

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2019
No.434



10



今月の
産地

J A 新ひたち野

共済は助け合い！
みんなを救う共済

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れんこん植付け ②れんこんの花
③、④れんこんの収穫 ⑤、⑥れんこんの計量・カット・包装

はす田の管理、 病虫害対策に心を砕きます

8月後半から3月まで収穫

れんこん栽培日本一の茨城県で 減農薬、無漂白にこだわっています

おいしく、安心して食べていただけるように
「異常気象や台風への対策、また胴長（作業着）を着ての作業は、夏はとも暑く冬は水中で寒い…と苦勞も多いけれど、おいしく、安心して食べていただけるれんこんを届けるため頑張っています。れんこんは縁起物でお正月のイメージが強いですが、秋から春までのシーズンを通してJA新ひたち野のれんこんを味わってください」（生産者より）

JA新ひたち野のれんこん
JA新ひたち野のれんこんが出荷されるのは、8月後半から3月まで。4月から6月中旬に定植をおこない、8月のお盆明けごろから収穫がスタート。定植と収穫の間は、施肥や草取り、はす田の水の管理が重要です。JA新ひたち野・玉川産直協議会では、はす田への除草剤使用を禁止し、農薬も減らしているため、はす田の管理や病虫害対策では苦勞も多いのです。
10月ごろまでは葉が生い茂り、新鮮でみずみずしくシャキシャキと歯応えの良いれんこんが味わえます。11月に入ると葉は枯れ落ちて、れんこんは休眠状態に。冬場、休眠状態のれんこんは土の中でゆっくりと糖分を蓄え、ホクホクした味わいになります。

この季節はシャキシャキ感を
冬場はホクホク感を楽しんで！



今月の
産地

JA新ひたち野



JA新ひたち野・こだわりの7人の生産者

茨城県の霞ヶ浦周辺は、豊かな水と泥炭性の肥沃な埴土に恵まれ、良質なれんこんが栽培できる環境にあります（れんこん生産量、全国第1位）。栽培の歴史も古く、常陸太田市の西山荘に移り住んだ水戸黄門にハスを献上したという記録もあるとか…。

JA新ひたち野には数十人のれんこん生産者がいますが、中でも化学合成農薬・化学肥料の使用を抑えた栽培を続ける玉川産直協議会7人の生産者が、こだわりのれんこんを出荷しています。

見た目の色より自然な状態を大切に栽培

病気や虫害が出たときの対応が可能になるよう、普段は極力農薬を使いません。天候や畑の状態を見ながら、状況に応じて必要最低限の農薬を使用します（地域一般慣行栽培の半分である4回以下）。また、玉川産直協議会ではれんこんを白くする方法（ハスの茎の部分を折り、れんこんの呼吸を止めて酸化による変色を抑える）を取らず、無漂白のまま出荷。自然に枯れ落ちるまで葉を残し、自然な状態を維持して栽培をおこなっています。

若い生産者も加わり、産地交流も活発に

同産地でも高齢化は徐々に進んでいるものの、昨年度20代の若手生産者（植田哲さん：上の写真左端）が加わり、東都生協向けに出荷を始めました。昨年度の産地交流・れんこん掘り体験では、植田さんの畑で組合員の皆さんと交流を深めました。

昨年おこなわれた「農家のプチランチ」は繁忙期で直接参加はできませんでしたが、植田さんと同じく若手部会長の坂さんが動画でメッセージを送るなど、顔の見える活動を目指して積極的に取り組んでいます。

シーズン通して
味わい尽くそう！



れんこん (300g・800g)
参考価格：300g348円(税込375円)
800g698円(税込753円)
企画予定：8月下旬～4月上旬

生でぜひ！
塩を使った卵かけご飯を
お試しあれ。

JA 新ひたち野の飼料用米を使った 「ひたち野 穂の香卵」

一般的な養鶏では鶏の餌は主に輸入とうもろこしですが、(株)小幡畜産の「ひたち野 穂の香卵」は、JA新ひたち野産のお米（飼料用米：飼料用米は組合員交流での田植え体験でできたお米も使用）を60%以上配合した飼料を給餌。卵の黄身の色は餌に含まれる色素で変わるので、穂の香卵は黄身の色が薄いレモンイエローなのが特徴です。お米を食べて育った鶏の卵は、さっぱりと食べやすく、ほんのり甘く優しい味です。



写真右が「ひたち野 穂の香卵」

共済は助け合い！ みんなを救う共済



—保障の種類が豊富！ 加入手続きは簡単！ スムーズな支払い！ 手頃な月掛金—

家族みんな、助かった

地震で出火



調理中、鍋で手を
火傷し通院

自転車事故
によるケガ通院



ケガ通院1日目から
支払いがあって良かったわ！
(ケガ通院のないコースもあります)

CO・OP火災共済に
自然災害共済を
付帯しておいてよかった！
(自然災害共済のみでの加入はできません)

