

2026
Apr.
vol.11



NEWS LETTER



組合員活動交流会 ～組合員が望むものを形に～

組合員の皆さんこんにちは。理事長の山本です。
現在エリアで活動しているスタッフと4月から一緒に活動してくれる組合員が集まり、エリア活動の総括となる組合員活動交流会を開催しました。

はじめに「協同組合と平和活動」についてお話ししました。生協の原点は、命を守ること、そして暮らしを守ることにあります。安心して食べられるものがあり、家族と平穏な日常を過ごすことができるのは、平和だからこそです。生協は、食べものを届けることや暮らしを支えることだけでなく、その土台となる平和な社会を大切にしてきました。なのhana生協は、組合員のみなさんの暮らしをより良くするために、これからも平和を訴えていきます。



続いて、グループワークのテーマである「組合員が望むものを形に — スタッフの自主性と結束でエリアを活性化 —」について話がありました。なのhana生協は、安心して食べられるものを求める市民の願いから生まれた協同組合です。組合員が出資し、声を出し合いながら、安全な商品を広げていったのです。生協は単なる買い物の場ではなく組合員の声や参加によって「暮らしをより良くしていく場」です。一人ひとりの声は小さくても、集まることで大きな力になります。組合員みんなで生協を育て、安心できる暮らしを未来へつないでいくことが確認されました。今回のグループワークは、「スタッフの役割」や「エリア会でできること」について話し合いました。普段関わる機会の少ない他エリアのスタッフとの交流から、新しい視点やアイデアが生まれ、活発な意見が飛び交いました。仲間と語り合うことで交流と学びを深め、活動の可能性が広がる時間となりました。

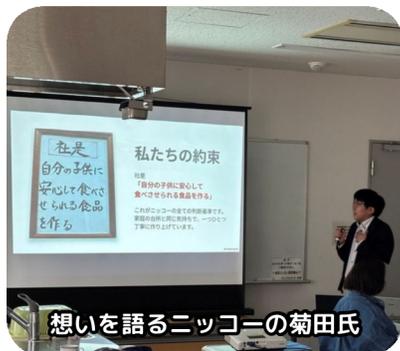
また、今回は生協本部で開催したので施設見学も行い、普段見ることのできない商品仕分けやカタログのセット作業も見学することができました。

生協の活動は、組合員一人ひとりの思いや参加によって広がっていきます。今回生まれた学びや気づきを今後のエリア活動に生かしながら、同じ思いを持つ仲間をさらに増やし、エリアの活性化につながればと思います。ぜひみなさんも生協の活動に参加し、より良い暮らしを一緒に作っていきましょう。

生産者交流会 ～冷凍とは思えない、この満足感～

「知ってみよう・食べてみようニッコー」に参加させていただきありがとうございます。時間のない時、メニューに困った時のお助け食材として、北京餃子や大きな豆腐肉団子は冷凍室に常備しています。今回、ニッコーの菊田さんにお話を直接聞いて、商品の試食もできる企画だったので、お友達と一緒に参加させていただきました。

「自分の子供に安心して食べさせられる物を作る」という理念で、化学調味料に頼らず、原料の出所が分かる安心・安全さ、そして素材の良さを活かした味にもこだわって商品づくりをされていることを説明していただきました。企業努力に対しても、会社を支えるために現場で働いてくださっている従業員の方々に感謝の気持ちでいっぱいになりました。一番驚いたのは、筍の皮剥きや下処理、大学いも用の生のさつまいもを手作業でカットしているというお話です。固いさつまいものカットはとても大変です。どうかお怪我のないよう、気をつけて作業していただきたいと祈る気持ちになりました。



また、野菜作りにも取り組まれ、2011年頃から神奈川県で自社農園をスタートし、耕作放棄地を借り、工場が出る野菜クズを堆肥として再利用し、環境に配慮した循環型農業にも取り組まれているお話も伺うことができました。ニッコーさんは真剣に「消費者を自分の子供のように思い、安心・安全な物を食べさせたい」という想いで商品作りをしてくださっていることを知り、多くの人にニッコー商品を知ってほしいと、応援したいという想いが強くなりました。

それには消費者自身が「安い・おいしい・簡単」だけで商品を選ぶのではなく、「食べたもので自分の体がつくられている」ということを意識し、テレビなどの情報を鵜呑みにするのではなく、自分で選ぶ力を身につけることも大切だと思いました。(参加者 菅谷さん)

活動予定

- 4月29日(水) なのhanadeランチ「房総太巻き寿司」
- 5月9日(土) こうざき自然塾「田植え体験」
- 5月30日(土) 大栄みみずの会「春の収穫体験」

詳細はホームページへ



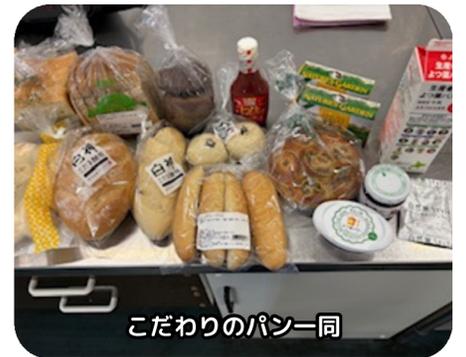
発行
なのhana生活協同組合
編集
なのhana編集委員会
千葉市稲毛区長沼原町678-2
TEL 043 (216) 7087
FAX 043 (215) 0510
info@nanohana-coop.or.jp

