

ひまわり

2017年
11月13日
No. 1238

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 みやぎ Wa! わあ祭り 雨でも大盛況
- ② " " 11月1回ローカル品20ヶ以上
- ③ 農業箱、測って安い測って対処、農農会石沢さんを囲む
- ④ 農農会石沢さんを囲む、菅野とうふで手揚げ新発売
- ⑤ 菅野とうふ、手揚げ
- ⑥ みでん、新しい組合員の感想カード
- ⑦ ~⑩ ローカル商品、なんでもカード、注文控えメモ

ローカル商品のご案内（11月5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

みやぎ Wa! わあ祭り 雨でも大盛況！（10月29日） 生産者に「いつも食べてます！」 と伝え嬉しい気持ちに

=11月26日 あいコープまつり 皆さんで盛りあげましょう=

あいコープみやぎ“Wa! わあまつり”が10月29日(日)開催され、「ふくしま」からは、バス2台、83名で参加しました。参加にあたり、あいコープみやぎより多大なご支援を頂き感謝します。



①

Wa! わあ祭りツアーリーに息子2人と参加しました。行きのバスの中で皆さんのオススメ商品を教えてもらい予習はバッチリです。リースさんでわかれご飯の素と新発売の「昆布ドレッシング」試食してとってもおいしかったので迷わず購入です！

樂しみにしていた菅野食品さんの油揚げも試食。何も味付けしないで焼いただけでも香ばしく大豆の味もしっかりしていて、これだけで立派なおかずになります。

もちろん、あいコープふくしまのカポナータ丼もとってもおいしくて、30分サポートの時も、みやぎの人たちに食べてもらいたくてがんばりました。

今回のようなお祭りで、直接生産者の方々と会ってほんの一言、「いつも食べてます！」とか伝えることが出来ただけで、とっても嬉しい気持ちになりました。結果、大量の買い物をして、息子が大きくなりました…。11月のあいコープふくしまのお祭りも、家族でサポートとなり、皆さんと一緒に盛り上げて行こうと思いました。

(郡山市)



あいコープ
ふくしま
カポナータ丼
コーナー

"からあげ"食べそこない残念

今回は前よりさらに楽しくなって、その分荷物も重くなりましたが。カポナータ丼の販売も手伝い、その後はやきそばやフランクフルトを食べて、最後に食べたデザートのフリントとチョコレートの試食もとてもおいしかったです。ただ、米沢郷のからあげを食べそこねたことだけが残念でした。福島のおまつりでは忘れないようにしたいです。逆に言うと、まだ残りはそれだけで、あとには楽しいことはありました。

(郡山市)

(小5年)

「たまごの休憩」子連れに助かりました 試食でお腹一杯

今回、数年ぶり2度目のまつり参加でしたが、以前より各店の配置がすっきりして通路も広く移動しやすかったし、「たまごの休憩」コーナーも子連れにはとても助かりました。

今回、マイ器、マイ箸、エコバック"持参で"行きましたが、荷物になってしまったマイ器を出すタイミング"が"無く(各店よそにある物を渡されるので)、今後、もし福島でマイ器制にするなら各自持参というより後付で深小皿(汁もOK)、浅皿1枚ずつ渡し(油や汁ぐれに場合、交換可)、帰りに回収とか、回収場所も1ヶ所で動線も長くちょっと不便な気がしました。しかし、エコな取り組みをしようという意気込みは伝わってきました。

子供達とあらこちら試食しあなが一杯になりましたが、新米の食べ比べをしており、せんべい詰め放題やダシの飲み比べ、豚ちゃんレースなどお楽しみ盛りだくさんでした。夕食用におこわやおにぎり、もち、鉄板焼きなどを買いました(夜でも、やわらかくておいしかった)、一日のんびり出来ました。来年は夫も説いて家族全員で行って、夫に予守りを頼んで買い物しまくろうと思いました。

(須賀川市)

生産者と話がでてきた!

