2026
Nov.
VOL.18

なのはな生協 NEWS LETTER

共通テーマでエリア会 ～丹沢農場のおいしさの秘密～

各エリアで活動するエリアスタッフと丹沢農場の工場見学を行いました。きっかけは、３月の組合員活動交流会で寄せられた「生産者と交流したい」「商品がつくられる現場を見たい」という声です。これを受け、スタッフ同士が共通の目的で取り組めることはないかと検討し、５月のリーダー会で、全エリア共通テーマとして丹沢農場のおすすめをすることとなりました。丹沢農場を選んだ理由は、精肉から加工品まで種類が豊富で、各エリアが自由なアイデアで企画できること、飼育から加工まで一貫しており、生産の背景やこだわりを伝えやすいこと、日常的に使う機会が多く、毎週注文できる便利さがあること、品質へのこだわりと安定した供給があること、そして、身近な食材だからこそ、市販品との違いが組合員の新しい発見となり、利用をさらに広げる可能性があることです。さらに、同じ目的に取り組むことでスタッフ同士の一体感が生まれるのではないかと期待しています。

当日はバスを貸し切り、行きの車内では隔月で行っているリーダー会を開催し、生協の経営状況や各エリア会の報告を行いました。見学では、商品が食卓に届くまでの手間や工夫、生産者の思いを知ることができました。そして帰りのバスでは共通テーマで取り組むことを再確認して、各エリアがどのような内容で開催するのかを交流し、丹沢農場の美味しさの秘密を組合員の皆さんにも伝えたいという気持ちが高まりました。


丹沢農場を盛り上げます！

これから各エリアで丹沢農場の精肉と加工品を使ったエリア会を開催します。見て、聞いて、味わった発見をスタッフ自身の言葉でお伝えします。各エリアがどのようなエリア会を企画するのか、今から楽しみです。生産者の思いとともに、そのおいしさをぜひ一緒に味わってください。組合員以外のお友達も歓迎です。皆さんのご参加をお待ちしています。さらに、このような楽しい企画にも参加できるエリアスタッフも募集しています。皆さん一緒に活動しましょう！！

（理事長　山本）

ONE FOR ALL　ALL FOR ONE ～勤続４３年！溢れる想いを組合員の皆さんへ～



１１月をもちまして「なのはな生協の旅路」を終える、小林茂と申します。なのはな生協が誕生したのが１９７４年、今年５２周年です。私は４３年共に歩んできました。特別にその歩みを伝える機会をいただいたので、皆さんと振り返ってみたいと思います。第一次オイルショック後、原油価格が高騰し、電力・ガソリンなどのエネルギー費が高騰しました。一部企業では便乗値上げや売り惜しみを行い、狂乱物価と呼ばれる異常な物価高になりました。報道による不安から、トイレットペーパーや洗剤・灯油などの買い占めが広がりました。こうした不信と不安の中、必要なものを適正価格で安定入手しようと、組合員同士が出資し、話し合いで商品の価格を決め、オイルショックの物不足と高騰に対抗する形で、なのはな生協の前身、市民クラブ生協が生まれました。

入協時、生協とは社会の諸矛盾を市民に告発していく組織だと、強くたたき込まれました。高度経済成長期、企業は利潤を追求することを優先し、汚染物質を十分に処理しないまま、海・河川・大気に垂れ流していました。その結果、４大公害病（水俣病・新潟水俣病・イタイイタイ病・四日市ぜんそく）を発病しました。汚染された魚や土壌・空気が人体に蓄積したことが原因です。カネミ油症や森永ヒ素ミルク事件も食品公害で、合成洗剤による海・湖沼汚染から、石鹸運動も広がりました。食品添加物もしかりです。見栄えをよく、長期保存させ、合成添加物（発色剤・着色剤・保存料・化学調味料など）を使用することにより、安価で粗悪な原料でも、それなりの加工食品になります。農薬は虫が死ぬわけで、除草剤のダイオキシンは発がん性・催奇形性（ベトナム戦争での枯葉作戦）があります。日本の食料自給率は３７％（カロリーベース）で、輸入食品の問題点はポスト・ハーベスト（収穫後農薬散布＝残留目的）や遺伝子組み換えの問題があります。そういった安価な残留農薬原材料で莫大な利潤を得ているのです。なのはな生協は、国内の良心的な生産者と手を携えて、無農薬・減農薬・有機・国産原料を使用し、合成添加物不使用、輸入品はオーガニック認定を受け、安全・安心な食品を供給しています。平和活動として広島や長崎へのスタディツアーや原爆パネル展等も開催しています。世界を見るといまだに、悲惨で愚かな戦争が行われています。「地球は愛そのものだ」を証明します。

「ｅａｒｔ**h**（地球）最後のスペルを最初に **h**ｅａｒｔ（愛）」なのはな生協はこれからも、組合員の食と暮らしの安全・安心をお守りしていきます。ご利用よろしくお願いいたします。
この４３年間は楽しい道のりで、皆さんと出会えて幸せでした。さよならは言いません、じゃあまたね！

（事業部　小林）

活動予定

１１月１４日（土）　食育みみずの学校　秋の収穫体験
１１月１７日（火）　北部エリア会「丹沢農場のおいしさのひみつ」
１１月１８日（水）　南部エリア会「丹沢農場の豚肉で米粉肉まんを作ろう」
１１月２５日（水）　東・中部エリア会「丹沢農場の意肉でポークディッシュ」
１２月　３日（木）　西部北エリア会「丹沢農場のお肉で楽しむ大まんぷくクリスマスパーティー」

