



第54回通常総代会報告 2026年6月15日(月)

塩川かおり（市川南45班）議長の進行の元、総代会は滞りなく執り行われ、提案された3議案は出席した150名の総代全員の賛成で可決されました。（総代151名中1名欠席）

来賓として千葉県生活協同組合連合会より尼崎専務理事にご臨席いただき、「なのはな生協が命とくらしを守る理念のもと、多くの課題に取り組み成果を上げてきたことを評価しつつ、戦禍による世界的混乱やエネルギー・食料・物価高騰・貧困格差・子育て・介護など多様化する課題に、生協全体で力を合わせて取り組んでいこう」と述べられました。

山本理事長からは、物価高騰の中で安全・安心な商品を届ける使命を再確認し、「生産者を支える選択」が未来を守ることにつながると強調しました。また被爆80年を迎え、平和活動と食の問題は切り離せないと訴えました。

続いて岩崎専務理事より、以下の議案が提案されました。

2025年度 事業報告（第1号議案）

* 供給事業 *

供給高は20億4,974万円（前年比100.5%）と堅調でしたが、1人あたりの購入点数は減少しました。米不足の影響で、通常取り扱わない米の供給や新たな産地の開拓等を行いました。

* 組合員活動・平和活動 *

食を伝える活動、生活文化向上のための学習会、体験型イベントで産地交流や商品普及を行いました。また平和活動においては広島へのスタディツアーなどを実施し、今年度の平和カンパは皆様のご協力により、86万8,948円集まりました。

* 環境・物流 *

ドライアイスの使用量を削減し（前年比92.4%）、本部・配送センター屋上の太陽光発電で電気代削減に貢献しました。

* 財務状況 *

自己資本比率は70.5%、流動比率は280.5%と、高い安全性を維持し、税引き前剰余は44,913千円となりました。

2026年度 事業計画（第2号議案）

* 供給目標 *

20億8,000万円、新規組合員加入1,392名を目標に取り組んでいきます。

* 手数料体系の見直し（なのはな手数料） *

組合員へのサービス向上と事業継続の為、2026年8月31日より個人宅配手数料の1本化や共同購入利用者への手数料の導入を行います。（詳細は下記参照）

* 働き方の改善 *

職員のワークライフバランスを考慮し、12月31日から1月5日までの6連休とさせていただきます。1月1回は月、火曜日の方の配達はありません。水、木、金曜日の方のみ配達します。

* 効率化 *

曜日ごとに決まった地域に配達する「方面別配送」に取り組み、経費削減を図ります。

組合員除名（第3号議案）

代金未払いによる組合員12名の除名を行います。



なのはな手数料

手数料はいくらになるの？

ご利用金額に応じて手数料が発生します。
※手数料はいずれも消費税別

個人宅配（1人で利用）

ご請求額（税込）	手数料
12,000円以上	121円
12,000円未満	242円

共同購入（2人以上で利用）

各人のご請求額（税込）	手数料
3,000円以上	0円
3,000円未満	121円

共同購入も各人のご利用金額に応じて手数料が発生します。

割引制度も拡充します！

（お申し込みが必要です）

ママサポート（子育て割引）

対象 母子健康手帳交付日から小学校入学前のお子様がいられる方
期間 申請から1年間（同じお子様での申請は1回まで）
※初回の8週間手数料無料期間中に申請された場合は、9週目から1年間適用。

個人宅配		共同購入（2人以上）	
ご請求額（税込）	手数料	各人のご請求額（税込）	手数料
3,000円以上	0円	3,000円以上	0円
3,000円未満	121円	3,000円未満	0円

よつばサポート（障がい者割引）

対象 身体障がい者手帳、療育手帳（愛の手帳）、精神障がい者保健福祉手帳のいずれかをもちの方がいる世帯
期間 申請から無期限
※初回の8週間手数料無料期間中に申請された場合は、9週目から適用。

個人宅配		共同購入（2人以上）	
ご請求額（税込）	手数料	各人のご請求額（税込）	手数料
3,000円以上	0円	3,000円以上	0円
3,000円未満	121円	3,000円未満	0円

主な改定内容

- 名称は「なのはな手数料」とします。
- 個人宅配手数料は、現行の二本立て（宅配料とカタログ料）から**一本化**します。
- 2人以上の共同購入も、**各人**のご利用金額に応じて手数料が発生します。
- ママサポート（子育て割引）の対象を拡充し、期間を一本化します。
また、ご利用金額に応じた利用高割引の適用金額も**12,000円から3,000円に軽減**します。
- よつばサポート（障がい者割引）も同様に利用高割引の適用金額を軽減します。
- 手数料の改定と併せて、カタログ不要のシステム化を導入予定。（時期は未定）
- 改定の時期については、**2026年8月31日**を予定しています。

活動予定

- 8月 4日(火) 南部エリア会「親子で作る夏ランチ」
- 8月 6日(木) 北部エリア会「みんなで作ろうアイスとそうめん」
- 8月19日(水) 生産者交流会「私市醸造」
- 8月25日(火) 西部南エリア会「ロースーツ」

