コープあおもり 広報紙

はばたき

2026 11 Vol. 345

次号
12月号の発行は、
12月7日(月)～
宅配では、12月4週号のカタログと一緒にお届け予定です。

●組合員
163,412人
(2026年9月20日現在)

●宅配利用人数
60,293人

●出資金
4,285,107千円
(一人当たり26,222円)



特集

解凍するだけ！いつでもふんわり飽きのこない

「CO・OPショコラケーキ」

特集：解凍するだけ!いつでもふんわり飽きのこない「CO・OPショコラケーキ」…2

投稿コーナー「我が家のカレー」……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

岩手県大槌町山林火災支援募金へのご協力ありがとうございました。

2026年4月22日に岩手県大槌町で山林火災が発生し、小鎚（こづち）地区と吉里吉里（きりきり）地区をあわせて1,633ヘクタールを焼く大規模火災が発生しました。4月27日、28日の雨と懸命な消火活動により発生から11日目の5月2日に鎮圧が宣言されました。この山林火災で最大1,558世帯3,257人に避難指示が出され、住宅1棟を含む8棟の建物被害がありました。

コープあおもりでは被災地を支援するため「岩手県大槌町山林火災支援募金」に取り組み、組合員から寄せられた募金408,219円を9月2日に送金しました。

寄せられた募金は、岩手県生活協同組合連合会を通じて山林火災被害の義援金及び支援金として被災地支援のための活動等に活用され、募金の配分は岩手県生活協同組合連合会で行います。

募金へご協力いただきました組合員の皆様へ感謝もうしあげます。

2611103612

解凍するだけ！いつでもふんわり

CO・OPショコラケーキ



12月14日～18日お届けのクリスマス予約チラシから
お買い得にご利用できます。ぜひこの機会にご利用ください。

今回、CO・OPショコラケーキを製造している神奈川県横須賀市久里浜にあるファミール製菓株式会社（以下、ファミール製菓）へショコラケーキの開発を行った協同乳業株式会社（以下、協同乳業）の澤田さんと行ってきました。

ファミール製菓について

ファミール製菓は、1976年横浜市で創業し、今年2026年12月に創立50年を迎える冷凍ケーキのパイオニア企業です。横須賀久里浜には2017年に移転してきました。

同社が創業した当時は、冷凍ケーキが世の中に出始めたばかりで、今のように一般的なものではありませんでしたが、今ではスーパーなどの冷凍コーナーでも販売される一般的なものになりました。同社は『笑顔になる会社　ファミール製菓』をスローガンに掲げ、一買して「つくりたての美味しさ、そのまま」の商品をお届けすることで、作り立てのようなおいしい商品で食べた人に笑顔を作っています。

いつでも笑顔を届けるために

ファミール製菓では安定的に商品を製造するために、卵を2社から調達することでどちらかで鳥インフルエンザなどにより卵製造ができなくなった場合への対応をしています。また、〝ショコラケーキの材料であるココアは、原料となるカカオ豆の価格の高騰・品薄すること を前提にレシピづくりが行われており、解凍後も作り立てのケーキのようにふんわりしています。最初からカットしてあり、12カット（1ホール：直径21㎝）と4カットの商品を取り扱いしてるので、必要な分だけ解凍して食べることができるのもうれしいです。

製造工程

①スポンジの材料を測り、軽く混ぜ合わせたあと、メッシュにとおして濾しながら異物を取り除きます。

②機械で泡立て、①よりも細かいメッシュで濾しながら1台分の型に生地を充填します。

③オーブンで生地を焼きます。焼き終わったら型から取り中心温度など焼き上がりを確認します。

④冷凍用のスポンジはそのままだと柔らかすぎるので翌日まで放冷します。

⑤翌日塗ってスポンジを重ねる作業に合わせて、間に挟むサンドクリームと周りに塗るナッペクリームを作ります。

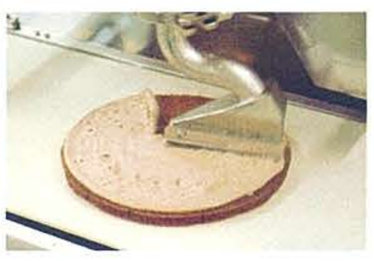


▲サンドとナッペ、固さの異なる2種類のクリームをショコラケーキを作る速さに合わせて、1日に何回も作ります。

⑥放冷したスポンジを1㎝の厚さになるよう3枚に切り分けます。

⑦下層と中層になるスポンジの上にサンドクリームを塗り3枚を重ね、周りにナッペクリームを塗ります。









⑧ナッペクリームを塗ったあと、決まった数の模様を人の手で付けていきます。



▲ショコラケーキの模様は決まった数をリズミカルに職人さんが手作業でつけています。職人さんは模様をつけるのと平行して横を流れていくケーキのクリームのムラなども見ていました。模様が何個ついているか気になる方はぜひホールでご利用してみてください。

⑨ココアパウダーをふります。

⑩人の目でナッペクリームの塗りムラやココアパウダーのかかり具合を確認しながら過不足があれば調整します。



▲放冷しても柔らかく慣れていない人だと崩れてしまうというケーキを職人さんがいとも簡単に持ち上げ、仕上がりをチェックしていました。クリームのムラがあると冷凍後にそこからクリームがはがれて商品にならないそうです。

⑪翌日まで冷凍します。

⑫冷凍したケーキは温度が低すぎるとクリームが割れてはがれてしまい、温度が高いと冷凍が足りず出荷できないため、最適な温度まで冷えているかケーキの温度を確かめます。確認後、専用の機械で12当分し箱詰めします。（4ピースのものは12当分したものから4ピースずつ取って箱詰めします。）

