

コープあおもり 広報紙

2026

は ば た き

7
Vol. 341

次号
8月号の発行は、
7月27日(月)～
宅配では、8月3週号
のカタログと一緒に
お届け予定です。

●組合員
162,669人
(2026年5月20日現在)
●宅配利用人数
60,687人
●出資金
4,188,463千円
(一人当たり25,748円)



特集

大鰐町から美味しいワニベジを皆様へ

大鰐町高原果菜生産組合 「鰐人(わにんど)」

特集：大鰐町から美味しいワニベジ
を皆様へ
大鰐町高原果菜生産組合
「鰐人(わにんど)」………2

投稿コーナー
「最近やめたこと」……5



コープあおもり
ホームページ



COOP_AOMORI.TAKUHA
宅配
Instagram



@COOPAOMORI.KUMIKATU
組合員活動
Instagram



環境や社会に配慮した主原料を使用した商品に共通のロゴマークを付けたサブブランドです。2021年の誕生から今年で5周年を迎え、ラインアップもますます拡大!
あなたの気になっていることが、どんなサステナブルにつながるか診断して、プレゼントをもらっちゃいましょう!



◀ キャンペーンサイト
へはこちら
から!



* 2 6 0 7 0 4 6 1 2 *

宅配カタログWeekにて
ワニトマ 8月1週から
ワニピ 7月5週から
今季取り扱い開始予定
※生育状況や天候によって変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

大鰐の自然がはぐくんだ「野菜」を皆様へ 大鰐町高原果菜生産組合「鰐人」の 「ワニトマ」、「ワニピ」



「ワニピ」の畑

ワニベジシリーズとは？

「わにんど」で取り扱っている野菜で、大鰐のワニとベジタブルのベジで「ワニベジ」です。パッケージには、「わにんど」の生産者が作ったそれぞれの野菜の姿を模した愛嬌のあるワニのイラストが描いてあります。

現在、コープあおもりで取り扱いのあるミニトマ「ワニトマ」とピーマンの「ワニピ」、モの「ワニモ」もあります。下山さんは「ワニベジは仲間と相談しながら、これからも新しい野菜に挑戦して種類を増やしていきたい。」と話します。今年はナスに挑戦するそう、今年初挑戦なので、来年初以降安定した量が生産できるようになったら、コープあもりの組合員の皆さんにも食べてほしいです。」と話していました。

「ワニベジ」は野菜としてのおいしさはもちろん、愛嬌のあるキャラクターから2025年の登場と同時に話題となりました。
ワニトマについて

今回は、大鰐町で野菜を生産する1人の若手農家が集まって作った組合「大鰐町高原果菜生産組合「鰐人」(わにんど)」の代表で、ミニトマ「ワニトマ」を生産する下山永一郎さんとピーマン「ワニピ」を生産する中嶋大樹さんにお話を聞きました。

鰐人(わにんど)とは？

鰐人は、津軽弁で私達を「わあんど」と言うことから、大鰐町で農業を営む私達というところからきています。組合の仲間と話し合いながら農産物の生産・出荷を行っている大鰐町の若手農家の組合で、それぞれの農家では、今回ご紹介する「ワニトマ」や「ワニピ」など「ワニベジシリーズ」の生産以外にも、地域の伝統野菜である大鰐温泉もやしやお米などを生産しています。

誰がどのように作っているのかわかるよう生産者の顔が見える野菜づくりやSNSでの発信、忙しい農作業の傍らメンバーで大鰐町や近隣地域で開催されるイベントにも参加して大鰐町を盛り上げながら「鰐人」で生産した野菜の普及活動をしています。



袋に描かれたワニ×ミニトマトのキャラクターが目印の大鰐町で育ったミニトマ「ワニトマ」。今回は、コープあおもり「ワニトマ」を出荷していた下山さんにお話を聞きました。
「品種はわにんどの仲間と同じ種類を栽培しています。メンバーがミニトマをそれぞれの圃場で高い品質を保ちながら生産して出荷基準を満たしたものを安定して出荷できるよう努めています。」
同じ大鰐町で生産しているといっても土や気温など少しずつ環境が異なるため、「わにんど」では出荷基準を守り、その品質に見合うミニトマトを生産しています。
コープあもりの宅配でご利用できる「ワニトマ」は下山さんが生産したものです。下山さんの圃場は少し標高

が高く、平地の圃場と比べ気温が2℃くらい低いところにあります。そのため、下山さんの作る「ワニトマ」は出荷開始時期は平地で作るミニトマよりも遅くなりますが、昼夜の寒暖差により糖度が高く、うま味のある濃いミニトマが出来上がります。「寒暖差があるので、おいしいミニトマができます」と下山さんが教えてくれました。「温暖化などで環境は厳しくなっていますが、おいしいミニトマトをこれからも安定して作って、今よりも多くの方に「ワニトマ」を食べていただけたらうれしいです。」と話します。



6月初旬に植えたミニトマトの苗(左)。植え付け(右)したあと近くの水路を流れる大鰐の自然がはぐくんだ水を株元に与えています。この日は気温30℃にせまるとも暑い日で植えた直後は苗も暑さでへたっていましたが、暑さでへたっていた苗もたっぷり水を吸って、いつの間にかシャキッとしていました。ミニトマトはこれから成長して、8月初旬には「ワニトマ」の収穫が始まります。

ワニピについて

袋に描かれたワニ×ピーマンのキャラクターが目印の肉厚な果肉とえぐみが少なく甘みがある大きなピーマン「ワニピ」。



「ワニピ」は一般的なピーマンよりも1.5倍大きく、なにか特別な品種のピーマンなのではないかと思ってしまうのですが、「京まつり」という一般的に流通している品種を使っています。なぜ、一般的な品種を使っているにも

かわらず、大きいのか生産者の中嶋さんに聞くと、①「ワニピ」は通常のピーマンよりも1週間長く枝につけて大きく育てていること、②りんご農家がいしいりんごを作るために専用の肥料をりんごの葉に散布して樹へ栄養補給しているのを見て、ピーマンでも同じことができる肥料を探し夏の暑い時期でもピーマンが元気に育つように工夫していることを教えてもらいました。

そうすることで、長く実らせていてもピーマンがつかれず、肉厚で苦味が少ない甘みのある大きなピーマン「ワニピ」を安定して収穫することができるようになります。
中嶋さんが「ワニピ」を栽培している畑は、標高が少し高い下山さんの「ワニトマ」の畑の隣にあり、昼夜の寒暖差があります。ピーマンは寒暖差があると糖度が上がり苦味が少なくなる野菜であるため、そのことも甘みのある「ワニピ」を作るためには欠かせません。さらに、土の乾燥に弱いピーマンを夏の暑い時期に安定して栽培するためには必要不可欠な水は周囲の山から流れてくる大鰐の自然がはぐくんだ水をすくそばの水路からくみ上げて使っています。

