コープあおもり 広報紙

# はばたき

2026 10 Vol. 344

次号
11月号の発行は、
11月2日(月)～
宅配では、11月3週号のカタログと一緒にお届け予定です。

●組合員
163,350人
(2026年8月20日現在)

●宅配利用人数
60,433人

●出資金
4,267,372千円
(一人当たり26,124円)



## 特集

カステラのテーマパークで作る確かな技と吟味された素材のカステラ

# 「CO・OP長崎カステラ」

特集：カステラのテーマパークで作る確かな技と吟味された素材のカステラ
「CO・OP長崎カステラ」‥2

投稿コーナー
「私の好きな場所」‥‥‥‥‥5

コープあおもり ホームページ

COOP_AOMORI_TAKUHAI
宅配 インスタグラム

@COOPAOMORI.KUMIKATU
組合員活動 インスタグラム

## 平和の想いをこめて折った折り鶴を奉納しました！



2025年度おうちdeコープに参加された方に、平和の願いを込めて折り鶴の作成をお願いしました。皆様のご協力で2,203羽もの折り鶴が集まり、8月4日から8月6日に開催された『ピースアクションinヒロシマ』に参加した組合員（小学5年生のお子さん含む）がコープあおもり組合員を代表して、広島平和記念公園内『原爆の子の像』へ奉納してきました。

皆様のご協力、ありがとうございました。

*261003612*




今回は、「CO・OP長崎カステラ」、「CO・OPクオリティ五三焼カステラ」を製造している長崎県雲仙市愛野町にある有限会社和泉屋の「カステランド」を訪問し営業支援課の大橋さんからお話を聞きました。

## 有限会社和泉屋とカステランドについて

コープの長崎カステラを製造していただいてる有限会社和泉屋は長崎県で長崎カステラの製造・販売をしている会社です。「いつも新しい美味しさ、和泉屋から」を企業理念に愛され続ける「長崎カステラ」の他にも、味の異なる2層構造のカステラ「綺麗菓」、長崎県の観光名所の形にカットした「旅するカステラ」（直営店のみ）など、新しい発想や技術を使ったカステラも作っています。これらのカステラは長崎空港や平和公園通りなど長崎県内にある8店舗の直営店やオンラインショップで購入することができます。

今回訪問した「カステランド」は長崎市から車で1時間ほどの距離にある長崎県愛野町にある同社の本社工場で、西の長崎半島と東の島原半島に囲まれた橘湾の絶景が見渡せる場所にあります。「カステランド」にはカステラ製造の様子が見られるガラス張りの見学コースがある（撮影不可）ほか、直営店とカステラの原料にも使われるこだわりの素材を使った料理やカステラを使ったスイーツを提供するレストランを併設しており人気の観光スポットにもなっています。








## 長崎カステラとは？

諸説ありますが、長崎カステラの基になったといわれるお菓子は16世紀（室町時代末期）に日本にたどり着いたポルトガルやスペインの宣教師が九州に伝えたとされるお菓子だと言われています。このお菓子は保存用の小麦粉、卵、砂糖でつくるシンプルな堅いパンで、日本ではなじみのなかった乳製品を使用しないことから作り続けられ、江戸時代になると長崎の出島へ大量に輸入される砂糖が使えたことや明治時代に水あめを加える工夫によりしっとり食感になったことで、現在の長崎カステラが出来上がります。

長い時間をかけて長崎県で作られた「長崎カステラ」を名乗るには、長崎県菓子工業組合の認可が必要で、長崎県内に製造地があることや1斤当たりの重量規定などの諸条件を審査され伝統が守られています。

## 「CO・OP長崎カステラ」

「CO・OP長崎カステラ」は「鶏卵、砂糖、小麦粉、水飴、ザラメ糖、蜂蜜」6つのシンプルな原料から膨張剤や保存料を使わず作った長崎カステラです。原材料はシンプルですがより良いものを作るため、小麦粉は国産のものを100%使用し、卵は地元の契約農家から仕入れた新鮮なものをつかっています。

「原料のポテンシャルを最大限引き出すことで、膨張剤など添加物を使うことなくしっとりふんわりの食感を生み出しています。」と大橋さんから教えていただきました。さらに1枚1枚、職人が丁寧に泡切り（後述）することにより、きめの細かいくちどけに仕上げています。

「CO・OP長崎カステラ」は保存料を使用していないことから日持ちしませんが、包装にバリヤ性の高いナイロンフィルムを使用することにより、遠く離れた青森県でもおいしい長崎カステラを食べることができます。

## 「CO・OPクオリティ五三焼カステラ」

「五三焼カステラ」は通常のカステラよりも卵黄の使用量が多く色味がキレイでコクとしっとり感があるカステラです。五三の由来は贈り物として桐箱に入れられることが多く、桐の家紋「五山桐」にちなんでつけられた。などの説があります。

「CO・OPクオリティ五三焼カステラ」は、「CO・OP長崎カステラ」の良さをそのまま素材をさらに吟味し、厳格に生地と温度を管理することによってクオリティを高めた商品です。

保存料や膨張剤を使用しない「CO・OP長崎カステラ」のに、卵黄の増量や希少な和三盆糖を加えることで、より濃厚な卵のコク深さと上れいな色味になり、卵品な甘みが口に広がる一品となっています。

さらに他の原材料も表示からはわかりませんが、ざらめを大粒のものへ変更し、小麦粉や水あめもより良い素材に変更するなど素材1つ1つの質を向上させています。




▲「CO・OPクオリティ五三焼カステラ」

## CO・OP長崎カステラができるまで

①地元から仕入れた新鮮な卵を割卵機で割り、卵液を作ります。カステラには卵がたっぷり使われており、「CO・OP長崎カステラ」1本には約2.2個分の卵が使われています。

