

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2019
No.433



19

第45回

通常総代会
報告



JA やさと



「産直」「協同」「民主」

いのちとくらしを守るために

— 千手もたすけの百首をまっとうして手渡せる社会づくりを目指して —

産地直結ひとすじ、いちばん頼れる生協に。

産直の東都生協



①筑波山と田んぼ ②生産者の柘植さんご家族
③稲刈り ④人気のJAやさとの皮ごと丸ごと野菜セット



今秋もたわわに実りました、 ぴっかりぴんの新米。

米作りは子育てと同じ。

どれだけ手をかけてあげられるかが勝負!

「勤めている時も激務でしたが、今のほうが大変! けれど、子どもや家族との時間が増え、やりがいを感じています。男の子一人にはてんてこ舞いさせられますが、とても元気をもらいます。米作りも、子育てと同じくらい大変です。ちゃんと気を配って見てあげないと、失敗してしまふ。どれだけ手をかけてあげられるかが勝負! それでも天候の変化でダメになったり...さすがにおんとさまには勝てませんね」と笑顔を見せた泰宏さん。その笑顔に、これからも妥協のない米作りをしていく覚悟がにじみまします。この気持ちこそ、祖父母、父母から受け継がれた絆なのかもしれません。

生産者の米作りへの思い

1984年、代々農業を営む柘植家に生まれた泰宏さんは、高校を卒業後、農業大学に進学しました。しかし、そのまま家業を継ぐことに抵抗があり、医療器具製造メーカーに就職。しかし、結婚して子どもが生まれたのを機に「食」に対する思いが変わり、父・昭さんの仕事を手伝うようになりました。実際に農業の大変さを身をもって感じるとともに、農業の大切さも痛感し、就職から7年、脱サラして家業を継ぎ、米作りに頑張っています。



つけ やすひろ
柘植 泰宏さん

ぴっかりぴんを作っています

この艶・香り・味、ぜひ確かめてみて!

新米にぴったり! JAやさとの「東都納豆」

原料の「納豆小粒」は茨城県の在来種。茨城県内でしか作付けされていない、貴重な大豆です。高タンパク・低脂肪で味が良いだけでなく、納豆加工性にも優れた品種。一番おいしい状態で食べられるよう、原料の大豆を洗うところから白い糸がたっぷり引くまで、安全・安心に細心の注意を払い、JAやさとが一貫して製造。環境にも配慮し、発泡パックでなく紙パックを使用しています。

JAやさとの野菜・果物供給スケジュール

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
ちんげん菜										ちんげん菜	
小松菜										小松菜	
ほうれん草										ほうれん草	
レタス										レタス	
キャベツ										キャベツ	
大根										大根	
白菜										白菜	
うど										さつまいも	
										しょうが	
パセリ										パセリ	
にんじん										にんじん	
ごぼう										ごぼう	
キウイフルーツ										梅	

今月の
産地

JAやさと



ぴっかりぴんのふるさと「JAやさと」

茨城県のほぼ中央に位置する石岡市の旧やさと町地区にあり、豊かな自然環境に恵まれたJAやさと。おいしいものを安心して食べられるように手間を惜まず、土づくりを徹底した生産にこだわっています。東都生協とは1976年に卵の取引からスタートし、今では卵・野菜・果物・米と多くの品目を届けています。

ぴっかりぴんはどんなお米?

ぴっかりぴんの品種はコシヒカリ。その名前は1993年に東都生協組合員からの公募により名付けられました。筑波山に近いこともあり、「つくば」が付いた名前も多く寄せられましたが、インパクトがあって記憶に残る「ぴっかりぴん」に決定。「ぴっかり(光り)ぴん(一番)」と、「一番光っているお米」の意味で、米袋は米粒に蛍が重なり光っているイメージでデザインされています。普通精米は、精米工場隣接の低温倉庫で大事に保管された玄米を、農協の精米工場で心を込めて精米しています。

ぴっかりぴんの「金芽ロウカット玄米」今秋新登場予定!

「お米の利用が低迷している中、ぴっかりぴんの利用も減少。そこで近年人気上昇している玄米に着目し、「ぴっかりぴんを金芽ロウカット玄米にできないか」という発想から、おいしさ栄養を兼ね備えたロウカット玄米※1プロジェクトが始動しました。野菜や果物では「米の精」※2を使用して育てた商品が増えましたが、お米ではまだ少ないのが現状。今回、ぴっかりぴんの土づくりに「米の精」を使用するのも大きなポイントです。東都わかば「ぴっかりぴんの金芽ロウカット玄米」が、循環型農業を実現する商品として、10月後半~11月頃に登場予定です。お楽しみに!」



東都わかば生産者
塩谷さん

※1 金芽ロウカット玄米の説明はP.4参照
※2 米の精:無洗米加工で出た肌ヌカを加工した有機質肥料



ぴっかぴかの
一番だから。

9月3回
新米予定!



