

ひまわり

2019年
11月4日
No. 1337

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 花たまごの全卵マヨネーズ、コクとうま味は本物
- ② ↓ マヨネーズ容器はガラス瓶とほぼ同じ、マヨネーズアレンジ
- ③ 表1、表2 / 生産者からのお便り台風被害 / 測り、ご安心
- ④ 台風19号 時間と共に深刻な状況、組合員・生産者への見舞金募集
- ⑤ 台風15号支援金集約 / 平田産業 菜種油缶(2) / 冬のギフト、取扱員のおススメ
- ⑥ 冬のギフト あいコープ耳袋夏自信のおススメ / 枕崎牛(福永産業)ローカル案内
- ⑦ あいコープまつり 12/1 ピックナップ、まつり成功への取組み
- ⑧ ↓ 子どもが楽しめたあいコープまつり
- ⑨ ~⑪ ローカル商品のご案内・なんでもカード、共通申込書、注文控え×

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.coop> CO・OP共済に関するお問合せは、フリーダイヤル 0120-50-9431
調味料シリーズ（醤油・油・マヨネーズ）

花たまごの全卵 マヨネーズ コクとうま味は本物

- 遺伝子組み換えなしの菜種油 -



タマ良さん

製造メーカーとの協議で全卵使用と、「アミノ酸（合成）」を抜くのはOKでしたが、「たん白加水分解物」は使下方が良いという意見でした。当時は他のこだわりの生協も「たん白加水分解物」使用を認めていました。

しかし組合員の開発委員会の協議で「たん白加水分解物」を抜くこととなり、再度メーカーにお願いし、現在のマヨネーズの基本が固まりました。（表1）

組合員の意見の尊重があって、組合員の家庭で作るのと同じシンプルな原材料のマヨネーズになっていたんですね。

生協「マヨネーズ」は、本年創立40周年をむかえたあいコープみやぎのP.B商品（プライベートブランド）です。2000年前後に「仙台共同購入会（現在のあいコープみやぎ）」と「米沢生協（現在生活クラブやまがた）」双方の組合員による開発委員会を作りました。当時、この開発に商品部長として関わりましたあいコープみやぎ タマ良哲さん（前あいコープみやぎ専務理事）に電話でお聞きしました。

あいコープふくしま
(佐藤)

市販のマヨネーズは「卵黄」だけですが、生協マヨネーズは『全卵タイプ』
となります。どんな話し合いから「全卵」使用になったのでしょうか。

タマ良さん

確かに市販品は「卵黄」だけが圧倒的です。「全卵」となった主な理由は、花兄園の卵を使うことを指定したこと、この安全な卵の卵白を使わないのはもったいない。貴重な「卵白」はなく使う考えが基本です。
そして、当時全卵でマヨネーズを作っていた組合員の声も参考になりました。

あいコープふくしま

確かに花たまごを使った（全卵）シフォンケーキはコクと旨味が

①

名 称 マヨネーズ
原材料名 食用植物油脂、卵、醸造酢
食塩、砂糖、香辛料
内 容 量 500g
賞味期限 裏面下部に記載
製 造 者 ユニオンソース株式会社
栃木県日光市木和田島
字木曾浦 3109

11月3回

まほ通信 300 500g 355円(税込383円)

マヨネーズ

全卵タイプ



500g

COOP 生活協同組合
あいコープみやぎ
生活クラブやまがた

もう一つの驚きは容器です。ほぼ「ビン容器」と変わらない高品質「チューブ」には驚きました。（図1、図2）

タマ良さん

当時、こだわりの「ある生協」さんで「広口ビン」のマヨネーズがありました。しかし、ガラス面に使い残しのマヨネーズがかなり出るという問題が話され限りなくガラスに近い容器を選ぶことができました。この包装材によって使い残しがほぼなくマヨネーズを使えるようになりました。その後、キャップの機能や内フタなど組合員の要望で改善が進んでいます。