「ワニピ」はおいしいだけでなく、東京の専門機関で成分分析を行い、1個当たりビタミンCが77.143mg含まれる「栄養機能食品」の表示を取得しています。

ピーマンのビタミンCは加熱しても減りづらいことが特徴です。ほかにβカロテンやビタミンPも豊富に含んでいます。ところが、苦味があることから、子どもの苦手な野菜の上位にきます。しかし、「ワニピ」を切って氷水につけたまま冷蔵庫に入れてパリパリの食感にしたものを中嶋さんのお子さんはきゅり感覚で食べているそうです。

中嶋さんは「ワニピ」を今よりもたくさんの方に食べてもらい、青森県を代表するピーマンにしたい。」と話します。



大鰐の自然がはぐくんだ美味しい野菜「ワニトマ」、「ワニピ」ぜひご利用してみてください。

組合員のみなさまへ

まず皆さんに、私たちが作った「ワニベジ」を食べてほしいです。そのうえで食べていただいた正直な感想をいただければうれしいです。
「鰐人」では、大鰐町や近隣地域のイベントに参加しています。組合員の皆様ともたくさん交流できればと思っています。イベントなどで「鰐人」を見かけたら、ぜひお声がけください。
これからも「鰐人」と「ワニベジ」をよろしく願いいたします。



▲Instagramで「鰐人」の情報発信をしています。ぜひご覧になってみて下さい。



「鰐人」代表で「ワニトマ」の生産者
下山永一郎さん(左)
「ワニピ」の生産者
中嶋大樹さん(右)

大鰐町高原果菜生産組合
「鰐人」代表 下山永一郎



下山さんにお話を聞きに行った5月末の中嶋さんのピーマン畑(左上)、まだ作業前なので、土が見えていますが3か月後の8月末には、大きなピーマンを付ける「ワニピ」畑(タイトルの写真、撮影2025年8月末)になります。枝には花と大小さまざまなピーマン(右上下)がついていました。



ミニトマトとピーマンのレシピ

今回は、中嶋さんから聞いた生のまま食べられるパリパリのピーマンと、ミニトマト、ピーマンがたくさん食べられるレシピを掲載します。撮影は「ワニトマ」、「ワニピ」がまだない時期にしています。皆さんはぜひ「ワニトマ」、「ワニピ」で作ってみてください。

●無限ミニトマト

材料(2人分)
CO・OP ライトツナフレーク まぐろ油無添加 1缶
ミニトマト 200g
CO・OP鶏がらスープの素 小さじ1/2
CO・OPマヨネーズ(全卵タイプ) 大さじ1
ごま油 小さじ1 こしょう 少々

作り方
①ミニトマトを半分に切る
②ボウルに鶏がらスープの素、マヨネーズ、ごま油、こしょう、ツナ缶(汁を切る)を入れて混ぜ、ミニトマトを加えて全体がなじむようにあえる



●ミニトマトとシーフードミックスのパエリア

材料(4人分)
米 1と1/2合 CO・OPシーフードミックス 150g
ミニトマト 10個 にんにくチューブ 小さじ1
CO・OPオリーブオイル 大さじ2½
乾燥パセリ 少々(なくてもよい)
(a)生協牛乳 200ml 水 160ml
CO・OP鶏がらスープの素 大さじ1/2
塩 小さじ2/3 こしょう 少々

作り方
準備:シーフードミックスを解凍しておく
①米を軽くとき、15分ほど浸水させ、その間にミニトマトを半分に切る
②ボウルに(a)をいれて混ぜ合わせる
③フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ香りがするまで炒め、水気をきった米を加えて弱火で透き通るまで炒める。②を加えて中火にし、蓋をして湯気が出てきたらそのまま5分炊く
④蓋をとり、①のミニトマト、シーフードミックスを入れ、再び蓋をして弱火にし、更に7分炊く



●パリパリピーマン

材料(2人分)
ワニピ 2個
(普通のピーマンであれば3個)

作り方
①ピーマンをお好みの大きさに切り、種とヘタを取り除く。ピーマンが浸るくらいの氷水を容器に入れ、ピーマンを入れてラップをし、冷蔵庫で一晩おく(氷が解けていたら追加する)
※そのままでも食べられますが今回は、味噌マヨと古今東北やっこいいわしをほぐしたものをのせて食べました。そばろなど味の濃い肉料理や魚料理をのせて食べてもおいしいです。



●無限ピーマン

材料(2人分)
ワニピ2個
(普通のピーマンであれば3個)
CO・OP ライトツナフレークまぐろ油無添加 1缶
CO・OP鶏がらスープの素 小さじ1
塩こしょう 少々 ごま油 大さじ1
白いりごま 適量

作り方
①ピーマンを縦半分に切って種を取り、横向きのうす切りにする
②耐熱ボウルにピーマン、ツナ、鶏がらスープの素、塩こしょう、ごま油を入れて混ぜる
③②にふんわりとラップをし、500Wのレンジで3分加熱し、白いりごまをふってさっと混ぜる
※パリパリピーマンを使って、レンチンせず味付けだけでもおいしいです。



コプ子さんの「農」ある風景



農産担当のコプ子さんが、産地や生産者、野菜や果物について紹介する「コプ子さんの「農」ある風景」。産直だけでなく、もっと広く「農」の世界に飛び込んでお届けします。産地の様子や生産者にスポットを当てていきます!

「WESTVEGE」海の町に新しい風。深浦町の若手農家がつなぐ地域のチカラ!