②材料を機械で泡立てながら混ぜ合わせ、濾してタンクに入れます。

混ぜ終わると空気をたくさん含み生地が上の方まで上がってきます。大小さまざまの気泡があるので、さらに手作業で混ぜて泡を均一にします。



▲混ぜ合わせた直後の生地。大小さまざまな気泡が上がりたっぷり空気を含んでいます。

③1枚分の型に生地を流し込み、ざらめをまんべんなく振りかけてから泡切りをします。泡切りすることで生地内の泡を均一にし、なめらかな食感にします。泡切りをしたあと、オーブンでじっくり焼きます。



▲泡切りの様子。ヘラを生地を切るように動かすことによって生地の気泡を均一にします。写真をよく見ると大きな泡が浮いてきています。

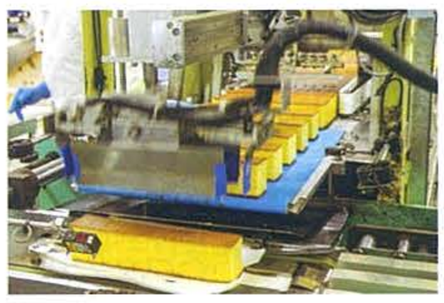
④焼きあがったカステラを職人が型から取り出し、焼き色、高さ、中心温度などを確認したあと、放冷し翌日まで熟成します。



▲型から出して、出来を確認した後棚にしまうところ。熟成させることで、ザラメが生地にしみこみ、味にコクが出ます。

⑤熟成させたカステラを機械が指定した大きさに切り分け、1枚から20本の「CO・OP長崎カステラ」ができます。切り分けたカステラは形が崩れないようケースに入れてからバリヤ性の高い包装に袋詰めし、全国の生協へ出荷されます。





同社では、これらすべての行程で温度・時間の管理、菌を付着させないための衛生管理を徹底し、日々検証しながらよりおいしくより安全なカステラをお届けできるよう改善に努めています。

この機会に、「CO・OP長崎カステラ」をぜひご賞味ください。



▲今回お話を伺った
有限会社和泉屋
営業支援部 営業支援課
課長 大橋準さん

### 組合員のみなさまへ

いつもCO・OP長崎カステラをご愛顧頂きありがとうございます。

そのまま食べて頂いてももちろん美味しいですが、夏はアイスをのせて、冬はバターをのせてオーブンでこんがり焼いても美味しいです。

是非オリジナルのアレンジレシピも試してみてください。

有限会社和泉屋
営業支援部 営業支援課 課長 大橋準

# CO・OP長崎カステラを使ったレシピ

そのまま食べて甘くておいしいCO・OP長崎カステラは、甘みを抑えた生クリームをそえたり、イチゴやベリー類を添えて一緒に食べてもおいしいです。今回色々試してみたところ、意外なことに塩味との相性もとても良いことがわかりました。そこで果物を使ったレシピのほかに、バターを使ってレシピを作ってみました。バター風味のマーガリンでも代用できるので是非作ってみてください。



## カステラ塩バターラスク

材料（9個分）
CO・OP長崎カステラ 3切れ
バター 15g　塩 適量

作り方
①オーブンを150度に予熱。バターはレンジで溶かす
②カステラを3枚に薄く切り、オーブンシートを敷いた天板にカステラを並べ、溶かしバターを塗る
③塩を上からふって予熱したオーブンで20～25分きつね色になるまで焼く。焼き終わったら扉を閉めたまま10分おいて取り出し、粗熱をとって完成

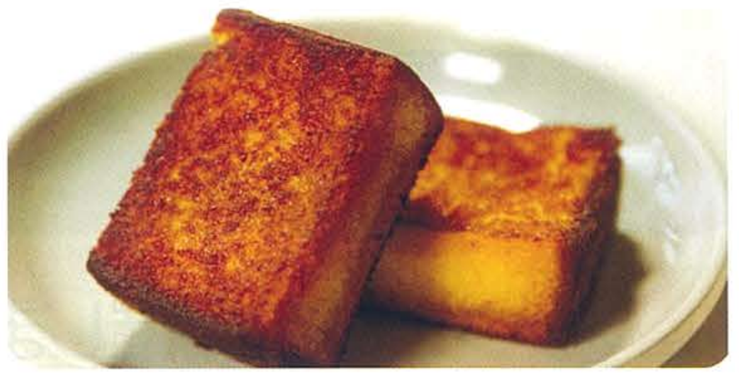




## カステラ焼きりんごケーキ

材料（長径14㎝のグラタン皿を使用）
CO・OP長崎カステラ 5切れ
砂糖 12g　シナモン 1.5g
バター 10g(使うまで冷蔵庫に入れておく)
りんご（酸味のあるもの）½個

作り方
①オーブンを180度に予熱する
②砂糖にシナモンを入れ混ぜ合わせる
③りんごを1㎝くらいの大きさに切る
④カステラをほぐしそぼろ状にし、②と混ぜ合わせる
⑤③を耐熱容器に敷き詰め、冷蔵庫からバターを取り出し細かく切って、まんべんなく散りばめる
⑥⑤の上に④を敷き詰め、リンゴに隙間があれば隙間に詰める
⑦予熱したオーブンで15～20分焼いて、表面がこんがりと焼けたら完成



## フレンチトーストカステラ

材料（1人分）
CO・OP長崎カステラ 2切れ
牛乳 大さじ2杯（30ml）グラニュー糖 小さじ1
バター 適量
作り方
①カステラに牛乳を半分ずつかけ、グラニュー糖を半分ずつふって1分おく
②中火で熱したフライパンにバターを溶けたら、①を入れて弱火で両面を4分ずつ焼いて完成