ケガしたけど、
助かったわ

楽しく長生き
しましょうね。



CO・OP共済のお問い合わせ
月～土 (午前9時～午後6時) 通話料無料

◆加入、契約に関する窓口 0120-50-9431

◆共済金請求に関する窓口 0120-80-9431

ホームページ: <https://www.tohto-coop.or.jp/service/kyosai/>

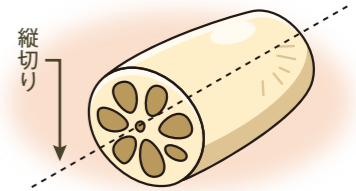
- ★《たすけあい》医療コースは満64歳まで加入でき、満65歳の満期時に健康状態にかかわらず満85歳まで保障を継続することができます(保障内容が変わります)。
- ★《あいぶらす》は満60～満70歳の方が加入できるプランもあり、満85歳まで保障が続くコースがあります。
- ★《ずっとあい》終身生命、《ずっとあい》終身医療は、満70歳まで加入でき、加入時より同じ掛金で一生涯保障。

CO・OP共済(ニューズ)契約引受団体/日本コープ共済生活協同組合連合会・CO・OP火災共済引受団体/全国労働者共済生活協同組合連合会(こくみん共済 coop(全労済))
取扱団体/日本コープ共済生活協同組合連合会
CO・OP共済に加入するには出資金をお支払いいただき、お近くの生協の組合員になる必要があります。この資料は、チラシ・パンフレットなどの補助資料です。詳しくは、加入申込書が付いたチラシなどをご覧ください。

旬のレシピ

れんこんの切り方

れんこんを繊維質に沿って縦切りにすることで、輪切りのときと比べ、糸を引くようなより強い繊維質感と、揚げた場合はれんこんのホクホクした食感を楽しめます。



Attention, please!!
[アテンション・ブリーズ]

れんこんにちなんだエピソード、
好きな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くださいね。



れんこんスティック

材料(1皿分)

れんこん…………… 1/2節
A 醤油大さじ2、酒小さじ2、
みりん小さじ1、おろししょうが小さじ1
片栗粉…………… 適量
揚げ油…………… 適量
塩…………… 少々

作り方

- れんこんを繊維に沿ってスティック状にカットする。
- ボウルにAを入れ、(1)のれんこんを加えて混ぜ、下味を付ける。
- (2)の水気を拭き取り、片栗粉を付けて油で揚げる。
- (3)に軽く塩を振って出来上がり。お好みでケチャップ、マヨネーズを添える。

もう一品 おすすめ メニュー

豚肉たっぷり れんこん餅

材料(4人分)

かぞの豚肉切り…………… 350g
れんこん…………… 400g
にんじん…………… 20g
乾しいたけ…………… 4枚
こねぎ…………… 3本
A 酒大さじ1、塩小さじ1弱、
こしょう少々
B 片栗粉大さじ5、小麦粉大さじ5
ごま油…………… 大さじ1
サラダ油…………… 適量

作り方

- 豚肉は解凍して適当な大きさに刻み、軽く塩・こしょう(分量外)を振る。
- れんこんは300gすりおろし、残りは粗みじんに切る。にんじんは2cm長さの千切りに、乾しいたけは水で戻して2cm長さの千切りにする。こねぎは小口に切る。
- フライパンにごま油を熱し、(1)の豚肉、(2)のにんじん、しいたけ、粗みじんのれんこん、こねぎを順に炒めてAで調味し、火を止めてそのまま冷ます。
- (2)のすりおろしたれんこんにBを入れよく混ぜ、冷めた(3)を加えさらに混ぜる。
- (4)を8等分して丸め、形を整え8個作ったら、サラダ油少々を熱したフライパンで両面をこんがり焼いて出来上がり。からし醤油やほん酢で。



かぞの豚

現在、かぞの豚は全て「米の精」を
食べて育った豚の肉です

かぞの豚は約180日齢で出荷します。肉質に一番影響する肥育後期(約120日齢以降)の飼料に、「米の精」3%、「飼料用米」15%を配合した東都生協オリジナル飼料を与えているため、臭みがなく、うま味・甘みのある上品な肉質・脂質の豚肉になっています。



{ 身近ながんに、備える勇気 }

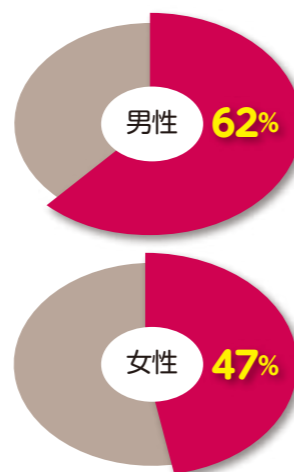
「2人に1人」はなんらかのがんになるといわれていますが、「2人に1人ががんにかかって亡くなる」というわけではありません。また今の時代、治るがんも増えてきました。

