

ひまわり

2017年
11月27日
No. 1240

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 愛農会収穫祭(11月12日)
- ② ↓ 人参抜きで大喜び。生産者からのお便り。愛菜箱。年末注文のお知らせ
- ③ 岩津貿易農業体験写真。牧場の朝発祥の地
- ④ ↓ 午間かけて届く里芋。花兄園大須賀社長に聞く
- ⑤ タニヒホー村牛瘦社長を囲む。豚ロースたたけの本来のハム
- ⑥ 石けんカケ。コープ共済シリーズ。我が家のお米が米粒がスライムシュー
- ⑦ ~⑩ ローカル案内。なれどモカード。調味料チェック表

ローカル商品のご案内(12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



2017年愛農会収穫祭が二本松市岳下公民館で開催され、
あいコープふくしま組合員・家族100名が参加し、畠見学・もちつき・
昼食のごちそう・そして「紙飛行機・とばし競争」と楽しく交流を行いました。(11月12日)



愛農会代表
石澤さん

愛農会応援
飯島さん



手づくり
紙ヒコーキ
競争



家族4人で愛農会まつりに参加しました。毎週食べているお野菜を作っている生産者の皆さんと会えておいしいおもちゃや豚汁もいただき、おみやげもたくさんもらって、感謝感謝のおまつりでした!
これからも愛農会のお野菜を応援します!!

(郡山市)

人参抜き



次男も葉っぱだけだった

でも大喜び

愛農会の収穫感謝ではお世話になりました。

今回は娘の用事と重なったのですが、いつも消極的で引込思案の息子が「前に行った時すごく楽しかったから絶対行きたい!!」とめずらしく主張するのでパパ＆息子2人の男グレープで参加することに。

「お兄ちゃんが4才の時に人参抜こうしたら、葉っぱだけぎれてひっくり返ったんだよね～」というのが我が家家の語り草になっているのですが、今年4才の次男は人参初挑戦。同じく葉っぱだけ収穫したそうで『お兄の長男は「大根も人参も自分で収穫できたんだよ！」』と大喜びで帰ってきました。

昼食もおいしいもの盛りだくさんでおなかいっぱいに。恒例の紙ヒコーキ大会も楽しかったです。入見知りをする長男が「あいコープ（のイベント）で前にいた（小学生の）お兄ちゃんも来てたよ。あいコープまつりも知ってる人いっぱい来そうで楽しみだねよ！」と言っていたのは、まさにうれしい気持ちになりました。

（須賀川市

たのしす。た

（4才）

年末 12月5回 注文された方だけです

通常の配達曜日	年末の配達日	注文書の配布と回収
月曜コース 火曜コース	12月30日（土）	12月4回と5回が 同時に配布・回収
水曜コース	12月31日（日）	
木曜コース 金曜コース	お休み （「12月4回」が年内最終の配達です）	12月4回のみ配布・回収

※「12月5回」は変則配達のため、配達時間につきましても普段お届けに伺っている時間帯とは異なる場合がありますのでご了承ください。

*生産者からのお便り

収穫は米・人参・牛蒡
玉ねぎは植え付け

収穫祭には多くの皆様が参加してくださり本当に感謝いたします。秋の長雨で稻の刈り取りが遅れに遅れましたが、収穫祭までに終わり、皆様をお迎えすることができました。畑を皆様に見ていただきましたが、人参は雨にも負けずによく育ちましたが、冬に出荷予定の青菜類の生育が良くないので少し不安です。今、掘り取りが始まった牛蒡は元気に太く育ちましたが、長芋は全く育ってありません。同じ天候の下でも土質や野菜の種類によって生育が大きく変わります。これから11月上旬までに植えることが基本とされている玉ねぎの植え付けに精を出します。

大内 信一

000503

ローカル品 菜箱 (905円)

無農薬の愛農会の野菜セット

大地の旬の恵みを頂きます

土の力を野菜で全てを体に！

（次週は、ジャガイモ・小松菜・里芋・カボチャ）

—11月4回のお届け品—

- ・長ネギ 1束 石井希さん
- ・小松菜 1束 大内信一さん
- ・キャベツ 1個 岡田栄一さん
- ・ブロッコリー 1個 "
- ・さつまいも 500g 橋本歌子さん