『ふかうらトマト』の産地、WESTVEGE (ウエストベジ) さんとの出会いは、12月号でも触れた『ふかうら雪人参』の舩作興農組合の新岡組合長からのご紹介でした。そのとき新岡組合長は「いま、深浦の若い生産者たちが農業ががんばってるんだ!生協さんでも案内してほしい」とおっしゃっていた通り、WESTVEGEさんをはじめとした深浦町の若手農家さんたちは今、町を盛り上げる新しい活動に向けて動き出しています。

WESTVEGEさんは、トマトの他に自然薯も栽培している、栗谷正則さん・有美子さんご夫妻を中心とした若手の農家さんです。初めてお会いしたときから本当に笑顔大爆発といった感じで話が弾み、すぐに案内を決めました。2025年の猛暑の中でトマトの生育に苦労はありましたが、毎日のように深浦町から浪岡セットセンターまでトマトを運んでいただきました。つるっときれいなトマトで、コプ子さんはよく「美人なトマト」と言っています。ちなみに「WESTVEGE」というカッコいいお名前は有美さんが考えたそうです。WEST=西 VEGE=野菜 ということから「西の野菜」⇒青森県の西「深浦町の野菜」の意味です。

現在、深浦町の若手農家さんたちは、収穫した野菜や加工品を販売することのできるお店「ふかうら101(いちまるいち)」のオープンに向けて目下準備中です! 2026年夏に開業予定のこちらのお店、国道101号線沿いの不老不死温泉のちょっと手前(以前は広い駐車場のラーメン屋さんがあった場所)にオープン予定です。ぜひ海を見ながらのドライブがてら「ふかうら101」を訪れてください。おいしくて新鮮な野菜に出会えます!(代表はWESTVEGEの栗谷正則さんです)

深浦町といえばまず漁業のイメージが浮かぶかもしれませんが、白神山地のミネラル豊富な水と、日本海の潮風を受けて育つ農産物のおいしさも抜群です!今年度は7月2週のお届けからスタートしたWESTVEGEのトマト、ぜひ皆さんご利用ください。つるっと美人なトマトで暑さを乗り切りましょう!



◀毎日トマトの成長を見守る栗谷さんご夫妻。訪問するのが楽しみになる楽しいお2人です!深浦町からコープあおもりのセットセンターまでは片道2時間ほど。案内時期には毎日のようにトマトを運んでくださいます。往復4時間は本当に大変なことで、感謝感謝です!



◀後列は同じくWESTVEGEの中村さんと、中村さんのお父さん。みんなで毎日ハウスの中のトマトをひとつひとつ、我が子のように隅々まで見て回ります。また暑い夏が予想されますが、皆さん体調管理に気を付けてね!



トピックス

トピックスでは、この間の行われた取り組みの一部を掲載しています。
組合員活動についての最新情報や取り組みはホームページをご覧ください。

きらきらレストランで
きらきらステップ・きらきらキッズを食べてみよう。 組合員活動部



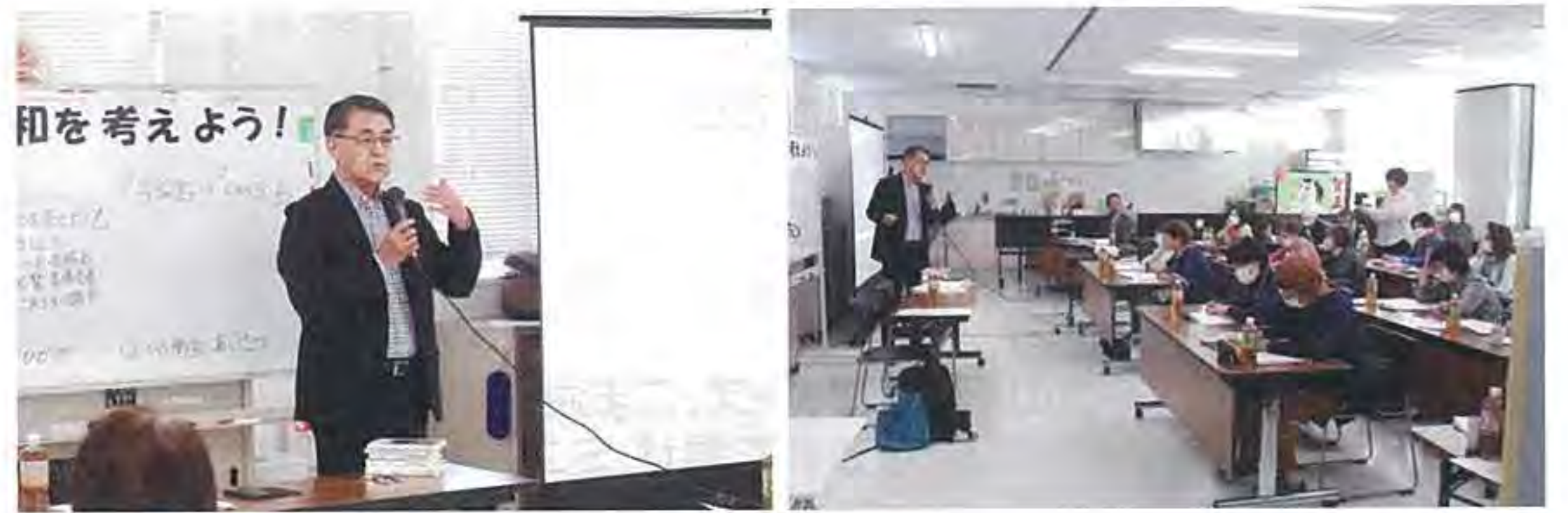
5月17日(日)、るいけ店で「きらきらレストラン」を開催しました。
「きらきらレストラン」では、離乳食・幼児食の「きらきらステップ」、大人と同じものに慣れていく時期に合わせた「きらきらキッズ」の他、手間なく安心して食べられるコープの骨取りサバやコープあおもりで購入できるアレルギー対応食品などをビュッフェ形式で試食してもらいました。
カレーやうどん、ホットケーキなどたくさん種類の中から選んで食べることができ、どれも好評でした。来場した親子から「おいしい」や「こんな良い商品があったことを初めて知った」などの声があり、商品の魅力が伝わりました。
会場には、もっとコープあおもりの事を知ってもらおうと、宅配や共済などのサービスをお知らせするコーナーを設置したほか、コーすけと一緒に写真を撮ることができるフォトブースでは、たくさんの親子がコーすけと写真を撮ってくれました。

ピースアクションinオキナワの 参加報告会を実施しました。



5月30日(土)、2026年3月に開催されたピースアクションinオキナワへ参加した4名に、コープあおもり本部からオンラインで参加報告をしていただきました。参加者それぞれが沖縄で見てきたことや感じたこととお話していただいた後、「沖縄で印象に残った食べ物」や「沖縄県から参加している地元の人とのお話しで印象に残っていること」などオンラインで報告を聞いていた皆さんからの質問に報告者が答えてもらいました。