あいコープ
ふくしま

生協マヨネーズが生産者 花元園と組合員の熱心な話し合い、そして「X-カーラン」（ユ=オン=）の努力で完成した「物語」がよくわかりました。

そして品質の安全さと良さだけではなく「価格」も市販品より安い適正価格に

生協のマヨネーズ

500gマヨネーズ包装材の規格

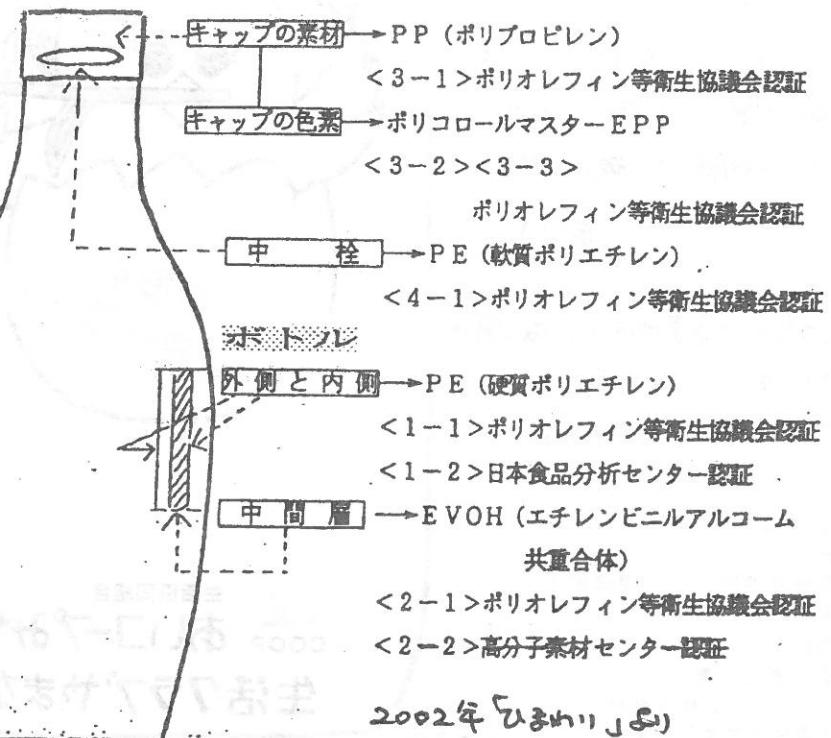


図1 キャップ部分は、その後の組合員の意見・要望から改善がされています。

なたことがわかりました。（表2）

このマヨネーズと「P.B開発物語」（ほんの一冊かも知れませんが）を広げたいと思います。本日はお忙しい中ありがとうございました。

[あいコープふくしま 佐藤考之がタマ良哲さん（前あいコープみやち「専務理事」とのお話をベースに）資料を添付して編集しました。]