毎年樂しみにしているWa!わあまつり。生産者の方とお話をさうに、再会を喜び合える方がいたり、今年も充実した時間でした。あいコープふくしまのブースで作ったカポナータ丼、早速できましたところを第1号で米沢郷伊藤代表に食べて頂きました。「この調味料でできまるの(加美オオバケチャップ、鎌田醤油、みそ)、めそのバランスがいいね。米沢郷のとり肉で作っても合う味」と話が広がりました。

丸寿阿部商店さんの蒸しカキは今まで行列だったのですが、今日は念願叶って立ち並になりました。おかげでたくさんおいしさを感じました。「ふくしまのおまつりにも持っていくからね」と。来月(26日)楽しめます。丹野さんはお元気そうと、銀タラ端切れとさけを買い、元気をもらいました。高橋徳治商店の長男さんとの話では、今年は例年より気温が低いため、早く「おでんセット」が出来るようになり、セットの内容をいい"だし"ができるようにならうも会議をして決めてそうです。おとうふ、あけ、さつま、つまみあげが入っており、改めて味わって頂きました。

(鏡石町)

《11月1回 ローカル品 20ヶト以上》

商品名	供給数量	地元の京菜(みず菜)	59
ブロッコリー	372	満点!あおばちゃん8切	49
ミニトマト ちびあま	371	さつま芋 シルクスイート	44
地元の小松菜	273	岩瀬牧場のジャガイモ	40
地元のむきネギ	197	いちごとまと	36
地元の春菊	164	こんにちは料理酒	36
地元のきゅうり3本	159	徳島産野菜セット	34
岩瀬牧場の里芋	139	シャボン玉純石けん	28
野菜セット「愛菜箱」	121	アイゲン浴用石けん	28
満点!あおばちゃん6切	112	こんにちは塩麹	28
生芋板こんにゃく	109	とろさんましようゆ味 3缶セット	25
生芋糸こんにゃく	99	ミニキュウリ	25
地元のベビーリーフ(農薬不使用)	84	キッチンスポンジ	25
板こんにゃく1/2×2	76	三陸唐桑 生わかめ(茎付き)	25
地元のきゅうり5本	76	粉 コーヒーギャラリーブレンド	22
大玉トマト(重力トマト)	74	鎌田さんのゆずぽん醤油	22
中玉トマト ララフルティカ	70	シャボン玉浴用	20

浪江町避難者支援 ... 1/1回のむヨーグルトの5% 119円
これまで 41631円
計 41750円

*生産者からのお便り 良い天気があと2日ほしい
～長雨で稻が倒伏～

台風21号が強風と大量の雨を置いてゆきましたが、目立った被害がなくホッとしました。しかし、田んぼに水が溜まり、コンバインが入ることができず、稻の刈り取りを順調に進めないであります。台風22号も発生し北上したこと、このお便りが届いた頃は日本を通過していることでしょう。長雨のため稻が倒伏した田んぼが多くなり、コンバインで刈り取るのが難しく品質も低下してきてあります。コンバインで刈り取れない稻はもらってもいらないと言う声も聽かれます。良い天気があと2日続いてほしいものです。

10月27日 石沢 重吉

000503 愛菜箱 905円(税別)

11月1回分	
いんげん	100g
大根	(本)
ピーマン	(袋)
小松菜	(束)
カブ	(束)
ジャガイモ	700g
橋本歌子	
石井希	
安田広見	
大内信一	
石沢智雄	

《測って安心 测って対処》家庭菜園・もらひもの測定 (230)
栗が全く出てません!

2017年

単位:ベクレル/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24日	須賀川市 東町	ぶどう	700g	下 下	4.10 / 3.73	3600S (1H)
10月26日	郡山市 大平町	栗	590g	下 下	3.24 / 2.60	7200S (2H)
"	福島市	しいたけ	290g	11.0 / 下	6.79 / 5.38	7200S (2H)
"	郡山市 新町	キウイ	1000g	3.26 / 下	2.19 / 2.01	7200S (2H)
"	郡山市	ブルーベリー	620g	下 下	3.94 / 3.16	3600S (1H)

須賀川地区 愛農会 石沢さんを囲む (10月24日)

生命の源を支える プライド"が!

愛農会について何も知らずに参加しました。

石沢重吉さんの静かで真摯な語り口からほとばしる農業への情熱に感動しつつ聞き入りました。農業は食物を生産している。それは生命の源を支えているというプライドが後継者に受け継がれていますという事実、又作物を作る際、経済優先ではなく、食の安全性を第一に考えていらっしゃる姿にも深く感動いたしました。

この尊い理念をどうぞいつもご継続されますように願っています。陰ながら応援します。

(鏡石町)

虫や草取りの問題があっても貫いてこられた

10月24日、須賀川地区にて、愛農会の交流会がありました。

愛農会の石沢さんのお話により「愛農会」「農業」「食」の歴史や無農薬・有機栽培によるお米やお野菜の栽培方法など、たくさんのこと学ぶことができました。農薬を使わないことでの虫や草取りなどの問題があっても、試行錯誤し、より良い方法を求めながら、自分達の農業を貫いてこられた愛農会の皆さんには、本当に素晴らしいと思います。

