

新年にあたって

理事長
菅原 正

新年、あけましておめでとーござい
ます。

昨年中は、組合員の皆さまをはじめ、お取引先や関係者の皆さまに大変お世話になり、ありがとうございました。また、コープあおもりが取り組んでいる、食の安全・安心や平和・環境を守る活動、福祉や子育ての活動、被災地や被災者への支援活動などに、多くの組合員やお取引先、地域の諸団体の皆さまのご理解とご協力をいただきましたことに、心より感謝申し上げます。

2025年は大きなイベントが2つありました。一つは「被爆・戦後80年」という節目の年であったこと、もう一つは国連が2012年以来2回目となる「国際協同組合年」に定めたことです。

「被爆・戦後80年」においては、ピースアクションinオキナワ、inヒロシマに職員と組合員を派遣した他、被爆・戦争体験の実相を学び継承する取り組みが広がりました。ピースアクションでは参加者が現地を見て・聞いて・感じたことを自らの言葉で報告し、核兵器も戦争もない平和な世界への想いを皆で共有しました。また、「2025年原水爆禁止国民平和大行進」には多くの役員、組合員が参加した他、広島と長崎、それぞれの地で被ばくされた福井絹代さん(青森県在住)の体験をお聞きし伝える活動、平和のつどい&被ばくピアノコンサートを開催する等、コープあおもりにおいても様々な取り組みが大きく広がりました。

「国際協同組合年」は、協同組合が地域においてさらに役割を発揮するための大きな契機となりました。青森県生協連を中心に、青森県内の他の協同組合4団体(青森県漁業協同組合連合会、青森県森林組合連合会、労働者協

同組合ワーカーズコープ・センター事業団東北事業本部、青森県農業協同組合中央会と連携し様々な取り組みを行いました。記念事業としてわらび座による「イーハトーブシアター『真昼の星めぐり』the Musical」に取り組んだ他、協同組合4団体とともに結成した協同組合間提携青森県実行委員会において宮下青森県知事への事業支援、周知要請活動の他、12月には「2025国際協同組合年青森県記念集会」を開催し、県民に広く協同組合の役割や価値を知っていただく活動を進めました。

その他、組合員活動においては学習会や各種企画が活発に行われ、たくさんの方々に参加いただきました。社会的な取り組みにおいては「はじめてばこ」の取り組みを継続しました。また、被災地支援募金やユニセフ募金に多くの組合員の皆さまから善意の募金をいただきました。いただいた善意に改めて感謝申し上げます。その他、生活に困っている方々を支援するために、これまでに引き続き「コープあおもりフードサポート」や「こども宅食おすそわけ便」「コープフードバンク」「サニタリードライヴ」に取り組みました。高齢者等見守りの活動も併せ、今後も継続して取り組んでまいります。

一方、少子高齢化の加速やなかなか収まらない物価高騰の波など、私たちを取り巻く環境は厳しさが継続しています。コープあおもりは、今年も安全な食品の供給とコミュニケーションを通して、地域での人と人とのつながりやくらしの安心を広げる事業と活動を進め、組合員の皆さんの暮らしにお役に立て続けられるよう、健全な経営を推進してまいります。

今年も、組合員の皆さまをはじめ、関係各位の皆さまのご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

組合員理事サステナブルチームの
ある日の会話酵豆粉入りのみそ汁を
みんなで飲んでみた

A：最近さ、味噌汁、1日1杯さしてるんだじゃ。本当は毎食飲んでんだばって・・・

B：なんだ? なして? 飲めばいいじゃ。

A：なしてって、血压高くて塩分控えねばまねって病院の先生さいわれでさあ〜

B：塩分控えめだば味噌汁っておいしくねえもんあ〜。

C：あれ? なんど、『酵豆粉』って知らねが? このあいだ、WEEK で買ったんだばってさあ。

A：それなんだば。

C：減塩さいい調味料なんだど。おらも医者さ塩分控えねばまねよって言われでらはんで WEEK で買ってみだのさ。

A：どしたらだもんだの?

C：大豆発酵調味料で塩が入ってねえのに、旨味やコクをプラスできるものなんだと。例えば、味噌汁を作るときにお味噌をいつもの半分さして、この「酵豆粉」を入れるだけでコクがあつておいしい味噌汁ができるもんなんだ。いっきゃ! 飲んでみるな。

A：わいっ! これほんとにお味噌半分だな。

B：コクあつてめえ〜でば塩分入ってなくてもこらほんどめえんだばいいな! これだば続けられそうじゃ!

A：んだなしたばって、これって味噌汁以外にも使えるんでねの? 何かいいのある

C：んだ! たとえば、炊き込みご飯作るときに醤油の代わりに入れてみたりしたけど、冷めてもおいしくていがったよ。あどは、シチューや出し巻きたまごに入れたりしてもコクが出てめがったよ。んでも一番のおすすめは味噌マヨディップ!! 味噌の代わりに『酵豆粉』をマヨネーズさ入れて、野菜スティックを食べれば最高だ!! 簡単だばってめや

B：減塩できておいしいんだば、無理なく続けられでいいな!! WEEK さ今度いつ載る?

C：いつだべ? あんまりいつだかんだ載らねえみたいだはんて気を付けて WEEK みねばな。

料理にうまみとコクを
プラスして
おいしく減塩

かんてんぱの
こう ず こ ぶらす
「酵豆粉+」



「みそ汁」の「みそ」を
いつもの半分にして「酵豆粉+」を入れるだけで、
簡単に減塩することができる発酵調味料!
使い方も減塩以外に、
大豆とお米由来のうまみとコクを
料理にプラス!



酵豆粉+

本体448円
(8%税込み483円)
1箱(6.4g×10袋)

「酵豆粉+」を使ったみそ汁の作り方

「みそ」をいつもの半分にした2~3人分の
「みそ汁」に「酵豆粉+」を1袋入れるだけ。

酵豆粉とは?

食塩を使わず、大豆と米を原料に当社独自製法でつくられた大豆発酵調味料です。「酵豆粉」は、食品のコクと風味を増すだけでなく、必須アミノ酸に富むたんぱく質やペプチド、オリゴ糖などが含まれています。



「酵豆粉+」はそんな栄養的に優れている素材をベースに、家庭でより簡単に
便利に使えるよう調合しました。健康維持を心がける食ライフスタイルでの使
用はもちろん、うま味・コクを増強する調味料としても使えます!



「酵豆粉+」は公式サイトオンラインショップとコープあおもりの宅配カタログWeek
で取り扱いしています。Week2月1週号をご覧ください。