「みんなで平和を考えよう♪」を開催しました。 弘前地域
地域リーダー会



4月30日(木)、和徳店2階組合員活動室で青森県原爆被害者の会事務局・弘前市原水爆禁止の会事務局長の佐藤孝雄さんを講師に「みんなで平和を考えよう♪」学習会を青森と八戸の会場をオンラインでつないで開催しました。
講師の佐藤さんから、世界の核兵器の状況や核抑止論についてお話いただきました。
また、ノーベル平和賞を受賞した被団協の田中熙巳さんの「核兵器は兵器ではなく、悪魔の道具(凶器)」という言葉をもとに、核兵器の必要性や所有することの意味をみんなで話し、考え合いました。
参加者からは「核兵器のリスクから解放されるためには世界の核兵器をゼロにすること以外に方法がないということが良くわかりました」「わかりやすい説明で参加してよかった」「来年もぜひ開催してほしい」などの感想が出されました。感想用紙には参加者それぞれが平和へのメッセージを記載し、平和について考えを深めました。

フリーマーケットを開催しました! 八戸地域
地域リーダー会



5月9日(土)るいけ店第3駐車場でフリーマーケットを開催しました。
前日の雨と当日の強風がありましたが、たくさんの方が寄っていただきました。組合員さんや出店者からも「楽しかったよ!」「また、次のお知らせを待ってます」と嬉しい声が聞かれ、出店者同士も仲良くおしゃべりしながら販売していました。

弘前市で4月に分別方法が変わった
ゴミの出し方と環境問題について学習しました。 弘前地域
環境委員会



5月12日(火)和徳店2階組合員集客室で弘前市環境課の職員2名を講師に「弘前市のゴミ問題について」出前講座を行いました。
弘前市では、2026年4月1日から「プラスチック資源」が新たに分別区分として追加されたことから、プラスチック資源ごみの分別について「分け方」「出し方」を詳しく教えていただくことと、プラスチック資源ごみについて知ってもらうことで環境問題への理解を深めるという目的で開催しました。
出し方について、講師のお二人から説明をしてもらった後、参加者からごみの出し方などに関するたくさんの質問や意見に関して答えていただきました。

おまけ：学習会終了後に「透明な粒(シリカゲル)の乾燥剤はどう捨てればよいのか?」という質問がありました。弘前市の令和8年度版ごみ分別一覧表(五十音順)を見ると「乾燥剤(シリカゲル)」は「燃やせるゴミ」と記載されています。捨て方がわからないものがあるときは、各市町村で出している一覧表を確認したり、担当部署に問い合わせしてみてください。

今後の予定、最新の各地域の取り組みはこちらからご確認できます。



今月のテーマは・・・「最近やめたこと」

「衝動買い」ですね…。少し前までは「欲しい!!」と思うとすぐレジに向かったりネットの購入ボタンをぼちちとしていました。が、どんな家の中が一時の気持ちで買ってしまった物でいっぱいになり、逆にお財布は寂しくなる一方：（当たり前ですが）最近は一呼吸置いて「本当に欲しいのか？」と自分に問いかけるようにしています。もつと早くやめるべきでしたね…（苦笑）

八戸市 Y・Kさん

体調不良で入院した事をきっかけにカフェイン入りのものはやめました。でも今はノンカフェインのコーヒーや紅茶があり、美味しいです。毎日ノンカフェインの飲み物を楽しんでいます。

青森市 ふらわーさん

料理のレシピが載った雑誌をずっと集めていたのですが、けつこうたまっていたので収集しておくのをやめて処分しました。今ではスマホで調べたりしています。

むつ市 Y・Nさん

「自己主張」すること!!いろいろな考えの人たちがいるのが世の中。そのことを自分が納得することですね。

むつ市 E・Mさん

意思が弱くて、完璧にやめてしまったことはないです。ただ、太りすぎてしまったので、出来るだけ間食はしないように心がけています。

青森市 T・Tさん

ストレスをためない事。とにかくストレスが身体の不調の一番だと気がつきました。イヤなことでもすぐ忘れるようにしています。やはりちよつと引きずってしまふことがあります。残りの人生、楽しく過ごして行こうと考えているこの頃です。

中泊町 C・Yさん

暖かくなってきたので、便座シートを撤去しました。基本的には便座に暖房が入っているのですが、冬は寒気がしてシートもつけていました。つけられないうが便座もさつと拭けるし清潔でいいかなと思っています。

六戸町 あるてるさん

がんばることをやめました。家のかたづけなどあれもこれもついでにやっつけてしまおう。明日でもいいや、来週でもいいや、最後はやらなくてもいいかなあ。とがんばることをやめました。また、誰かに頼んじやえと一人でがんばることをやめました。

八戸市 A・Aさん

柔軟剤です。自然の香りにしたいたいと思ひ、はつか精油をすすぎの時に使ってます。柔軟剤の香りは好きだったので、食べ物に香りが移ってしまうのでやめました。

弘前市 Y・Sさん

80歳になりました。免許更新しませんでした。近所にスーパーがあり、買い物には不自由しません。いろいろな不便です。

黒石市 H・Kさん

朝起きて、ラジオ体操とストレッチをやっていました。最近6時25分からのテレビ体操だけにしました。傘寿を過ぎて高齢になつて疲れも出ます。健康のためにテレビ体操は続けます。

つがる市 K・Eさん

平日のビールです。仕事をして、一日の終わりに飲むビールが好きだったので、体重の増加が気になるのと、健康のため、物価高で節約したいことなどいろいろなことを前向きに考えたらそれが一番いいかなと思ひやめました。今は、ビールを休日の楽しみにしています。

十和田市の組合員さん



毎年悩むのは、日記を書く事です。成人してからほとんど50年近くメモ程度の手帳から二年、三年、五年日記と書いて来ましたが、来年で75才になるのでそこでキツパリ止めようかなと思ひています。仕事を辞めてから「ボケ」防止の為に付けてきましたが最近「特になし」が多くなり時には忘れて二週間なんて時もあり文章を書いたり読むのは好きなので、どうしたものか！と考えています。

平川市 C・Iさん

夜更かしをやめました。家事や入浴等を終えると「さあ、これから自分の時間！」と思つたのも束の間、ウトウト、ダラダラと過ごしてしまつたが、早く寝ると早起きとなり、早起きは三文の徳を実感しています。

七戸町 月見草さん

最近やめた事は我慢する、ムリをするです。今はカラオケに行つたり、畑仕事も頑張ります。気持ちも体も楽になり、ゆとりが出来ました。

五戸町 Y・Tさん

ごはんを炊飯ジャーで炊くのをやめました。「土鍋」で、ガス台で炊いています。以前よりすぐ炊き上がり、今まで何でやらなかつたのか？と後悔しています。「炊飯ジャー」は処分し、台所スペースもスッキリしました。

八戸市 N・Kさん

毎朝食事前のブラックコーヒーをドリップして飲んでいましたが、年齢のせいなのか？トイレ回数が増えた気がして毎朝飲む事をやめました。が、数日前八戸市内のあるカフェで飲んだコーヒーがとてもおいしくて、コーヒーが飲みたい！と思う朝が増えてきて、やつぱり再開しようかな？と思ひたりします。

五戸町 H・Kさん

最近やめたことは、カロリー計算です。ダイエット目的で始めたカロリー計算。初めは目標カロリー内で1日が終わると、とてもハッピーで達成感もありました。しかし頑張れば頑張るほど沼にハマって：毎日スマホと睨めつ。ダイエットがとても辛いものになりました（笑）A型の私には向いてなかつたのかもしれない。自炊したものカロリーなんて計算してられせんよあ!!