私は、愛農会さんの野菜セット「愛菜箱」を毎週注文していますが、どのお野菜も新鮮で、とても美味しいです。そのお野菜で作った野菜カレーを皆さんといつづけていました。お野菜の甘みと旨みを感じられる、とても美味しいカレーでした。芽吹き入りのごはんも、食感・風味が良く美味しいです。

参加者の皆さんからの興味深い質問や意見がたくさんあり、充実した交流会だったと思います。

(須賀川市)

須賀川地区 愛農会 石沢さんと囲む(つづき)



[白菜、いんげん
玉ねぎ、青首大根
ホウレン草] これが
愛菜箱 セットです

あの菅野とうふで
手揚げが新発売

Wa! わあまつりで試食品を
フードマートで焼く菅野工場長。
(10月29日)

あいコープまつり。
手揚げの試食・販売。
もめん、きぬ豆腐の販売もします。
1丁 100円 **特別価格**



11月5回 まんま通信

122 手揚げ 2枚入 218円(税別)
形が舟形になります。



おいしさの理由は
次ページへ

新発売、手揚げの特長

- ① とうふの原料の大豆が貴重な宮城県産で「ブランド大豆「ミヤギシロメ」です。とうふ作りで消泡剤も「にがり」も化学物質を一切使っていません。
- ② 揚げ油は、国内四国産の米油100%ですから、遺伝子組み換えの心配が全くありません。
- ③ 専門に手で揚げる人が1枚1枚揚げています。
 - (ア) ①のとうふを使い「油揚げ専用のもめん豆腐」を作ります。
 - (イ) この豆腐をぎゅっと固く絞り、米油で一度目は120°Cで揚げると1.5倍～2倍に膨らむ。それを、もう一度、高温の160°Cで揚げると縮まないで、その大きさのまま揚がる。
 - (ウ) 市場で流通する大部分は機械を使った油揚げ。「手揚げ風」のネーミング(手揚げ特有の一舟形)を機械で曲がりを作り「手揚げ風」(手揚げとはいえないため)の表示で販売。

(Wa! わあまつり報告から)
職員

輸入大豆を浸した水が薬臭い =これは使いたくないから国産大豆 =

10月13日、サンフレッシュ安積にて組合員19名で開催された菅野さんのお豆腐交流会。豆腐作りを始めて30年。おじや祖父から技法を教わってきたという菅野さん。

こだわりはまず国産大豆。以前、輸入大豆を水にうるかした時に、

浸した水が薬臭く黄色い水になっていたことが。タンカーで運ばれてくる時に防カビ剤、殺菌剤など規制基準はクリアしたものなのだろうけれど多少残っている。使いたくないと思ったそうです。菅野さんが原料に使っている大豆はミヤギシロメ(8割)…糖質が多いのが甘い。2割はその季節のタンパク質の高い物、リュウホウ・タチナガハを使用。日本で国産大豆の自給率は6%程度と言われている中でミヤギシロメはブランド大豆。あの豆腐の甘みはまず原料の違いなどと改めて感じました。そして、国産大豆は豆腐作りには難しい。大豆の作られた土地(土壤)によって状態は変わってくるし、大豆の煮る時間、作り方も変わってくるそうです。ちょっとした加減でやわらかくなったりフレークが多い。輸入大豆だと作り方は安定する。

ニガリについても「塩化ヒマグネシウム(にがり)」の表示があっても化学的な「凝固剤」などとを初めて知りました。菅野さんのお豆腐は自然に海から取った天然ニガリですが「天然ニガリ」と表示はできないそうです。化学的に作られた凝固剤は水増ししたうすい豆乳でも固まるので作業が楽。一方、天然ニガリは豆乳に入れるとすぐ固まるので扱い技法も難しいと菅野さん。

今、大手のメーカーはオートメーション化で機械での豆腐作りが主流です。そんな中、原料(こだわり)、昔から代々受け継がれてきた技法で作られたお豆腐は本当に貴重だと思いました。もっと値段は高くてもいいのではなく、この参加者の声に、値段を上げてしまうと普段買えるものじゃなくなってしまう。自分はいつも皆さんに食べて欲しいし、子どもたちに安い豆腐を本物の豆腐だととも思って欲しくないと。日本の伝統食である豆腐、それを守りつないでいきたいという菅野さんの熱い思いに触れることができました。菅野とうふは、近隣のお店では生協価格の2倍の価格と話していました。菅野さんのあいコープへの思いが価格からも伝わってきました。

