

2026
Oct.
VOL.17



なののはな生協

NEWS LETTER



私市醸造生産者交流会 8/19開催 ～伝統の木桶仕込みから知る、お酢の魅力～



梅干しづくりをきっかけにお酢に関心を持つようになり、さまざまなお酢を試す中で「もっと生産者の話を聞いてみたい」と思い、今回の私市醸造の生産者交流会に参加しました。

私は数年前から梅干しを手作りするようになり、その際、赤紫蘇を利用します。畑に大量にある赤紫蘇を消費し、有効活用するため、赤紫蘇シロップを作るようになったのですが、そこでお酢を使うことから、お酢にも興味を持つようになりました。今までは富士酢を使用していましたが、柿酢の存在を知り、自分で作れることを知って柿酢作りにチャレンジしました。

しかし、赤紫蘇シロップに使うには少し尖った感じがあり、私にはりんご酢の方が使いやすいと納得しました。そこで、りんご酢にはどんな種類があってどんな手法で作られているのかさらに興味を持ちました。また、健康療法として毎朝りんご酢水を作り飲んでいることもあり、以前から気になっていました。



お酢づくりのこだわりを知り、風味の違いを実感

今回、実際に私市醸造の野口さんからお話を聞き、木桶仕込みで静置発酵していることを知りました。試飲してみると、風味豊かなお酢であることを実感できました。また、安いお酢との見分け方を知ることで、原材料表示の見方や消費者としての商品を見る意識が変わったことも嬉しい学びでした。なののはな生協さんの企画は今回2回目の参加です。生産者さんの生の声が聞けること、そしてアットホームな雰囲気の中で、直接質問ができることは非常に貴重な時間でした！今後も参加したいと思いますし、興味のある商品については企画要望したいと思いました。大人になって学ぶ機会が減る中で、なののはな生協さんの企画は生活に密着した内容なので、これからもこのような活動を続けてほしいです！

(参加者 大方さん)

なののはな生協（当時：市民クラブ生協）
組合員と関わって誕生したマヨネーズ



当時のラベル



現在

リレートーク⑥ (株)千葉産直サービス

～千葉を代表するイワシ缶へ。海と森林の繋がりを考える時代へ～

代表取締役 富田 正和

日頃より弊社製品をご利用いただき、ありがとうございます。

千葉産直サービスは、素材を大切に無添加食品の開発・製造を行っています。なかでも、銚子港で水揚げされる旬のマイワシを厳選した「とろイワシ缶シリーズ」は、1986年の発売以来続く看板商品です。

現在は千葉市の地域食ブランド「千(sen)」にも認証され、千葉を代表する一品を目指しています。

千葉市若葉区の工場では、作り手を限定した豚・鶏・鴨の加工や惣菜づくり、西千葉では食品店「こころび」も営んでいます。



しかし2026年は、銚子のマイワシ不漁が深刻で、原料の最盛期である6～7月を過ぎても一度も製造できず、欠品が続いてしまいました。「他のイワシ缶はあるのに、なぜ産直のはないのか」と聞かれることがあります。

理由は、ただイワシがあれば作れる商品ではないからです。脂の乗り、魚体の大きさ、鮮度、質を見極め、価格、国産丸大豆の天然醸造醤油や喜界島の粗糖と合わせて、初めて「あの味」になります。

近年はサバ、イワシ、サンマなど、身近な魚を取り巻く環境が大きく変わっています。温暖化だけでなく、潮流や餌環境、漁場の変化など、いくつもの要因が重なっています。



このイワシを使います

魚が育つ海は、海だけで完結していません。森や大地に降った雨は川を通り、やがて海へつながります。それだけで魚が戻るほど単純ではありませんが、森・川・海を一つのつながりとして考えることは、日本にとっては、これからますます大切になると考えます。

獲る人、つくる人、売る人、食べる人が一緒に考える「意志ある市場」を育て、日本の良き食文化を次の世代へつないでいきたいと考えています。

活動予定

10月24日(土) なののはなメッセ

11月14日(土) 食育みみずの学校 秋の収穫体験

詳細はホームページへ



発行
なののはな生活協同組合
編集
なののはな編集委員会
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

東・中部エリア会 7/29開催 ～皆で作ろう！米粉のお好み焼～

東・中部エリア会米粉企画第二弾！桜井食品さんの「お米を使ったお好み焼き粉」を使って、皆でお好み焼きを作りました。この商品は、国内産のお米を主原料とし、小麦や動物性原材料を使用していないので、グルテンアレルギーの方でも安心して召し上がれます。