三沢市 ごまだれさん

9月号のテーマは「私の好きな秋」です。

（この数年、秋がいつの間にかきて、いつの間にか過ぎていくことありませんか？そこで今回は、秋をもっと楽しむために、皆さんが好きな秋の景色や食べ物、作品など「私の好きな秋」を教えてください。ご投稿お待ちしております。

氏名（よみがな）・組合員番号・掲載時のお名前を明記の上、ご応募ください。〆切は7月25日（消印有効）です。ご投稿お待ちしております。

テーマコーナーは、読者の皆さまからの投稿と、「はばたき」レポーターの皆さまのご協力、紙面を作成しています。ご協力ありがとうございます。

宛先 おハガキの場合、〒038-00012 青森市柳川二丁目4-22 コープあおもり本部 広報担当宛て Eメールの場合は、habataki@coopao.mori.comまでお寄せください。パズルの応募と一緒の投稿もお待ちしておりますので、よろしくお願ひします。（左の二次元コードを読み込んだ際、メールのアプリが起動しない場合は、お手数ですが、Eメールアドレスを直接入力頂き、ご投稿ください。）



▲はばたき宛てメールフォームこちらからも投稿できます。

LPA の会からのお役立ち情報

道路交通法の改正について

2026年4月1日、
道路交通法が改正されました。

2026年4月1日、道路交通法が改正されました。そこで、今回は主な改正を紹介します。

・自転車の青切符制度の導入

青切符制度とは、交通違反通告制度のことで、交通違反に対して交通反則通告書（いわゆる青切符）を交付して、手続を簡略化するための仕組みです。16歳以上が対象となり、交付された人は、反則金を支払わなければいけません。飲酒運転、信号無視、ながらスマホ、傘さし運転、歩道通行、二人乗り、並進、一時不停止、無灯火などが自転車の交通違反となります。

反則金は、金融機関の窓口で納付します。その場で現金を請求されることはありません。

・自動車の自転車追い越しルールの変更

自転車の青切符制度の導入により、自転車は車道を通行しなければいけないことが、広く知ら

れるようになりました。車道を通行する自転車を追い越す自動車は、1メートル以上の安全な間隔をあけるか、徐行しなければいけません。1メートル以上あけることばかり意識して、対向車の確認を怠らないようにしましょう。

・生活道路の法定速度の引き下げ（2026年9月1日から）センターラインのない狭い生活道路の法定速度が原則30kmに引き下げられます。

今回の改正によるものではありませんが、こちらにも注意して下さい（反則金の対象です）

・ブレーキをかけた時に、転がらないようにモノを固定する。

・フロントガラスへの吸盤などの取り付けは、車検ステッカーやドライブレコーダーを除き原則禁止。

・反射光で視界を妨げるモノをダッシュボードに置かない。

・フロントガラスやダッシュボードなど、運転者の視界を遮るような位置に、ぬいぐるみやスマホを置かない。

・エアバッグ展開位置に、ぬいぐるみやスマホを置かない。

これらの法律は以前からありましたが、安全に自動車を運転するために、改めてご自分やご家族の車内を確認してみてください。



全国で警官を名乗る人物が自転車での交通違反を理由にその場で反則金を払えという詐欺が発生しています。その場で、反則金を徴収されることはありません。その場で要求された場合は詐欺なので、最寄りの警察署へ相談するか110番してください。

食品添加物の話①

現在では、食品添加物に関する法律などの整備が進みましたが、生協の歴史を振り返ると、健康を害する恐れのある添加物を使用しない商品を時代に先駆けて開発したり、害があるとされる添加物の規制を世の中に訴えたりしてきました。

1969年甘味料「チクロ」の食品添加物指定取り消しが起き、世の中では、有害な添加物を排除する運動が起こります。

生協では、不必要な食品添加物の排除をいち早く実現します。1970年に防腐剤不使用の「バター」や「マーガリン」、その後も立て続けに、発色剤不使用で作った無塩せきの「ロースハム」、無着色の「小麦粉」や「たらこ」「数の子」等の添加物を除いた食品が開発されています。

コープあおもりの前身となる生協においても、このころ問題とされていた臭素酸カリウムなどを除いた「食パン」が開発されています。

そのため、現在でも、生協独自の添加物の自主

基準を持っています。

食品添加物は、食品の保存や味付け、着色などに用いられます。人の健康を損なうおそれのない場合に限って、成分の規格や、使用の基準を定め、リストに記載がある物に限り、最低限の使用が認められています。

使用できる添加物は、科学的に作ったもの・天然のものに関係なく、安全性について評価をうけ、厚生労働大臣が指定したもののみです。指定がないものは製造や販売などが禁止されています。指定された添加物を「指定添加物」と呼びます。2024年3月12日に改正され、476品目が登録されています。

例外として、厚生労働大臣の指定がなくても使用できるものが3種類あります。

1995年の食品衛生法改正以前から広く利用され、長い食経験がある、にがり（粗製海水塩化マグネシウム）やお茶の葉から得られたカテキン類を主成分とするチャ抽出物など、2025年8月25

日の改正で31品目減り327品目が登録されている「既存添加物」。

動植物から得られる天然の物質で、食品の香りづけに使用される、バニラ香料やカニ香料などの「天然香料」。

果汁や寒天のように一般的に飲食されているもの、着色料として使うウコンや固めるために使う寒天などの「一般飲食添加物」。

以上の4種類が日本で使用できる添加物です。これらは、使用できるものが名簿化されています。名簿に記載されていないものは、添加物として使用することはできません。

食品添加物の分類まとめ

食品添加物には、

- ・指定添加物
- ・既存添加物
- ・天然香料
- ・一般飲食添加物

があります。

今回は、「食品添加物の安全性の評価」について

Q&A拡大版

カラフトシシャモを食べたら
石のようなものが入っていました。

お申し出品を確認したところ、異物は大きさ約8mm×5mm、角が丸く、全体が薄い灰色で、一部乳白色の鉱物のような部分がある石でした。異物が磁石にくっつくか調べたところ、非磁性（磁石に反応しない性質）であることを確認しました。

