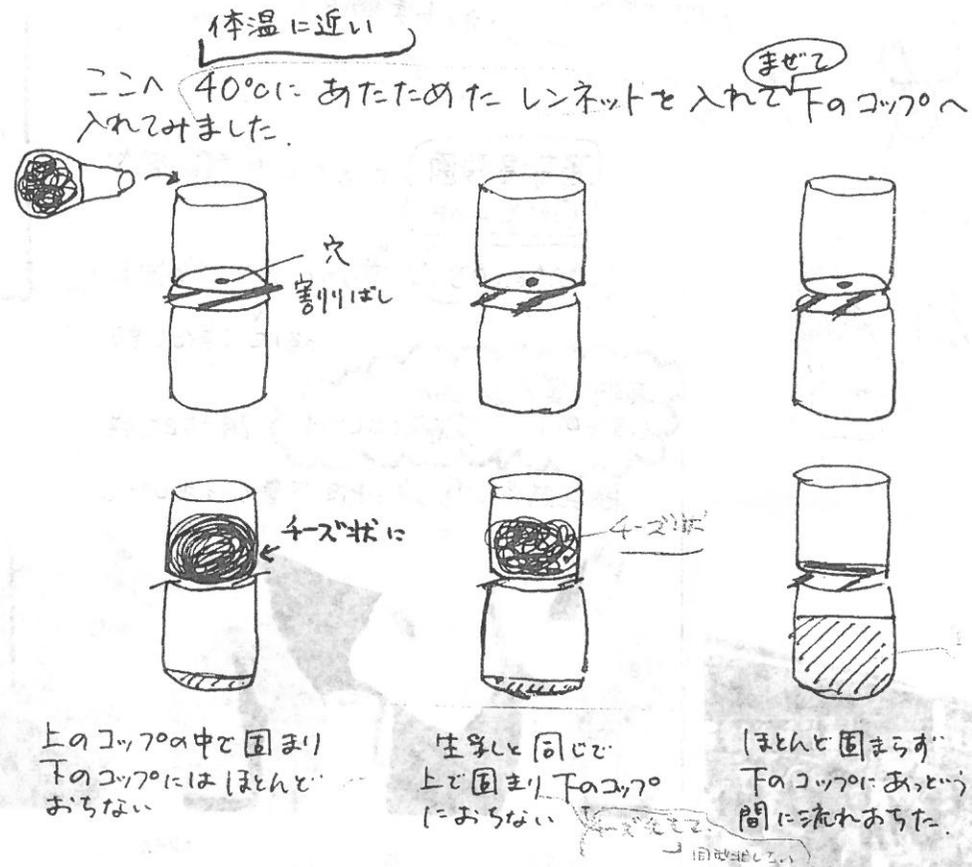


きなこと糸内豆もち、1.0スちゃんのシチュー お腹一杯食べました。



生乳 (せいにく) 牧場で搾りたてで加熱殺菌していない
1.0スちゃん 75℃-15秒殺菌、バクテライズド殺菌
奥羽そだちは、超高温殺菌 (130℃-2秒) 市販牛乳
↓
コップに注ぎました!

レンネット実験のつづき...



《実験結果から》

- ① 生乳(せいによう)とパスタチアン牛乳は上部のコップ内で柔らかい「チーズ」状に固まり、コップの穴から、下のコップに液体はほとんど落ちず。タンパク質の熱変性がないことを証明しました。
奥羽そだち牛乳は、下のコップにほとんど流れ落ち、タンパク質が超高温殺菌(130°C-2秒)により熱変性していたといえます。
- ② パスタチアン牛乳は、私たちの胃の中でもカゼインタンパクが柔らかい「チーズ」状に固まり、ゆっくり消化・吸収されず。カルシウムについても熱変性されず(水溶性カルシウム)、胃の中でタンパク質が固まる時に脂肪と共に「チーズ」状に包まれ、吸収され体内に運ばれていくそうです。
パスタチアンは「お腹がゴロゴロしない」の音が出されるのは、こうしたことと思われる。
- ③ 「130°C-2秒」の超高温殺菌牛乳では「下のコップ」に流れ落ちたように、人間の胃で固まりにくく、そのまま腸に流れ落ちるようです。そのため牛乳を飲むとお腹がゴロゴロや下痢になる人は、タンパク質の熱変性が主な要因と考えられます。
- ④ このレンネット作用は、チーズ作りに使用されています。しかし、パスタチアン殺菌以外の超高温殺菌牛乳では「柔らかい固形物」は出来ず、チーズ作りには使えません。