一方、「まだがんになっていない人」は、あまり危機感はないかもしれません。

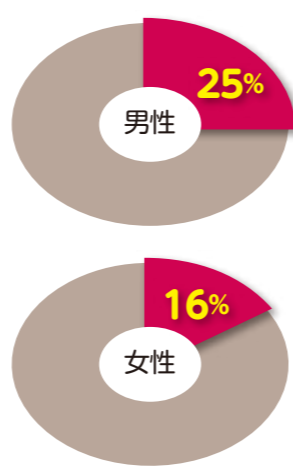
とはいえ、いつか訪れるかもしれないがんや病気に対して私たちができることは、自分のためにも、家族のためにも備えをしておくことではないでしょうか。



がんになる確率



がんで死亡する確率



(国立がん研究センター：「最新がん統計」)

女性に多い「乳がん」

「がんは身近な病気」「がんは治る病気」など、がんについていろいろな情報が私たちの周りにはあふれています。

特に、女性にとって心配なのが、「乳がん」「子宮がん」「卵巣がん」です。中でも「乳がん」は、女性の罹患数1位、がん死亡率の5位です。また乳がんは、若い世代(20代)からかかる人もおり、30代から急激

に増えるそうです。

しかも、確率は低いですが男性も乳がんになるリスクはあるそうです。

乳がんも他のがん同様、早期発見が大事です。つまり日頃から意識を持つことが重要なのです。

(参考：国立がん研究センターホームページ)

とても身近な病気なのね



「ピンクリボン運動」って何のこと?

最近、よく耳にするようになった「ピンクリボン運動」。特に、10月は「ピンクリボン月間」なので、あちらこちらで情報提供があるかと思えます。

そもそもこの運動は、アメリカで1980年代に乳がん で亡くなった患者の家族が、「このような悲劇が繰り返されないように」との願いを込めて作ったリボンからスタートした乳がんの啓発運動です。

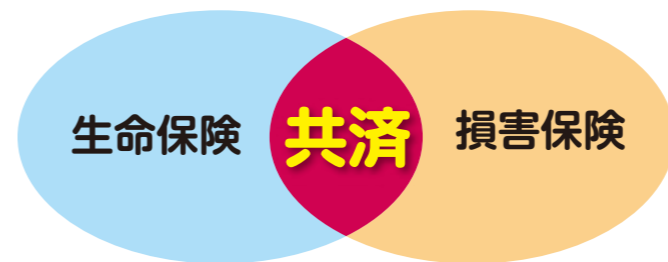
日本では2000年代から運動が広がり、乳がんの「早期発見、早期診断、早期治療」の大切さを訴え、セルフチェック(自己触診)や年1回の乳がん検

診(マンモグラフィなど)を促し、意識を高めることを目的としています。

社会保険に加入の方には、企業(組織)から定期的な診断を受けるよう指導がありますが、国民健康保険の方には、年に一度、自治体から健康診断とがん検診の案内があります。

「面倒だな」「大丈夫よ、きっと」などと思っても病気の予防にも治療にもなりません。心配を取り除くためにも、検診を受けましょう。

{ 一般的な生命保険、損害保険、共済って何がどう違うの? }



この図のように、共済は、生命保険と損害保険の両方の特徴を持っているというイメージです。

一般に、生命保険(以下、生保)は「人の命や体のリスク」に備えるもので、一方、損害保険(以下、損保)とは「物に関わるリスク」に備えるものです。例えば、自動車保険、火災保険、個人賠償保険などが損害保険になります。

共済はどうかというと、その字が示しているように「共に助け合う、支え合う」ことから、協同組合の出資者である組合員に対する相互扶助の仕組みです。

共済と生保、損保との違い

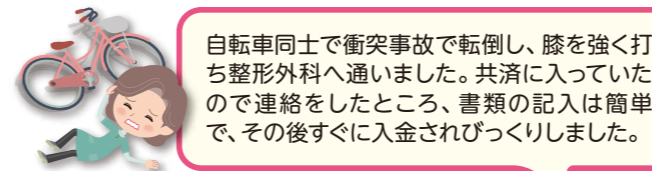
	共済	生命保険/損害保険
監督庁	厚生労働省	金融庁
適用法	消費生活協同組合法	保険業法
加入できる人	組合員と組合員の家族	審査が通れば誰でも可能
運営の姿勢	可能な限り組合員の最低限の保障・補償ができる商品を提供	他社と競争しながら、消費者のニーズに合うような商品開発をし、保険商品を提供
商品の形態	パッケージ商品が多く、自由な設定をしにくい	自由な商品の組み合わせができる
掛金/保険料	比較的安い	商品選択が自由にできるので、金額も高くなる
共済金/保険金	通常の保険に比べ、低めの額に設定されている	大きな金額を設定できる
※貯蓄タイプ商品	少ない	種類が多い(生保)

