

2026  
Jul.  
vol.14



# NEWS LETTER

毎日笑顔で

なのはな生協の春の恒例企画となりました体験イベントが、今年も青空のもと開催されました。5月9日(土)に「こうざきコシヒカリ」でお馴染みのこうざき自然塾の田んぼで田植え体験、5月30日(土)に「みみずの野菜BOX」でお馴染みの大栄みみずの会の畑で収穫体験を行いました。実際に農作業に触れることで、食の安全性や農業の未来について理解を深めることができ、子どもたちの食育にもつながります。また、生産者と組合員が交流することで、互いを理解し支え合う「顔の見える関係」づくりを目指しています。

田植え体験では生産者と一緒に田植えを行うことで生産の大変さを実感することができました。こうざき自然塾からは「化学肥料に頼らず収穫量よりも安全性とおいしさを最優先し、これからも安心して食べられるお米を届けます」と力強い言葉をいただきました。みみずの学校では、収穫体験だけでなく、グループごとに生産者と向かい合って話し合う時間も設けました。みみずの会からは「直接組合員の声を聴くことができとてもうれしい」また、組合員からは農作業を体験することで子どもたちが野菜を食べられるようになったことや安全な野菜を作ってくれていることに対する感謝の言葉などが寄せられました。

以下は、体験イベントに参加された組合員からの声を紹介いたします。

## こうざき自然塾 田植え体験 ~食育の大切さを改めて実感~



みんながんばれえ~

田植え体験に参加した動機は、自然に触れたいという思いと自分自身が田植えを経験してみたかったこと、そして子どもたちにもぜひ体験してほしいと思ったからです。また、白米をあまり食べない5歳の三男が、お米ができる過程を知ることでも興味を持ち、食べられるようになればという期待もありました。

広く青い空の下、自然豊かで水のきれいな田んぼに裸足で入りました。周囲には緑が広がり、心地よく吹き抜ける風や田んぼの中で見つけた虫や蛙に触れながら過ごす時間はとても気持ちが良く、日常ではなかなか味わえない贅沢な時間で、五感が研ぎ澄まされるようでした。田植えは簡単そうに見えて、実際には意外とコツが必要で驚きました。特に印象に残ったのは子どもたちの姿です。三男は最後まで集中して自分の担当分をやり切り、まるで命を吹き込むように一本一本丁寧に苗を植えていました。次男も張り切っており、家族の中で一番多く植えていました。気が付けば全身泥だらけでしたが家族みんなで笑い合えたことも素敵な思い出です。

紙芝居や家族参加型の〇×ゲームもあり、家族が一丸となって楽しむことができました。試食の白米やきな粉、黒豆もとても美味しく、そして何より驚いたのは、白米が苦手だった三男が、毎朝白米にきな粉と黒豆を添えて茶碗2杯も食べるようになったことです。お米がどのように育つのかを自分の目で見て、苗を自分の手で植えたことが、食への興味につながったのだと思います。今回の経験を通して、食育の大切さを改めて実感しました。

実際に田植えを体験したことで、こうざき自然塾の皆様が一年を通してお米を育てる大変さとありがたさを実感し、心から感謝しています。(参加者 杉山さん)

から先、野菜を食べたくない時があっても「畑でこうやって育てていたな」と思い出してくれたらいいなと思います。土に触れたり自然の中で過ごしたりする機会は、今の子どもたちにとってとても大切だと改めて感じました。ぜひ、また参加したいです。

最後になりますが、農薬を使わずに野菜を育てることは本当に大変なことだと思います。そのような中で、子どもたちが安心して食べられるお野菜を作ってくださっているみみずの会の皆さまには感謝の気持ちでいっぱいです。(参加者 日野さん)

## 食育 みみずの学校 春の収穫体験 ~五感を使って学べる機会~

普段から無農薬のお野菜を好んで買っていますが、今回参加した理由は、子どもと一緒に「どんな人が、どんな場所で野菜を作っているのか」を知りたかったからです。普段、子どもから「野菜ってどうやって生えているの?」「土の中にあるの?」など聞かれることがよくあります。絵本や写真で見ることができてもできますが、実際に見て体験することで、もっと感じることがあるのではないかと思います。

当日は畑で野菜が育っている様子を見たり、自分で収穫したりして、親子でとても楽しい時間を過ごすことができました。土を触ったり、野菜を引き抜いたり、普段なかなかできない体験ができて、子どももとても嬉しそうでした。土の匂いや感触、生き物との出会いなど五感を使って学べる貴重な機会だったと思います。

家に帰ってからの子どもの様子には驚きました。自分で収穫した野菜を「これ僕が取ったんだよ」と言いながら大事そうに食べていました。自分で収穫した経験があることで、野菜に対する気持ちが少し変わったように感じました。これか



