


# よっ葉だより

2024年  
10月14日号  
No.809

～地産地消～  
いのちと健康くらしを守る  
 よっ葉生活協同組合


## いつもありがとう! 鎌倉ハムさん

9月1週くらら 表紙企画

### 鎌倉ハムさんにメッセージを書こう


商品の好きなところや伝えたいメッセージなど、「ありがとう」の気持ちを届けましょう。

いつもおいしいハムやソーセージ、ありがとうございます。普通のスーパーでは原料の半分が添加物で、子どもに食べさせられません。しかも、子ども向けのキャラクターのソーセージにも添加物が...!! そんな時いつも鎌倉ハムさん一択です!! 本当にいつもありがとうございます!! これからも応援しています!!!

添加物...  (篠木 ひかりさん)

毎回、鎌倉ハムさんの注文書を見るたび、孫の顔が浮かびます。


ウインナー、ハムが大好きな孫たちに無塩せきの商品を食べ成長してと購入しては届けています。お肉の味がして、ヨーロッパで食べた品と同じで、おいしいです。いつもありがとうございます。

 (A.Fさん)




いつも利用しています。ハムやウインナーを毎週購入しています。たまに足りなくなるとスーパーのハムやウインナーを買いに売り場に向かいますが、ピンクのハムを見ると手が出ません。次のハムが来るのを待とう!! と買わずに帰って来ます。

鎌倉ハムのハムとウインナーを利用しだして30年近くになります。これからも安心して食べられるものを作って下さい。購入することで応援します。

(H.Nさん)

たくさんメッセージ  
ありがとう  
ございました!! 


よっ葉生協さんに入会して初めて「無塩せき」というものを知りました。市販のハムやウインナーは薬品の味がしてあまり好きではなかったのですが、鎌倉ハムさんのローズハムスライスをいただいて本当に美味しいと思いました。「くらら」での解説でその商品とよりを知って納得しました。今では、ハムやウインナーを切らさないようにしておいしくいただいています。今後とも、安全安心な加工食品を届けてくださるようお願いいたします。

   (Y.Nさん) 美味♪

 ♡ ♡ ♡

私がよっ葉さんに加わったきっかけは鎌倉ハムさんのウインナーを購入するためでした。これからもがんばって下さい。(Nさん)

鎌倉ハムさんの商品があるからよっ葉生協に入ったくらいです。安心してできるから、ということもありますが、それよりも市販で売られているような薬臭さ、不自然さが無く、「おいしいから」というのが一番の理由です。これからも、誠実で「顔の見える商品」でいてください!! 魚住さま、いつもありがとうございます!!

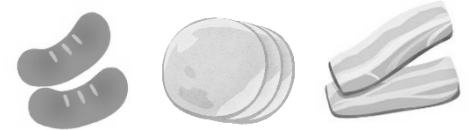
感謝 

(三輪 英理子さん)

一部をご紹介しました。皆様からの全てのメッセージは、鎌倉ハムクラウン商会へお届けしました。工場の従業員の皆さんも見て下さっているそうです。2ページでは鎌倉ハムクラウン商会見学の報告を掲載しています。



# 産地訪問 鎌倉ハムクラウン商会 9/3 (火)



鎌倉ハムクラウン商会さんへ産地訪問に行ってきました。横浜の住宅地の中に鎌倉ハムクラウン商会さんがあり、4階建てで2階と3階で製造からパッケージまで行っています。160名ほどの従業員さんが働いているとの事で皆さん機敏かつ細やかにお仕事されています。

よつ葉生協担当の魚住さんが説明しながら案内してくれました。まず2階で新鮮な豚肉を手作業で脂身などカットしながら細かい骨や筋を取り除き、練りこみの機械に入れて、同時に塩・砂糖・香辛料も加えてペースト状にしていきます。ここでも、従業員さんの目と手でチェックをして充填していきます。

あらびきウインナーは羊腸に詰めますが（羊腸は一般的にはリン酸塩で処理されています）、鎌倉ハムクラウン商会ではリン酸塩不使用の羊腸をあえて使用しています。皮なしタイプは人工ケーシング（※編注）を使用し、加熱後に皮をむきます。ウインナーやソーセージは桜のチップで燻製し、蒸気をかけて加熱します。ハムも同様に下処理をおこない、肉にたくさん穴をあけて調味液で漬け込み熟成し、ハム用ケーシングに充填してこちらも桜のチップで風味付け、蒸気で中心まで加熱しスライスします。

3階では包装・検品・出荷の準備になります。機械が主ですが、沢山の方が一つ一つ丁寧にチェックしながら作業されていたのがとても印象的でした。

元は一般的な製法でしたが、1970年頃から生協活動が活発になり、発色剤を使用しない無塩せきのハムの販売を開始しました。しかし、見た目や日持ちも悪く発売当初は人気が出ませんでした。その後安全なハムを求める声が広がり、現在は無塩せき専門のメーカーになっています。関東近郊の新鮮なお肉を仕入れて受注してから製造するので、無駄がなく、また出来立てのハムをお届けする事が可能になっています。