{ 分かるようで分からない、保険料、掛金、保険金、共済金! }

「保険料」とは、補償を得る対価として支払う料金で、契約者が支払うお金です。共済で組合員が支払う「掛金」にあたります。掛金は、年齢・性別などで変わるものもありますが、基本的に「一律保障・一律掛金」です。

「保険金」とは、保険会社や組合から支払われるお金です。共済では「共済金」と言います。

つまり、毎月定額を保険会社、あるいは共済に支払っているお金を「保険料」「掛金」と呼び、何かあった時の治療費や満期になった時に下りてくるお金が「保険金」「共済金」です。

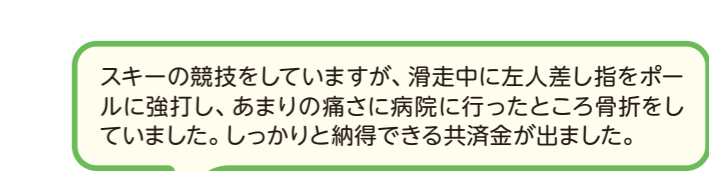


{ 火災保険で地震による火災も補償される? }

地震や自然災害はいつ起こるか誰にも予想ができません。とてもひとごとではありません。「火災保険に入っているので大丈夫」と安心していてもいるようですが、それはまったくの誤解です。

地震が原因で発生した火災は、地震保険に加入していないと補償対象にはなりません。「火災共済」に加入している方も「自然災害共済」をプラスしないと地震や風水害などに対応されません。

皆さんが加入している保険や共済の契約内容をもう一度しっかり確認してみてください。被害に遭ってからでは間に合いません。まだ、何もないうちに、保険をはじめ、今の契約内容で十分かどうかを含め、災害に備える準備を家族で考えてはいかがでしょうか。



いただいた書類の中に、丁寧に書き方も添えてあり、ケガの状況も簡潔な請求記載で済みました。そして入金されたのは、請求書を投函してから1週間以内! 早い! 掛金は安い! 言うことありません。

インタビュー 「共済」、入っていて良かった!

ケガをして通院したところ、1日目から保障され本当に助かりました。

共済で良かった!

インターネット加入もできる!

掛金の割には保障が充実

*組合員からいただいたお話を掲載しています。お支払い内容や共済金請求書類につきましては、ご契約内容、ご請求内容によって異なります。

今回の特集で、共済についてご理解いただけましたか? この特集が、皆さんの暮らしへの今の保障が十分かどうかを考えるきっかけになれば幸いです。

東都生協では、「組合員のいのちと暮らしを守る」という考えに基づいて、暮らしの保障制度を各種用意しています。中でもCO・OP共済の東都生協における新規加入件数は2018年度に5年ぶりに3,000件を超え、契約者数は上向き傾向です。CO・OP共済には《たすけあい》、《あいづらす》、《ずっとあい》終身生命、《ずっとあい》終身医療、《火災共済》などがあります。相互にささえあい、たすけあうことを目的とした保障商品です。

組合員の皆さんに合った保障を見つけて、今日からあなたの不安や心配を、安心に変えていきませんか?



A~Eの順に並べてできる言葉は？

ヒント：秋はこれを楽しみむしむたくせん。

1	C	6	8	E
		7		9
2	4			
		D		
3				A
	5		B	

タテのカギ

- 取り除くこと。「地雷を〇〇〇〇する」
- しとやかで気品があること。「セレブのような〇〇〇〇な生活」
- 妨げること。「運動会の〇〇〇〇物競争」「電波〇〇〇〇」
- 台風が〇〇〇〇した「急行列車が駅を〇〇〇〇した」
- 短く軽い演劇。余興として演じる短いコントなど

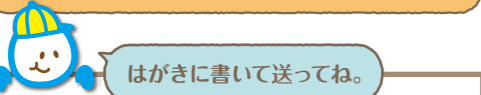
ヨコのカギ

- 内容や性質。「形ばかりで〇〇〇〇が伴わない」「〇〇〇〇を重んじる」
- 〇〇〇〇を受け付けてくれる病院があって良かった!
- 邦画と〇〇〇
- 「〇〇〇〇塗装」「ビルの〇〇〇〇をよじ登る男」
- 状況。状態。「室内の〇〇〇をうかがう」

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。



はがきに書いて送ってね。

- 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)
- れんこんのおススメ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おりません。

9月号の答えは、**「ジュウゴヤ」だよ!** 締め切りは10月23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

Q 私は「まことちゃん」のみを登録しています。これを注文番号「6802」登録商品全商品1回お休みで、その企画をお休みにしたいのですが、何回企画の注文書に6802を記入すればいいですか?