⑬最後に異物の検査をしてから段ボール箱に詰めて出荷します。



ケーキ屋さんでは、その日に作って、その日に販売するイメージの強いケーキですが、CO・OPショコラケーキは3日間、手間暇かけて作られています。

手ごろな価格でチョコがしっかり感じられるふんわりしっとりな「CO・OPショコラケーキ」をぜひご賞味ください。



4カット



12カット



ファミール製菓株式会社 製造部
菅野 有起さん（左）
営業部
久保田 真由さん（中央）
協同乳業株式会社 関東営業部
澤田 玖見さん（右）

組合員のみなさまへ

弊社が所属する栄光堂ホールディングスの「お菓子は心を満たすもの」というスローガンと弊社の「笑顔になる会社」をモットーに組合員の皆様に安心しておいしく召し上がっていただけるよう、これからも高い衛生意識を持って、組合員の皆様に信頼していただけるケーキ作りに努めてまいりますので、今後ともよろしくお願いいたします。

ファミール製菓株式会社営業部

宅配で取り扱いのあるファミール製菓の商品



ドルチェ・チョコ

◀CO・OPショコラケーキより一回り小さい、削りチョコがのっているスイートな味わいが特徴の同社オリジナルのショコラケーキ。



津軽りんごのアップルパイ

◀シナモンとラム酒で漬けたりんごをたっぷりいれ、カスタードにもりんごシロップを入れたパイ。下をスポンジ生地にすることでパイもサクサク。

あったかドリアとショコラケーキに合いそうな飲み物

長芋としめじの明太クリームドリア



材料（2～3人分）
長芋 100g　しめじ 50g　豚こま肉　120g
塩・こしょう 各少々　バター 大さじ4
小麦粉 大さじ3　牛乳 400ml　辛子明太子 30g
温かいごはん 300g
a（バター 小さじ2、塩・こしょう 少々）
ピザ用チーズ 50g　パン粉・バター 各小さじ1

作り方
①オーブンを200℃に予熱する。長芋を1．5㎝角に切り、しめじは根本を切り落として1㎝幅に切る。辛子明太子は包丁などでしごいて皮をとる
②ごはんにaを入れて混ぜ、バター（分量外）を薄く耐熱皿にぬり混ぜたごはんを入れる
③豚肉に塩・こしょうをふり、フライパンにバターを入れ中火で溶かし、長芋、豚肉を入れて肉の色が変わるまで炒めたら、しめじを入れて1分ほど炒める
④フライパン全体に小麦粉をふってなじませ、牛乳を複数回に分けて加える。ゴムベラでよく混ぜながら、とろみがつくまで煮たあと、辛子明太子を加えて混ぜる
⑤②に④をかけてチーズを乗せ、パン粉をふりバターを細かく切ったものを所々にのせ、予熱したオーブンで15分ほど焼く

甘さ控えめのCO・OPショコラケーキに合う甘めの飲み物を探したところ3年に1度開かれる5月にベルギーで開催される「猫祭り」（次回は2027年開催）で飲まれるというカフェ・ド・ベルジクを見つけました。

カフェ・ド・ベルジク

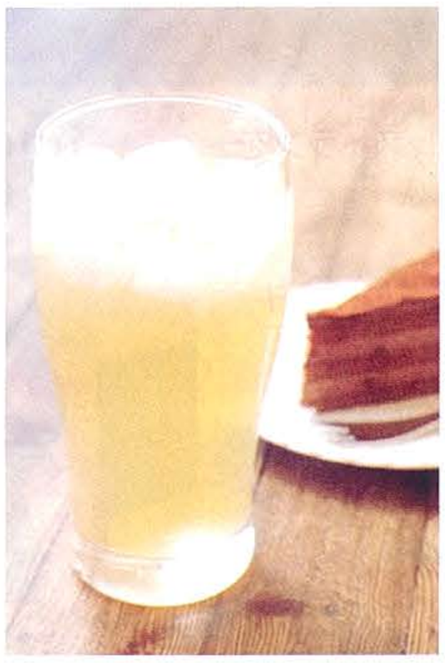


材料（1人分）
深煎りのコーヒー 1杯分
卵白 1/2個分
ホイップクリーム　大さじ2
バニラアイス 大さじ山盛り2（約30g）

①卵白を泡立ててメレンゲを作る
②メレンゲにホイップクリーム大さじ1を加え、軽く混ぜ合わせる
③カップにバニラアイス、メレンゲの順に入れ、コーヒーをゆっくり注ぐ
④残りのホイップクリームを浮かべる

※甘いのがお好きな方は、アイスを多く入れたり、ホイップクリームを甘めに作ると良いです。ホイップクリームはショコラケーキにも合います。

アップルパンチ



材料（1人分）
ガムシロップ（ジンジャーエールが砂糖入りの場合は不要）4ml
レモン汁 30ml
りんごジュース 90ml
氷 適量
ジンジャーエール 240ml