カルシウムの熱変性について

生乳(せいによう)にはカルシウムが多く、しかも吸収しやすい形で含まれています。(1/3は水溶性で、残りがコロイド状)
パスタチアンのパスタチアン殺菌では水溶性カルシウムは熱変性しませんが、「130°C-2秒」の超高温殺菌ではカルシウムの形態が変わり、吸収されづらくなっています。
パスタチアン牛乳のカルシウム吸収率は小魚より高く(約1.5倍)
1日に180ml飲めば、必要量の3分の1が摂取できるわけです。

この実験は、牛乳に含まれているタンパク質(カゼインタンパク-80%を占める)が殺菌温度によって熱変性しているかの判断が、目で確認できます。

試験薬「レンネット」は凝乳酵素材で(牛の胃から抽出)熱変性してはいないカゼインタンパクを反応させ柔らかく固めます。人間の胃にも、同じ働きをする(消化)酵素が出ます。またタンパク質に含まれる必須アミノ酸もダメージを受けず吸収されます。

2016年9月23日、パスタチアン牛乳を製造している奥羽乳業(山形県河北町)を訪問。奥羽乳業さんのご協力で「牛乳レンネット実験」に参加しました。その報告のひとつです。

あいこ-つとくし 橋本 鶴時 吉井 ぼ
「まとめ」ました。

*生産者からのお便り **カメムシ(斑点米)の被害少なかった**

10月に入って天候が安定し、稲の刈り取りが順調に進んでおります。収量も平年並みに穫れそうです。良かったことはカメムシの被害が少なかったことです。カメムシは悪臭を放つので、通称ヘクサムシと呼ばれているのがありますが、稲に被害を及ぼすのはアカヒゲホソミドリカスミカメムシと言う、体長数ミリの小さな虫です。口先を稲の穂に差し込んで米の成分を吸い取ったところが茶色の斑点になり品質が低下します。被害を防ぐのには残効性のあるネオニコチノイド系の農薬が使われています。温暖化による気候変動でこれまでに体験したことのないことが次々と出て食の安全を守るのが難しくなってきました。

別紙案内の通り、収穫感謝祭を11月6日(日)に行います。皆様ご参加ください。
石沢 重吉

◆測りて安心 測りて対処◆(190)

組合員の家庭菜園、よそ様からのもらいもの測り定報告

単位:ペクレル/kg

測定日	場所	品目	量目	結果 cs137/cs134	検出下限値 cs137/cs134	測定時間
10月13日	伊達市 深川町	米(玄米)	1000g	Ⓣ/Ⓣ	2.87/2.60	3600S (1H)
10月13日	須賀川市	トマト	1000g	Ⓣ/Ⓣ	2.78/2.55	3600S (1H)

☂ 台風9号、長雨による
生産者被害への支援

10月3回 47名 30,400円

(最終)

これまで 264名 180,200円

最終合計 311名 210,600円

11月10日
堀越さんにお渡します。

愛菜箱

ロカル案内 **000503**

905円(税別)

有機栽培の農産物

愛農会のメンバーが
火田からの贈り物、愛菜箱

ご注文の参考...