A 注文番号「6802」に「1」と記入して「まことちゃん」と「まことちゃん」と「登録米」が共にお休みになってしまいますので、お休みを希望される登録商品「変更用番号」を注文書に記入し、数量「0」を記入してください。



※インターネット注文(Web注文サイト、「スマホ注」)では、まことちゃん専用ページから操作をお願いします。

Q WEB注文での登録で、2週分は休止できますが、3週以上休む場合は「今回よりすつと」を選択し、再開したいときに再登録するか、電話をして休止依頼しなければなりません。WEB注文画面で何週休止するかを選べるようにしてください。

A 登録商品の期間休止、変更、取り消しの件でご迷惑をお掛けし、申し訳ありません。

従来、登録商品の期間中止は受注時2企画のみでしたが、9月1日よりご自身で複数企画回(13週以内)の登録商品の取り消し、期間休止がおこなえるようになります(インターネット注文登録されている方に限ります。一部取り消しできない商品もあります)。

- ③おせち予約商品
- ④自宅用ギフト
- ⑤各種青果物予約商品

Q 注文書の注文番号「6802」登録商品全商品1回お休みで、お休みできない登録商品はどのような登録商品ですか?

A お休みできない登録商品は次の商品です。

- ・ハンディモップ
- ・浄水器
- ・雑貨頒布会商品(雑貨品の月1回お届け企画商品など)
- ・1回お届けのみの予約商品(①~⑤)
- ①GW予約商品
- ②クリスマス予約商品



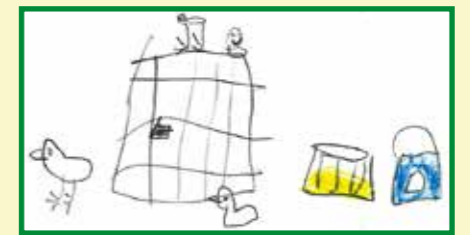
こだわりの食べ方

トマトの思い出やおすすめの食べ方はありますか?

- 私の父は、畑でとれたトマトに砂糖をかけて食べていました。なつかしいです。(日野市 ペンネーム:いづさん)
- 毎年小諸の露地トマトを楽しみにしていますが、わが家の隣の農園のトマトも露地もので、小諸のトマトに近い味です。好きな食べ方は発酵玉ねぎとあえて食べることです。(西東京市 水野幸子)
- 幼少のころ、畑でもぎとって食べたトマトは温かく、甘かった味をこの年になっても忘れられません。(杉並区 半田洋子)
- グラタン皿にトマトの輪切りを入れ、オリーブオイル少々と粗びきこしょうを振り、とろけるチーズをのせて約230度で6~7分オーブンで焼く(時間はお好みで)。(昭島市 ペンネーム:シマリスちゃん)
- 昔、子どもが小学生になった時、みそ汁を作ってくれましたが、なんとトマトのみそ汁でした。今では健康を考えて普通ですが、当時は目が点になりました。(杉並区 ペンネーム:のりちゃん)

- 区民農園を始めて今年で4年目。初めてオレンジ色のトマトを作りました。カラフルでサラダに映えます!(練馬区 不殿香代子)
- オーガニックに注目し、体に良い商品を取り入れていきたいです。(日野市 大下由美子)
- 「東都生協の続けられるナチュラルライフ」の記事は、有機についてよくまとめられていて、役立ちました!(港区 ペンネーム:最中好蔵)
- 「MOGMOG」、盛りだくさんで読み応えがありますね。JA新おたるクリーンアグリ仁木、ユニオンソース株の記事、面白かったです。(多摩市 ペンネーム:ゆうばあば)
- いつも新鮮な野菜を届けてくれる東都生協、そして北海道でのトマトづくりの苦勞に感謝!(杉並区 伊藤昭二)

じぶんできめたことをがんばる。(世田谷区 ふじわらめぶき)



地産地消を心掛け、国産・地元野菜をたくさん食べて元気に過ごしたいと思っています!(杉並区 石原典子)

グリーン・サポートで余剰野菜を購入していますが、みんなで農業を守っていこうという姿勢は大事ですね!(足立区 木佐貫潤子)

(株)ヤマキの製造ラインや大豆畑を見学

7月11日 第7地域こずえ会



(株)ヤマキは、有機玄米みそ、有機生しょうゆなど、有機国産大豆にこだわり、大豆製品を製造しています。今回はみそ樽や製造ライン、大豆畑も見学しました。担当者によると、国産の有機大豆を確保することが一番大変なのだとか。また、みそ造りのポイントは時折かき混ぜることだそうで、「知らなかった」という参加者も…。昼食には同社のみそや湯葉、野菜で作ったみそ汁を試食。ボリュームもありおいしくいただきました。「製造過程や畑を見学し、商品を見て試食すると、それなりの価格にも納得。材料へのこだわりや情熱も伝わり、産地訪問の大切さを再認識します」と主催者の長沼さん。今では海外から見学に来る方も多いそうです。