ぴっかりぴん(5kg)

通常価格:1,980円(税込2,138円)
企画:毎週

旬のレシピ

炊きやすく食べやすい

「金芽ロウカット玄米」

玄米は栄養価が高いのですが、何時間も浸水が必要だったり、圧力釜を使わないと柔らかくおいしく炊けません。金芽ロウカット玄米は、玄米の表面にある硬い「ロウ層」をカット（除去）してあるので吸水性が高く、白米と同様に簡単に炊飯でき、食感もソフトで食べやすいのが特徴です。



Attention, please!!

[アテンション・プリーズ]

新米に関する思い出やエピソード、アレンジレシピや意外な食べ方がありますか？
p.10のパズルの答えと一緒に送って下さいね。



とがずに炊けて、便利だよ



金芽ロウカット玄米ご飯

おすすめの炊き方

とがずに、浸漬・吸水を1時間以上にして、家庭用炊飯器の白米モードで炊いてください（玄米モードにする必要はありません）。

水加減の目安

計量カップすりきり1杯のお米に対し、同カップで水1.5杯（硬め）～2杯（軟らかめ）が目安です。お好みで調整してください。

※吹きこぼれることがありますので、炊飯器の5割以下で炊飯してください。

カロリー豆知識

白米ご飯100gのカロリー約168kcalに対し、金芽ロウカット玄米は水を多く吸水するため、なんと131kcal! (通常の玄米は165kcal)

第45回

通常総代会
報告



—子どもたちに自信をもって手渡せる社会づくりを目指して—

「産直」「協同」「民主」

～いのちとくらしを守るために～

2019年6月13日/ハイアットリージェンシー東京にて第45回通常総代会を開催し、全議案を可決しました。

2019年度 わたしたちが目指すもの

東都生協の基本理念（「産直」「協同」「民主」～いのちとくらしを守るために～）を基軸に、

組合員・職員・取引先が協働して食の未来づくり運動をさらに進めていきます。

東都生協ならではの産直（産地直結）を強化していきます。

「東都とつながる、みんなでつながる」を目指して、誰もが活躍の輪を広げていきましょう。

もう一品 おすすめ メニュー
玄米だから さらに美味!

カレーライス・チャーハン...

ご飯の粘りが抑えられておいしさが増加します。

炊き込みご飯...

いっそう味わいが深まります。色が付くと玄米だと気づかないくらいです。

おにぎり...

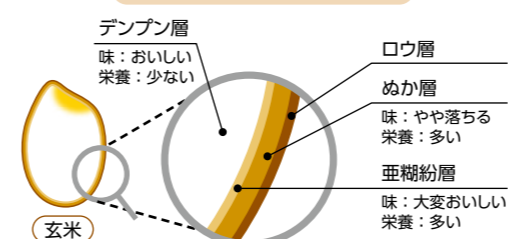
風味良く仕上がります。

白米とブレンドするのもおすすめ...

比率はお好みですが、玄米3割くらいからが初心者向き。無洗米同士だと浸水時間が同じで水加減も簡単。



玄米の表面拡大イメージ



玄米・金芽ロウカット玄米
胚芽精米・金芽米・精米の違い

- 玄米: 収穫した稲からもみ殻を除いたお米。表面には保護膜のロウ層がある。
- 金芽ロウカット玄米: 玄米のロウ層を取り除き、食べやすくしたお米。
- 胚芽精米: 玄米を精米し、胚芽部分を8割以上残したお米。
- 金芽米: 玄米のぬか層を取り除き、白米とぬか層の間の亜糊粉層と胚芽の基部を残したお米。
- 白米(精米): 玄米からぬか層(亜糊粉層も一緒に)を取り除いたお米。

野地浩和 新専務理事が語る 昨年度の振り返りと今年度の展望

2018年度の振り返り

配送センター統廃合による経費削減と人員の効率化が進み、また注文を忘れてしまったことへの対策を強化した結果、利用人数は前年を超えました。組合員活動も新たに6つのブロック委員会が立ち上がり、地域委員会との交流企画には初参加者が延べ744人もあり、MOGMOG5月号でも特集した「未来につなぐ募金」も徐々に浸透し始めました。仲間づくりでも新規加入者数が前年度を上回るなど（前年比119%）、いくつかの活動で前進がありました。

一方、組合員に支持される商品づくりやサービス提供に必要な人材と稼働時間の不足、さらには新基幹システム稼働の遅れなどによって、最適な取り組みを確立できない面もありました。

今年度、さらなる 事業安定に向けて

事業の安定には、供給高全体の97%強を占める共同購入事業の伸長が不可欠です。その対策として、今年度21000人の仲間づくりを目標に、前年を上回る利用人数基盤を作ります。また、配送専門の嘱託職員を配置して供給の安定化・効率化・業務品質向上を推進します。商品案内のリニューアルやWEB注文サイトの改



善を実施して商品価値を伝え、一人当たりの利用高も前年超過を目指します。

新基幹システム稼働で 何が変わるの？

9月1回からお届け明細の用紙が大きくなり多くの情報を掲載できる（例えば、予約商品の配送日などを記載）、商品の企画中止などで個配手数料の値引き基準に達しなかった場合でも注文時の利用金額で手数料計算ができる、自動返金処理の返金時期が翌々週から一部で翌週返金が可能になる、毎月20日までの返金依頼（訂正連絡票の提出）は当月内で清算できるなど。さらには商品のセット利用企画（一度の注文で複数の商品が注文でき、値引きも行う）も可能になります。また、登録商品の数量などの変更が13企画先まで行えます（インターネット注文限定）。