容器はガラスピンとほぼ同じ

あいコープマヨネーズは、「高純度のポリエチレンの三層張り」合わせてガラスピンとほぼ同じで酸化による劣化が防止されます。

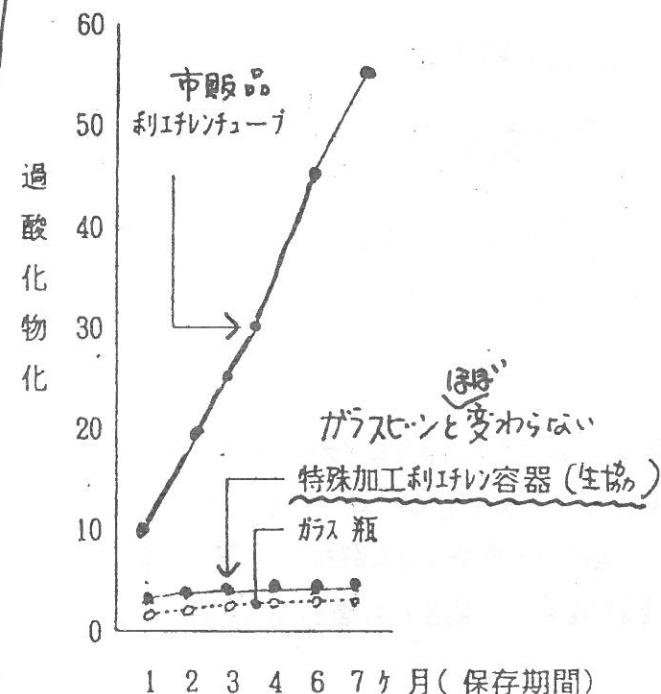


図2 「容器」により過酸化物化が変わる

*この高純度のポリエチレンには環境ホルモン作用や発ガン性のあるフタル酸エステルなどの可塑剤や安定剤は添加されていません。

*三層のまん中に酸素を通さないポリエチレンを入れた特殊加工で酸化による劣化は防止されます。

マヨネーズ

マヨネーズをベースに利用アレンジ

マヨネーズの包装袋の
印刷りから

・揚げ物 + トマトケチャップ

・110gにつけ3 + 114ミリ

・和風で食べる + 醤油
+ 味噌
+ 醤油+ごま

+ ゆで卵・タマネギ
パクチーのみじん切り

・練物 + わさび

・フレーツサラダ + ヨーグルト

表1. 化学調味料を使わない シンプルで安心できる素材

	マヨネーズ 「あいコープみやぎと生活クラシック」	多くの市販品の場合
卵	花巻園の無薬で安全な卵100% だから全卵使用	卵の飼育方法が 全くわからせん
油	菜種油は圧搾による一番搾り 100%使用。遺伝子組み換えなしの菜種	多くの油が輸入の遺伝子組み換え されたものを国内でパルマルヘキサンで 抽出と思われる。
添加物	化学調味料は一切使用せず。 花たまごのコク・うまさ・栄養価だけです。	たん白加水分解や化学調味料 (アミノ酸)が使用されている。
開発者	仙台共同購入会(現あいコープみやぎ)と 米沢生協(現生活クラシック)の組合員の 協議から完成されました。	
容器	ガラス瓶に近い素材のチューブ	チューブ素

表2. 三つのマヨネーズの原材料・価格を比較

	マヨネーズ	アマニ油マヨネーズ (あいコープ) マヨネーズ全卵91g
ラベル表示	「卵黄をたっぷり使用で コクとうま味」	血圧高めの方に 対応中 30%アマニ油配合
原材料	食用植物油脂(国内製造) 卵黄、醸造酢、食塩、 香辛料/調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物 (一部に卵・大豆・りんごを含む)	食用植物油脂(なにわ油 あま油、大豆油)、醸造酢、 卵黄、食塩、砂糖、たん白 加水分解物、香辛料/ 調味料(アミノ酸)、香辛料 抽出物(一部に卵・大豆を含む)
量と価格	450g 350円 (税込み378円)	200g 308円 (税込み332円)
100g当たりの金額	200g当たり 約156円	200g当たり 308円
		一番 安い!
		142円

台風19号 1.5~3mの冠水に呆然

泥まみれ洗い流されそれでなんとか

*生産者からのお便り

台風19号が各地で大きな被害をもたらしましたが、我が家は畠も1haほど阿武隈川の近くにあり、2~30年に一度は洪水に遭っていましたが、今回今までにない大水量で1.5~3mくらいの冠水で呆然となりました。収穫間際のほうれん草・小松菜は泥まみれ、冬野菜の小さいものは泥に埋まっておりました。生育途中のネギ・人参・大根などは根元の土が洗い流され、根が露出しているのがありました。それでも春に植えた生姜やサツマイモ・小松菜・里芋は、なんとか掘り出してお届けできそうです。それでも家屋や水田には被害がなかったことは幸いでした。冬野菜が心配ですが、被害に遭わなかつた畠のものを大切に育て励んでまいります。

(二本松農業会代表) 大内 信一

畠からの直送便 (1日24時間~48時間以内)



新鮮!
日持ち!
栄養価!

地産地消の愛菜箱

000703

977円

(税込)

(畠の物) 白菜、里いも、冬瓜(とうがく)、人参、ナス、ピーマン、玉ねぎ、サツマイモなどから

(測って安心・測って対処)

277

週目 単位: ベクレル/kg

測定日	場所	品目	量目	① 下限値以下 結果 cs137/cs134	検出下限値 cs137/cs134	測定時間
2019年 10月23日	郡山市 富久山町	栗(生)	150g	29.6 ①	10.5 10.7	7200S (2H)
10月25日	鏡石町 岩瀬牧場	里いも	1000g	2.19 ①/②	2.01	7200S (2H)