## チーズカステラ

材料（3切れ分）
CO・OP長崎カステラ 3切れ
バター 適量　とろけるチーズ 適量

作り方
①耐熱皿にカステラを置き、バターを塗る。とろけるチーズを好きなだけのせ、電子レンジで500Wで40～50秒加熱して完成




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！

先人の知恵や歴史を受け継ぎ、次の世代へつなげる

## 伝承の土づくりから生まれた「あいない」の長いも



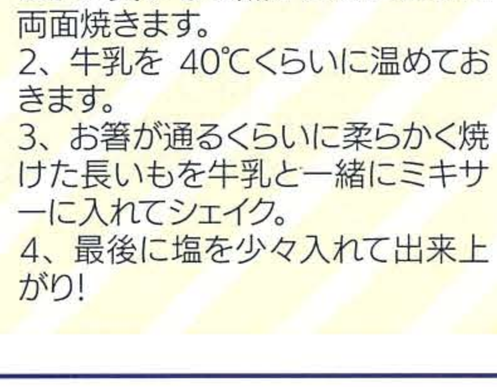
コプ子さんが農産に関わるようになって6年。多くのすばらしい生産者さんに出会い、その想いと取り組みを組合員の皆さんに伝えてきました。今回ご紹介する三戸郡南部町の長いもの生産者、(株)あいないの相内知巳(あいないともみ)代表も、コプ子さんが『出会い』に感謝するお一人です。

(株)あいないの長いもは2026年6月から案内をスタートし、夏の間はいったんお休みをはさみましたが、10月から再び案内が始まります。ご利用されたことのある方はご存知のとおり、非常にみずみずしく、サラサラとした食感の長いもで、相内代表には「塩で食べてみて」とおすすめされます。とろろにしても、少し大きめにカットしても、少量のお塩で「長いもの味」をしっかり味わえる、自慢の長いもです。これは相内代表が、お祖父さんやお父さんの築き上げた栽培技術を受け継ぎ、化学肥料は使わず、自家製堆肥やぼかし肥料を使用した土づくりから生まれた、味のちがいが実感できる長いもなんです！

コプ子さんが相内代表のとても素敵だなぁと感じる部分は、先々代のお祖父さんや、先代のお父さんに対する尊敬の念です。「じいさんと親父の歴史を形にして残したいと思った」という想いが、現在の(株)あいないの法人化へとつながりました。現在、そんな相内代表のもとで働く従業員は平均31～32歳と若手が中心で、歴史のある生産技術を継承しています。こうして先人の作り上げた技術を大切に受け継いでいく形が、一度食べたら忘れられないおいしい野菜を育てるのだと思います。長いもの他に、にんじんやカボチャも生産している(株)あいない。こだわりの土づくりで、どの野菜もびっくりのおいしさです。長年土と向き合ってきた歴史があるからこその、揺るぎない誇りを感じます。

相内代表にお会いした際にお聞きしたレシピ「長いものポタージュ」。これは、相内代表の幼少期、風邪をひいて体力が落ちた時にお母様が作ってくれた特別なレシピということです。きっと相内少年はこのポタージュから、元気と共にお母様の想いをもらったのでしょう。「このレシピは絶やしちゃいけないと思ってる」と相内代表。ぜひ組合員のみなさまも、あいないの長いもを使用したポタージュ、作ってみてください。そして私たちでこのレシピを継承していければいいいなとコプ子さんは思います。





▲(株)あいない相内知巳代表。背の高い、雰囲気のある、かっこいいお兄さん。な社長です！
初めて宅配事業部にお越しいただいた際には、自ら持参したかぼちゃを調理して、職員にふるまってくださいました。豪快で飾らない人柄が魅力で、みんなに慕われています。



### ●長いものポタージュ●

1、フライパンにバターまたはマーガリンを溶かし、6ミリ程に輪切りにした長いもを焦がさないように両面焼きます。
2、牛乳を 40℃くらいに温めておきます。
3、お箸が通るくらいに柔らかく焼けた長いもを牛乳と一緒にミキサーに入れてシェイク。
4、最後に塩を少々入れて出来上がり！

台風や、線状降水帯など、農作物にはぞっとする単語の飛び交う時期です。今回、台風の影響で傷のついたなすは、検品現場でGOサインを出したコプ子さんです。
一生懸命育てた野菜に傷がついて一番つらいのは生産者の皆さんだと思うと、私たちにできることは食べて応援すること。組合員の理解もいただければいいなと思う出来事でした。

# 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。

## つどいを開催しました。

### ペットボトルのキャップで かわいい帽子作り。

八戸地域
白銀こ～ぷ委員会





7月18日（土）八戸市白銀公民館で「うきうきこ～ぷのつどい」を開催しました。

委員全員が講師となって、ペットボトルでかわいい帽子を作りました。ペットボトルキャップに麻の糸を貼り付けて巻いていくのですが、つばの部分は小さくしたり、大きくすることもできます。飾りつけもそれぞれで考えて、世界に一つだけのかわいい帽子ができました。

### 店舗職員と一緒に地養豚と コープの「もったいないを活かす」を 学習しました。

弘前地域
和徳東こ～ぷ委員会





7月27日（月）和徳店2階組合員集会室において、和徳東こ～ぷ委員会主催のうきうきコープのつどいが参加者8名、委員4名、和徳店の職員4名の合計16名で開催されました。