くらし方が変化している中 （女性の就業率の高さなど）での 組合員活動について

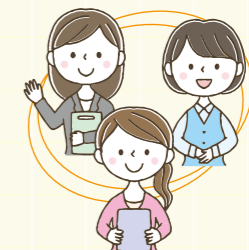
女性の高就業率や少子高齢化が進む中、企画などに参加しやすい工夫はますます必要です。昨年度の東都生協の企画は約700。組合員、生産者・メーカーが直接交流することのメリットは大きく、実際参加した人からは感動や共感の声が多く寄せられています。組

2018年度の決算報告

全体の供給高	307億3,526万円、 (予算比99.1%、前年比99.3%)
事業別の経営結果	組合員登録 247,031人 (2019年3月20日現在)
財政状況	組合員出資金 65億7,329万円 1人あたり利用高(1回分) 5,502円 (予算比99.8%、前年比98.6%) 1人あたり出資金26,609円 (2019年3月20日現在)

東都生協の目指す方向性は？

取引先を知り、商品を知り、利用することでのメリットを知り、一人でできないことをみんなで助け合い、協働して達成する。組合員と取引先と一緒にあって、子どもたちの未来を考え、将来につながる選択ができる人々の集まりを目指したいと考えています。



総代へのインタビュー

【 】内は東都生協の評価できる所/期待すること

三宅曜子さん (加入歴約23年)



総代になって1年、東都生協を再評価。正直、総代会は形骸化していると思っていましたが、皆さん熱い！どんな発言もでき、生き生きしている！みんなで動けばすごい力に！東都愛が深まり、もう少し活動に参加したくなりました。

【商品の多さ。わたしのこだわりと魚がおいしい。添加物が少ない/ごみ削減問題】

秋沢洋子さん (加入歴約1年)



初めて総代会に出席して発言した方々の意見を聞いて「大事だな」と納得する部分もありました。皆さん勉強されていてすごいなと思ったり、特に添加物の話は共感でき総代になって良かったです。

【お弁当が手作りの味で本当においしい/初心を忘れない姿勢】

杉淑子さん (加入歴約34年)



総代になって3年目。ゲノム編集や遺伝子組換え問題は難しく、何が正しいかまだ分かりませんが、皆さんの意見は勉強になることばかりでした。東都生協は、若い生産者を応援している点がすてきですね。

【卵とヨーグルトとパンは必ず購入。東都生協を支えてきたベテラン組合員が安心して食べられるお弁当/今後の高齢者対策に期待】

金田セキさん (加入歴約10年)



供給時に勧められ、93歳で初の総代です。個配利用なので総代会議に出て、皆さんの意見を聞いてうれしかったです。総代会は自宅から遠いので出席できませんでしたが、総代会議での意見を反映していただきました。近所の活動ならまだできます。

【玄関までの供給。「新世代!若手生産者の青果セット」は必ず購入】

北村千佳子さん (加入歴約23年)



初めて総代になり、出席した総代会議も総代会も誰もが発言しやすい雰囲気でした。私も勉強意欲がわき、この1年、学習会にはできる限り行きました。

【食の安全にこだわり、問題が起こってもきちんと検証して報告してくれる姿勢。わが家はほぼ100%東都生協/今後はアニマルウェルフェアにも関心を持ちたい】

※総代の任期は1年。地域での「総代オリエンテーション」「総代会議(年3回)」に出席して意見交換をし、理解を深めます。その総括が「総代会」への出席。会議などに参加できない時は、資料が配付され担当理事がフォローをします。

「わたしの意見・思い」

総代会に向けて寄せられた組合員の意見です。

他では学ぶことができない学習会への参加が東都生協のメリットです。

食の未来づくり運動はいい活動です。

ゲノム編集食品について、引き続き意見書を提出、署名活動の実施、学習会の開催を要望。

食の安全・安心に関する情報を積極的に発信して知ってもらうと、子育て世代だけでなく利用が増えるはずですよ。

アレルギーを考慮した商品やアレルギー相談室は大変ありがたい。

グリーン・サポート、フルーツ・サポートは何が届くか楽しみです。

加工食品に添加物を入れない方向へ見直しをお願いします。

弁当配食事業は利用しやすくなり、とても評価できます。

「東都とつながる みんなでつながる」は、とても良いテーマだと思います。

プラスチック削減の取り組みに力を入れてほしい。ポリ袋回収率が20%は低すぎです。

次はあなたが総代です!