*1 栗(生) 29.6ベクレル/1kgでした。同じ場所で昨年の栗は栗(実) 83.78ベクレル/kg
栗の皮 53.7ベクレル/kg

*2 昨年より大幅に減少している。1kg食べて「30ベクレル/kg」ですから
現実に口にする量は5分の1程度で6ベクレル/kg。

台風19号 被災 時間と共に深刻な状況

一組合員・生産者へ見舞金募集一

台風19号 被災を語る

10月22日(火)
あいコープセンター

○ 本宮市 天然酵母の店 (ほひっとさん) (糠沢さん)

13日(日)午前1:00 自宅周辺に浸水が迫り、私と娘が車2台に乗って本宮駅へ。「アクセルを一杯踏み込んで走れば駅まで行ける!」の近所の声。一気に渡ろうとして水の中突込んだ。

ところが途中で娘の車が濁流に流され始めたが、前輪駆動の前車輪が土に乗り脱出できた。私と娘は駅前広場で夜明けまで車の中にいた。

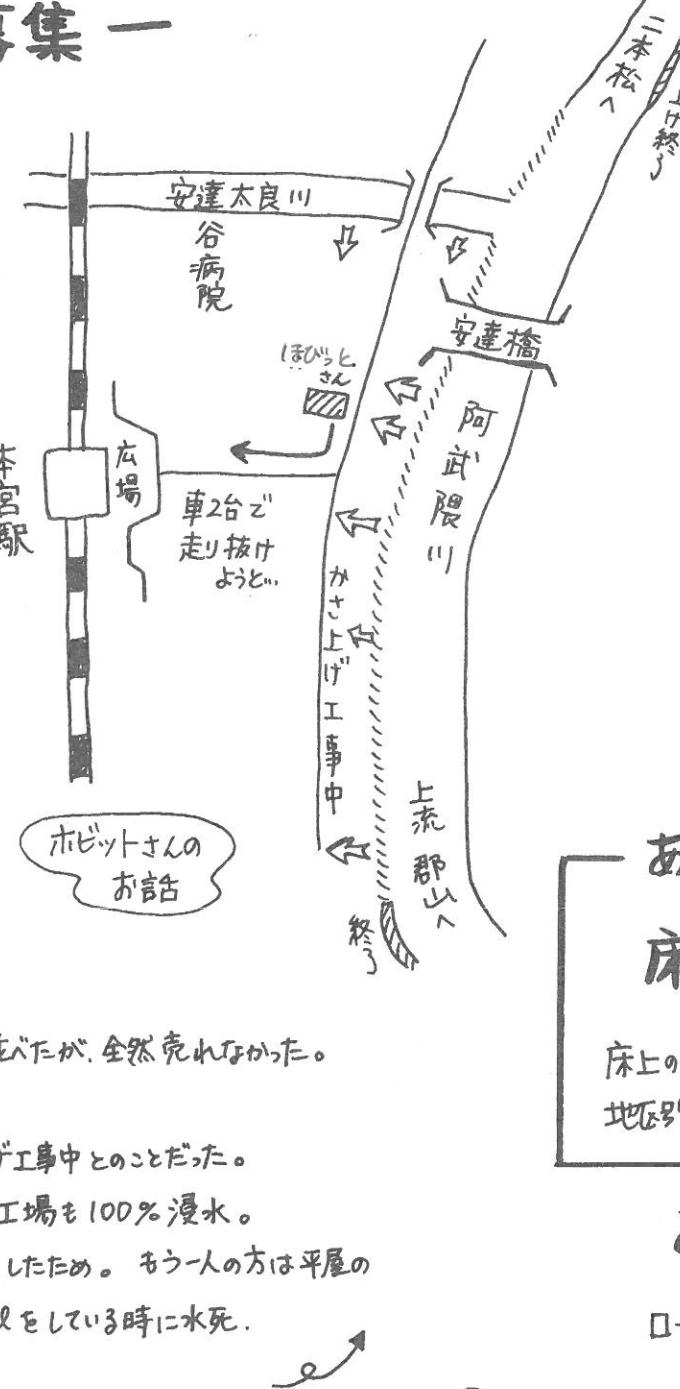
その後、自宅に戻ったが自宅と工場は水位差が数cmで冠水しなかった。

その後、工場が停電になり、天然酵母菌が死んでしまい、この週のパンは焼けなかった。

今週に入りて(10月21日)、パンを焼き、店を開いてパンを並べたが、全然売れなかった。でも店舗を開けてないと全く人が来なくなると思って…

阿武隈川の堤防越流は、旧市街地域で堤防のかさ上げ工事中とのことだった。

私の本家のお菓子屋は1階天井まで浸水し、天井到達。工場も100%浸水。本宮市で亡くなれた人はT病院の2名で、乗っていたボートが転覆したため。もう一人の方は平屋の1階で逃げようとしたが玄関のドアが開かず、友人に救助のTelをしている時に水死。この地域ではみんな大変だったと。



12月1日のあいコープまつりは参加できますか。の問い合わせに。
出店します。人気の「ブルーグロット」、全粒粉酵母パン、昨年すぐに売り切れたメロンパン。作り置きができない無添加パンなので前日夕方から焼ける分だけの販売になってしまいます。

○ 愛農会 生産者からのお便り。(3ページ)、二本松 大内さん

○ 岩瀬牧場(鏡石町) 蕎麦畑に浸水、そのまま掘り出せず腐り。

ローカル品の注文が欠品になってしまった。伊藤社長

○ 須賀川市 Kさん(組合員)

1階部分が浸水、リンゴ畑水没し出荷に大打撃。

浸水が午前6時頃だったので100万近くの畠をみんなで2階に避難させ子のがれました。4台の車も水没してしまいました。今は多くの人の救援行動でリンゴ園も自宅周辺の「災害ゴミ」が整理されました。祖母は1ヶ月間病院に入ることができました。現在は電気も火も、風呂も半身だけですが使えています。