スタッフになって3年目の私にとって、夏休み企画は初めて。受付開始と同時に子どもたちの元気な声が響き、会場は一気に賑やかになりました。「お好み焼きは私に任せて！」という、今年度から加わってくれた愛媛出身のスタッフ・山崎さんの進行で、子どもたちもしっかり説明を聞きながら、包丁や火を使った作業に取り組みました。お好み焼きを焼いている途中には、「ヨーグルトは混ぜなくていいんですか？」と聞きに来てくれる子も。説明をしっかり聞いて、確認のために来てくれたことが嬉しかったです。米粉のお好み焼きは柔らかく軽い仕上がり。「もっと食べたい！」という声や「フローズンヨーグルト、美味しかったから帰ってまた作るね」という声もあり、皆さん笑顔で帰って行かれました。フローズンヨーグルトは凍らなかったで少し残念でしたが、夏休みの良い思い出の1日になったら嬉しいなあ～とスタッフ一同願っております。



最後に、帰る時に会場の冷凍庫が壊れていたことが発覚しました。「だから凍らなかったのか！」と最後に苦笑い。フローズンヨーグルトを楽しみにしてくださっていた皆さん、本当にすみません。今後も皆さんが楽しめるエリア会を企画していきますので、東・中部エリア会から目を離さないようお願いします。（東・中部エリアスタッフ 小泉）

南部エリア会 8/4開催 ～親子でつくる夏ランチ～

南部エリアでは、エリア会の参加者が少ないことが課題となっていました。そこで「もっと参加しやすい企画は何だろう？」と考え今回は親子で参加できる企画を開催しました。実は、南部エリアでの親子企画は今回が初めて。どのくらいの方に参加いただけるのか未知数でしたが、25名定員のところ、なんと14組35名のお申込みをいただきました。

当日は組合員11名、年長さんから小学6年生まで18名の子どもたちが参加。中には10年ぶりに参加してくださった組合員さんやお父さんが主導して参加のご家族も2組あり、たくさんの方に興味を持っていただけたことを嬉しく思いました。今回、子どもたちが挑戦したのは「おいなりさん」「みそ玉の味噌汁」「ちくわきゅうり」の3品。夏休み中の食事作りが少しでもママたちの負担軽減につながるよう、なるべく包丁や火を使わず、家でも子どもたちが自分で作れるメニューを選びました。



蒸し野菜を型抜きしておいなりさんにトッピングしたり、味噌と材料を混ぜてみそ玉を作ったり、ちくわにきゅうりを詰めたり。簡単なメニューでしたが「型抜きが楽しかった」「みそ玉が簡単で良かった」と嬉しい声が聞かれました。素材そのものが良いので、余計な手を加えなくても美味しくいただくことができました。

今回は予想以上に多くの方に参加していただくことになり、準備が追いつかずバタバタしてしまう場面もありましたが、温かく協力してくださった組合員の皆さんのおかげで、無事に終わることができました。本当にありがとうございました。「次はどんな企画にしようか？」と、エリアスタッフみんなでわくわくしています。ぜひ一度、南部エリア会に参加してみてください。お待ちしております！

（南部エリアスタッフ 渡邊）

北部エリア会 8/6開催 ～みんなで作ろうアイスとそうめん～

北部エリアでは夏休みの親子企画「みんなで作ろう！アイスとそうめん」を開催しました。

「暑い夏に食べたいもの」「家庭でも簡単に再現できるもの」をテーマに挑戦しました。定員を超える20組53名のお申し込みがあり、当日は2歳から小学生までのお子さまと保護者の10組29名が参加しました。

6つの班に分かれ、まずはフローズンヨーグルト作りから始めました。お子さまたちが交代しながら生クリームを泡立て、ヨーグルトと混ぜ合わせ冷凍庫へ。

続いて、岡上食品さんのそうめんを使ったメイン料理づくりです。トマト、なす、オクラ、大葉、ゆで卵、味付けいなり、かき揚げ、鶏ミンチとキノコのめんつゆ煮など、具材は盛りだくさん。蒸し器で野菜に火を通し、各テーブルで彩りよく盛り付けました。

試食では、大人も子どもも「おいしい！」と笑顔に。お子さまたちがそうめんを元気に完食する姿が印象的でした。ご近所同士の交流も生まれ、新しい「なのはな友達」ができたテーブルもありました。

当日は広島原爆投下の日でもあり、平和をテーマにした俳句や紙芝居を紹介。片付けの時間には絵本の読み聞かせを行い、小さなお子さまたちも静かに耳を傾けていました。

長時間の企画でしたが、ケガもなく、終始楽しい時間を過ごすことができました。北部エリアでは、今後も親子で楽しめる企画を予定しています。皆さまのご参加をお待ちしています。（北部エリアスタッフ 北中）