次はあなたの番!! 総代になって東都生協への 思いを発信しよう



東都生協の食材や活動の姿勢に満足していても「もっとこんなことをしてほしい」「これがあればいいのになあ」という思いがあるはずですよ。東都生協は出資した組合員一人ひとりの思いで運営されますが、東都生協組合員は約25万人。全員が集まって話し合うことはできません。そこで、総代が代表して東都生協の運営や方針について意見を出し合います。組合員なら誰でも総代になります(年に1度の総代選挙で選出)。保育ママ制度があり(1歳以上の子どもを預けられる)、安心して参加できます。

困難な時こそ、組合員と一緒に考え行動する

時代の大きな転換期の中、組合員の期待に応える事業と活動を継続させるためには、社会変化に対応できる盤石な経営基盤をつくらねばなりません。併せて10年後を見据えてどのような事業体として存在していくかというビジョンも描かねばなりません。これが新理事会に課せられた使命であると認識しています。

今、労働力不足などから宅配事業の効率は悪化傾向にあり、また社会保障などくらしへの不安もあり、個人消費は大きな伸びが望めません。しかし、どんな厳しい事業環境にあろうとも、産地直結の東都生協として食と農を事業と活動の基軸においていく理念が変わりはありません。カロリー・ベリーの食料自給率は38%。海外依存がますます強まり、食や農、環境の問題は山積していますが、困難な時こそ、組合員の皆さんと一緒に考え、行動していくことが唯一の道と確信していますので、どうぞよろしく願います。



風間与司治
新理事長



A~Eの順に並べてできる言葉は?

ヒント:お団子は食べたかな?

1		6	9	
		C		11
2	4		10	E
3		8		
	B			
	5			A

タテのカギ

- ① 豆腐の種類。木綿じゃない方
- ④ 目の上部に弓状に生える毛
- ⑥ 昆虫のさなぎが成虫になること
- ⑧ マメ科のつる植物。花は〇〇色と呼ばれる薄紫色。〇〇柳
- ⑨ お寿司屋さんで「ガレージ」って言うところが出てくる!?
- ⑪ 首の後ろの部分=つなじ

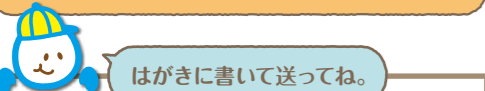
ヨコのカギ

- ① 大学生は家庭〇〇〇〇のアルバイトで稼ぐ?
- ② 有名な呪文? 開け~〇〇
- ③ 一家を守り家事を行う人。最近では夫もする。専業〇〇〇
- ⑤ 足がたくさんある、ムカデやヤスデじゃないやつ
- ⑦ ラーメンなどにのっているチャーシューやなるものこと。〇〇ご飯
- ⑩ 人に取り入って、機嫌をとろうとすること。〇〇を売る

正解者から抽選で、10人の方に

図書カードをプレゼント!

発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。



はがきを書いて送ってね。

- クイズのこたえ
- 住所/氏名(お子さんの場合、年齢・学年) / 組合員コード/ペンネーム(希望の方)
- 新米に関する思い出やエピソード、アレンジレシピや意外な食べ方はありますか?
- 「食の未来づくり運動」のために「私にできること」「私の宣言」はありますか?
- 特集やその他の記事へのコメントや感想、イラストなど、なんでもどうぞ!

※おたよりや個人情報は、「MOGMOG」(インターネット含む)でご紹介する場合がありますが、編集目的以外での使用はいたしません。
※おたよりへの個別回答は行っていません。

7月&8月号の答えは、**「ギョウスイ」**だよ!
締め切りは9月25日(水)の消印まで有効。

あて先 〒156-0055 世田谷区船橋5-28-6 吉崎ビル4階 「MOGMOG」 係



組合員から寄せられた声にお答えします!

Q.「ごまポテ」2000gがいつもお高いから、これからも頻りに企画してほしいです。
A.「ごまポテ」のご利用、ありがとうございます。現在「ごまポテ」は、天候不順の影響で鳴門金時の原料が不安定なことから、企画休止となっております。今年の10月以降には製造再開の見込みとのことですが、メーカーより企画再開の知らせがあり次第企画します。



今後とも組合員の皆様のご意見・ご指摘にお応えし、より良い商品を提供できるよう努めます。

●「水彩の森」1000ml中の栄養成分
エネルギー、タンパク質、脂質、炭水化物…0
ナトリウム…17.8mg カリウム…4.90mg
カルシウム…27.2mg マグネシウム…9.40mg
なお、硬度は105mg/L、pH値は7.9

●「熊野古道水」100ml中の栄養成分
エネルギー、タンパク質、脂質、炭水化物…0
食塩相当量…0.0g カリウム…0.06mg
カルシウム…0.26mg マグネシウム…0.086mg
なお、硬度は約10mg/L、pH値は7.1



Q.「水彩の森」500ml「熊野古道水」2Lの内容成分を教えてください。
A.「水彩の森」500ml
森500ml
×24「熊野古道水」2L
×6の栄養成分は次のようになります。

Q.「イカのトマト煮」がとってもおいしかったです。また注文したいのですが、9月以降の企画はありますか?
A.「イカのトマト煮セット」(手作りおかずキット)について、秋以降、月1回の頻度で企画を予定しています。次回は10月2回に企画予定です。

Q.「北海道アイスクリームプラチナパニラ」は9月4日に企画を行う予定です。
A.「北海道アイスクリームプラチナパニラ」は9月4日に企画を行う予定です。

では、商品案内「さんぼんずき」の東都ナチュラルページにて「オーガニックお菓子をつくるお米の粉250g」という商品をご案内しています。ご案内頻度は不定期です。
次回は10月2回、次回は11月1回を予定しています。



すいかの思い出やおすすめの食べ方はありますか?