作り方
①グラスを冷蔵庫にいれしっかり冷やす。
②グラスにシロップ、レモン汁、りんごジュースを入れる。
③氷を加え、ジンジャーエールを注ぐ。

フレッシュレモンスカッシュ



材料（1人分）
レモン汁 50ml
ハチミツ 大さじ1
炭酸水 90ml
氷 適量

作り方
①レモン汁とハチミツをグラスに入れ、混ぜて溶かす
②氷を入れ、炭酸水を注ぎ軽く混ぜ、お好みでスライスレモンを入れる



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！


▲シイタン

埼玉県秩父の豊かな自然の中で育まれた
しいたけ・えのき茸を愛情いっぱいにお届け！

（株）アグリカルチャーセンター


▲エノキング

埼玉県秩父郡、自然豊かなこの地域で育つきのこちゃんたち。とはいえ、Weekで案内している埼玉県産しいたけ・えのき茸は「都心から最も近い大規模きのこ工場」として地域に貢献する、（株）アグリカルチャーセンター小鹿野工場で、日々生産されています。

Weekで案内しているアグリカルチャーセンターさんのきのこは**「埼玉県産生しいたけ（菌床栽培）」・「埼玉県産理由あり菌床生しいたけ」・「埼玉県産えのき茸」**の3種。いずれも、国産の原材料を主に、奥秩父のおいしい水を使用した菌床で培養されています。菌床原産地と収穫地が異なる生産者が多い中、菌床の生産から収穫、包装までを一貫して行っています。広い工場敷地内には海外からの研修生も多く、毎朝のミーティングでは、年齢や国籍を問わず工場で働くすべての従業員が集まり、毎日順番に「1分間スピーチ」を行うということ。それにより互いのことを知り、コミュニケーションを深めているそうです。

アグリカルチャーセンターの営業部主任の山口早苗さんは、太陽のような、お花が咲いたような、明るく可愛らしい女性です！山口さんの魅力は可愛らしいだけでなく、工場内部の各部門について深く理解されており、きのこの育成についても豊富な知識を持ち合わせていること。また、従業員の皆さんへの声掛けで場を和ませる一方、「挨拶は大きい声でいこう！」など締めるところではしっかりまとめる統率力も。そんな山口さんとやり取りをさせていただきながら、大切に育てられたしいたけやえのき茸をコープあおもりでの案内につなげています。

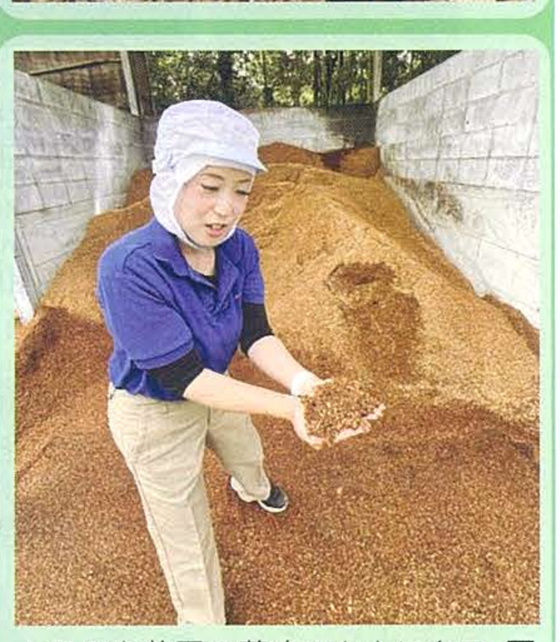
「しいたけは振動で成長が進む」「えのき茸はまっすぐ上に育つようにシートで巻いて育成」など、きのこのいろいろを知り「へえー！すごいー！」が止まらなかったコプ子さん。しいたけもえのき茸も、製品として完成するまでには2～3か月もかかる野菜です。毎日管理し、向き合う方がいるから私たちは美味しくいただける。そのことに感謝し、たくさん食べて応援していきたいですね！


▲理由あり菌床しいたけを一つ一つカットし、パッキング作業をしている、熟練の岡本和子さん。デリケートなしいたけを優しく丁寧に。



▲（株）アグリカルチャーセンターの皆さん。左端が山口さん。




▲えのき茸用の菌床のもとになる、国産スギ100％のおが粉を見せてくれる山口さん。ウイスキー「イチローズモルト」で有名な秩父。なんと、ウイスキーに使用された樽の廃材もリサイクルされて菌床の材料になっているんだそうです。

関東地方で続く、雨と日照不足の影響で、千葉・茨城・埼玉などの葉物野菜が大打撃を受けている状態です（これを書いているのは9月末）。生産者の皆さんは収穫を目の前に、作物が倒れたり流されたり、水が引かずいまだ畑に入れないという状況が続き、肩を落としています。はばたき11月号が配布になる頃には、新しく植えた小松菜やレタスが収穫できる状態になっていればいいなと、コプ子さんは願っています。どうか、太陽の恵みが訪れますように。

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。

和徳店できらきらレストランを開催しました。

100か月CO・OP推進プロジェクトチーム



9月12日(土)和徳店組合員集会室で、5月の八戸市るいけ店での開催に続き、コープあおもりでご利用できる離乳食や幼児食、アレルギー対応商品などを試食できる「きらきらレストラン」を開催しました。

ビュッフェ形式で、コープの離乳食・幼児食「きらきらステップ」や歯が生えそろう時期のお子さまを対象にした「きらきらキッズ」、アレルギー対応の食品などを試食してもらいました。最初はいらないといっていた子も気に入る商品がみつかると集中して食べていました。会場にはコーすけくんが遊びに来たほか、弘前地域で作成したフォトブースやキッズスペース、宅配・店舗・共済それぞれの部門がブースをつくり、取り組みのお知らせなどをしました。