鎌倉ハムクラウン商会は生協6割、学校給食4割で卸していて、一般では中々手に入らなくとも貴重です。一般のハムウインナーは合成添加物が多く、肉100%に対して200%の商品になるものもあるそうですが、鎌倉ハムクラウン商会は生肉110kgに対して70kgしか製品にならないため市販品より割高になります。受注生産で無駄をなくすことと、広告費などもかけずになるべく価格を抑えるようにしています。魚住さんは生協さんのカタログが宣伝になっていますと言っていました。

私達は普段くららを見て当たり前に行って食べている商品ですが、今回の見学を通じてさらに有難みを感じ、これからも多くの方に違いをお伝えしていきたいと思いました。

（※編注 ケーシングとは、ハムやウインナーを充填に使われる袋状の型のこと）

（小山営業所 長瀬）



「よつ葉生協担当の魚住さん」



「骨や筋を除きます」



「ウインナー  
天然羊腸に充填します」




「ハム・ベーコン類 肉にたくさん穴をあけ、調味液で漬込みます」




「ハム用ケーシングで形を整えます」





会社紹介  
(YouTube 動画、11分)  
こちらをご覧ください。





## 文化イベント情報

■各イベントのお問い合わせは、直接主催者または連絡先をお願いいたします。

## 小山

- タイトル 第5回「秋のコンサート  
～母に捧ぐ～」
- 日時 11月4日(月・祝) 14:00～(13:30開場)
- 会場 小山市立生涯学習センターホール  
(小山市中央町3-7-1 ロブレ6F)
- チケット 【全席自由】一般3000円  
学生1000円
- プログラム ベートーヴェン：弦楽三重奏のためのセレナーデ  
二長調 Op.8  
モーツァルト：ピアノ四重奏曲 変ホ長調 kv.493  
フォーレ：ピアノ四重奏曲 第1番 八長調 Op.15
- 問合せ TEL 090-1844-1033 (小久保)
- 主催 K.M後援会

## 小山

- 家事家計講習会
- イベント わが家の暮らしのこと  
家計のこと一緒に考えてみませんか

参加無料

- 時間 10:00～11:30

開催日時	場所
11月14日(木)	セキグチ書店(古河市関戸1205-1)
11月15日(金)	小山友の家(小山市駅東通り2-1-11)
11月16日(土)	野木町ボランティア支援センターきらり館(野木町友沼4930-1)
11月17日(日)	ゆふはなももプラザ(古河市横山町1-2-20)
11月19日(火)	栃木市市民交流センター(栃木市入舟町6-8)
11月20日(水)	石島建設プラネットホール・ゆうき図書館(結城市国府町1-1-1)
11月21日(木)	野木町公民館(野木町丸林571)
11月23日(土・祝)	小山友の家(小山市駅東通り2-1-11)
11月11日(月) ～22日(金)	オンライン(ZOOM) 日程はご相談に応じます。希望日をお知らせ下さい。

- 問合せ 小山友の会 TEL/FAX 0285-23-0094  
Mail [oyamatomonokai@gmail.com](mailto:oyamatomonokai@gmail.com)

## よつ葉文庫 新刊登録



## NO.1322 五臓六腑のバランスを整える「幸せな100歳になる習慣」

石井直美著(食べもの通信社)

五臓六腑という言葉は耳にしても、説明することがむずかしいのではないのでしょうか。日頃頭が痛い、血圧が高い、風邪気味、寝不足などをあてはめて、それで終わりにしてしまいます。東洋医学のとらえ方が説明されています。西洋医学的な考え方が根付いているせいか、なかなかつなげて理解することができませんでした。しかし、著者が両親の介護、残された母親への日常的なかかわりの中で、元気になっていく様子は、養生食の確かを強く感じました。不調チェックシートがついていますので、自分の傾向をつかむことができます。薬膳という改まってしまうかもしれませんが、著者は「日々の暮らしの中で身近な食材を使っておこなう食事による養生法」といいます。暑い時、寒い時に何を食べたら、身体が喜ぶかがわかり、よつ葉生協で、有機栽培や減農薬野菜を購入すると、よりプラスになると感じました。

(顧問 富居)

## よつ葉文庫の感想をご紹介します

## NO.1296 なぜ、認知症の人は家に帰りたがるのか

認知症と言われる人の理解ができない言葉と行動も、脳科学の視点で見れば理解できることも多いのですね。

また、著者のお二人に共通しているのは、「深い人間愛」と感じました。(櫻井さん)