おいしさ長持ち「パネトーネ種」パン

7月18日 南中野ブロック委員会

コモのパンは保存料無添加なのになぜ日持ちするの？バサバサなのでは？そんな疑問に、(株)コモの萩原敬介さんが答えてくれました。おいしさ長持ちの理由は植物性乳酸菌と酵母が共生する「パネトーネ種」。イタリアの伝統的製法で3日間熟成発酵し、水分活性の低い、防腐・防菌性の高い生地。一般的なパンとは生地の構造が違いきめ細かく口どけが良いのも特長です。常温で長期保存できるので、普段の買い置きや防災時の備えにも最適。参加者からは「長期保存パンの製法に納得。おいしかった」「和風のお総菜も合いそう」「ローリングストックしよう」との声。コモのパンの特色と魅力がパッチリ伝わったようです。

人気！クロックムッシュ風トースト



★レシピ
「毎日クロワッサン」を半分にカット、断面全体にホワイトソースを塗り、ハムとチーズをのせて焼く。重ねて、粗びきしょうゆを振って完成。

味付けは塩こうじのみ！ぜひお試しください

7月23日 豊田ブロック委員会



東都人材バンクの田中はるみさんを講師に、「塩こうじ・甘酒・アガー(植物性のゼリーの素)」を使った時短料理を学習。メニューは、塩こうじのみの味付けで作るラタトゥイユと鶏ハム、とうもろこしの粒と芯も使ったコーンライス、デザートはアガーで固めた甘酒と牛乳のゼリーです。アガーは常温で固まり、溶けにくいという特性があり、ゼリーにして手土産として持ち運ぶのに最適と、商品案内の掲載回数が少ないこの商品の良さも知りました。出来上がったメニューは、ワンプレートにして「おうちカフェ」を皆で楽しみました。塩こうじを初めて知った人、使っていたがレパートリーが増えた人…今回の塩こうじに特化した調理体験、好評でした。



〈2019年度第2回定例理事会 2019年6月27日開催〉

〔審議事項〕●2019年度第45回通常総代会のまとめ確認の件(その2)●2019年度総代定数確認の件●執行役員選任の件●消費税改正対応に伴うシステム改修費用を予算外支出する件

〔報告事項〕●2019年度理事会設置委員会委員および委員派遣に係る関係団体等確認の件(その2)●内部統制に関する報告●監事(公)意見書への対応の件●組合員活動委員会報告●商品活動関連報告

〔報告事項〕●組合員活動委員会報告●商品活動関連報告●子会社関連会社への役員員の派遣に関する件●常任理事者会決議事項報告

〈2019年度第3回定例理事会 2019年7月18日開催〉

〔審議事項〕●2019年度第45回通常総代会のまとめ確認の件(その2)

〔報告事項〕●組合員活動委員会報告●商品活動関連報告●子会社関連会社への役員員の派遣に関する件●常任理事者会決議事項報告

今後の理事者会日程(予定) 10月24日(木)・11月21日(木)

7月のわたしたち

2019年7月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数	248,459人	[102.0%]
加入	6,739人	[88.3%]
脱退	5,311人	[104.7%]
総事業高	10,250,610千円	[95.8%]
共同購入事業	9,769,742千円	
弁当配食事業	97,082千円	
生活文化事業	113,402千円	
生活支援事業	23,624千円	
その他事業	246,760千円	
出資金	6,562,845千円	[98.7%]
1人あたりの出資金	26,414円	[95.8%]
1人あたりの利用高	5,392円	[97.5%]

東都生協NO₂測定濃度分布図(2019年6月)

2019年6月6日～6月7日に測定したNO₂(二酸化窒素)の測定結果

東都生協は「身近な所の空気を実際に測り、自分たちで確かめ、きれいな空気を取り戻すにはどうすればいいか？」を考えていただくことを目的に、1988年からNO₂(二酸化窒素)測定活動を実施し、測定結果を「大気汚染測定運動東京連絡会」※に提供しています。この連絡会では生協の他、さまざまな団体から集めた測定結果を基に、大気汚染の改善を求めて運動を展開。毎回の地道な測定活動の積み重ねが、大きな運動を支えています。

測定日の概要

測定日：2019年6月6日(木)午後6時～6月7日(金)午後6時
※前後2時間を有効
天候：6月6日(晴れ/曇り)、6月7日(曇り/雨)
風速：6月6日(1.8m/s)、6月7日(1.8m/s)

測定規模	・参加人数：198人 ・カプセルの配布数：218個 ・カプセルの返却数：201個 (回収率：92.2%) ・有効測定数：154個 (有効回収率：76.6%)
------	---