10月4回の子定

カボチャ
白菜、小松菜
長ねぎ、人参

10月3回の80x内容

ヒューマン1袋、大根葉1束
ザンマイ 800g、トウモロコシ2本

10月3回ロカル品	商品名	供給数量	よつ葉のカレールウ	85	
20ヶ以上の注文	ミニトマト ちびあま	406	さつまい シルクスイート	75	
	① ちびあま 406円	312	生芋糸こんにやく	75	
	② 地元の小松菜 312円	193	大玉トマト(重カトマト)	66	
	③ 地元のむきネギ 193円	地元の小松菜	188	板こんにやく1/2x2	46
		地元のむきネギ	160	生芋玉こんにやく	40
	地元のきゅうり3本	137	いちごとまと	38	
	① ちびあま 406円	103	ミニキュウリ	24	
	② 地元の小松菜 312円	103	三陸唐菜 生わかめ(茎付き)	24	
	③ 地元のむきネギ 193円	中玉トマト ララフルティカ	97	満点!あおばちゃん12切	22
		満点!あおばちゃん6切	90	満点!あおばちゃん8切	21
		野菜セット「愛菜箱」	86	粉 コーヒーギャラリーブレンド	20
		生芋板こんにやく			
		地元の京菜(みず菜)			

3.11原発事故により浪江町から強制避難中

本宮市高木と第2石神 35戸へ支援

10月3回カレールウの5% 1337円

これまでの残額 26934円

合計 28271円

(5)



パスちゃん牛乳パック

『まっりの価格案内』に使用します!

1~2度あそびただけで大丈夫です。
使い終わった状態のまま **回収箱**に
入れて下さい。

9月20日「エンジェルはお金がかかる」報告

～コ-ポ共済連の後援に感謝します～

我が家のマネープランを練り直す

我が家のマネープラン
練り直すきっかけに!



この度はためになるお話をありがとうございました。子供の学資保険を支払済
だったので、気がゆるんでいましたが、実はまだまだ不足していることに気が付きました。
昔と比べるとお金を取り巻く状況が非常に厳しいとは思いますが、今回の
須原先生のお話を聞き、我が家のマネープランを練り直す良いきっかけを頂きました。
私の持病、震災など、思い描いたような貯蓄ができません、もどかしい気持ちで
いたのですが、もっと知識を増やして楽しみながら節約運用をしたいです。
そしてスタッフの皆様が笑顔で「きびきび偉かく姿にいつも感動しています。
ありがとうございました。

(郡山市)

生協講演会「くらし見直し」奈良県の遠いところからおいでいただいて
須原先生、ありがとうございました。頭の痛くなる題だとおそって出かけ
ましたところ、話しぶりが「落語」で暮らしの見直しを聞いているような気分で
脳にも耳にも音楽のように気楽でした。毎日どうしたものかと、お金のことを
考えない日は無く、考えなくても良い日がきているうちに来てほしいと願って
ました。しかし主婦1人で悩まず、先生が家族全員で考えていかないと進め
ないと話しました。しかしこれが難関!! ちょっとせそとではできません。

お金に関しては夫と妻では金銭感覚は「水と油」「月とあまごい」
夫は出る金はいらない。妻の私はしまり屋、なるべく出したいくない。一歳
我が家のお金の出先は「交際費」。年金生活になっても増えるばかり。
コワイ コワイ 交際費さま。世間の皆様はどうがらといつも考えている
ところです。

(郡山市)

「エンジン...はお金がかかる」報告つづき...

家族で「節約の価値感を共有」を

ファイナンシャル・プランナーで関西人の須原先生は、「教育費」「相続」というなかなか難解なテーマを、軽快な話術で、時々笑いも入れながら、分かりやすくお話していただき、会場も終始、和やかな雰囲気になりました。
今回は、テーマへの関心の高さから、様々な年齢層の組合員にご参加いただきました。

まず、耳が痛かったのは、私たちの子どもたちが大学受験する頃には、国公立と私立の差が大してなくなり、教育費がとて大きくなるので、奨学金などを使って子どもに負担をかけるのではなく、自分が生んだ子なのだから、子ども優先で考え、命を張って育てよう！ 賛成したいときも、半分は子どものための資金に回そう！という事でした。

須原先生自身も、お孫さんと生活を共にするようになり、1年禁酒したり、家族全員髪を短くしたり、車3台を2台に減らしたり、外食を控えて生協生活をして、節約なさっているというお話を聞いて、私もすぐに家計を見直さなければという気持ちになりました。

そして、大切な事は、「変化に対応する」、「日々新しいことにチャレンジする」ことで、そのためには、家族間の節約に対する価値観を共有して、ストレスにならないように工夫しなければならないそうです。

また、新しいことにチャレンジすることは、心と体の健康にもつながるのでは？というお話も納得でした。

また、最近では銀行の金利が低すぎるため、投資信託やネットバンキングなどで資金運用するという考え方もあるが、銀行などで勤められる商品については、窓口業務の人は営業のプロであり、良い話は簡単には回ってこないし、自分でしっかり勉強して選択するしかない、というお話は、先日、米沢郷牧場の交流会で伊藤社長がおっしゃっていた自分で食の事をしっかり学習して商品をチョイスしないと、何でも口に入ってしまうというお話と共通していると感じました。

(理事 宮本...)