## NO.1312 病気を遠ざける暮らし方

糶も自ら作られていて驚きです。作者の様な生活に憧れます。桃源郷の様な世界。(1週間の貸出で学べるのは難しいので)本間先生に動画で今後本の内容を紹介して頂きたいと思いました。(渡辺さん)

## NO.1317 地球の冷やし方

手づくりコーヒー焙煎器がずっと欲しいと思っていて、本を借りました。内容が広く深くとても読みこなせないの、買うことにしました。ゆっくり丁寧に生きる藤村さんの生活すばらしいです。(稲葉さん)

## NO.1264 食べ物が劣化する日本

食べ物が劣化するの当然だ！アメリカの思うがままに諾々とした政治、2022年11月29日号よつばだより、創健社の鳥沢さんの話、食品添加物の種類日本1500種、イギリス21、フランス32、ドイツ64、アメリカ133、これらを考えれば、病気になってもらう政策がとられている。添加物だけでなく全般的にだ。

(柴崎さん)

## NO.1300 だって！野菜がスキ！！

『だって！野菜がスキ！！』は、1980年から玄米菜食、マクロビオティックの生活をしている我が家にとって手許に置いておきたい本でした。9月3日から旅行に行くので1週間でお返ししなければいけないのです。随想舎というなじみの出版社なので購入して手許に置いて日々眺めていたいと思います。3人の子供達に弁当を作り続けていた時期と違い、今は季節の食材を使っていますが、ワンパターンになってしまってる日々に変化を期待しています。(大和さん)

2024年9月7日

## 2024 秋の全体研修会を開催しました(白鷗大学キャンパス)

コロナ禍で役職員全員が集まった研修会を行うことができませんでしたが、今年春の研修会から再開できました。

全体研は、全ての役職員が参加します。春は「ハラスメント」について講演をしていただき、この秋は富居顧問による「設立40周年を越え先にすすむ提案」として、設立40周年が過ぎ、ほぼ新しい職員になっていることを踏まえて、40年のよつ葉の歴史と考え方やこれからの展望について話をしてもらいました。

また、普及推進部の活動への表彰、ならびに配送職員の見守り活動に関する救助の表彰をおこないました。日頃からの配送、各営業所での組合員拡大の取り組みに対し、よつ葉生協から表彰するものです。それぞれ所属長からのコメントが紹介され、温かな雰囲気での表彰式でした。



普及推進部の活動では、丁寧な組合員対応やフォロー、笑顔をとやさず一人でも多くの方によつ葉のよさを知ってもらいたいとの春の強化月間の活動に対し、太田営業所 島田さん、宇都宮営業所 鈴木さん、吉澤さん、伊勢崎営業所 町田さん、小山営業所 猪熊さんの5名が表彰されました。



また地域見守りの活動では、しおや配送センターの吉田和文さんが表彰されました。転倒されていた組合員のご家族の救助に対してのものです。「至って当たり前の事をしただけです」とのことでしたが、配送員の模範になる対応でした。普段と異なる状況であれば、プラスアルファの判断と臨機応変の対応が求められます。

日頃から見守りを兼ねた配送によって、今までも組合員さんの助けになっています。



## コミュニケーションカード

ご意見、ご要望、何でもどうぞ。配達時に提出してください。

配送担当者へのメッセージカードとしても!!

組合員番号	組合員名

※寄せられたご意見は、よつ葉のサービス向上のために、よつ葉だより、くらら等に掲載させて頂く事があります。

掲載しても  良い  悪い

※寄せられたご意見は、よつ葉生協のサービス向上の為、それ以外には、一切使用いたしません。

ご意見・ご感想をお寄せください。お名前と組合員番号をご記入の上、共同購入注文書またはお手紙でお願いします。掲載の方には粗品をプレゼントいたします。※掲載するにあたって事前ご連絡をすることはありませんので、ご了承ください。

### 東日本大震災・東電原発事故での支援金 募金報告(10月1週分)

ご協力ありがとうございます。

組合員さんの温かいお気持ちが今週も寄せられています (単位:円)

放射能から子どもを守る募金 (900番)	6,500
震災孤児を支援する募金 (910番)	21,200
「有機農業と国産種子」募金 (920番)	10,600
合計	38,300

共同購入注文書裏の「10品以上の記入欄」に該当番号と数量をご記入ください。WEB注文の場合は、左側「企画商品・募金」内の「募金関連」をクリック。一口100円の募金になります。

●編集・発行よつ葉生活協同組合 小山市栗宮 1223

☎0120-07-1613 TEL 0285-45-9100 FAX 0285-45-9101

HP <https://yotsubacoop.jp/>

よつ葉だよりメールアドレス [yotsubadayori@yotsuba-coop.jp](mailto:yotsubadayori@yotsuba-coop.jp)



ホームページ



Facebook



Instagram