当商品（C. 子持ちからふとししゃも）のカラフトシシャモは、ノルウェー産を使用しています。ノルウェーでは、カラフトシシャモは比較的沿岸に近い海域に生息しており、火山岩が多い地域でもあります。そのため、餌（プランクトンやオキアミ）を食べる際に、小石などを一緒に食べてしまい、消化できずに体内に残ることがあります。

買付時には、ロットごとに開腹し20kg～100kg程度を検品し、体内の残存物を調べます。その時点で、餌喰いの多い物や異物が混入しているものについては、買付をおこないません。

体内に残る石が磁性が強い場合は、製造工程内の金属検査にて検知・排除できますが、今回のように、磁性がない石の場合は、金属探検査では検知・排除することができず、体内を開腹し確認するしかありません。しかし、1回の生産口

ットにて約20万尾の魚体を扱うため、全数開腹検品することができない状況にあります。

そのため、現状は、買い付け時になるべく餌喰い、異物の少ないものを漁場・漁船なども選別しながら検品を行い、発生率の低いものを買付けするようにしております。しかし、100%の排除が難しく、年間1～2件はお申し出品のような事例が報告されているのが現状です。

せっかくご利用くださった当商品で、大変ご不快な思いをさせてしまい、誠に申し訳ございませんでした。

製造工場では、今回のお申し出を真摯に受け止め、お申し出内容を工場内作業者と周知・共有し、以下の再発防止対策をおこなうことを確認しました。

○原料買付け担当者ともお申し出内容を共有し、異物がないししゃもを漁場や漁船なども選別しながら、買い付けする手順を徹底していくことを確認しました。

○金属探知機チェックの動作は、必ずライン班長・検品担当者が確認するルールを徹底することを確認しました。

○決められた手順と品質に関する基準を順守し、品質管理を徹底することを確認しました。

コープ東北品質管理本部

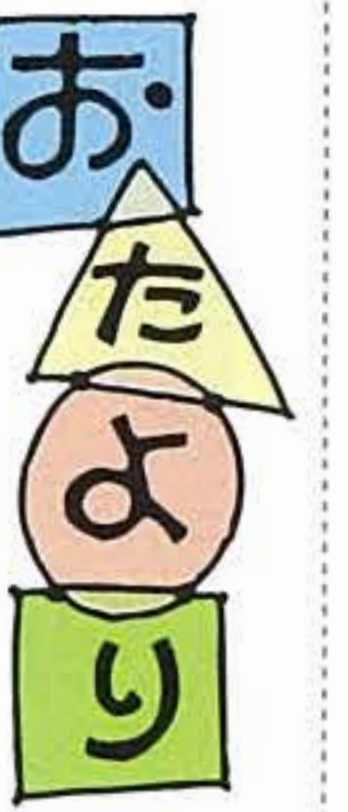
シシャモとカラフトシシャモ

ご存じの方も多いと思いますが、シシャモとカラフトシシャモは別の魚です。

両方ともサケ目キュウリウオ科の仲間で見目はそっくりですが、色々な違いがあります。

シシャモは、北海道の太平洋側にしか生息していない日本の固有種です。海で大きくなり産卵する時に川を遡上します。市場や流通の現場では「本シシャモ」と呼びカラフトシシャモと区別しています。漁獲量が著しく減ったことから、シシャモ漁で有名な北海道鵾川（むかわ）町では、資源回復のため2023年から3年連続で禁漁しています。

カラフトシシャモ（カペリン）は、アイスランドやノルウェーなど北太平洋、北極海、北大西洋の沿岸から沖合に広く分布し、一生を海で生活します。シシャモと比べ漁獲量が圧倒的に多い魚ですが、カラフトシシャモは資源確保のために資源量調査の結果で漁獲枠の増減や禁漁の判断をするため、禁漁している年もあります。日本では、1970年代にシシャモの代用品として輸入するようになりました。冷凍した丸干しを輸入しており、ふだん居酒屋やスーパーで見かけるのがこちらです。



・お名前をインシヤルまたは匿名で掲載しています。

■この4月から組合員になりました。買い物(毎週月曜日配達)とにかく毎週が楽しみ。新聞の生協のチラシでは中々お目にかかれな生協製品があり、とても驚いております。カタログをたくさん見るのもお仕事になりました。

青森市 T.Nさん

■天気は良いけど風が強い日が多く、布団を干せずにいます。お布団はやっぱりおひさまをあびたのが最高です！

八戸市の組合員さん

■ついにショッピングセンター付近にもクマが出ました！今年生ゴミは家の中、家庭菜園も我慢です。

八戸市 A.Mさん

■やった事のない私がトマト・キュウリの「なえ」を植えたら、風が？やり方悪い？のか折れてしまった！私も折れてしまっうが、また、「なえ」うえてみないとね...おがりますように...

佐井村 Y.Tさん

■今年の連休、久しぶりに帰って来た子ども達、冷蔵・冷凍庫の生協商品を見て懐かし！い！食べたい！泊しかしていか！かつたのに冷蔵庫はすっからかん笑。次の帰省はいつになるかわかりませんが冷蔵庫いっぱいにして待っています。もちろん生協商品で笑。

青森市 Y.Mさん

■県外で暮らす息子から最近彼女ができたんだ、と報告がありました。母の日に何よりも嬉しい贈り物でした。

八戸市 K.Hさん

■「立てばシャクヤク、座ればボタン、歩く姿はユリの花」と言いますね。シャクヤクは草でボタンは木、ということが大きな違い。ボタンは木なので冬でも枝が残るシャクヤクは枯れて地中で冬越しします。どっちが美人？

青森市 K.Hさん

■以前、共同購入のチラシを何気なく見ていたら、生産者の名前に見覚えが...何と、中学校の同級生ではありませんか!!そして又、見つけてしまいました。今度は、小学校の同級生を!!遠く離れ、もう何十年もお付き合いはありませんが、元気で私達の食を支えてくれているその姿は、感慨深いものでした。もちろん!同級生が作っている野菜は、注文しましたよ!以来、生産者さんの写真や紹介、密かな楽しみで。