皮の白い部分は油で炒めるとおいしく食べられます! なるべく生ごみを出さないことをモットーに生活をしていたら、いろいろなことを思いつくんですよ…。(足立区 戸村久子)

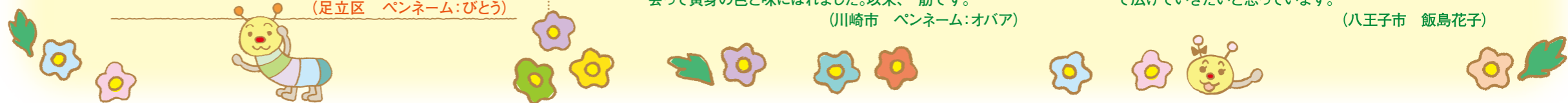
大好きなすいかを、半分に切って誕生日のケーキ代わりにして、ローソクを1本!(昭島市 村越ゆきの)

すいかは大好きなので注文しました。パンチボウルを作ります。丸くくりぬいたすいかとメロン、オレンジを入れてソーダ水と氷を加えて出来上がり!(豊島区 須田昌子)

そのまま食べるのが一番好きですが、食べきれない時は種を取り、実を1センチ角に切って保存袋に入れて冷凍します。シャーベット状のすいかはシャリシャリしておいしいです。(足立区 ペンネーム:にゃこみ)

種を除いたすいかと少量の塩をミキサーに入れて、すいかジュースを作ります。とってもおいしいです!!(足立区 ペンネーム:びとう)

- 野菜がとってもおいしいです。生産者の方が心を込めて作ってくださるからだと思います。(国上市 鳥田彩子)
- 初めてクロスワードをしました。脳トレになっていいですね。これを機にこれから毎回することにしました!(小金井市 岸昌子)
- 最近、友人2人が東都生協に加入しました。「あれがおいしかった。これが良かった」と言われてとてもうれしいです。(町田市 ペンネーム:ネコ)
- プラスチックごみの減量化。個人も社会ももっと関心を持って実行!!(世田谷区 塩田美恵子)
- 憲法9条を守る! 私は広島県の被爆者です。ヒバクシャ国際署名頑張っています。残り期間、あと少しです!!(町田市 神戸美和子)
- 故郷の九州でおいしい卵を食べていましたが、東京ではなかなかおいしいのが見つからず、東都生協の産直卵に出会って黄身の色と味にほれました。以来、一筋です。(川崎市 ペンネーム:オバア)
- 旬の野菜を、簡単酢やしょうがで漬物にしてよく食べます。(立川市 笠井真紀)
- 食材を無駄にしないグリーン・サポートのようなシステムは大変良い試みだと思います。応援します!(日野市 青木みち子)
- 社会人になって取得した栄養士の資格。今年は管理栄養士の資格を取得して、活躍したいです。そして「未病」を食べ物で広げていきたいと思っています。(八王子市 飯島花子)



産直産地で夏野菜の収穫体験を行いました

6月27日 四谷ブロック委員会

年間を通じてお付き合の深い(農)茨城県西産直センターを訪ね、旬の小玉すいか、とうもろこしなどの収穫や、菌床栽培しいたけの現場を見学しました。すいか生産者からは栽培へのこだわり、花粉の花合わせなどを手作業で行う難しさ、しいたけ生産者からは震災後の原木から菌床栽培変更時のご苦労などを直接聞くことができました。その後、収穫した作物をいただきましたが、その味は格別。特にすいかは皮が薄くて果汁たっぷり、甘くておいしいと皆さん感激!「現地を見て生産者と話す、貴重な体験だった」「野菜にいつそう感謝して食べたい」などの声に、主催者は「今後も多くの方に参加してもらえるよう企画を続けていきたい」と話していました。



菌床栽培しいたけ

コーヒーを知り、おいしい入れ方を学ぶ

6月19日 田柄ブロック委員会

コーヒーについていろいろ知り、おいしい入れ方も学びたいと、小川珈琲(株)の講師を招いた学習会。コーヒーは、天候に左右される農産物であること、生産第1位はブラジル、日本でもわずかながら生産されていると聞き驚きました。白い花が咲いた後、結実した実は成熟してサクランボに似て赤くなり(コーヒーチェリーと呼ぶ)、中に2粒の種子(生豆)ができます。実際に生豆を見て、「まけば発芽するかしら」と興味深く手に取る人もいました。コーヒーに関して学んだ後は、コーヒーの入れ方について。「教えられた通りに入ると、今まで雑に入れていたコーヒーとは全く違い、とてもおいしかった。参加して良かった!」との声がありました。



春巻きの基本からアレンジにも挑戦!