しかし被災から2週間近くになってそのダメージの深さを実感しています。

地域共同の消毒スプレー車(800万円程度)がダメになりましたが、
グレープゼンは農業を続けるかどうかの話も出ている。

あいコープ組合員の被災状況(10月25日現在)

床上浸水 29名、床下浸水 7名 配達職員等ご確認下さい。

床上の (郡山市 19名、須賀川市 4名、鏡石町 1名)
地区別 (本宮市 3名、田村市 1名、石川町 1名)

あいコープふくしま 組合員と生産者への
お見舞金カンパ

ローカル案内

000700 - 口 200 円

台風15号 千葉県生産者に激励を 214名 支援金カンパに感謝します

10月2回	162名	127,000円	計
3回	25名	19,600円	
4回	27名	16,000円	

214名 162,600円 集約

台風15号支援金は今回で終了しました。台風19号により被災された組合員および生産者への御見舞金を引き続きおこなっております。多くの組合員のご協力をありがとうございました。

平田産業 菜種油カエ（福島）報告②

ドライクリーニングのしみ抜きが ノルマルヘキサン、驚き

油の味くらべでは、平田産業さんの菜種油が一番香ばしく風味がありました。他社ではノルマルヘキサンを使って圧搾し、リン酸を使って不純物を取り除くと聞きました。ノルマルヘキサンは、クリーニング店のしみ抜きで使われるベンジンと同じようなものです。そのため、他社では、半日～丸一日で作られるところ、平田産業さんでは「1週間ほど」かけて作られるそうです。昔ながらの手間と時間をかけて作られていることに改めて感謝していました。

(伊達市)

平田産業(有)の平田さんの話は、とてもタメになる事ばかりでした。遺伝子組換えがなぜ悪いのか、今まで何となくしか分かっていなかったので、とても分かりやすく説明して頂き、「サツリの毒×キャベツ=虫がつかないキャベツ」「とうもろこし×ネズミ=収穫量を増やす」など、実際に作られていて恐しいなと思いました。そして、安全性は世界中どこでも証明されていないそうです。

平田産業さんは原料・榨油法・精製方法にとことんこだわり、未だ食べる人の事を考え作ってくれているのがとても分かり、本当にありがとうございました。これからも安心してお世話をになりたいと思います。

遠くから来て頂き、本当にありがとうございました。 (伊達市)

ローカル案内 枕崎牛(冷凍)第2弾登場 (冷凍)枕崎牛(福永産業) 登場 サイクルA ローカル案内



400820

⑤ 牛切り落し 200g
1,000円(税込1,080円)