北部エリア会 ～パンカフェでお気に入りを見つけよう～

スタッフおすすめのパンや試食してみたかったパンをそろえて開催した今回のパンカフェ。まずはパンについて、原材料や国産小麦の安全性、酵母の特徴、市販品との違いなどについて、なのはな生協の方から分かりやすく説明していただきました。参加の皆さんは熱心に耳を傾け、こだわりのパンについての理解を深めていました。また、市販品の怖さを改めて知り、なのはな生協で取り扱っている商品の安全性を再確認できる時間にもなりました。

学びのあとは、いよいよお待ちかねの試食タイム。種類はなんと10種類！まずは食パンと胚芽食パンから始まり、続いてホットドッグ、スープ、サラダを組み合わせた軽食タイムへ。もちろんデザート系のパンもあり、参加者からは「こんなに試食ができて大満足」とお声をいただきました。

各テーブルでは、パンを囲んでなのはな生協のおすすめ商品や活用方法など、様々な情報交換が行われ、自然と会話が弾む和やかな雰囲気になっていました。参加者同士が交流を深める貴重な機会となり、終始笑顔があふれるエリア会となりました。最後に、パン投票を行ったところ、「ザクセスライス胚芽食パン」が栄光の一位に輝きました。票はまんべんなく入り、どのパンもおいしいということが証明されました！ちなみに、スタッフおすすめは「白神手包みあんぱん」と「ショコラオランジュベージュ」です。大好評だった今回のエリア会。第2弾も検討していこうと思います。北部エリアでは、今後も皆さんに楽しんでいただけるエリア会を企画していく予定です。お時間が合えばぜひご参加ください。（北部エリアスタッフ 山田）



こだわりのパン一同

南部エリア会 ～飲茶で話チャチャ～

スタッフ会で、生協のピースアクションの話題が出ました。皆で話をしていくうちに戦争の話になり、私の実父が残した本「あの頃の暮し～終戦から60年」を見ていただく機会がありました。戦争の話は、普段なかなかすることが少ない話題ですが、きっとそれぞれのご家族から、昔聞いた話があるのではないかと。そういう話を改めて思い出したり、家族で話してみたりするだけでも、平和について考えるきっかけになり、大切なピースアクション、平和活動につながるのではないかとエリア会として取り上げてみることにしました。

南部エリア会「飲茶で和チャチャ」では「食の安全や平和のお話が聞けて内容の濃い時間で試食もどれも美味しかった」「『あの頃の暮し』とても心があたたまり色々考えることができた」「お父様に実際に体験談をお聞きしたかった」「他の方のおすすめ商品が聞けて参考になる」などの感想をいただきました。

父は一昨年、89歳で亡くなりましたが、生前にこの本と一緒に見ながら、当時の話をいろいろ聞くことができました。父の地元の千葉市緑区誉田町は、疎開してきた人たちを受け入れるような地域だったそうで、祖父母は床屋をしていたので、色々な方から様々なお話を耳にしていたそうです。特に衝撃だったのは、本の中にも書かれている空襲が激しさを増してくると学校近くの松林に避難した松の幹には自分の名前を書いた名札を付けて、その木の下に隠れていたそうです。もしもの時に誰なのかがわかるようにするためだったそうでその話を聞いた時はとても胸が締め付けられる思いがしました。また、竹やりの練習も本当にあったそうで、今の私たちには想像できない時代だったのだと改めて感じました。読み返すたびに、父たちの世代が本当に色々な経験をして生きてきたのだと感じます。

今回こうして父の本を見ていただく機会をいただき、本当にありがとうございました。父もきっと喜んでくれると思います。（南部エリアスタッフ 高橋）

*「あの頃の暮し」は千葉市中央図書館で借りられます。



食や平和のお話を共有した温かなひと時

鎌倉ハムクラウン商会 ～子供たちに安全なものを食べさせたい～

組合員の皆さん、こんにちは！事業部の配達担当から商品部に異動して早いもので4ヶ月が経ちました。新たな部署では覚えることがたくさんあり日々奮闘しています。しかし、組合員の皆さんに安心して食べられる商品を探すため、私には泣き言を言う暇もありません。そんな私が先日、ウインナーやハムが人気の鎌倉ハムクラウン商会の工場を訪問しました。

製造工程で驚かされたのは原材料となる豚肉の鮮やかさとそれを扱う職人たちの丁寧な手仕事でした。機械化が進む中でも最終的な品質を支えているのは人の目と手であることを実感しました。衛生管理も徹底され、厳しい基準をクリアして初めて、私たちの口に入る「安心」が形作られているのだとも理解しました。

また、一般的に流通しているハム・ソーセージと同社の無塩せき製品との違いを詳しく学び、発色剤を使用せずに肉本来の自然な茶褐色をしていること、それこそが余計なものを一切加えず、肉、塩、砂糖、香辛料のみで勝負している証であることも知りました。

今回の視察で最も強く印象に残ったのは、創業以来一貫して守り続けている「無塩せき（発色剤不使用）」と「無添加」への徹底したこだわりでした。「子供たちに安全なものを食べさせたい」という母親たちの願いから始まった同社の歩みは、なのはな生協の原点である「子どもたちに安全なものを食べさせたい」という願いから生協が設立されたのと同じであり、すごく親近感がわきました。

私は改めて「選ぶこと」の大切さを知りました。毎日口にするものがどこで、誰によって、どのような想いで作られているのか。その背景を知ることは、単に空腹を満たすだけでなく、自分や家族の健康を守る第一歩だと知り、工場を見た職人たちの真摯な姿を思い浮かべながら、一品一品を大切に味わいたいと思いました。（商品部 猪俣）



安全を確認する猪俣