弘前カルチュアロードにコーすけと一緒に参加しました。

弘前地域
地域リーダー会



9月20日(日)に開催された弘前市土手町を歩行者天国にして実施する路上文化祭「カルチュアロード」に弘前地域リーダー会・宅配事業部・共済課でブースを出しました。今年はコーすけくんも会場に遊びに来てくれて来場したみんなとふれあいました。

宅配事業部では宅配のお知らせとくじ引き、共済課ではコープ共済のお知らせ、コーすけの体重当てとバルーンアートのプレゼントを行いました。

弘前地域リーダー会では毎年好評の輪投げ、CO・OPスポーツドリンクの試飲、原爆パネルの展示を行いました。

準備開始直前まで雨が降っており、カルチュアロード開始直後は人がまばらでしたが少しずつ青空が見えてくると人の往来も増えて大変にぎわっていました。

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。

防災に役立つ『トマトケチャップ』づくり

五所川原地域
防災委員会



8月28日(金)、五所川原市中央公民館調理実習室で、くらしと防災委員会主催「防災に役立つ『トマトケチャップ』づくり」を開催しました。

講師に食生活改善推進委員の青山ユキさんを迎え、旬の野菜を使った30年以上変わらぬレシピでトマトケチャップを作りました。参加者で協力し10kgのトマトの下処理から完成まで約2時間で完了し、できたケチャップを使いパスタ、ピザトースト、スープ、4種類のメニューを作りました。

簡単、美味しく、健康に食と健康講座を開催しました。

青森地域
地域リーダー会



8月27日（木）コープあおもり本部集会室で、地域リーダー会主催「食と健康講座」を開催しました。

柴田学園大学より花田玲子先生を講師に迎え、「しっかり食べて低栄養を防ごう一大切な栄養と簡単に作れる料理の紹介ー」という内容でお話していただき、その後、柴田学園大学で発行している「家族でかこむ週間メニュー」から簡単・美味しい・栄養価が高いレシピの調理実習を行いました。

コープの離乳食を試食してもらいました。

青森地域
地域リーダー会



9月25日(金)コープあおもり本部集会室で、生協の離乳食シリーズ「きらきらステップ」や離乳食にも使うことができるコープ商品の試食会を開催しました。

8品目の商品が試食できるランチセットを提供し、月齢に合わせた商品をお子さまに試食してもらうとともに、親御さんにも食べてもらいました。

お子さまもおかゆやつみれなどを美味しそうに食べていました。親御さんへはコープの離乳食シリーズやコープ商品の良さを知ってもらうことができました。

今月のテーマは・・・「我が家のカレー」

小さい頃家の商売で忙しかった母。台所は祖母でした。その祖母が作るカレーライスは2種類。一つは長ネギ（玉ネギではないです）とホッキ貝のカレー、もう一つはじゃがいもではない、さつまいもを使ったカレーライス。赤い缶入りのカレー粉を小麦粉に入れたカレーでした。とてもおいしかった。今でもホッキ貝のカレーとさつまいものカレー作ります。今は市販のルー使ってますが、祖母のカレーの味、出せないです。

八戸市　まさ奴どすえ～さん

息子が北海道に住んでいるので遊びに行くことがあり、スープカレーにドはまりしてしまいました。それまではドロリとしたカレーでないと、と思っていましたが、スパイスの効いたスープカレーの美味しさに目からウロコ…。それ以来我が家のカレーはスープカレーばかりです。自分の作ったスープカレーよりも有名なスープカレーのお店のスープカレーの素がやはり美味しく悔しいです。やっぱりスパイスの調合なのでしょうね。もっと勉強しないと…。

三沢市の組合員さん

最近忙しい時の我が家のカレーはキーマカレーです‼ひき肉と玉ねぎ、人参、あとは冷蔵庫にある野菜を細かく刻んでフライパンで作ります‼約20分位で出来上がるのでこれにサラダとスープでは い、どうぞ‼―と。時間がある時はいつものお鍋にカレーを作りますが、キーマも好評なので我が家での定番になっています！

八戸市　Y・Kさん

カレーは好みがわかれますね。息子はシーフードカレー、娘はポークカレー、私はじゃが芋の入らないカレーが好きです。好みに合わせるのが大変なので、あまり作りません…

むつ市　Y・Kさん

我が家のカレーは、色々なスパイスを沢山入れて2度と同じカレーは、ないです。スーパーで特売をかっているので自分好みの味に仕上げています！ハーブも大好きで良く使います！

藤崎町　Y・Kさん

私が小学校へ入学する前は両親が年を取っているせいもあり、貧しくもあり肉はなく魚肉ソーセージが肉がわりでした。でもそれが普通だと思っていました。でもとてもおいしかったです。

八戸市の組合員さん

わたしは、学校給食のうずらの卵入りカレーが大好きでした。自分で作るカレーには必ず、うずらの卵を入れます。家族も大好きで何個入っているかワクワクしながら食べます。ある時、普通のゆで卵を入れたことがありますが、これはうどんを入れてカレーうどんにしました。カレーのバリエーションは無限にありますね。

三沢市　K・Kさん

我が家は甘口と中辛をミックスして使います。やや中辛を多めにしています。コクが出て美味しくなります。

青森市　ふらわーさん

我が家のカレーは、子供がいるので「甘口」のルーを選んで作っています。でもピリ辛いカレーを食べたい時もありますよ。そんな時は、キムチをトッピングして食べています。気持ち悪いかもしれませんが意外と美味しいですよ…もう少し子供が大きくなったらスパイシーなカレーを作ってみたいです。