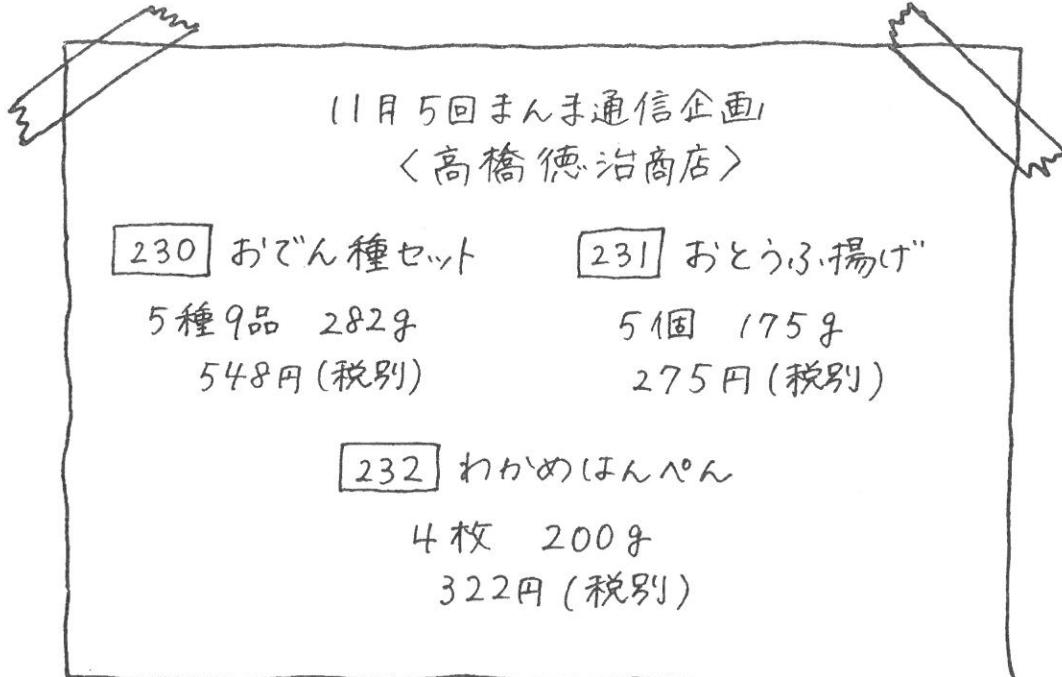
(郡山市)



ど"の種類のおでんもおいしかった =まつりで"食べられる=

初めて、ウェルカム交流会に参加させていただきました。今日はあいコープでおすすめの食材を教えてもらったり、実際に試食したりして、おいしさを味わうことができました。おすすめの食材では、卵・豆腐が二つわりをもって作られていることが分かり引き続き購入していくことにしました。試食会ではおでんをいたしました。どの種類もおいしかったです。他に、準備で大根の皮をきんぴらにしたものも食べましたが、こちらも少しの味付けでおいしく食べられました。これも農家の方が丁寧に作られているからだと思いました。このおでんは、コープまつりで食べられるということなので、みなさんも是非食べてみて下さい。

(大玉村)



ぶどう米粉パンをおすそ分けからおさそい =あれ美味しかった!=

あいコープの米粉パンが好きで、友人に「あいコープの米粉パン美味しいんだ」と話したら、友人も米粉パンが好きだということで、私が頼んでいたぶどう米粉パンをおすそ分けしました。すると「あれ美味しかったー!!」ととても喜んでくれたので、「牛乳も飲んでみて! 飲めばわかる!」とだけ伝えて今回おさそいセットを頼みました。感想を聞くのが樂しみです。

(鏡石町)

新しい組合員の感想カード =あいコープまつり フリセント準備します=

牛乳…表現は難しいがこれまで毎日飲んでいた物たりは、なめらかな口あたりと美味しいが違った。
豆腐…なめらかさは上だった。
(福島市)
美味しいで安心なあいコープの食材を食べて、いつまでも元気でいて欲しく思います。
紹介()

味のある牛乳でした。
(郡山市)

卵、納豆、豆腐、牛乳どれもおいしく頂きました。どんな食で育てられた肉、卵、牛乳しかが気になっていたので、安心して食べられました。
(二本松市)
紹介組合員()

玉ねぎ…小ぶりで水元しい。
豆腐…豆の香りが辛せな気分。
牛乳…余計な味が無い。
わかめ…肉厚で歯ごたえが良い。
たまご…卵黄と白身のバランスが良い。
(福島市)