はじめに、しおりの学習を行いました。地養豚のことや「もったいないを活かす」マーク付き商品についてお知らせしました。

次に、3つのテーブルに分かれて、「地養豚とさつまいもの甘酢炒め」を調理しました。

調理後、みんなで試食をしました。簡単に調理できるのに美味しいと大好評でした。最後に、和徳店の職員からお店の宣伝があり盛り上がって終了となりました。

### 毛糸で作る ふわふわ「シマエナガ」作り。

青森地域
小柳造道こ～ぷ委員会





7月8日（水）、青森県民生協八重田店2F多目的室において、小柳造道こ～ぷ委員会主催「うきうきコープのつどい」を開催しました。

しおりの学習では、こめっこ地養豚の料理方法を参加者全員に聞きました。それぞれの家庭での活用方法を聞くことができ、和気あいあいとした雰囲気でつどいを進めることができました。

「シマエナガ作り」では、毛糸の「はじ」を見つけるのに苦労したり、巻いた糸を切るのに四苦八苦したりと大盛り上がり！講師の「焦らなくても大丈夫ですよ～」の声に励まされながら、時間内に皆さん完成させることができました。

### 五所川原事務所前を 立佞武多の観覧場所として提供しました

五所川原地域







8月4日～8日の五所川原立佞武多の開催期間中、五所川原事務所前を観覧場所として提供しました。事務所前では、令和8年熊本地震募金やどこから五所川原市に来たか地図にコーすけのシールを張っていただいた方に、金魚ねぷた（完品またはキット）をプレゼントしました。

また、開催期間中は広島・長崎へ原爆が投下された日と重なることから、事務所内で高校生が描いた原爆の絵展やコープあおもりの取り組みなどをお知らせする展示を開催しました。

### 松原店で上松原町会の盆踊り大会 が開催されました。

弘前地域
松原店舗こ～ぷ委員会





8月16日、17日、松原店の駐車場で上松原町内会の盆踊り大会が開催され、コープあおもりからは松原店舗こ～ぷ委員会が参加し、輪投げでお祭りに来た子供たちに楽しんでもらいました。16日には会場に町会で制作し弘前ねぷたまつりで運行したねぷたの展示があり、17日には仮装して盆踊りに参加する仮装大会が実施されました。

### 西弘店でマグロの解体ショーを 実施しました。

西弘店





8月1日（土）、西弘店でマグロの解体ショーを開催しました。解体を始める前に入荷した本マグロの重量当てを行いました。答えた体重が一番近かった組合員さんには解体後に販売するマグロの割引券をプレゼントし、重量当てに参加してくれた方にも参加賞をお渡ししました。

解体したマグロは下北で獲れた30.2 kgの本マグロで、職人さんがカマやトロ、赤身といった今どこの部位を切っているのかなどを説明しながら、鮮やかな包丁さばきで瞬く間に切り分ける姿に拍手がおこりました。

職人さんがさばいたマグロはすぐ柵に切り分けられショーケースに陳列し、組合員の皆さんに購入されていきました。

当日マグロの解体ショー以外にも、西弘店では全店共通のビンゴ大会や店舗に掲示した動物や魚の絵を見つけると一回ガシャポンが回せるキッズガチャをはじめ、来店したお子さんを対象にポップコーンの無料配布を行いました。

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・・・「私の好きな場所」

弘前の「ヒロロ」遊歩道側の駐輪場のなため前にある大きな木の下です。枝をたくさん広げていて、その下にいるだけで、木かげで涼しくて、熱中症対策に良い場所です。又、同じ遊歩道に木のベンチ（いす）があり、工業高校の生徒さんが作成されたもので、疲れたとき、ちょっと座るだけでほっとする場所です。買い物の帰り、歩けなくなってしまうとき（荷物が重い）座って空をながめます。水分ほきゅうすると元気がでてきて、又歩けるようになります。

弘前市　E・Sさん

好きな場所というテーマは難しいです。旅行は好きですが、普段はあまり出かけないので、私が1番くつろいでゴロゴロしている居間が好きな場所かもしれません。

青森市　T・Tさん

私は「キッチン」が好きです。冷蔵庫にある期限切れ間近の食材や、冷凍庫やパントリーで眠っている食材たちを、家にあるものだけで美味しく変身させるゲーム‼調味料も意外と期限切れてしまいがちです。お金を出して買ったものだから、捨てるなんて勿体無い。無駄なく美味しく使い切れたらとても気持ちがいいものです。気づけば何時間もキッチンに立っていて、脚がパンパンになってます。笑

三沢市　ごまどれさん

特にないです。しいていえば我が家が好きな場所かな。家庭菜園ができるので癒しになってます。

むつ市　Y・Nさん

八戸市のまつりんぐ広場と白山台公園が好きです。子供達がサッカーや追いかけっこ、遊具で遊んでいる姿をほのぼのした気持ちで眺めています。子供の元気で遊ぶ姿って癒されますよね。

五戸町　H・Kさん

回転寿司のお店が好きです。何かの節目やお祝いやご褒美の時に子どもたちを連れて行きますが、子どもたちが好きなものをお腹いっぱい食べて、帰るときにはみんなニコニコして帰るのが幸せです。他の店で食べる時には、子どもの注文を見て「残したらどうしよう」とか考えてママは自分の好きなものを頼めないけど、回転寿司のお店ではママも好きなものを食べられます。基本、一皿100円で子どもが何を注文しても安心な値段なのもうれしい。家族みんなが好きなものをお腹いっぱい食べられる！企業の努力にも感謝です。

十和田市　Y・Sさん

私の好きな場所は、ふとん。雨風しのげる場所で安全に眠れるのは、幸せです。

六ヶ所村　M・Yさん

私の好きな場所は我家の前庭にはち花を置いている場所です。地植えしてもなかなか育たないためはちに苗を植えていやされてます。今年はペチュニア、スミレ、マリーゴールド、ゼラニュウム等です。ハイポネックスを週1～2回、どの花も生き生きしてます。