八戸市　W・Sさん

皿を返しても、ルーが落ちないカレーです。（返したことはないけど、よく言われます）小さい頃、祖母の作るカレーは大鍋にカレー粉（缶入り）を入れたサラサラのルー。大人になったら濃厚なルーを作りたいと思っていたので、超濃厚カレーです。

むつ市　カレー子さん

とにかくにんにくを沢山入れます。溶けてしまいますから食感はじゃがいもと同じですが、お肉と一緒に入れると疲れが取れるから、高齢になってもおすすめ！カレーの時でもみそ汁、サラダは必ず作っています。食べ物で体は作られているからね～

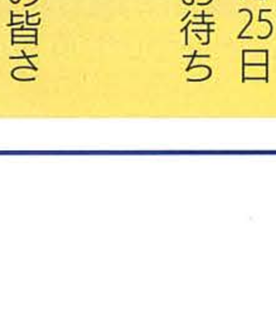
むつ市の組合員さん

小泊ではサザエカレーがあります。ちょっと苦いからイヤだあーと話したところ、サザエに付いているヒラヒラしたところをとるといいんだよってそこが苦いんだと教えられました。試したところ全然苦くなくおいしく食べられました。皆さんも作ってみてください。

中泊町　C・Yさん

我が家のカレーは具がほぼ一緒で、毎回市販のルーをちがうものにしているくらいで、特別な調理の工夫もありませんが、毎週金曜日はカレーの日にしています。晩ごはんのメニューを考えなくてもいい日なので気持ちは楽ちんです。ただ、1週間がむやみと早く感じてしまうので、カレーを食べたのがつい2～3日前だったような錯覚におちいることがたまにありますが：

青森市　T・Tさん



進学により家から子どもたちが巣立ち、一番減ったメニューです。子どもたちが帰省すると、必ずリクエストがあるメニューでもあります。我が家のカレーはトマトジュースをいれたり、牛乳やヨーグルトをいれたりその時の具材により変わります。カレールーは市販のものを何種類かミックスしています。一番人気は、翌日のカレーに納豆をトッピングした2日目カレー。これが目当てで毎回鍋いっぱいに作っていました。最近作ってないですね。リンゴが出回ってきたので、リンゴカレーを作ってみたいと思います。

弘前市　C・Aさん

我が家のカレーは一般のカレーとかわりばえしませんがじゃがいもを入れないのと人参は細かく切る、ソース、ケチャップ、砂糖を入れるのが定番です。家族も3人なので量的にもその日で食べ終わるように次の日まで残さないようにして作るようになりました。

五所川原市　R・Yさん

1月号のテーマは

「2027年は、こんな年にしたい！」

です

こうゆうことを頑張りたい、まったりした1年にしたいなど、皆さんの2027年はこんな年にしたいという抱負をお聞かせください。

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11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、habataki@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②



最近この共済に加入した友人の娘さんの場合

30代の娘さんは初めての妊娠で双子を授かっていることがわかりました。不安な気持ちから双子妊婦のブログを見たら、「妊娠後加入OK。入っていて大正解」とありました。双子の妊娠で自分自身に起こる不安に加え、生まれてくる我が子2人分のことが自分たちにのしかかってきます。ご主人と相談し加入することを決めました。帝王切開での出産でした。退院後娘さんは体調を崩し再入院。10日ほどで退院できたものの今度は赤ちゃんの一人が入院することになりました。心労はありましたが、今は母子ともに退院していま す。共済金は診断書が不要でお金も時間もかからず2週間で入金されて満足しています。本当に助かりました。他の人たちにも勧めたいし、もうすでに職場の後輩に勧めましたと話していました。

最後に、お手続きの方法です。

① “お誕生前申し込み”には妊婦さんご本人の《たすけあい》への加入が必要です。未加入の妊婦さんはまず《たすけあい》にご加入ください。

② “誕生前申し込み”1回目のお手続きでは条件があります。3つの条件をクリアした場合お申し込みができます。
●加入できる年齢
(申込日時点)：満18歳～満43歳
●妊娠週数
(申込日時点)：妊娠22週未満（21週と6日まで）
●妊婦さんの健康状態について告知事項への回答が必要
WEBのみでの申し込みになります。（掛金はまだ必要ありません）

③ お子さんのお誕生

④ “お誕生前申し込み”2回目のお手続きは下記のステップでお願いします。
①お誕生後、専用サイトへログイン
②赤ちゃんと契約者（ママ）の情報を入力
③掛金振替口座の情報確認
④お手続き完了（メールやはがきで確認）

⑤ 初回掛金振替後に生まれた日に遡って保障が開始。

出産予定日から3か月以内にお手続きがない場合は無効になります。ご注意ください。

CO・OP商品品質保証レポートを読む

日本生協連は毎年、安全と安心のためのCO・OP商品の検査や取り組みについて、商品に関するお問い合わせ、お申し出対応の件数などを掲載した「CO・OP商品品質保証レポート」を発行し、日本生協連のホームページで公開しています。今回は品質保障レポートを読んでコープ商品の安全に対する取り組みについて少しだけ紹介したいと思います。

品質レポートによると、日本生協連が供給するCO・OP商品は、2025年末現在、4，837品、製造委託しているお取引先は643社・1，358工場です。この中には、コープあおもりでは取り扱っていない商品も多くあります。また、たくさんの会社がコープ商品の製造に関わっていることがわかります。

コープ商品は、独自の品質・安全管理の体系に基づいて管理されています。発売前の検査について、商品リスク点検1，402件。原材料管理・原材料点検1，154件。原料、試作品、商品（初回生産時）の検査2，397件。工場点検1，006件となっています。レポートには、商品発売前の取り組み事例が掲載されており、どのようなことを調べているのかということがわかりやすく説明されています。