測定結果

①今回の測定結果は、以下になりました。昨年(2018年6月)の平均値(0.016ppm)より若干高い数値になりました。

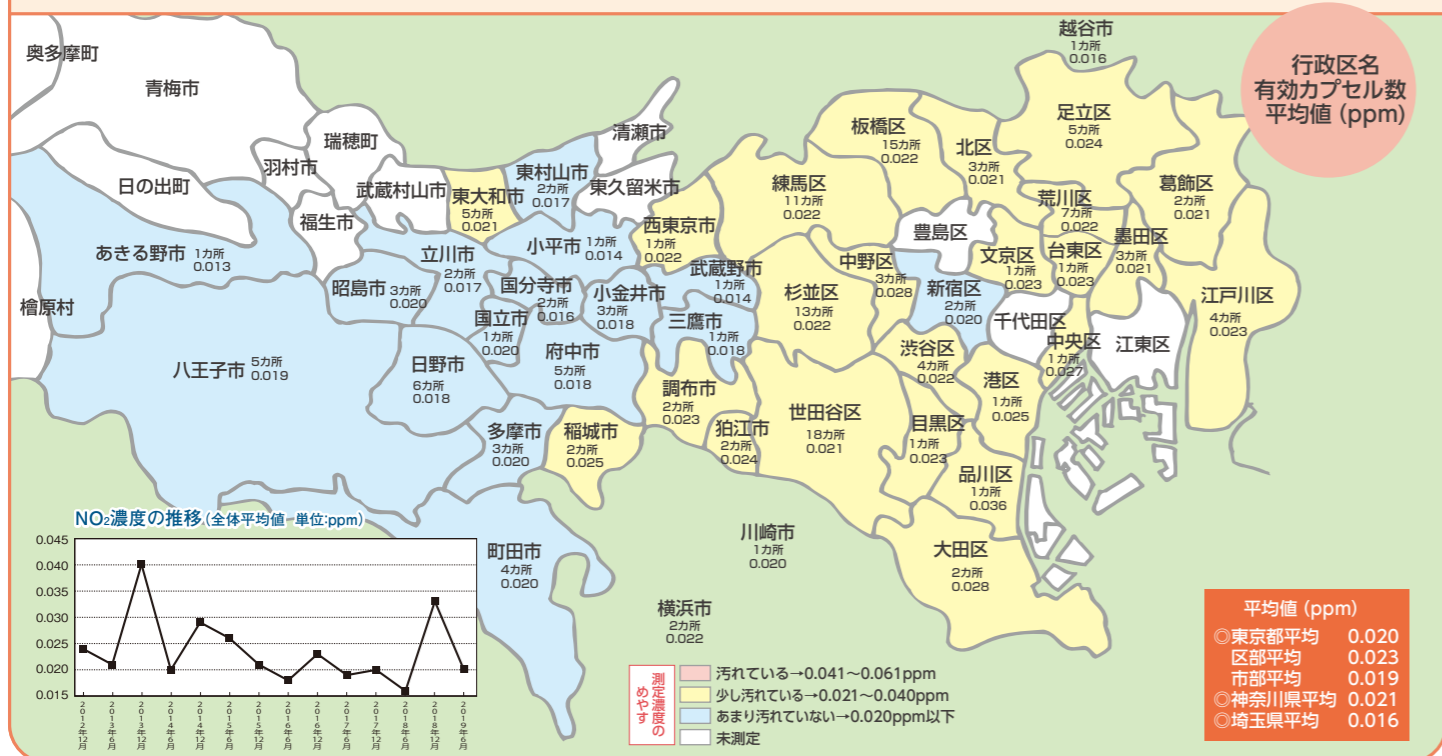
※()は前年
全体：0.020(0.016)、東京23区：0.023(0.018)、東京多摩地域：0.019(0.015)、埼玉県：0.016、神奈川県：0.021

②都内の大気汚染常設監視測定局が測定したNO₂平均濃度は、以下の結果でした。

道路沿い：0.026ppm、住宅地：0.016ppm
※環境省が定めたNO₂の基準値は「0.04～0.06ppmのゾーン、またはそれ以下であること」とされています。

大気汚染測定運動東京連絡会

大気汚染測定運動に参加する各地域実行委員や団体の自主的な活動を基盤とする連絡会です。きれいな空気を取り戻し、健康と環境を守り、大気汚染による健康被害を防ぐことを目的に活動を進めています。東京連絡会全体で取りまとめた測定結果は、東京都や環境省に報告され、有害物質の排出抑制を進めるための貴重なデータとして活用されています。



Pick up!

この日も活発な意見交換の後、新商品57品、季節商品である催事商品16品、リニューアル商品11品の合計84品目が確認され、9月～10月の商品案内でのデビューが決まりました。



2019年度 第3回商品委員会

開催日：6月28日 会場：さんぼんすぎセンター

商品案内に登場する全ての新商品は、商品委員会によって一つひとつ東都生協にふさわしい商品かどうかを検討した後、取り扱いの確認をします。委員の任期は1年で、ブロック委員・とーと会メンバーから地域の推薦を受けて選ばれます。委員は、年度の始めに商品委員会ガイダンスを受け、商品評価するのに必要な知識を身に付けます。毎月の委員会前には「農産物ガイド」「商品ガイド」など、検討される農産物がいつ、どのような農薬や肥料を使って育てられたか、加工食品なら原材料の原料国やレシピ、調理法などが記載された書類が送られ、委員はそれらに目を通し委員会の準備をして参加します。