むつ市　E・Mさん

「奥入瀬渓流石ケ戸」～「十和田湖子の口」。以前は車で行くものとばかり思っていましたが、知人に歩いてみるといいよ～と教えられ、歩いてみたらその景色の素晴らしさに改めて気付かされ、それ以来年に数回散策を楽しんでいます。時間に余裕がある時は往復を、時には片道歩いて帰りはバスを使って駐車場まで戻ります。登山ほどきつくはなく、花やコケを観察したり、数々の滝を見ていやされたりしています。途中休憩で飲むコーヒーも格別です。帰りの温泉も今日はどこにしようか…と悩むのもまた乙です。

三沢市の組合員さん

私の好きな場所は「図書館」です。小さい頃から本が大好きで、学校の図書館にもよく通っていました。今は図書館の中をゆっくり歩き回って「こんな本がある」「読んでみたいなあ」とか思いながらたくさんの本に囲まれている空間にいるのがとても幸せです。そのたくさんの本の中から選んだ本を読んでいる時間がとても幸せです。いつそ図書館で暮らしたい位です‼

八戸市　Y・Kさん

その日のスケジュールをこなし、向かうは、ベッドの上です。まず、当面2時間は立たなくてもいいようにと、手の届く所に、飲み物、お菓子などを置きます。動画を観ながら、気ままに時を、やり過ごします。広いとは言えない、あの、長方形の上が大好きです。

八戸市　N・Kさん・



私の好きな場所は冷蔵庫の傍ら（椅子付き）ですね。庫内にはびっしり私の好みが入っていますもの‼ヨーグルト（いちご味）に牛乳、アイスクリーム、とうもろこし、なべ焼きうどん等、たいやきも待機していますもの‼忘れてならないのは特水といろはすです。心強いではありませんか！水分補給に強い見方です。

三沢市　鈴之助さん

ズバリ「むつ市墓地公園」です。父が亡くなった時改葬し、お墓を移しました。そこは下北半島最高峰の釜臥山が間近に見える高台で春は桜、秋は紅葉、むつへ出かけた時はちょっと寄って手を合わせ父母に近況報告。まさに癒しとパワースポット、大好きな場所です。

大間町　N・Iさん

それはりんご畑です。本当、春先に可愛い花がつき、それが実になり、歌じゃないけど、とても可愛い。いつも、りんごに話しかけてますよ。沢山お世話して、おいしいりんごになって、皆さんに食べてもらえればそれが幸いです。

五戸町　ひみつのアッコちゃんさん

私の好きな場所は種差海岸です。緑の芝生と青い海最高です。芝生に座って海を眺めながらぼーっとしたり、海の音を聞きながら読書したりもよいですね。時間や天気のことなど考えるとそれほど頻繁にはいけませんが…。

八戸市　Y・Kさん

## 12月号のテーマは「2026年はどんな1年でしたか？」です

まだ、2026年は2か月くらいありますが、2026年はどんな1年だったかお聞かせください。皆様からのご投稿お待ちしております。予告となりますが、1月号のテーマは「2027年は、こんな年にしたい！」です。11月号で改めてお知らせいたしますのでそちらもよろしくお願いします。

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10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で、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、〒038－0012　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、habatak.i@coopaomori.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、よろしくお願いします。（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

## “お誕生前申し込み”に込められた想い①



### 生まれる前から入れる共済お誕生前申し込み

“お誕生前申し込み”はこれから生まれてくるお子さんの保障としてCO・OP共済の医療保障《たすけあい》J1000円コースに妊娠中から申し込みができるものです。以前は誕生後の告知によって申込ができないご家族やお子さんがいました。そんな中、生まれつきの障がいや持病で保障を持てないお子さんがいらっしゃるママ・パパの声に応えて誕生したのがこの“お誕生前申し込み”です。「これから生まれる一人でも多くの子どもたちやご家族に、分け隔てなく保障を通じて安心をお届けしたい」という想いを込めて2024年9月にスタートしました。

この“お誕生前申し込み”は「日本子育て支援大賞2025」を受賞しました。この賞は一般社団法人日本子育て支援協会が実施しているもので、子育てママとパパさらにはその祖父母が実際に“役立った価値”を評価する賞です。授賞理由は「妊娠中は様々な不安が多い中、これから生まれるお子さまの保障は、安心して出産に臨むお守りのようでもあります。」赤ちゃんの健康状態に関わらず申し込める点でも、分け隔てなく子育て世代に寄り添った保障であるといえます。

私が”お誕生前申し込み”を知ったのは友人からでした。友人の娘さんが妊娠中で、まさに申し込んだと聞いたのです。「もし病気をもって生まれてきたら保障が続くということ。コープ共済大丈夫なの。」と話していました。確かにこういう画期的な保障はあったら嬉しいけど、これって無理だよね、と諦めています。ところが先輩ママ・パパたちの気持ちをコープ共済が受け止め、コープの理念である「営利よりも組合員のくらしの願いを優先する」が実を結んだものだと思いました。



## 食品添加物の話③

3回目は、国による検査が行われ安全だとされる量よりもさらに少ない使用量に制限されているにも関わらず、なぜ生協が食品添加の自主基準を設けているのかについてです。

戦後、生活が豊かになっていく中で、甘味料「ズルチン」の多量摂取による食中毒事件、1969年甘味料「チクロ」の食品添加物取り消しなどにより、食品添加物の毒性への関心が高まりました。当時、食品の表示制度が不十分でどんな食品添加物が使われているかわかりにくいなどの問題や安全性の評価データも公表されていませんでした。このことから、生活者の安全を守るために、生協では自主的に安全性の評価を行うなどの取り組みを行ってきました。