発売後の取り組みでは、お問い合わせやお申し出から改善した例が掲載されています。お問い合わせは43，912件、お申し出の対応は10，296件あり、表示・品質の改善や事故の防止に役立てられています。

コープ商品の品質保障の取り組み以外にも、食品を安全に食べるための「ご家庭でできる品質管理」の方法や各地の生協がおこなっている品質保障の取り組みなどについても知ることができます。是非ご覧になってみてください。

▲日本生協連
品質保障レポート
（日本生協連HP）



Q&A拡大版

たまにカタログと一緒にくる「だんらん」のチラシには小さい字で原材料などの記載があります。「Week」もそうなれば嬉しいです。

現在、組合員の皆様にお配りしているカタログの中で、商品の原材料や食品添加物を表示できているものは一部の特集ページや別チラシなどに限られており、おもな食品カタログ「Week」（ウイーク）では実現できておりません。特にお惣菜や弁当商材、加工食品、菓子の場合、使用している原材料や添加物の種類は多岐にわたることから、カタログに表示するには多くのスペースが必要となります。これらを詳しくご案内するためには、1ページあたりの掲載商品数を減らさなければならないこともあり、組合員の皆様のくらしにお応えする品揃えを維持させていただくため、現状のままとさせて頂きます。せっかくのご要望にお応えすることが出来ず、誠に申し訳ございません。

なお、生協のプライベートブランド「コープ商品」については、使用している原材料や添加物について、検索できるサイトがございます。原材料はパッケージ裏面の「一括表示」とよばれる印字をすべてご案内しており、このほかにも原材料の原産国や、製造メーカー、アレルゲンなどもご確認いただけます。なおこのサイトは会員登録など一切のお手続きは不要で、どなたでも、生協の組合員でなくてもご覧いただけます。パソコンや携帯電話・スマートフォンなどで「コープ商品情報検索」と入力していただけますと、該当のサイトが開きます。商品名の一部や、パッケージに印刷されているバーコード下の13桁の数字「JAN（ジャン）コード」でも商品を特定いただくやり方のほか、商品カテゴリーから絞り込む方法もございます。ご注文前に気になる商品がございましたら、ぜひこのサイトをご活用くださいますようお願いいたします。

また、このほかのコープ商品以外の原材料ほかの情報は、「コープあおもり」をはじめ東北6県の生協の商品部で「商品カルテ」としてデータ管理しております。この仕組みを組合員の皆様にも公開できると良いのですが、専門用語や難解な語句がそのまま入力されておりますため、現状のままではご活用いただきにくいものと考えております。よって、コープ商品以外の取扱い品については、「原材料と添加物の詳細情報を調べて」と、配達担当者か該当支部までお申し付けください。商品カルテの内容をお調べして回答申し上げます。お手数をおかけし誠に申し訳ございません。何卒よろしくお願い申し上げます。将来的には、Webカタログ上で組合員様ご自身が原材料や添加物についてご確認いただけるような仕組みを構築することを検討しておりますが、実現には大規模なシステム改修が必要となる見込みです。そのため、実現まで今しばらくお時間を頂戴したく存じます。

コープ東北商品本部

▲コープ商品サイト
（コープ商品の最新情報はこちら）

▲コープ商品情報
検索サイト
（本文中のサイトはこちら）



和徳店で開催した「きらきらレストラン」で撮影しました。

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。

■食べてみたい冷食が多くて、毎週たくさん買ってしまい、冷凍庫がパンパンです。セカンド冷蔵庫を購入しようか検討中です。
青森市　M・Nさん

■秋の気配が近づいていますね。さっそくお友達から梨が届いて美味しくいただいています。次は我が青森県りんごの季節ですね。美味しいものたくさん食べられるのが楽しみです。
八戸市　Y・Kさん

■自然災害の猛威にはもう人間は対抗できないのでしょうか？空気、水、土など感謝して使わせて貰いましょう。
七戸町　R・Aさん

■退職し時間に余裕が出来たので、娘の家の夕食担当、中学生の部活頑張ってる孫のためメニューに変化をつけ笑顔を想像しながら作ってます。（今は炊き込みご飯を週1回は作ってます。ごぼう飯、五目飯等利用させてもらってます。ありがとうございます）※手羽元に切り込みを入れるアイデア!!さっそく利用しておいしく出来あがり!!
八戸市　K・Tさん

■9月から1日8000歩目標をたて頑張っています。まだ何日でもないですが今の所順調です。とにかく、9月いっぱい、次10月いっぱいと1ヶ月づつ頑張ります。
青森市　I・Mさん

■「実りの秋」「食欲の秋」がやって来ました。でも物価高!!お金をかけずに秋を楽しむために、「芸術の秋」をと、スケッチブックと色鉛筆を捜し出したものの、まだまっ白なまま…。晴れたら近くの公園に行ってみようかな。
黒石市　H・Sさん

■先日、子供の部活動の大会で津軽に行きました。途中、りんご畑がありましたが、りんごがうっすら赤く色づいていて、秋を感じました。りんご農家のみなさんのおかげで毎年おいしいりんごが食べられます。本当にありがとうございます。今年も楽しみにしています。
十和田市　Y・Sさん