12月30日（土）—月曜コースと火曜コースの方

12月31日（日）—水曜コースの方

※木曜と金曜コースの方は 12月5回の申込みはありません

1月1回は 1/8（月）～1/12（金）の配達です

（注文書の回収は12/25（月）～12/29（金）です）

岩瀬牧場・農業体験



歌「牧場の朝」発祥の地。岩瀬牧場の「ポプラ並木に…」隣接する岩瀬農業高校の前身は岩瀬農学校(100周年)同じポプラ並木の北海道大学の前身は札幌農学校

歌「牧場の朝」の発祥



現存する日本最古のトラクター

(英国から明治時代に輸入)

「所さん大変ですよ!」番組でも紹介

復元し自走します

日本最古 コンクリートサイロ	
建築年代	明治後期
用 途	牛の飼料作りに使用
施設概要	旧第5号牛舎に併設されたサイロであり コンクリート製サイロとしては日本最古のもの。 日本の牧畜産業の歩みを証言する貴重な資源。

草をしっかり詰め込み
乳酸発酵させ
牛に良質の干し草を!
屋根の赤い部分は
3.11で破壊し、修理



農業体験 5回連続参加しましたが、今まででは、素通りして気づかなかった新たな発見がありました。まず、日本最古のオランダのセメントで作られた「コンクリートサイロ」。牛の飼料づくりをしていたものです。次に昔の「牛舎」。トロッコ列車が残っており、鏡石駅まで続いていたことには驚きました。子ども達が乗ったり、押したりして楽しそうでした。寝泊りする場所もあり、昔の雰囲気を感じられとても良かったです。

全体を通して今回は一番良かったし、企画、運営、準備、打ち合わせの必要性を強く感じた農業体験でした。

次ページに続く



泥を落としひげも取り 手間かけて私達に届く

里芋掘り楽しかったです。まず、長い茎をとると親芋かが見えました。その親芋の周りをスコップで掘り上げると、子芋と孫芋までたくさんついていました。そのひげをとり、一つ一つ丁寧にばらしていました。それでも里芋は泥まみれでした。伊藤さんの話では、里芋は植えっぱなしで良いので簡単とのことでしたが、組合員に届くまで、里芋をばらしたり、泥も落とし、ひげも取ったりと手間のかかる作業であり、普段は見ることのできない生産者のご苦労を知ることができました。A班では、ブルーケースに8箱ほど収穫しました。

また、家庭で植える際は、きれいな子芋をとっておいて、芽が出てから5月くらいに植えるとよいそうです。長い茎は外皮をむき、干しておくと、おいしい芋茎ができるそうで、それもまたひとつの楽しみになると思いました。

次に、綿の摘み取り体験。綿があまりたくさんなく、綿を見つけるのに一苦労でしたが、「ふわっとしている綿」と、「固い綿」があり、それをひっぱり、「ぱろっ」と取れた感覚はとても気持ちよかったです。これを綿繰りをして、赤ちゃんの布団になるんだと思うととても優しい気持ちになされました。

班単位での「大人の交流会」と「子ども達は遊び」に分けたのは良かったです。交流会ではみなさんの感想や思いを聞けて勉強になりました。子ども達も自由に走りまわったり、ボール等でのびのび楽しく遊んでいました。

「豚汁」はとても美味しかった。「出来立ての味を外でみんなで食べる」、その有難さを感じました。前日に作っておくより、「味」・「作業の手間」からみても当日調理班が、集中して作る方が良いと思いました。

(職員)



花兄園・大須賀社長に聞く

Q. エサの配合がそれ違っていて、混ざることはないのですか?

A. 農場の中では鳥舎ごとに区別しています。パルシステムは鶏舎指定。あいコーポは宮城農場で全てやっていて、他と混ざることはありません。

Q. トウモロコシは輸入品しかないのですか?

A. 販売用の飼料用トウモロコシは日本で作っている所がないため、輸入に頼らざるを得ません。自国内でまかなえるのは魚粉と米のみ。米はみどり会で無農薬飼料米を作成してもらっています。来年度収穫分からは肥料も花兄園の鶏糞を使いたものになります。

(ながめやま牧場や那須木松牧場では、デジコン(牛の飼料用)を作っていますが、自農場内の分だけで、販売用は流通していないという認識となります。)

Q. 卵の日持ちはどれくらいですか?

A. 賞味期限内に召し上がって下さいとお伝えはしていますが、社長自身は冷蔵1ヶ月のものでも大丈夫。判断の目安としては、割った時、卵の形を保っているものならば問題ないと考えて食べています。五感を信じて判断している状況です。

(理事: トガまとめました)