6月7日 西葛西ブロック委員会

日本唯一の春巻きの皮専門メーカー、(株)三立食品の「みちのく」(国産小麦と塩だけで作ったこだわりの皮)を使った料理教室でメーカーの梅村講師から基本を教わり、さまざまなメニューに挑戦しました。春巻きをふっくら揚げるコツは、空気が入るよう皮をふんわり折りながら具を包むことだそうです。「鶏と山芋の春巻き梅肉風味」(鶏肉と千切り山芋の上に梅肉・大葉・かつお粉を混ぜてのせ、春巻きの皮で包んで焼く)、「ごまあんのスイーツ春巻き」(こしあん、すりごま、炒りクルミなどを巻いて揚げる)も大好評。参加者からは「今までと違う包み方に新しい発見があった」「こんなにレポートリーがあると!」などの声が聞かれました。



インフォメーション
理事会報告
(抜粋)

〈2018年度第15回定例理事会2019年5月24日開催〉
[報告事項] 2018年度決算関係書類等の確定に関する件
[報告事項] 2019年度の会計監査人選任に関する件
[新基幹システム稼働に関する報告の件]

〈2018年度第16回定例理事会2019年6月6日開催〉
[報告事項] 新基幹システム稼働に向けた追加費用支出と消費税改正対応の件
[報告事項] 定年後再雇用者就業規則の一部改正の件
[報告事項] 専門嘱託職員就業規則制定の件
[報告事項] 他団体への加入に関する件
[報告事項] 2019年度下期 新商品おしゃべり会 設置会場および定員変更の件

〈2019年度第1回定例理事会2019年6月13日開催〉
[報告事項] 組合員活動委員会報告
[報告事項] 商品活動関連報告
[報告事項] 2019年度理事会等の開催日程確認の件
[報告事項] 2019年度における常勤役員の役割分担に関する件
[報告事項] 2019年度理事会設置委員会委員および関係団体等への派遣委員確認の件

今後の理事会日程(予定)
9月16日(木)・10月24日(木)

6月のわたしたち

2019年6月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数	248,393人	[102.2%]
加入	5,406人	[93.2%]
脱退	4,044人	[101.9%]
総事業高	7,736,013千円	[97.1%]
共同購入事業	7,367,467千円	[98.7%]
弁当配食事業	73,911千円	
生活文化事業	92,466千円	
生活支援事業	16,408千円	
その他事業	185,761千円	
出資金	6,576,238千円	[98.7%]
1人あたりの出資金	26,475円	[95.9%]
1人あたりの利用高	5,372円	[97.7%]

食の未来づくりフェスタ2019

いのちをつなぐ大切な食べものを未来につなげたい

2017年度まで毎年開催していた「食の未来づくりフェスタ」が帰ってきました。組合員と生産者・メーカー、職員との交流や試食などを通して東都生協のこだわりを知るチャンス!!

開催日時: 10月12日(土) 午前10時~午後3時
会場: 五反田TOCビル13階

入場無料、申込不要、組合員以外でも大歓迎。子どもからおとなまで楽しめる企画がいっぱい。ご家族やお友達を誘ってみんなで行ってみよう!

主催: 東都生協
共催: 東都生協産直生産者団体協議会、東都生協共生会
協賛: 東京南部生活協同組合、東都ライフサービス



〒141-0031 東京都品川区西五反田7-22-17
JR. 都営地下鉄五反田駅より...徒歩8分
東急電鉄目黒線不動前駅より...徒歩6分
東急電鉄池上線大崎広小路駅より...徒歩5分

監事会だより

今年度の監事の監査活動は、「2019年度監査方針および監査実施計画」に沿って、理事会・重要会議などへの出席、会計監査、常勤理事からの報告聴取、センターおよび本部系事業所などの実地調査などを基本に進めます。なお、重点監査項目は以下の通りです。

- 1) 内部統制システムの整備状況の確認 (優先課題: 理事会への情報提供及びリスク管理業務の適切性)
- 2) 人件費構造改革を含めた経営構造改革の進捗状況の確認
- 3) 各事業所におけるコンプライアンスの状態の確認
- 4) 労務管理の状況の確認 (優先課題: サービス残業の有無など)
- 5) 固定資産管理業務に関する改善状況の確認 (優先課題: 有形固定資産への識別ラベルの貼付状況など)

2019年10月1日からの個人宅配手数料制度のご案内

東都生協の個人宅配手数料制度をご案内します。

※金額については、特にことわりがない限り、税込みの表示となっています。

その1 基本手数料+配達手数料(税込)をいただきます。

商品お届け	基本手数料	配達手数料	合計
あり	146円	52円	198円
なし	146円	0円	146円

基本手数料

個人宅配に関わる手数料です。(商品案内・インターネットなどの情報提供料を含みます)
※商品案内・注文書などの配付手数料ではありません。

配達手数料

商品のお届けの際にいただく手数料です。商品のお届けがない場合はいただきません。

お問い合わせ先 東都生協コールセンター
TEL: 0120-1010-68(フリーコール)
受付時間 月曜日~金曜日(祝日可)午前9時~午後6時30分

その2 利用金額に応じて配達手数料を一部免除する制度があります。

1回のお届け金額(税込)	基本手数料	配達手数料	合計
8,000円以上 10,000円未満	146円	22円	168円
10,000円以上	146円	0円	146円