当日は商品部より、今回検討する商品の中で特におすすめの商品についての解説と、提案商品の実物が展示されます。委員は商品を手にとって、大きさやパッケージのデザインを確認することはもちろん、商品表示と資料の内容から読み取れる商品の品質や価格についてそれぞれ検討し、職員に対して質問します。品質や安全性について、特に関心の高い組合員ならではの鋭い質問が飛び交います。その結果、納得できないものがあれば商品が取り下げになることもあります。

この日も活発な意見交換の後、新商品57品、季節商品である催事商品16品、リニューアル商品11品の合計84品目が確認され、9月～10月の商品案内でのデビューが決まりました。

食の未来づくり運動

私の宣言

東都生協で扱っているものを食べることが、日本の農業を支えていると思っています。
(豊島区 大根田菜穂子)

輸入品が多いので、国産品をなるべく購入。
(小金井市 星野浩寛)

- 1 食料自給率の向上
 - 2 日本の農業を元気に
 - 3 持続可能な社会に向けて
- 1人が5人に地域で「食の未来づくり運動」を伝え、その輪を広げよう

「魚のゆりかご水田プロジェクト」の田んぼの生き物調査に参加!

—6月14日、産直米産地・JAグリーン近江が実施—

このプロジェクトは、魚道づくりや環境に優しい農業を実施することで、琵琶湖に住む魚が周辺の田んぼや用水路を行き来し、魚たちが産卵・成育できる昔ながらの水田環境を取り戻すことを目的としています。

琵琶湖につながる田んぼには、餌となるプランクトンが豊富で稚魚の産卵・成育に適しているため、「魚のゆりかご」としての役割を担っていました。しかし、一時期田んぼを畑としても利用できるよう乾田化を進め水路を深くしたことから、魚が田んぼへ上がれない状況になりました。



そこで水辺の環境を取り戻そうと、魚道を設置し、排水路の水位を階段状にすることで、琵琶湖からの魚が田んぼへ戻れるように取り組んできました。

当日は、東都生協の組合員だけでなく、地元の小学生、大学生など120人以上が参加し、用水路の整備された魚道で生き物を観察。子どもたちはたくさんの稚魚や大きなニゴロブナに大はしゃぎ! 生産者も「田んぼに琵琶湖の生き物が戻りつつあることを実感している」と話していました。

この取り組みは2017年に日本農業賞(食の架け橋の部)を受賞。世界農業遺産取得を目指しています。



参加して分かったこと!

- ギンブナは天然でクローン増殖。しかもメスしかない!
- 伝統的特産物「鮒ずし」の原料、ニゴロブナは外来種の繁殖で激減
- ブラックバス(外来種)は川を上げないので魚道にはいない
- この水田は、五方(生き物、地域、子ども、琵琶湖、農家)に良し
- 「ゆりかご水田米」は、魚の赤ちゃんと一緒に育った、安全・安心のお米

メーカー紹介 (株)ニッコー

わたしのこだわり 東都鶏ごぼうしゅうまい
(規格/12個 288g/本体価格398円)

東都生協の南国元気鶏をふんだんに使用し、生産の前日にごぼうを自社製の魚介スープに一晩寝かせ、うま味をきかせました。



組合員からの声

- かむたびにごぼうの香りが口中に広がります。
- 1個にボリュームがあるので、家族みんなが大満足です。

わたしのこだわり 東都えびしゅうまい
(規格/8個 216g/本体価格380円)

えびと南国元気鶏が引き出す食感とうま味だけでなく、産直生産者の登米ライスサービスの米粉が皮と具に混ざり、もちもち食感とプリプリ感がアップ。



組合員からの声

- えびがたっぷりなので、えび好きにはたまりません。
- えびと鶏挽肉のバランスが良く、いくつも食べられます。

1984年の創業以来、「自分の子どもに安心して食べさせることができる食品を作る」をモットーに国産原材料を優先して使用し、余計な添加物は使用しないようにしてきました。8年ほど前より自社農園を開始し、よりこだわりの強い冷凍食品を作っています。

(株)ニッコーからのメッセージ

長年、東都生協の組合員の皆さまと一緒にたくさんの交流をしてきました。食の環境は昔と比べ、こだわりよりも価格を重視する傾向がありますが、弊社は東都生協と一緒にこれからも厳しい基準で生産し続けていきますので、今後ともよろしくお願ひします。



今月のつぶやき

事故、災害、火災、地震…災難はいつ訪れるかわかりません。そのための備えとして保険に加入していますが、今回特集を担当して初めて、自分の入っている補償内容を把握できていないことに気がきました。皆さんも、「いざという時」にあわてないためにも、幸せな老後を送るためにも、保障内容を今一度見直しましょう! (Y.K)

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：国営ひたち海浜公園のコキア(和名/ホウキギ) 昔はホウキの材料に使用されました

東都生活協同組合