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

西部南エリア会　8/25開催 ～からだにやさしいロースイーツ体験～



　オーガニックやビーガン、健康志向の高い方の間で人気が高まっている「ロースイーツ」。私自身、今回講師を務められた木榑さんがスタッフに加わるまで、ロースイーツのことをよく知りませんでした。試作会で木榑さんが作ってくださった「揚げないドーナツ」をいただいたのが、初めてのロースイーツ体験でした。ロースイーツは、熱に弱いビタミンやミネラル・食物酵素を壊さず、小麦粉・卵・乳製品不使用、甘味料はデーツ等（今回のドーナツではデーツを使用）を使います。
　ぜひ皆さんにも体験していただきたいと思い、企画しました。スタッフの多くが子育て中ということもあり、また「スイーツ作り」ということで、夏休み中の親子参加型のエリア会になりました。

　当日は、たくさんの親子が参加してくださいました。講師の木榑さんも、皆さんがスムーズに作れるように準備をしてくださり、タイムスケジュール通りに作業が進みました。そして完成したのは、見た目もかわいく、綺麗で、美味しい「揚げないドーナツ」！出来上がったドーナツを皆で紅茶や麦茶と一緒にいただきました。親子での会話はもちろん、同じ班になった方同士でも、穏やかで楽しく、会話が弾んでいました♬高学年のお子さんも周りをよく見ながら手伝ってくれて、とても頼もしい存在でした。からだにやさしく、作る人への思いやりも詰まったロースイーツ。そんな「ストレスフリーなスイーツ」が、みなさんの笑顔や楽しい時間につながったのではないかと思います。

　これからも、なのはな生協の商品の良さを楽しく知っていただけるエリア会を開催したいと思います。一緒に楽しい時間を過ごしてくれた皆さん、そしてかわいいお子さまたち、忘れられない思い出をくださり本当にありがとうございました。

（西部南エリアスタッフ　石井）

令和８年熊本地震災害支援募金報告

７月２８日に発生しました熊本地震の支援募金にご協力いただきましてありがとうございました。総額で１、７８９，６００円集まりました。募金の送金先は熊本県に５０万円、日本生協連を通して熊本県及び被災者支援活動への支援金・支援団体への寄付に５０万円、グリーンサムの生産者へ５８万９６００円、㈱ニッコーへ２０万円です。
支援した生産者・メーカーよりメッセージをいただきましたので掲載いたします。



グリーンサムの生産者
古島さん（生産物：グリーンレモン）

　秋冷の候、貴社におかれましてはますますご清栄のこととお慶び申し上げます。さて、この度の熊本地震に際しましては、早速に格別なるお見舞金とお心遣いを賜り、厚く御礼申し上げます。予期せぬ災害に一同大変困惑いたしましたが、皆様からの温かいご厚情をいただき、大変勇気づけられました。幸いにも、私ども（および家族・社員）は全員無事でございます。現在は一日も早い全面復旧に向け、一丸となって片付けや再建に努めております。略儀ながら書中をもちまして、まずは取り急ぎお礼と状況のご報告を申し上げます。

グリーンサムの生産者
永松さん（生産物：肥後グリーンメロン）

　生協の皆様この度熊本地震に際しまして、沢山のお見舞いを頂き誠にありがとうございました。用水路が壊れ水が来ない状況が続き排水路からの取水を行いましたが、お米は塩害になってしまいました。ハウスは基礎にひび割れ傾きが生じていますが作付け栽培は出来ております。しかし、地下水より泥水、塩水が出るようになり、井戸掘り直しを行う予定です。地震前の状況に戻るには、数年かかりますが、これからも美味しい農産物生産を頑張って行きますので、ご支援よろしくお願いします。

㈱ニッコー　代表取締役　山﨑　雅文さん

　秋冷の候、なのはな生協の皆様におかれましてはますますご清栄のこととお慶び申し上げます。さて、この度の熊本地震に際しましては、真っ先に温かいお心遣いとお見舞金を賜り、社員一同、心より厚く御礼申し上げます。大きな揺れに見舞われ、一時はどうなることかと大変困惑いたしましたが、なのはな生協の皆様から届いた温かい励ましのお声に、「私たちは一人ではない」と大きな勇気と希望をいただきました。幸い、人的被害はなく、従業員全員無事でございます。現在は「一日も早く、また組合員様に安心・安全で美味しい商品をお届けしたい」という一心で、全員で力を合わせ、復旧作業や片付けに取り組んでおります。皆様からいただいた温かいご厚情は、私たちが前を向いて立ち上がる一番の糧となっております。この試練を乗り越え、さらに良い商品をお届けできるよう一丸となって努めてまいります。略儀ながら書中をもちまして、まずは取り急ぎ心からの感謝と近況のご報告とさせていただきます。

私のお気に入り ～近藤醸造～



　近藤醸造さんの丸大豆醤油を改めてご紹介します。秋川渓谷の入口、清流秋川のほとりにある近藤醸造さんは、創業から百年以上、木桶仕込みで醤油造りを続けてこられました。厳選された国産の大豆と小麦を使い、保存料や着色料は使わず、時間をかけて丁寧に造られています。また「毎日安心して使ってほしい」との思いから、手に取りやすい価格を保つために大変な努力を重ねておられます。お刺身にも煮物にも酢の物にも合う、くせのないやわらかな味わい。実は、洋食にもよく合います。トマト煮込みやバジルソースに少し加えれば、奥行きが出て、レストランのような味に。これは家族や友人も絶賛の隠し味になっています。まだお使いでない方は、ぜひ一度お試しください。ご愛用の方は、今まで以上にいろいろなお料理に活用してお楽しみください。

（理事　岸野）



近藤醸造

丸大豆醤油１Ｌ	645円(税込697円)
丸大豆醤油３６０ｍｌ	370円(税込400円)