※商品のお届けがあったときのみ配達手数料がかかります。
※チケット、増資、土づくり基金、共済、保険、各種募金、引き売り、宅配商品のみご注文の場合は、配達手数料はかかりません。
※生協側の都合で商品のお届けが遅れた場合は後日になった場合、配達手数料はかかりません。ただし通常商品がある場合は、遅遅れの商品があっても配達手数料をいただきますので、あらかじめご了承ください。

その3 各種個配手数料免除制度もあります。

子育て支援、高齢者、障害者、被爆者への配慮などから、個配手数料について各種の免除制度があります。免除制度を利用する場合は登録が必要です。詳しくはお問い合わせください。

◆ハローベビー割

本人もしくは配偶者が母子手帳を交付されてから、1歳未満の赤ちゃん1人につき1回のみ、申請から2年間、基本手数料・配達手数料の半額を免除します。

1回のお届け金額(税込)	基本手数料	配達手数料	個配手数料(合計)
お届けあり(8,000円未満)	72円	26円	98円
お届けあり(8,000円以上)	72円	0円	72円
お届けなし	72円	0円	72円

※申請書を提出いただく際、母子手帳の目視確認を行います。
※双子や年子などで、1歳未満のお子さまが2人以上いる場合は、基本手数料・配達手数料ともに無料です。

◆シニア割(65歳以上の方)

2018年7月31日以前に東都生協に加入された組合員で、世帯全員または2人世帯のいずれか1人が65歳以上の場合、基本手数料・配達手数料の全額を免除します(個配手数料無料)。

※申請書を提出いただく際、住民票(世帯全員記載)の目視確認、もしくは「誓約書」の提出が必要となります。

◆エルダー割(65歳以上の方)

2018年8月1日以降に東都生協に加入された組合員で、世帯全員または2人世帯のいずれか1人が65歳以上の場合、申請(適用)から3年間、基本手数料・配達手数料の半額を免除します。4年目以降、基本手数料・配達手数料の全額免除(個配手数料無料)に自動移行します。

エルダー割(65歳以上の方)	1回のお届け金額(税込)	基本手数料	配達手数料	個配手数料(合計)
申請から3年間	お届けあり(8,000円未満)	72円	26円	98円
	お届けあり(8,000円以上)	72円	0円	72円
	お届けなし	72円	0円	72円
申請から4年目以降(自動移行)		0円	0円	0円

※申請書を提出いただく際、住民票(世帯全員記載)の目視確認、もしくは「誓約書」の提出が必要となります。

◆ハンド・イン・ハンド割(身体障害・知的障害・精神障害のある方)

加入名義者本人、または同居している方(家族・親族・内縁含む)が、身体障害・知的障害・精神障害による障害者手帳(知的障害者は愛の手帳、精神障害者は保健福祉手帳)、または被爆者健康手帳をお持ちの場合、基本手数料・配達手数料の全額を免除します(個配手数料無料)。

※申請書を提出いただく際、各種手帳の目視確認を行います。



命とくらしを守るの私たちの声です。



現状がよく分かる、あつという間の2時間でした。

講演会 ゲノム編集食材無規制・無表示 今夏から流通?! ~「命とくらしを守る」ために

開催日: 6月21日 主催: とーと会 ニュータウン多摩 会場: 多摩市立関戸公民館

可食部を増やした肉厚な真鯛やマッチョ豚などがゲノム編集研究の成果のごとく報道され、喜ばしいことなの、と首をかしげた方もおられるのでは? 今回、環境問題ジャーナリストでNGO市民バイオテクノロジー情報室代表も務める天笠啓祐氏が、ゲノム編集技術の問題点背景について最新情報を話されました。氏は内閣府消費者委員会に出席した際、「ゲノム編集が改良品種が区別する検査法がないためゲノム編集の表示義務化はできない」という結果ありきの印象を受けたそうです。

ゲノム編集商品化が急がれるのは、①種子・農薬の多国籍大企業が遺伝子組換えの米・麦で世界の食物市場支配をもちろむも、各国からそれらの作物を強く拒否され頓挫、ゲノム編集なら安全と売り込むことで起死回生を狙っているから、②現政権がゲノム編集を成長戦略の柱と位置付けているから、です。関係省庁は「特定の遺伝子を切り取る」ケースだけでなく、新たな遺伝子を入れる「遺伝子組換えそっくり」も規制表示不要としました。しかし、夫がエイズ感染している夫婦の受精卵に子への感染を防ぐためゲノム編集をした結果、ベビーは特定のウイルスに対する免疫力が低下した例も...。ゲノムを載せているDNA自体未解明の点が多く、想定外のマイナスが生じる危険もあり、このまま規制・表示なく食材を市販するのは避けるべきです。

アンケートでも「実験台は嫌だ」「東都生協でも反対署名を」との意見が目立ちました。



食の未来づくり運動

私の宣言

日本の農業を元気にする!!
(足立区 江幡弘道)

余計な買い物はしない、廃棄食品を減らす。
(江東区 徳植玲子)