花兄園の社長と奥様の絶品目玉焼

黄身の表面に薄い白い膜

中の黄身はトロトロ〜♪



タンポポ村・牛渡社長を囲む③

豚ロースだけの本來のハム

「あいコープのロースハム」の原材料は、〈写真A〉の通り「豚ロース肉・食塩・砂糖・貝カルシウム」とシンプルで、全く増量物がありません。

豚肉の次が「食塩(藻塩)」「砂糖」と味付もシンプルです。市販品では「ホークブイヨン・昆布エキス・たん白加水分解物」という合成アミノ酸をベースにした調味料で味を作っています。

確かに、肉に「塩・砂糖」をふりかけ、肉を丸めて、おいしいハムにはなりません。肉の旨味は、肉を上手に熟成させアミノ酸を醸成させることで生まれます。

その条件は、と畜後の質・鮮度の良い肉を、相当時間をかけて湿度と温度をきちんと管理することです。酵素が活発な状態を維持するのは難しいことです。

あいコープのロースハムスライス

名称:無塩せきハム(スライス)
原材料名:豚ロース肉、食塩、砂糖、貝カルシウム
内容量:85g

賞味期限:この面に記載

保存方法:要冷蔵10°C以下保存

販売者:生活協同組合あいコープみやぎ
宮城県仙台市宮城野区日の出町3丁目4-17
製造者:株式会社タンポポ村
福島県南相馬市鹿島区北海老字藤金沢33

写真A



(5)

質問1. 貝カルシウムの目的は何のためにですか？

牛渡社長。本当は使わなくてもいいんですが、多くの消費者がハムに“つるり感”を求めてましてそれに応えています。卵殻だと卵アレルギーの心配があり、貝パウダーを使っています。

質問2. 「あいコープ」の表示に「名称無塩せき」とありますか？その意味は？

牛渡社長。食塩および発色剤で調整した食肉を「塩せき」と表示、発色剤が使われてない場合を「無塩せき」と表示するよう行政からの指導からです。

質問3. タンパク質や水などで“増量”していないハムはコスト高で価格の高いハムになってしまうのに、現在の価格では大丈夫ですか？

牛渡社長。そうです。

ハム、ソーセージの利益が少なくてモヤッていいてるのは他のスマートサーモンの利益分が大きい事と、共同購入あいコープさんのシステムと、固定した注文数です。また自分自身がヨーロッパ型の本物のハム・ソーセージを作りたいという気持ちと、あいコープみやぎの小野瀬さん(当時、専務理事)のお話から、ハム作りに挑戦しました。

次号に
続く！



石けんカフェ(10月25日)in郡山

体にも環境にも良い!!

そして汚れも落ちる♪

石けんの良さがわかりました。体にも良いし、環境にも良い。
そして汚れも落ちる。よくわからなかつたけど、今回参加して
納得できました。

石けんは面倒な感じがしていましたが、今回教えてもらって
やってみようかなと思えました。

また今回は、サツマイモとりんごのフライパン調理や、フレッシュヨーグルトを
一緒に作れて良かったです。人数が少なくて質問などしやすかったです。

(郡山市)

コープ共済シリーズ・生協組合員の全国的な助け合い

風邪で4日間の入院

給付金助かりました

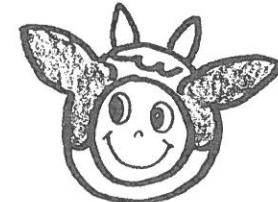
風邪をひいたと思ったらそのまま入院となり、4日後に退院でき
ました。娘の姿を見るのもかわいそうでしたが、付きそいのため
置いてきた家族にもかわいそうな事をしました。

入院中はとにかくお金も必要になりました。退院後あいコープさんに
連絡したらすぐに手続きをさせてもらえ、給付金もすぐにに入りました。
とても助かりました。折り鶴鳥もうれしかったです。

ありがとうございました。

(福島市 O.Mさん)

マイブームです



超カンタン! 米粉パスタちゃんシチュー

ダスにナリにくい・味噌のアレンジも

寒くなり「パスタちゃんシチュー」がますます美味しく時期になりました。
超カンタン! 米粉パスタちゃんシチューがマイブームです。

- ① 具材をセカリ、バターで炒める
(お好みでにんにくを入れて)
- ② コンソメを入れ、ひたひたの水で野菜がやわらかく
なるまで煮る
- ③ パスタちゃん牛乳を入れあたたまできたら(沸騰させない!)
水に溶いた米粉を入れとろみをつける
塩で味をととのえる

米粉の量は好みのとろみで調整して下さい。少し味噌を
入れてアレンジしても美味しいですよ♪

米粉はダスにナリにくいので、炒めずカンタンにシチューが
できます。カレーのとろみが足りない時にも!

(田村市)