コープあおもりの前身となる3生協においても、弘前市民生協・青森市民生協で1979年に化学合成物を使わない無添加食パンの開発。八戸市民生協では1985年「食品添加物総量規制を求める市議会請願」が八戸市議会で採択されるなどの取り組みが行われています。

1985年～1999年まで行われた日本生協連の「Zリスト」運動に、1987年から青森県生活協同組合連合会が連動し「Zリスト」に掲載された食品添加物の排除にも取り組みました。

その後も日本生協連で、食品添加物の評価を独自に行い、その結果を基にコープあおもりの食品添加物の基準を改定しています。

2003年食品安全基本法が制定、内閣府に食品安全委員会が設置され、化学物質のリスク評価を行う仕組みの確立と情報もすべて公開されるようになりました。

しかしながら、現在においても遺伝毒性発がん物質及び日本生協連のリスク評価において安全性を量的に判断できる科学的根拠が確認できないものなど、安全を見込むことができない食品添加物を「不使用添加物」（現在10品目）に指定し、コープあおもりで取り扱う一切の商品への使用を禁止しています。

また、安全性を量的に判断できる科学的根拠はあるが、懸念すべき問題点がある物質のうち、使用を制限することが可能で、それによりリスク低減を図ることができる添加物を「使用制限添加物（2026年8月改定し現在37品目）」に指定しています。「使用制限添加物」は新規開発商品に使用こそできますが、使用量や使用できる食品の対象範囲を日本生協連へ確認します。同時に宅配では、「使用制限添加物」が含まれる食品は、極力取り扱わないこととしています。使用されている場合でも、メーカーへ使用制限添加物であることを確認し、制限内容を伝え今後の開発に活かしてもらうこととしています。

3回に分けて、食品添加物についてお伝えしました。食品添加物には、食品の保存性を高め微生物による食中毒を防ぐことや長い食経験の中で使われてきたもの（にがり・かんすい等）も多くあります。使う必要がなければ使わないことが重要だと考え、これからも適切に利用し、みなさんへ安全・安心な食品をご利用いただけるよう努めてまいります。

## コープあおもり食品添加物自主基準を改定しました。

### 自主基準改定の経緯

この度、日本生協連において最新の科学的知見と、国内、海外及び国際的なリスク評価の状況等を踏まえ、安全性の再評価を行った結果、安全性に問題がないことが確認できたことから、食品添加物基準（自主基準）において、使用制限添加物に指定されている防かび剤3品目（「イマザリル(IMZ)」「オルトフェニルフェノール(OPP)及びオルトフェニルフェノールナトリウム(OPP-Na)」「チアベンダゾール(TBZ)」）をコープあおもりの自主基準から削除しました。

また、消費者庁が2025年8月25日付けで既存添加物名簿から流通実態のない30品目を削除したことに伴い、日本生協連が食品添加物基準（自主基準）に指定している「グアヤク脂」「ログウッド色素」2品目も削除しました。

①使用制限添加物に指定されていた防かび剤3品目の削除
②消費者庁による既存添加物名簿の修正に伴う、当該添加物2品目の削除

これに合わせて、コープあおもり食品添加物自主基準の改定を行いました。「使用制限添加物」および「宅配では極力取り扱わない添加物」リストから、合計5品目を削除し、42品目から37品目へ改定しました。

### 防カビ剤3種類を使用制限添加物から削除した理由

**イマザリル**
げっ歯類に多く与えた際に腫瘍（がん）ができる原因の解明が進み、人には当てはまらない（通常の摂取では発がん性の懸念はない）ことが明確になったため。

**オルトフェニルフェノール及びオルトフェニルフェノールナトリウム**
発がんメカニズムの解明が進み、改めて人には当てはまらない（通常の摂取では発がん性の懸念はない）ことが明確になったため。

**チアベンダゾール**
改めてADIの妥当性について検討し、問題がないことを確認した。また、日本人の推定摂取量の調査結果を精査した結果は、いずれもADIの1％未満であった。「基準値が設定されているすべての食品に基準値ぎりぎりまでチアベンダゾールが残留している」という過大な推計を行っても、摂取量はADIを超えないことが分かったため。

※上記3種類の防カビ剤は「使用制限添加物」ではなくなりますが、現在のところ宅配ではこれらを使用したかんきつ類・バナナなどをご案内する予定はございません。



8月にコープあおもりで開催したイベント、他団体のイベントに参加させていただいた際に撮影しました。

## おたより

・お名前をイニシャルまたは匿名で掲載しています。

■「甘くて美味しいスイカがとれたよ」生協から小玉スイカの苗を買い初収穫でき、感動しています。栽培のレシピどおり着果し40日でみごとに立派に成長しました。
五所川原市　T・Nさん

■朝晩涼しい日がつづいていいです。熊本は地震と酷暑で大変です。涼しい風を熊本にふかせてあげたい。
弘前市の組合員さん

■たまにコープのチラシに入ってくるグループニュース楽しみです。やっと配達担当の方の名前覚えました！親近感爆上がりです！ひそかに心の中では名前呼びしております。
六ケ所村　J・Oさん

■孫達もみんな大きくなりました。小学校一年生の夏休み、学校からアサガオの鉢を持ってきて、観察していました。秋になり、アサガオの種を少しもらい、家の前に植えました。その時のアサガオが十年以上も咲いています。先日まで少し寒かったので、朝だけでなく一日いっぱい咲いていました。来年も、そしてこれからもきれいな花が咲くように、お世話をしていきたいと思います。
十和田市　C・Tさん

■今年はセミの当たり年？エゾハルゼミから始まり、アブラゼミ、ヒグラシ、ミンミンゼミ。林の中ではうわ～んと聞こえるほどにぎやか。セミは成虫になるまで6年かかり、1週間ほどで命尽きる。じゃあ、目の前のセミは、おじいさんおばあさん？元気ですねえ！
青森市　K・Hさん