■今年は貰う機会が多かったスイカ。食べきれず、冷凍しました！スムージーにして毎日飲んでいます♪
五所川原市　Y・Cさん

■今年の冬はどうなのかが気になるシーズンになってきました。昨シーズンのような雪になりませんように。
青森市　R・Nさん

■捨てずに何とか使えないかと思ってしまう性質のため、子供が使っていた幼児用茶碗は飼い猫用の食器となり、子供が学生時代のトレパンや洋服は私の普段着に。ボロボロになったら捨てようと思うが、なかなかボロボロにならずいつまでもある。子供関係の物は、なんか捨て難いんですよね。
五所川原市　E・Iさん

■野菜たっぷりドレッシング、子供も大好き！今回の特集をじっくり読ませていただきました。特に材料のひとつに子供の苦手なしいたけも含まれていることに驚きです。ずっと秘密にしておきます、ふふふ。
五所川原市　K・Nさん

■スキが風になびき、秋なのですね。暑い暑いと思う近頃だったのに。
平内町　H・Kさん

■冬生まれの者にとっては、夏という季節は苦手で、やる気も出てこないのですが、涼しくなった途端、こうしちゃいられないという気持ちになってきて嬉しい。
弘前市　M・Sさん

■最近はめっきり秋の気配が感じられるようになりました。先日初めて日中ですが、岩木山の朔日山に登ってきました。登山開始までの道中、神社周辺はもちろん岩木山登山道も昼過ぎでしたがとても賑やかで一人登山の私も皆さんと一緒に「さ～いぎ、さ～いぎ」と登山している気分でした。登頂後は奥宮をお参りし、すがすがしい祈願で下山してきました。今まであまり興味のなかったお山参詣でしたが、とても伝統のある行事だと実感した日でした。
平川市　S・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〉

◆「CO・OP国産ほたてのしっとり貝ひも」の袋に真珠の核みたいな小さくて硬い物が入っていました。
むつセンターの組合員さん

お申し出品（外袋と異物）を製造工場へ送り調査いたしました。

異物は約3㎜～4㎜の白色で、表面に光沢を有する硬質物であることを確認いたしました。現物の形状、色調、硬さおよび表面状態は、製造設備等に使用されている金属や樹脂等の材質とは異なるものでした。

貝類は、砂粒などの異物が体内に入り込んだ際、身を守るために外套膜（がいとうまく：貝ものこと、体の外側を覆う膜）から分泌物を出して異物を包み込み、真珠を形成することがあります。これは様々な貝類で見られる自然現象です。当商品の原料であるほたて貝につきましても、同様の現象により真珠状の物質が混入する可能性があります。原料工場および製造工場では目視選別をおこない、異物の除去に努めておりますが、完全に取り除くことが難しいのが実情です。

調査の結果、異物は原料であるほたてが生育過程で生成した「真珠状の物質」と考えられます。原料の貝に由来する天然物が選別工程をすり抜け、製品に残存したまま出荷されてしまったものと推察いたしました。

製造工場では今回のお申し出を真摯に受け止め、全作業者へ事案を共有いたしました。

また、貝ひも由来の真珠が混入する事象は他にも報告事例があることから、今後は組合員様への適切な情報提供を目的として、製品裏面に「貝ひも由来の真珠が含まれる場合があります」等の注意書きを追記する方向で検討しております。

コープ東北商品本部

ちょっとひといき 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。

タテのカギ
①柿を縄で結びつるして干したもの　②桜島やサツマイモ、しろくまが有名な県　③英語で内面を意味し、転じて室内装飾を指して使う言葉　④平内町にある陸奥湾に突き出た○○○○半島　⑧地球史上最大といわれる動物シロナガス○○○　⑨矛盾がない状態のこと「○○○○が合う」　⑪不思議なことを行う術、「○○○のような体験」　⑫特に甲羅を発達させた爬虫類　⑬子の子のこと

ヨコのカギ
③「渓流の王様」と称される魚　⑤3歳、5歳、7歳に子どもの成長のお祝いと祈願をする行事　⑥程度がちょうどよい様子「○○○な暖かさ」　⑦秋に菊の花の展示を行う菊花展のこと「八戸○○○○」　⑩俳句や川柳で1音以上多くなること　⑫日本に自生する針葉樹で唯一秋に落葉する松　⑭練りごまや胡麻のしばり汁にくず粉やデンプンなどを入れ、練って冷やして固めた食べ物

【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。）



【10月号の正解】
正解は「もみじがり」。

コ	■	カ	マ	イ	タ	チ
ス	ポ	ー	ツ	■	メ	ジ
モ	■	ナ	ゲ	セ	ン	■
ス	ミ	ビ	■	ブ	タ	イ
■	サ	■	キ	ン	イ	ロ
ア	ワ	キ	リ	■	■	オ
ミ	■	バ	ン	ガ	イ	チ

【9月号の当選者】
応募は258通（ハガキ93通、メール・フォーム165通、重複除く）。正解者は253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



下北半島西南端のむつ市脇野沢九艘泊は、昔から漁業が盛んでタラ・イワシなどが漁獲され、イワシの焼き干しなどの生産も盛んな地域です。

地名の由来は、昔武士が乗った9艘の船が嵐を避けるために避難した、船を9艘つけることができる港など諸説あります。

撮影した日に見かけることはありませんでしたが九艘泊は、1970年に天然記念物指定された下北半島のニホンザル「北限のサル」が初めて確認された地域です。海を越えた北海道戸井町（現：函館市）の町史には〝昔は下北の山地一帯に猿が棲息していたが、猟銃の普及によって濫獲（らんかく）されて激減し、その上深山の樹木までも伐採されて猿は安住の地を狭（せば）められ、今では下北半島の西海岸の九艘泊附近にのみ棲息するようになったのである。〟とあり町史が発行された1973年頃は個体数が少なかったことがうかがえます。