衝撃！ 添加物基準は使った量ではなく、残留量

市販のハムやソーセージは添加物まみれ。安い肉を使っていたり、肉以外のもの増量し、着色していたり...ということは、ひまわり等で矢張り、驚いてきましたが、今回、社長のお話を聞いて、さらに衝撃が走ったことがあります。それは添加物の基準値は、残留している量であって、いくら入れたかについては制限がないということです。亜硝酸Naは、化学変化を起こし、発色するのですが、それと同時に量が減っていくそうです。つまり... 本当はもっともっと入れている... (驚きの声)

また、本当にありがたいと思ったのは、社長が私たち組合員のことを考えてくださり、余計なものを一切入れず、肉本来の味と風味を最大限に引き出せるよう、努力されていることです。大手では到底できない、やらない手間をかけてつくってくださっていること、本当に感謝いたします。口には誰もが言う、「肉の味がする！」は誇らしいことです。あいコープに加入するきっかけとなったタンポポ村のハム・ソーセージ。これからも沢山お世話になります!! (郡山市)

添加物を使わない商品づくりに大変な努力

タンポポ村 牛渡社長のお話を聞いて、添加物を使わない商品づくりには、社長のこだわりとたいへんな努力があったのことがよく分かります。ますます安心してタンポポ村の商品を注文できると思います。しかも素材の味がしっかりしてとてもおいしいので、これからも「食べて応援」していきたいです。貴重なお話とおいしいランチありがとうございました。 (福島市)

「発色剤」で肉の色と香りを

牛渡社長との Q&A

9月27日(火)伊達ふれあいセンターでタンポポ村の牛渡社長をお迎えして交流会が参加者32名(ゲスト6名)託児13名で開催されました。
牛渡社長のお話から「あいコープとの付き合いは生産者の中でも5本の指に入るぐらい長い。ハム、ソーセージは添加物の代名詞というぐらいだが、あいコープの基準は厳しく、徹底している。どうやって作るのか...と考えた。今のコンビニ食で食文化が守られるのか！加工品がまん延している中で、素材の味と肉の旨味を最大限に引き出して作っている。」

⑦ 次ページへつづく

Q&A

「市販のハム」は安い部位、 私は焼いて食べるもの

- ① 市販のハムの色は日本だけ！
発色剤（亜硝酸ナトリウム）を使用して科学的に肉に変化をもたらせて色と香りを出している。フレーバーで使用して使わないと豚臭い、色が悪い。
- ② 亜硝酸ナトリウムはなぜ使わない方が良いのか？
発ガン性や急性毒性がある！急性毒性は青酸カリの5分の1
亜硝酸ナトリウムの使用には厳しい制限がある。温度で管理され残留量は70ppmまで超えると廃棄
- ③ タンポポ村のハムは？
いろんなものを排除したら肉、塩と砂糖、香辛料
生肉の特徴 ①味 ②香り③保水性 3つのバランスを考えると畜5日目新鮮な肉は香りが無いので4~5℃で5日間、ねかせて味と風味を最大限に引き出す。大手では香辛料でごまかす
- ④ 肉の問題 肉の情報が開示されていない。肉屋の肉でさえ、と畜日がわからない！と畜場も土日は休み、枝肉からカットして肉屋まで何日経っているかわからない。タンポポ村の肉はと畜日がはっきりしている！
- ⑤ 原料の肉 市販のハムは豚肉の脛など安いものを使用しているがあいコープの品物に使っている原料は日向さんの肉！一般的にはタブーのテーブルミート（家庭で焼いて食べるような肉）を加工に使う。かなり贅沢！
- ⑥ 価格の違い 市販品は安い原料の肉を大豆たんぱく、植物たんぱくなどの増量剤で水を吸わせて膨らませて増量してコストを下げる。あいコープの品物はコストの高い肉を使用しているので価格は高くなる
- ⑦ ボロニア、フランク、ウインナーの違い？
ボロニアは牛の腸 3.6mm以上
フランクは豚の腸 2cm以上
ウインナーは羊の腸 2cm未満 羊はフランク表示も可能