■最近のカブトムシは買うのが普通なのか？米作りも教科書では教えていないのでその手間や大変さがわかっていない。ジャンクフードが普通の食事とジェネレーションギャップを感じるオババです。
八戸市　A・Aさん

■花火大会行って来たよーと、浴衣で微笑む息子と彼女さんの写真、いつ家族に見せようかなぁ。ニヤけるー
八戸市　K・Hさん

■今年初めて八助を漬けました。若い頃は甘い梅漬け（梅干し）は苦手でしたが、昨年友人から甘い梅漬けを貰って食べたらとても美味しくて作り方を教えてもらいました。今年の梅の時期が待ち遠しくてたまりませんでした。これからは毎年梅の時期が楽しみです。
階上町　K・Oさん

■栄養価や抗酸化力が高い話題のブロッコリースプラウト。毎日摂りたくて自宅で育ててみることにしました。小さい種からチョロっと芽が出で、毎日少しずつ伸びてくるのがとても可愛らしいです。ジャー（広口の瓶）で育てると今の時期なら5～6日で食べられるので、せっせと作っては食べを繰り返しています。
七戸町　S・Tさん

■最近のカブトムシは買うのが普通なのか？米作りも教科書では教えていないのでその手間や大変さがわかっていない。ジャンクフードが普通の食事とジェネレーションギャップを感じるオババです。
八戸市　A・Aさん

■花火大会行って来たよーと、浴衣で微笑む息子と彼女さんの写真、いつ家族に見せようかなぁ。ニヤけるー
八戸市　K・Hさん

■孫達がねぶたを観にやって来た。ばあばのイカメンチが食べたいと嬉しいことを言うものだから、あれこれ食べさせたいとつい頑張ってしまう。気力とはすごいもので、いつもより疲れを感じない。疲れはきっと孫達が帰った後にやって来るでしょうが、今は張り切って可愛い孫達を接待接待です！
五所川原市　E・Iさん

■サブスクや電気代、通信料の見直しをしたら、毎月五千円以上の出費が抑えられました。物価高だからこそ、見直す機会ができたとプラスに考えています。
弘前市　M・Hさん

■暑い時はアイスがおいしい。体の中から冷んやりするし、お風呂上がりは絶対に食べます。アイスには、アイスクリーム、アイスミルク、ラクトアイス、氷菓、と種類があり、乳固形分と乳脂肪分の割合、使われる油の種類、味と価格の違いで種類分けしていると最近になって知りました。特に気にせずどれも全部美味しいのでなんでも購入してます。特にわたしイチオシ「CO・OPフローズンヨーグルト」これは一年中いつでも食べたい冬も美味しいアイスクリームです。
三沢市　K・Kさん

## Q&A　「組合員さんの声」から

〈要旨を抜粋して掲載しています〉

◆グレープフルーツを食べたら唇がピリピリしたので、調べてみてほしいです。
青森センターの組合員さん

生協の商品検査センターにて、お申し出品のにおいと食味検査をいたしましたところ、問題となるにおいは感じられず、未喫食のグレープフルーツを口に含んでもピリピリとした刺激は感じられませんでした。輸入元でお申し出品を確認いたしましたところ、外観に不具合はなく、危害性を感じるにおいや刺激臭など問題となるにおいは感じられませんでした。
当商品は、産地で収穫後、国内に輸送し、保管および選別を行い、生協の加工センターに納品しております。グレープフルーツをはじめ、大型かんきつ類にはポリフェノールの一種である「ナリンギン」と呼ばれる苦み成分が含まれております。この苦み成分のような形状をした可能性が考えられました。
このたびは、ポリフェノールの一種の苦み成分の刺激を受けて唇がピリピリしたものと考えられました。個体差により苦み成分の含有量が多かった可能性や、皮をむく際に苦み成分が果皮から果実に移行した可能性などが考えられました。せっかくご利用いただきました当商品でご心配をおかけしてしまいましたこと、心よりお詫び申し上げます。
コープあおもり商品企画課

ナリンギンの含有量が増す場合があり、当該商品は南アフリカから船で輸送しており、その際にナリンギン含有量が増えた個体があった可能性が考えられました。

## ちょっとひといき　コープパズル



| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ① | ■ | ② | ③ | | ④ | ⑤ |
| ⑥ | | | | ■ | ⑦ | |
| | ■ | ⑧ | | ⑨ | | ■ |
| ⑩ | ⑪ | | ■ | ⑫ | | ⑬ |
| ■ | | ■ | ⑭ | | | |
| ⑮ | | ⑯ | | ■ | ■ | ■ |
| | ■ | ⑰ | | | | |

【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。

タテのカギ
①漢字で秋桜と書く花　②車に搭載する地図の表示や目的地への道案内を行う機械　③上下の瞼のフチに生えている毛　④4つ以上の平面に囲まれた立体のこと　⑤選挙によって選ぶ都道府県の首長　⑨7を英語で　⑪青森県東部にあるラムサール条約登録湿地帯の仏沼や米軍、自衛隊、民間で共同利用する空港がある市　⑬服などを洗う際色が褪せてしまうこと　⑭体調4～5mほどの首が長い動物　⑮糸や縄などを格子状に編んだものこと　⑯トラの鋭い歯や象の大きく発達した歯のこと

ヨコのカギ
②全国各地に言い伝えがある刃物で切ったような傷を作るイタチの妖怪　⑥10月第2月曜日は「〇〇〇の日」　⑦レンガやタイルを並べたときにできる隙間や継ぎ目のこと　⑧大道芸人などのパフォーマンスに対して観客が帽子などの中に金銭を入れること　⑩木炭で起こした火のこと　⑫演劇やダンスなど作品を演じるための一定の空間のこと　⑭黄色で金属光沢をもつ色のこと　⑮カステラの気泡を抜く作業のこと　⑰住所表記の1つで地番が割り振られていない土地