収穫&援農体験

詳細はホームページへ

### 活動予定

- 7月 9日(木) 学習会 水野玲子氏「香書」
- 7月23日(木) ピースアクション「予科練平和記念館」
- 7月31日(金) クアントバスタ「世界に一つだけのお箸作り」



発行  
なのはな生活協同組合  
編集  
なのはな編集委員会  
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

## アルプス農場 ～大倉さんのりんごの摘果作業～

アルプス農場（安曇野市）の大倉さんを訪問し、5月22日・23日の2日間にわたり、りんごの摘果作業を行ってきました。

摘果とは、育てる実には栄養を届けて大きくさせる為に、たくさんついたりんごの実の中から一つだけ残し、他の実は取り除くとても重要な作業です。収穫の時期に備えて5月から6月に行います。

りんごは基本的には日光があたりやすい木の上の方から赤くなっていく為、日照時間が少ない下側の収穫が少なくなったり、雨量が多いと割れやすくなったり、気候に対してとても敏感で収穫時の出来に左右される果物であると学びました。



摘果作業はその年だけでなく翌年の収穫成果にも影響が出る大事な作業で、今回シナノドルチェの摘果を行いました。1列120本ほどからなる木が14列もありびっくりしました。シナノドルチェは豊作の「表年」と不作の「裏年」が交互に繰り返され、他の品種に比べて隔年結果が起きやすいとのこと。早めに摘果をすれば翌年への影響も出づらいついとのことでした。また摘果中、葉や枝などに蜘蛛の巣がたくさんあり気になったのですが、大倉さんから「蜘蛛は目に見えない害虫などを食べてくれるので逆に良い効果なんです」という言葉を聞いて、とても印象的でした。



日頃、私は組合員さんへの配達業務を行っていますが、今回の生産者との交流や実際の作業を経験させていただき、普段私たちが見えないところでどれほど大切で、手間と気遣いが必要な作業が行われているのかを実感しました。改めて、ただ単に商品を配達するだけではなく、一人でも多くの組合員さんへ自分なりにその良さや大変さを伝えていけたらと思います。

これが事業部職員の役割なんだと今回の経験を踏まえ強く感じました。秋には私たちが摘果作業を行ったりんごの供給が開始されます。皆様のご注文をお待ちしております。

大倉さんが丁寧に育てたりんごをぜひ味わっていただければと思います。



(事業部 中村)

### なののはなメッセ すこーしだけ内容

**ステージイベント**  
**環境のお話**

生産者によるトークイベント！  
今、私たちにできるエコ活動を  
考えてみよう！

**ステージイベント**  
**格付けチェック**

なののはな生協の商品と市販品の  
食べ比べ！！あなたは違い  
が分かるかな？

**ステージイベント**  
**わくわく抽選会**

午前と午後ステージにて抽選  
会が行われます。  
素敵な賞品をゲットしちゃお  
う！！

**ステージイベント**  
**ゆるキャラによる  
写真撮影**

ステージにて「チーバくん」  
とCO・OP共済の「コーすけ」  
が遊びに来ます

**ワークショップ**  
**コネコネせっけん**

エスケー石鹸によるカンタン  
石鹸作り。大人も子ども夢中  
になること間違いなし！

**ワークショップ**  
**エコバック作り**

庄内協同ファームによる米袋を  
使った簡単エコバック作り。  
世界に一つだけのエコバックを  
作っちゃえ！

# なののはな メッセ 2026

## 幕張メッセ 展示ホール8

～つなげよう私たちの想い To the Future!～

# 10/24(土)

入場  
無料

10:00～14:00 (最終入場13:30まで)

### こども食堂からべえ ～地域の宝として～

2026年5月9日(土)、組合員の皆さんからお寄せいただいた「こども食堂募金」232,400円の内、150,000円を成田市加良部で活動している「こども食堂からべえ」に寄付いたしました。

これからも、子どもたちが安心して集まれる場所づくりを支えるために、継続して応援していきます。

引き続き、皆さんの温かいご協力をお願いいたします。



からべえスタッフと山本理事長

#### 『こども食堂』募金

注文番号	数量	金額
010900	1口	100円
010910	5口	500円
010920	10口	1000円

### 私のお気に入り

私のお気に入りにはヤマク食品「生じたて」を紹介します。甘口の味噌で商品説明には赤系とありますが見た目は白味噌に近いと思います。味噌汁、特に豚汁に使うと甘くて美味しく出来上がります。カップに入った味噌で使いやすいです。ぜひ一度食べてみて下さい。

(理事 小出)



ヤマク食品「生じたて(カップ)」  
675g 595円(税込643円)

\* 次回は8月1回の  
商品案内に記載