行動目標
1

食料自給率の向上

食費の5割以上は東都生協の商品を利用し、食卓から日本の農業を応援しよう

行動目標
2

日本の農業を元気に

行動目標
3

持続可能な社会に向けて

2019協同組合フェスタTOKYOに出展・参加しました

2019年6月18日から22日まで、5日間にわたり、JA東京アグリパーク(渋谷区代々木)で「2019協同組合フェスタTOKYO」が開催されました。



東京のさまざまな協同組合が参加したこのフェスタは、東京の農水産物・特産品の試食販売、各種イベントが行われると同時に、各組合の連携活動を知っていただく機会でもあります。来場者は5日間で4,000人を超え、終日盛況でした。

東都生協は、6月21日・22日の2日間、新世代チャレンジプロジェクト(若手生産者の取り組み)のPRを中心に、同プロジェクトの動画投影やパネル展示、料理レシピの配付、100年トマト、ミニトマトの試食・販売、若手生産者

- ◆主催:東京の協同組合間の協力と連携のあり方を考える連絡協議会
- ◆参加団体:13団体



の青果セットの販売などを行いました。最終日には(農)埼玉産直センターの生産者も参加し、来場者に東都生協の商品のこだわりを伝えました。

また、期間中、家庭で眠っている食品を持ち寄るフードドライブを行い、5日間で76個・約10kg(内容量)の食品が集まりました。集まった食品は、東都生協ともつながりのある、NPO法人フードバンク狛江に寄贈しました。



地球は限界! 未来への負債を増やさないためにプラスチックを減らして海を守る

— 海や川を汚染するマイクロプラスチック※1 学習会レポート

昨今、プラスチックによる海洋汚染の深刻さを耳にするようになりましたが、なかなかプラスチック製品をなくすことができずモヤモヤしていませんか? この問題は、元をたせば私たちのくらしが発端です。

学習会では問題点がクリアになり、すぐに実践できる具体策も示され、参加者一同覚醒! まずは身の回りのプラスチック利用から見直します!

- **世界の海を汚染する** ごみのポイ捨てや未回収によるペットボトルなどが、世界中の海洋に大量浮遊しています。このままでは20年後には10倍に! 紫外線や熱によってマイクロ化すれば回収不能、自然に還ることなく海底に堆積し続けます。
- **海中に溶け出した有害物質** マイクロプラスチックは、海中に溶け出している有害物質が吸着されることが分かっており、これを海洋生物が誤食することによる生態系への影響が心配されます。
- **日本は焼却依存の「環境途上国」** 日本の使い捨てプラごみ量は米国に次ぎ世界2位。リサイクルして回収した7割を焼却(57%は熱回収※2)。国際的には焼却はリサイクルと認められず、2050年以降はパリ協定に基づき石油ベースのプラスチックの燃焼処理はできません。EUなど法律で使用制限をする国が相次ぐ中、日本ではいまだに具体的な削減案は示されていません。
- **つくる責任、つかう責任** 「使い捨て消費と大量焼却の仕組みを変える」[循環型でない石油ベース素材をバイオマス素材へ][つくる側

6月29日 さんぼんすぎセンター

講師 高田秀重さん(東京農工大学 農学部環境資源科学科教授)

が使用後の処理を税金任せにせず責任を負う」など法規制や枠組みづくりが急務です。消費者も当事者意識をもって削減に取り組むべきです。

※1 マイクロプラスチック……5mm以下のプラスチック。化学繊維・化粧品(スクラブ)、人工芝、養生シート、スポンジなども発生源。

※2 熱回収(サーマルリサイクル)……焼却時の熱を発電などに利用。



荒川河口付近に溜まったプラごみ。ペットボトルが断トツ1位(写真提供:高田氏)

〈世界の規制と対策〉

レジ袋・ペットボトル・食品プラ容器の削減、廃止/給水器設置/バイオマス素材への転換/コンポスト・デポジット制・量り売り導入など、持続可能な開発目標を推進

〔プラスチック削減 今すぐできること〕

もらわない	レジ袋/ストロー/おしぼり/ポケットティッシュ など
買わない(極力避ける)	ペットボトル飲料/使い捨て弁当箱/個包装菓子/マイクロビーズ 使用化粧品・洗剤 など
天然素材に替える	メラミン・ポリウレタンなどの食器用スポンジ(たわし・へちまなどに)/プラスチック製食品保存容器・保存袋・ラップ/洗濯ばさみ/シャンプー・液体石けん(固形に)/繊維衣類/おもちゃ

今月のつづき

今、海洋プラスチック汚染は深刻です。身近な所からプラスチック製品を使わない生活を心掛けたいものです。また、一時脚光を浴びた「アクリルたわし」からは繊維くずが少しずつ流出しているとのこと。情報や価値観は刻々と変化しますが、私たちは敏感に情報を見極めて環境に配慮した製品を使い、3R(4R)を徹底していきましょう!(Y.H)

お問い合わせ 組織運営部

☎ 03(5374)4756

月曜～金曜:午前9時～午後4時

E-mail: kumikatsu@tohto.coop

〒156-0055 東京都世田谷区船橋5-28-6 吉崎ビル4階

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

今月の表紙:コスモス(秋桜)

見頃は9月～10月です



東都生活協同組合