戸井町史が書かれた頃とは打って変わって、今ではニホンザルを九艘泊の周辺をはじめ、仏ヶ浦や佐井村などでも見かけることがあります。個体数も増えカモシカなど他の野生動物も含めて農作物への被害がニュースになる事もあり、調べていて自然との付き合い方は難しいと感じました。

自然が豊かな九艘泊には、1000年も2000年も生き抜いてほしいという願いをこめて命名された樹齢500歳以上の巨木「千年ヒバ」が自生しています。（現在は落石で遊歩道が通行止めとなっていることから見に行くことができないようです。）

また、漁港からは平舘海峡をはさんで向かい側にある津軽半島を見ることができ、モヤが少ない時には山の向こうにある岩木山の山頂付近も見えるそうです。

むつ市からの道中には、芦崎を見渡せる水源地公園、ワイナリー、むつ湾フェリーのターミナル、島の形が鯛に見える鯛島などがあり、下北半島の南側を観光しながらも行くことができます。

※「くそうどまり」と読みます。

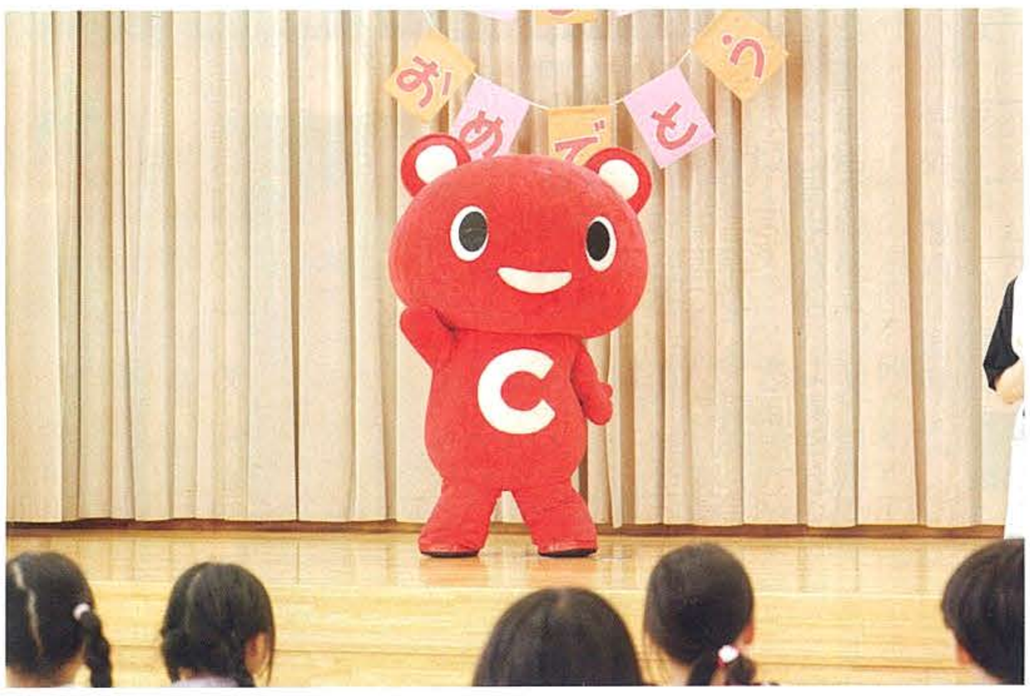


漁師小屋の向こうに「猿の住む海辺公園」があり、さらに向こうには北海岬があります。岬への遊歩道の入口にはフェンスがあり通行不可でした。（密漁禁止の看板もありました。）



九艘泊方面から見た鯛島。鯛島は800万年前の海底噴火できた無人島です。鯨のようにも見え、見る場所によって胴体と尻尾の距離や位置が変わることで、姿形が大きく変わります。以前は観光船で上陸することもできましたが、残念ながら2025年で運行を終了しています。

コーすけがみんなのところへ遊びに行くのだ!



8月20日(木)、八戸市河原木中央こども園で開催された8月生まれの園児のお誕生会に、8月8日が誕生日のコーすけも一緒に参加しました。

お誕生会の後、「コーすけタッチレース」や「コーすけじゃんけん大会」で園児のみんなと遊び、コーすけとのじゃんけんでに勝った園児のみんなにはお菓子の詰め合わせをプレゼントしました。

コーすけが青森県内の認定こども園・保育園・幼稚園に遊びにいきます。つぎはどこに遊びに行くのでしょうか?


コーすけはグー?
チョキ? パー? どれかな?


コーすけにタッチ!

るいけ店でフレッシュスムージーと窯焼きピザの取り扱いを開始しました。







8月25日㈫から、八戸市るいけ店でフレッシュスムージーと窯焼きピザの販売を開始しました。

フレッシュスムージーは、店舗のカットフルーツコーナーに陳列されている専用カップに入った新鮮な生のカットフルーツを店内のマシンでスムージーにします。コープあおもりでは昨年和徳店で設置され、この度るいけ店にも導入しました。

窯焼きピザは、450℃以上の温度が出る電気ピザ窯で焼き上げたモチモチ生地のマルゲリータとシーフードの2種類を用意しています。ピザはスムージーマシンの後ろにあるブースで作っています。

フレッシュスムージー・窯焼きピザをぜひご利用してみてください。

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