

「めぐみ野」学習塾の開催



十三湖産しじみ学習塾

- ・環境を守りながら漁に取り組み、様々な苦勞をしながら私達の食卓に届けてくれています。食べて応援したいです。
- ・組合の方の努力と先を見る目に感心した。
- ・貝と小石、弱った貝どろの詰まった貝、目で見分け出来る職人の技に感激。砂抜きの仕方勉強になりました。

(6/11 古川南店こ～ぶ委員会)



めぐみ野トマト学習塾

- ・八幡町店では田尻の生産者のお話を聞く機会はあまりないので、貴重でした。
- ・朝獲りのトマト大変美味しく頂きました。
- ・「冬にトマトを食べる行為は石油を食べる」と聞き考えさせられました。
- ・甘さと酸味のバランスが良く美味しいめぐみ野トマトを買って食べた。

(6/23 八幡町店こ～ぶ委員会)



志津川湾産湯通しめかぶ

- ・めかぶの一生や製造工程など、知らないことをたくさん教えていただいて、これからの食事の中にどんどんめかぶを取り入れていきたい。
- ・話もわかりやすく聞きやすい内容で、家に帰ってから子どもに教えてあげたいと思える学習会でした。

(6/25 市名坂店こ～ぶ委員会) ※



志津川湾産養殖銀さけ学習塾

- ・養殖銀さけは宮城県で90%生産されていることを初めて知って驚いた。
- ・生臭いイメージがあったが、銀さけの刺身は美味しかった。銀鮭は苦手だが音と比べて「におい」や「くさみ」が柔らかいと思う。

- ・試食が美味しくて家でも試してみたい。

(7/7 大富店こ～ぶ委員会) ※



「めぐみ野」金芽米学習塾

- ・いろいろな米事情がわかり、積極的に米を食べていこうと思いました。
- ・金芽米が無洗米だと知らなかった。
- ・食べくらべでは、それぞれの特性がわかり楽しかった。
- ・金芽米はダイエットにも環境にもいいので買います。

(7/9 大代店こ～ぶ委員会)



十三湖産しじみ学習会

- ・十三湖行ったことがあったので興味を持ち参加した。しじみは塩水が入らないと産直しないことがわかりました。
- ・今度買って食べる時は今まで以上に味わって感謝して食べたいと思います。
- ・私達の口に入るまでの皆様の苦労が良くわかった。

(7/14 船岡こ～ぶ委員会)



めぐみ野トマト学習塾

- ・普段見聞きすることのない情報を生産者の方から、直接お聞きすることが出来てとても勉強になりました。
- ・遠くから来ていただきありがたい。生産者のお顔が見られて嬉しかったです。
- ・普段買う時に色々と悩んでしまうのでとても勉強になりました。

(7/14 新寺店こ～ぶ委員会)



「めぐみ野」金芽米学習会

- ・生協のめぐみ野について良くわかり、農家の現状など改めて大変さがわかった。
- ・無洗米のよさが学習出来た。呼びかけしていただき参加出来良かったです。
- ・三種類食べ比べは好評でした。参加してみないと分からないことがたくさんあり、商品学習が出来て良かった。

(7/16 大代店こ～ぶ委員会)



気仙沼かつおたたき学習塾

- ・かつおのさばき方の実演とても良かった。自己流でさばいているので、上手なさばき方がわかり良かった。
- ・たたきはいつも、生姜醤油だったが、いろいろ食べ方があるんですね。かつおの生態、たたきの出来るまでの工程、かつおの栄養についてたくさん勉強出来て良かったです。

(7/16 気仙沼こ～ぷ委員会)



釜揚げしらす学習会

- ・試食のサラダは、しらすとトマトのサラダがさっぱりしていて今の季節に合っていました。しらす丼は酢飯としらすが美味しいので家庭で参考にしたいです。
- ・普段からしらすを食べていますが、効果的な食べ方や栄養、食べ合わせやしらすの見分け方等勉強できて、理解が深まりました。

(7/21 塩釜栄町店こ～ぷ委員会) (生産部)



志津川産めかぶ学習塾

- ・調理方法、楽に切る方法を教えて頂きとても為になりました。
- ・めかぶが出来るまでの工程が凄くわかりやすく説明して頂きました。
- ・とてもわかりやすく楽しく勉強することが出来ました。

(7/23 加美玉造こ～ぷ委員会)



「めぐみ野」生かつおのたたき学習塾

- ・家でも刺身やたたきでよくいただくかつおを。工場での流れや、かつおのさばき方で目にすることができないものを見られすごくためになりました。
- ・「産消直結」でカツオがお店に来ていて、私たちが美味しく食卓で食べることが出来るのが良くわかりました。

(8/25 西多賀店こ～ぷ委員会) (生産部)



「めぐみ野」志津川めかぶ学習塾

- ・管理がきちんとしていて、手間ひまもかけてあって、栄養もあって、これは食べるしかないと思いました。
- ・大好きでいつも食べてるめかぶのおいしい訳を、おしえて頂きました。これからいいものを選んで買って、おいしくいっぱい食べたいと思います。

(10/22 石巻渡波店こ〜ぷ委員会) (生産部)



志津川湾産生かき学習塾

- ・加工過程、生産者の方々のお話を知ることができ、改めておいしい水産物を当たり前のように食べられるありがたさを感じました。
- ・めぐみ野かきがいかにか安全を考慮して製造されているか、また志津川の海から店舗に並ぶまでのみなさんの関わりに感謝の気持ちがわきました。

(10/29 八木山店こ〜ぷ委員会) (生産部)



志津川湾産生かき学習塾

- ・説明が大変わかりやすかったです。志津川のカキは安心だと思いました。
- ・牡蠣ごはんは風味が良くでていて、シンプルながらも料理店のような上品さでした。
- ・生産者さん、むきこさんがいなくなっているのは、とても悲しいことだと思います。今年もかきをたくさん食べたいと思います。

(11/19 柳生店こ〜ぷ委員会) (生産部)



志津川湾産生かき学習塾

- ・知識がほとんどなかったので、志津川のかきのおいしい理由がわかりました。
- ・生かきは大好きでよく購入しますが、生産者のご苦労やメーカーさんの徹底した管理で安心してまた購入したいと思いました。
- ・試食のかきごはん、お吸い物、カキぷりぷりでとってもおいしかったです。

(12/3 高砂駅前店)



「めぐみ野」大沼牛学習塾

映像を見ながらの学習だったので、みなさん映像を見ながらうなずきやメモをとって聞いていました。今回はめぐみ野交流集会で使った北海道ローカル番組で取材を受けた映像を活用し、現在の大沼牛の取り組みを見せることができ、みなさん関心しておられました。

(12/15 東松島こ～ぷ委員会) (生産部)



三陸産塩蔵わかめ学習塾

・めぐみ野わかめが商品になるまでほかのところより手間がかかっていることがわかりました。

・おいしい食べ方とても参考になりました。
・わかめをいつも買って食べています。さっそく今日わかめを使った料理をしたいと思います。

(2/16 新寺店こ～ぷ委員会)