炒め物や煮物等
様々な料理に活躍できる万能アヒム



400822

⑦ 牛サイコロステーキ 170g
1,120円(税込1,210円)

適度に霜降りのほいった
部位をサイコロ状にカット



400821

⑥ 牛カレービ 焼肉用 180g
1,180円(税込1,274円)

400823

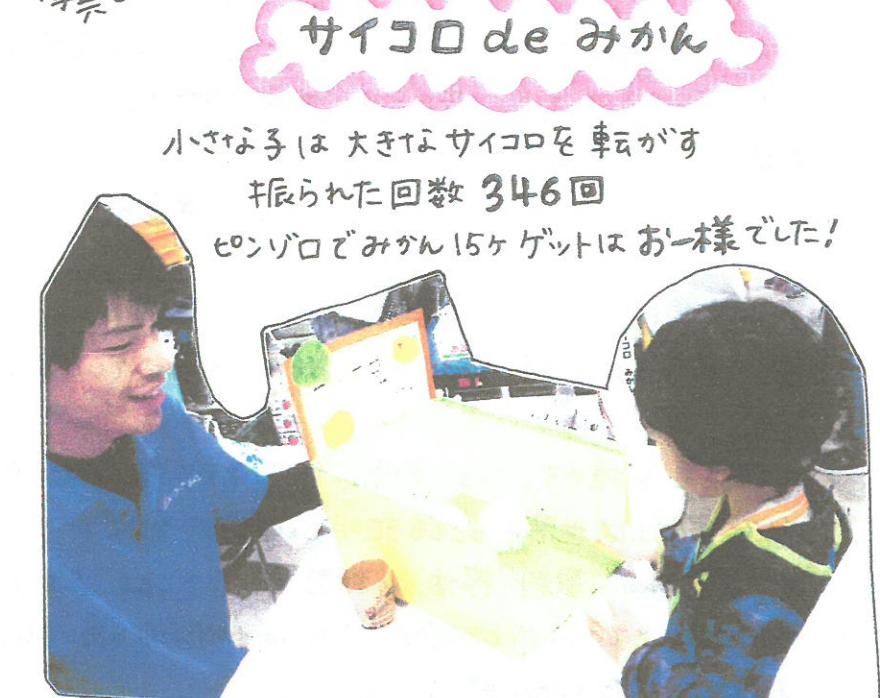
⑧ 牛カレーシュー用 200g
920円(税込994円)

カレーシューなど煮込み料理に

※ 牛肉はトレー無しの簡易包装・冷凍

※ 商品は冷凍品でトレーは使わない・袋入りです。

子どもが楽しめた あいコープまつり



(伊達地区・寺田さんの作品)

3. やの贈り物 * * * WINNER * GIFT 2019

あいコープ職員
自信のオススメ

フランスぶじ詰合せ
約3kg

フレーツ好きの娘は、冬のみかんとりんご大好き。妻はラ・フランスが良い香りと
食感が好きといいます。昨年のギフトの注文数第1位だったことがわかります。
今年は「班配達」で早割だと税込3,104円です。

(216-1~5コース 大越)

	早割(税込)	通常価格(税込)	注文番号
全国宅配	3,991円	4,200円	Z-501 発送票に記入して下さい
個別班配達	3,104円	3,200円	235101 OCR用紙特別企画 個別班配達注文書

天童のりんご

○天童のりんごは農薬オーガニック系殺虫剤を使っています。
安全で美しく、粒も大きいりんごです。1ヶ月程度の保存も
大丈夫です。10kg箱をおすすめします。(発送数第3位)
今年お世話になりました方に喜ばれるギフトです。自宅でも少し
りんごは気分になれるりんごです。

(216-1~5コース 大越)



注文書提出期間
11月4日㈪～11月29日㈮
カタログの見方 詳しくは8ページをご覧ください
全国宅配 ヤマト宅急便で産地から全国へ直送
(注文)冬ギフト注文書(発送票)に記入
●表示価格は送料込(全国一律)です。
個配・班配達 いつもの生協の配達でいつもの場所にお届け
(注文)いつものまんまと通信注文書に6桁の注文番号と数量を記入。
宅急便料金がかからないのでお安くなっています。