【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）班名をご記入の上ご応募ください。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のでご記入いただければ幸いです。お便り等は紙面に掲載させていただく場合があります。（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。）

【9月号の正解】
正解は「いわしぐも」。

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| タ | マ | ナ | ■ | マ | グ | ロ |
| イ | ト | デ | ン | ワ | ■ | ウ |
| フ | ■ | シ | ■ | シ | ダ | シ |
| ウ | ロ | コ | グ | モ | ■ | ン |
| ■ | デ | ■ | ミ | ノ | ム | シ |
| オ | オ | モ | ノ | ■ | ン | ■ |
| キ | ■ | ヤ | キ | ニ | ク | ヤ |

【8月号の当選者】
応募は274通（ハガキ106通、メール・フォーム168通、重複を除く）。正解者は270名でした。当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。

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⑤

# 弘前市狼森（〇〇〇〇〇）・独狐（〇〇〇）

読み方はそれぞれの記事の最後を見てね


大狼神社


陸羯南の詩碑


大狼神社の鳥居


独狐の森公園から見る岩木山


南側の展望台からの風景


松並木

## 狼森（〇〇〇〇〇）

南端をアップルロードが通る地域で、狼が近くの森に住んでいたことが由来として考えられますが実態は不明です。そこに住んでいたと思われるニホンオオカミはすでに日本から絶滅しています。

現在はいなくなってしまったニホンオオカミは昔、人に被害を出しており江戸時代のある年の記録では弘前藩で狼に襲われて1年間に86人が亡くなったというものがありました。狼は頭が良く動きも素早いため、猟師も狩猟に苦戦したという記録もあります。しかしながら明治時代になると犬の病気や狩猟の自由化、狩猟道具の進歩などの理由で絶滅したと考えられています。

狼森のアップルロードを挟んだ向かい側にある大和沢という地域には、大狼神社という稲荷神社があります。もしかすると名前に狼とついているので関連しているかもしれませんが、神社敷地内の立て看板によると、創建はニホンオオカミが絶滅したあとの昭和29年で近くにある稲荷神社からの分神だそうです。大狼神社から少し遊歩道を登ったところに明治時代の3大記者の一人で、正岡子規を支援し続けた陸羯南（くがかつなん）の詩碑が弘前の街並みと岩木山を望める場所にあります。

※狼森（おいのもり）と読みます。岩手県にも同じ読みの地名があり、宮沢賢治の童話に「狼森と笊森、盗森」（おいのもりとざるもり、ぬすともり）という作品があります。

## 独狐（〇〇〇）

地名の由来は一匹の狐が…から始まりそうですが、地名の由来は不明です。地名の由来にを集めた書籍では、修行僧がもっていた独鈷杵（〇〇〇しょ）やそれと似た遺跡から出土する独鈷石が由来として考えられることが記載されています。

地域内には、目の前の岩木山とりんご畑、麓の町が見渡せる映画「奇跡のリンゴ」のロケ地にも使われた「独狐の森公園」があり、敷地の一部は松笠森遺跡とよばれる江戸時代にはすでに知られていた3重の堀に囲まれた遺跡があります。遺跡からは縄文時代の土器や石器、平安時代の土師器（はじき、弥生土器の流れを組む、古墳時代以降に作られるようになる素焼きの土器）が出土したことから縄文時代に集落があった後、平安時代に3重の堀を作り住居以外の使われ方をしていたと考えられています。

地域内には他に、縄文、平安の遺跡で生活の跡が少ないことからキャンプ場のように使われていたと考えられている独狐遺跡や独狐七面山遺跡があります。

※独狐（とっこ）と読みます。


◀独鈷杵

# ～海をきれいに～　夏泊クリーンアップ

報告：組合員活動部



7月26日(日)にコープあおもり主催で夏泊半島大島の海岸清掃を行いました。19名の参加者と他団体で実施しました。

清掃終了後は、海岸清掃を通してごみ削減の大切さと自分たちにできることについて交流したり、C.シチリア産レモンのレモネードとC.国産小麦とおからのドーナツの試食で、コープのエシカル商品について参加者の皆さんにお知らせしました。











●ゴミを拾っての参加者の感想
- ペットボトルのキャップが小さいのにとても目立っていた。
- 大きくて目立つゴミは景観も汚します。
- 食品を入れたプラスチックが海洋プラスチックになるかと思うとぞっとします。
- 漁具のプラスチックが多く、すぐに袋がいっぱいになりました。
- クリーンな活動をした後、清々しい気持ちになれる。



●環境問題について今からできること
- ポイ捨てしない。ごみの分別をきちんとする。
- マイボトルを使ってペットボトルはなるべく買わない。



【C.シチリア産レモンのレモネード】
- さっぱりした味でビタミンCも取れておいしい
- 酸味が苦手だが、嫌な苦味もなく後味スッキリ



【C.国産小麦とおからのドーナツ】
- 優しい甘さで、しっとりしてとてもおいしい
- ちょうど良い大きさでおからの風味が良かった

はばたき9月号8面にて、大島での海岸清掃について、ブルーピースアオモリ主催と記載しましたが、正しくはコープあおもり主催、ブルーピースアオモリ共催でした。お詫び訂正いたします。

発行　生活協同組合コープあおもり　〒038-0012　青森市柳川二丁目4－22　017-766-1614　FAX017-766-1462
コープあおもりのホームページ《https://www.aomori.coop/》　／ 印刷　㈱サンエイ　017-738-0040