青森市 Y.Tさん

■年々、桜の開花が早くなって散るのも早い。あつという間に葉桜にあちこちで熊の出没のニュースで観る時がなかった。寂しいです。

八戸市 S.Nさん

■温泉の効能を信じています。青森県には秘湯っぽい雰囲気の良い温泉がたくさんあるのていろいろ行くのが好きです。

六ヶ所村 J.Oさん

■春先につくしが花畑いっぱいツンツンと頭を出し思わずほえんだ私。しかし今やスギナと化して伸び放題の我が花畑。イヤ、待てよ。目くじら立てても仕方ない。マーガレットが咲き出して、下にスギナのグリーン。白いマーガレットがとても映えているのです。物は考えよう、ですネ。

南部町の組合員さん

■「めー」の写真をみていると、自分も自然に笑顔になります。幸せいっぱいですね。不登校児が増加しているそうですが、みんな仲良く、楽しい学校生活を送ってほしいと願っています。

五所川原市 K.Kさん

■暑くなってきたので、アイスや飲み物が楽しみです。いつも力口リを気にしながら選んでいます。前はビールを飲むから、お菓子は控えて...と考えていましたが、今はどちらも、ありと相当甘い自分があります。(困ったなあ...)

五所川原市 R.Kさん

■娘が小学校の体験学習で初めての田植えに参加。帰宅後、冷たい泥の気持ち良さやタニシがいっぱいたことなど一懸命話してくれました。今どきなかなかできない貴重な体験、関係者の皆様に感謝です!将来はお米農家かな?

五所川原市 K.Nさん



「組合員さんの声」から

(要旨を抜粋して掲載しています)

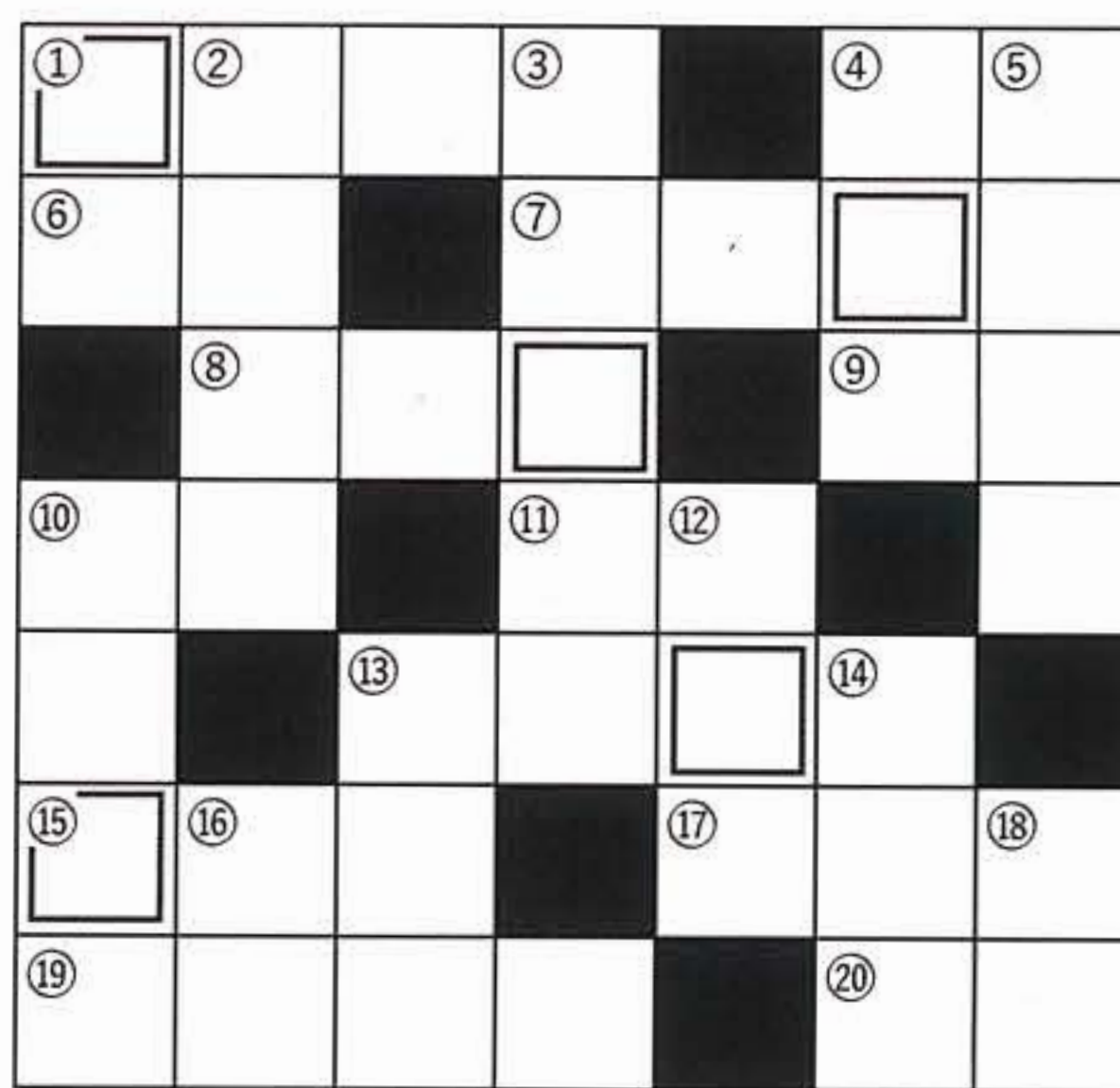
トイレットペーパーの色が落ちてトイレの水が緑色になっていました。このまま使用しても便器に問題はないのしょうか? (C)ハーブリーフシトラスの香り) 弘前センターの組合員さん

加物。赤・黄色・緑などがあります。水をすすめて使用してあります。食紅自体は紙の繊維に定着する性質はありませんが、水にぬれた場合は溶け出す現象が生じます。このたびの現象が生じたのは、象によるものと推察しました。



ず、ご不安感を抱かせてしまったものと思われま。コープ東北品質管理本部

ちょっとひととき コープパズル



【問題と解き方】
□の文字を並べ替えるとある5文字の言葉が出来ます。

油揚げをさらわれる ⑩
丸いものや宝石を指す言葉 ⑮
元素記号はP

【タテのカギ】
①白身魚の王様 ②靴の中に敷くシート ③開けたら煙が出てきて年をとつてしまう箱 ④豚や牛の横隔膜のお肉、ハラミと〇〇〇 ⑤陸上競技でスタートの合図に使う道具 ⑥数学の問題を解く方法 ⑦鮭などを冷凍し、凍ったまま刺身にした料理 ⑧パイ生地などを器に、フルーツやクリームを乗せたお菓子 ⑨〇〇〇に