ご注文は早割がお得です!
11/15(金)までのご注文は表示価格の
5%OFF 全国宅配
3%OFF 個配・班配達
早割!
早期予約割引価格
※お米・お酒類・一部加工品を除く全品が対象です。

235106

無茶園の温州みかん5kg (愛媛県)

○去年とも家族に喜ばれたので、
今年も箱で購入します!
見た目よりも味にこだわりを持てる
みかんを今年の冬に是非どうぞ!
216-1~5コース 大越

235107

温州みかん5kg

○私のおすすめ商品は温州みかん5kg
です!去年食べましたが、甘さと酸味の
バランスの良いみかんです。贈り物も喜ばれ
ますし、年末お家でゆきりみかんなど
いかがでしょうか! 〇〇
123-1~5コース 三坂

235108

温州みかん 10kg (和歌山県産)

○冬場の旬の果物と言えば「りんご」と
「みかん」。特に東北に住むおじちにて
て「みかん」は貴重と言えます。知れ
ません。「自家用=個配・班配専用」に
お徳な「温州みかん10kg」(さんま
柑橘同好会)をおススメします。
古川

235149

挽きたて打ちたてそば

○2年前の大晦日に初めてこのおそばを
家族皆で食べました。それ以来、家族全員
「挽きたて打ちたてそば」の大ファンとなり、家で
食べる時はいつもこのそばで決まりです!
日持ちする商品なので、お歳暮、自家用
どちらにもおススメです。
130-1~5コース 吉田

⑦

235128

ミニヒヨコいわし味付 100g×8缶

○おいしいのはもちろん、いつも
食べきりサイズなのが良いですね!!
青魚、まるごと食べられる子の2つとも
重宝しています!!
111-1~5コース 廣中

○普段の食事で使っていただきたいと
こだわり抜いた、鮮度の良い「17シ」
いざという時にもあると安心。
僕の家ではたまのごほうびに
食べています。
219-1~5コース 松本

235115

醤油バラエティセット

○毎日使う醤油!宮城県産の
丸大豆を使用した安心安全な本物の
味の醤油を贈り物にいかがで
しょうか。人気の麺つゆ、やすばん
醤油も使いやすい360mlでセットです。

121-1~5コース 管野

○年末年始の牛料理に使てみま
せんか?
お鍋にやすばん!
年越しそばに麺つゆ!
お正月の煮物に醤油!
三拍子揃っています!
208-1~5コース 柳沼

235116

味噌醤油セット

○味噌は私も普段から使ており
誰にでも渡せる品です。調味料や
味噌は家庭にとてかけせず、贈り物
にはピッタリ!おススメです!
207-1~5コース 長谷川

あいコープまつりへ

12月1日(日) ビッグパレット

ジイジ、パパ
と一緒に!

組合員・生産者
食を楽しみ学ぶ

日時と会場

- 2019年12月1日(日)午前9時40分受付、10時入場開始、終了14時
(コーナーによっては品切れになります。早めにおいで下さい。)
- 会場はビッグパレット(郡山市)Cホール

まつり成功
への取組み

○ サポーター申込み	第1次〆切 最終〆切	1/21日～25日 1/4日～8日
○ 事前注文申込み	早割引〆切 最終〆切	1/28日～1/1日 1/11日～15日
○ まつりゲストさん	受付〆切	1/11日～15日
○ 新規組合員	ご招待券のお届け (昨年のまつり以降に加入の方)	1/11日～15日
○ まつりシフォンケーキ 準備サポーター募集	〆切 1/1日	1/14日 中央公民館

大郷グリーンファーマーズ
(宮城県大郷町)

の皆様が台風19号で
自宅が水没した人、
浸水状態のまの田んぼ
が出ております。

みんな支えて
あいコープまつりで
お会いできたら!
と思います。



大郷グリーンファーマーズ・七郷みつば会・迫ファーム
(2018年のまつりから)

“食のいこい” 550席、いつも満員!

“食べる”ことは だれでも はま甲斐 盆



小さな子、シニアの方もやりくり
座卓もあります。



秋野菜の
販売

ふくしまGAP … “東京2020”の青果物の認証に。

地元
GAP野菜
の販売

おいしい根菜サラダ