Ⓣ 肉より安いハムは？

増量(大豆たんぱく)し、着色できれいに

① タンポポ村のハム、ソーセージの原料のお肉は、どんな状態で届くのでしょうか？（日向さんの豚肉）届いてからの管理はどうなっていますか？
と畜場隣の加工場から届いて二次加工で肉処理をして肉そのものの旨味を出している。加工前の段階が非常に重要！

② お肉は、一度も冷凍しないものを使っているのですか？

ベーコンは生肉を冷凍かける。豚肉は寄生虫のトキソプラズマに感染している。豚肉は焼いて食べるのが常識だがベーコンは生で食べる場合があるので冷凍してトキソプラズマを死滅させている。トキソプラズマは生まれてくる子どもに影響がある場合がある。

③ ハムを作る時に乾塩法（肉に塩や香辛料を直接すり込む製造法）と湿塩法（調味料を溶かした液に肉を漬け込む製造法）があるそうですが、タンポポ村のハムはどちらの製造法でしょうか？

乾塩法はハムではほとんど行われていない。主に生ハム。2週間で表面が腐るので削る湿塩法は液の中に入れておく方法。うちでは1本はりで食塩水を注入して、マツサージワゴンで一晩回して、中を均一に分散している。

④ 市販されているハム、ソーセージはお肉の単価よりも安いものがあります。なぜでしょうか。どんな中身なのでしょう？

増量されているため、肉に作用する発色剤の効果がないので着色料できれいに見えるようにしている。本当に安く200%に増量している。

⑤ ハム作りに最適な肉の熟成期間とは？その見極めを教えてください。

肉の味、香り、保水性のバランスで5日間

⑥ 市販のハムはピンク色なのにタンポポ村のハムは、お肉の色をしています。その違いは？

市販品は着色料を使用しているがタンポポ村は肉本来の色

⑦ 市販のハムと違い、一枚一枚が剥がれにくいようです。なぜでしょうか？
「パックの上から手で温めると剥がれますよ」と組合員の知恵で解決しました。（三輪さん）

⑧ あらびきウインナー、ポークウインナー、どちらも大好きですが、違いは何でしょうか？

肉のひき方 形状と材料

⑨ ボロニアソーセージのファンですが、原料や作り方の違いを教えてください。

人工ケーシング セルロース（植物の繊維）を使用

その他

保存料、防腐剤のソルビン酸は亜硝酸ナトリウムより使わないほうが良いものの加工品も調味料の味しかなかった

日本で供給される食品の質が下がってきている

豚肉しか使っていないものはウインナー、ポークウインナーと表記しても構わない

無塩せきは本来、塩漬けしていないものことだが亜硝酸ナトリウムを使わないもののような扱いになっている

亜硝酸ナトリウムを使わないものを無添加と言っていた

子どもに手づくりの食べものと
愛情を伝えて

⑧

牛渡社長から「私は田舎育ちで全て手作りのものを食べて育ってきたので食べ物の味は分かる。コンビニや加工品の今の日本の食文化でお子さんに愛情が伝わるのか？忙しくても手づくりの食べ物で子どもたちに愛情を伝えて欲しいと思います。」とお話いただきました。

コープ共済シリーズ

孫が「蒸気で」火傷

夏休み中の孫と蒸しパン作りをしている時、蒸気で火傷してしまい、3日間の通院となりました。
今回が初めてでしたが、担当の方が丁寧に対応して下さい、請求から振り込みまでとても速い対応でした。
子供達だけでなく、大人も加入していると助かるのが嬉々々と思えました。

（郡山市 I.Mさん）