【ヨコのカギ】
①7月7日の行事といえ ②食べ物を盛り付ける平らで浅い器 ③八戸市が水揚げ日本一を誇る足が10本の海産物 ④青森でも潮干狩りでとれる穴に塩を入れて採る貝 ⑤江戸時代、与力や同心が犯罪人をとらえるのに使った身分証の役割もあつた武器 ⑥小・中・高で習う物理、化学、生物、地学をまとめた教科 ⑦海のミルクとも呼

ばれる貝 ⑩イタリアス ペインの喫茶店や酒場のこと ⑮チャーシューを作るときこれでするぐる巻きにします ⑮夏の風物詩として親しまれる光る昆虫 ⑰重宝すること、役に立つこと ⑲前屈みになつた人の背中に手をつけて飛び越す遊び ⑳ガラスでできた保存容器

6月分の正解

正解は「うつきよつ」。

ク	フ	シ	メ	バ	ツ
ア	ウ	ヒ	イ	ガ	
カ	ケ	ロ	リ	ル	
ト	チ	サ	ヤ		
キ	ヨ	テ	ク	モ	
ン	ウ	イ	ラ	シ	ヤ

【応募の方法】
ハガキ又はメールに、答え・住所・氏名(よみ仮名)・組合員番号(班に所属している場合、班名を記入の上)を応募ください。正解者の中から30名の方に五百円の図書カードを差し上げます。ご応募の際、余白にはお便り、紙面へのご感想、ご意見その他なんでも結構です。ご記入いただいたら幸いです。お便り等は紙面に掲載させていただきます。場合によっては、(下部)二次元コードが読み取りできない場合はお手数ですがメールアドレスを直接ご入力ください。

WEBからはこちらから

たんさく
シリーズ 青森県の難読地名を歩く③

五所川原市十三 五月女范

十三湖の河口にある十三湖大橋の北側、長い砂浜とそれに沿うように生えている五月女范と呼ばれる黒松の防風保安林や中島へ渡る中島遊歩道橋、十三湖でとれたシジミやお土産を販売する売店が軒を連ねる地域です。

地名の由来について調べたところ、「青森県史自然編生物」に付属している様々な文献から青森県各地の生き物の呼び方の方言を集めてまとめた「青森県の生物呼称」によると、複数の文献に方言でアヤメ、カキツバタ、ハナショウブなどを方言で「そどめ」または「そとめ」と呼ぶことが記載されており、早乙女（さおとめ：田植えをする女性をアヤメなどの花姿を例えた表現）のことでありと記述されていました。また、江戸時代に書かれた菅江真澄の著書には、唐川城（山中に立てられた城）から見た十三湖の風景について、早乙女多比（さおとめ～多比の読みは不明）という地名とその地域に「そとめ」が咲き誇っていたことが記述されています。そのことから、「そとめ」がさいている范（湿地帯）に由来していると考えられます。

青森県では旧暦5月ごろ（6月中旬～7月中旬ころまで）にハナショウブが開花するため、「早乙女」から「五月女」になったのではないかと考えられるものの、正確な由来はしらべてもわかりませんでした。

隣接する地域に縄文から10世紀にかけての集落の痕跡が残されている「五月女范遺跡」があります。当時の環境が五月女范と近いことを考慮し、所在地は十三五月女范ではないものの同地域の名前が遺跡名となっているそうです。

※五月女范と書いて、「そとめやち」と読みます。



◀慰霊碑「津波之塔」。1983年5月26日に発生した日本海中部地震では、十三湖河口で津波により、釣り人と漁業者合わせて6名が犠牲となりました。この惨事を後世にも伝えるため建立されました。



◀海岸には砂丘が形成され、その後ろに背の低い松（横長写真）がずっと向こうまで生えていました。

縦長の写真は防風保安林の黒松です。とても背が高く砂丘側の松とは対象的です。



◀売店、十三湖の中島へ渡る歩道橋、遊漁船などを泊めておくマリーナなどがあります。

写真は、歴史民俗資料館やしじみ採り（有料）ができる場所がある中島へ渡る中島遊歩道橋



◀五月女范からメロンロードを南下するとあるベンセ湿原のハナショウブ（写真は26年6月初めころのもの）。昔は五月女范もベンセ湿原のような湿地帯だったようです。どのような様子だったのでしょうか？

フードバンク事業を通じ、 社会福祉法人への農産物の提供を行っています。

コープあおもりでは、コープフードバンク事業の一環として、2019年から青森県社会福祉協議会と連携し、浪岡物流センターでの野菜・果物の選別作業時に傷みなどにより、まだ食べられるにも関わらず、宅配でのお届けにむかない農産物を乳児院や老人ホームなどを運営する社会福祉法人へ提供しています。

2年に一回、受け取り法人の再抽選を行っており、5月14日に抽選と受け取り方法などの説明が行われました。

農産物提供の取り組みはフードロスの削減に寄与するとともに、社会福祉法人で利用者への食事の提供、料理づくりによるリハビリテーションやレクリエーションなどに役立てられています。物価高騰により青果の価格が上昇し、社会福祉法人の事業への負担が増大する中、農産物提供の取り組みは大きな助けとなっています。



▲近隣の青森市、弘前市、五所川原市の社会福祉法人さんが多く、6月から下北の社会福祉法人さんが受け取りにくることになりました。受け取りの道中お気を付けください。（真ん中右が法人の方、左は青森県社会福祉協議会の葛西さん。）



▲受け取りの様子。毎週3法人ずつ受け取ります。協力して手早く野菜を分けていました。（写真は2025年のものです。）

7月30日はコープの日

消費生活協同組合法が公布された1948年7月30日に因み、7月30日を「消費生活協同組合の日（生協の日）」として日本生協連が記念日登録しました。

今年は、日本生協連75周年ということから「みんなのすすめ、もっと推しコープキャンペーン」を実施しています。

24年度、25年度に実施した生協職員と組合員の商品人気投票「推しコープキャンペーン」の結果を踏まえたおすすめ商品の紹介の第一弾を特設サイトで6月1日から公開しています。

さらに6月22日からは「地球の歩き方」とタイアップした企画や7月30日にはおすすめ商品紹介の第二弾の公開を予定しています。

他にも、全国各地の生協キャラクター紹介も行っているのに興味がある方は、ぜひこちらをご覧ください。