詳細はホームページへ



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

リレートーク⑤(株)秋川牧園 ～口に入るものは間違っではいけない～

代表取締役社長 秋川 正

いつも秋川牧園の鶏肉、卵、加工食品などを食べていただき、ありがとうございます。秋川牧園は1972年私が6歳、父が40歳の時に、「口に入るものは間違っではいけない」という理念のもと、山口県山口市で創業しました。最初は残留農薬の心配のない卵づくりから始め、その後、若鶏の無投薬飼育にチャレンジしました。

その他にも乳牛、豚、野菜なども生産しています。また、チキンナゲットなどの冷凍食品やヨーグルトも自分たちで作っていて、加工部門の育成にも力を入れてきました。事業の幅が広いこともあって、現場では日々色々な困難がありますが、健康で美味しい、サステナブルな暮らしに向けて、これからもチャレンジを続けていくつもりです。



地域循環を進める飼料米プロジェクト

近年の秋川牧園が力を入れているのは、地域の農家の皆様と連携しての飼料米プロジェクトです。コメ価格の高騰で全国的には半減した飼料米ですが、私たちの昨年の作付面積は173haと、前年に近い面積を維持できました。このプロジェクトでうれしいことは、秋川牧園の発酵鶏糞を1000トン近くも利用していただいていることです。地域循環の取り組みで、あり



地力アップに加えて安定的に鶏糞がはけることで、安心して若鶏飼育もできています。これからも地域の水田を守るべく、飼料米の取り組みを大切に続けていきたいと考えています。

健康な食べ物づくりは、理解や信頼のある中で、よい形で食べていただくことで完結します。組合員の皆様には、いつも食べることで私たちの食づくりを支えていただき感謝しております。これからもどうぞよろしくお願いいたします。

有限会社渡邊水産 ～干物づくりは掛け算 素材の良さ×職人の技～

6/6(土)に島根県出雲市で干物を製造している渡邊水産を訪ねました。渡邊水産は創業60年を超え、現在の社長の岩田さんは先代の娘婿になり2025年より社長に就任しました。元々はサラリーマンとして東京で働いていましたが、結婚を機に地元に戻りました。当初、干物業界には地味なイメージを持っていましたが、渡邊水産の干物を食べてその美味しさに感動し、「これならやれる」と決心したそうです。そんな岩田社長から渡邊水産の3つのこだわりについて説明していただき、商品の試食と工場視察をしました。

①【刺身でも食べることができる新鮮な魚を使用】

主に山陰沖で獲れる新鮮で脂乗りの良い魚を、機械で捌くのではなく職人の手で背開きにしています。背開きにする理由は、魚の最も美味しい部分である「お腹」の部分を傷つけず、ふっくらと仕上げるためです。

②【塩で魚の旨みを引き出すよう魚の状態に合わせた塩加減で塩水漬け】

使用している塩は、高知県室戸沖の海洋深層水由来から作られた塩を使用しています。とがった塩味がなくマイルドな塩味で、魚「塩で味付け」するのではなく、本来の旨味を引き出すために脂質に合わせた塩分濃度・塩水漬け時間を細かく調整しています。

③【塩で引き出した旨みを冷風乾燥】

乾燥方法は室内の冷風乾燥干しをしています。また室内干しにすることで、外干しでは避けにくい虫・黄砂・排気ガスなどから干物を守るので、より衛生的に仕上げられます。日光に当てず低温で乾燥させることで魚の脂の酸化を防ぎ、乾燥する環境を一定に保つことで干物の水分量をコントロールし、旨味を熟成して最適な食味の干物を作り上げることができます。

岩田社長は日本の素晴らしい干物文化を世界に広めるため、ニューヨークやワシントンでのPR活動も計画しています。「海外でクールだと言われることで、日本国内でのイメージも逆輸入的に高めたい」というビジョンを持っています。また渡邊水産では「古臭い、生臭い、硬い」といった干物のマイナスイメージを覆す「ふっくら干物」を目指しているとのこと。

現在、渡邊水産の商品は「れんこ鯛丸干」や「山陰産開きあじ」と少ないですが、旬あじ(トキアジ)やさきがれい、のどぐろなども試食させていただき、どれも脂がのって美味しく、今後のラインナップを増やせる展望も出てきましたので、その時はぜひふっくら干物をお召し上がりください。

(商品部 中村)



有限会社ザクセン 40年間のご支援への御礼と事業終了のご案内

代表取締役 中村謙介
代表取締役 中村閣乃介

弊社は創業から40年以上にわたり、天然酵母と国産小麦のパンを製造してまいりました。これもひとえに、組合員の皆様の長年にわたる厚いご支援のおかげです。誠にありがとうございました。

しかしながら近年、弊社において深刻な人手不足、それに伴う社員の疲弊や長時間労働の常態化、工場設備・機械の老朽化が続いており、今後も原材料費やエネルギーコスト等のさらなる高騰が見込まれております。また、就任以来9年間、1日も休まず経営全般および工場での製造業務を担っておりました代表取締役の中村閣乃介が体調を崩し、これ以上の事業継続は極めて困難な状況に直面しております。

このような事情から、誠に断腸の思いではございますが、令和8年9月3日をもって、すべての製造ラインを停止し、自主廃業をいたすこととなりました。急なお知らせとなり、多大なるご迷惑をおかけしますことを深くお詫び申し上げますと共に、これまでのご厚情にあらためて心より感謝申し上げます。