

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2020
No.436

1

CO-OP
東都生協だより

若手生産者が
食の未来をつくる!

今月の
産地

伊藤農園(熊本)



産直の東都生協

産直の東都生協



伊藤農園(熊本)



伊藤さんご夫妻



おいしい上に、日持ちも良い品種です。



有機いちご「恋みのり」

参考価格：498円(税込537円)
企画：1月2回新登場

「水の都」熊本から 有機いちご「恋みのり」新登場！



①親株の手入れ ②親株の灌水(水やり)
③定植後の葉かき・ライナー(茎につく新芽)除去
④伊藤さんご一家

至難の有機いちご栽培

育苗、土づくり、管理…気遣いの連続です

伊藤農園のいちごづくりは「苗半作」(良い苗ができれば半分はできたようなもの)といわれます。苗の状態が蒸し暑い夏を越えるため、病害虫の発生も多く最も気を遣いますが、病気を発生させないために、水量の微妙な調整など、職人の技で育苗しています。

土づくり…普通のいちご農家よりも早く、6月に畑に有機肥料を入れて畝立てし、全面をビニールで覆います。これにより定植まで土中は適度な温度・湿度が保たれ、畑丸ごと発酵状態になります。9月にふかふかの畑に苗を植え、12月にはおいしく育ったいちごを収穫します。

栽培管理…収穫は5月までの半年間。その間に一度でも病気や害虫が蔓延すると収穫量は激減するので、いかに株を健康に保つかがポイントです。伊藤農園では、納豆菌・乳酸菌・酵母菌などからなる自家製資材を定期的に散布し、いちごを健全に育てています。

「恋みのり」とは 近年九州で開発された、香りが強く甘み・酸味のバランスも良い「恋みのり」の特徴は実の硬さ・輸送性・日持ちに優れ、輸出にも向いています。いちごは普通、収穫後の追熟はしないため、味は収穫時の熟度に大きく左右されますが、実がやわらかく輸送に適さないという問題があります。その点、「恋みのり」はぎりぎりまで熟してから収穫が可能。おいしい状態でお届けできます。

九州で近年生まれた品種です。



トップ3に入るいちごの生産量

美しい水に恵まれた熊本県では多くの農産物が生産され、中でも「いちご」は全国3位の収量を誇ります。有機いちご「恋みのり」の産地・「伊藤農園」は山鹿市菊鹿町にあります。背後に「八方ヶ岳」を控え、熊本平野を見下ろす中山間地。九州とはいえ朝晩の冷え込みはきつく、この寒暖差を利用したおいしい果物や野菜が栽培されています。いちご・米・栗・アスパラガスなどの他、近年ではワイン用ぶどうの栽培面積も広がっています。

伊藤農園のいちごづくり

いちごは、苗づくり6カ月、定植して収穫終了まで8カ月と、1作に1年以上かかります。長期にわたり有機農法で病害虫対策をし、健全に管理するのは至難の業。他の農作物に比べ有機いちごの流通量が圧倒的に少ないことから、その難しさを想像していただけるのではないのでしょうか。伊藤農園では、就農当初の4年間、毎年1万株を超える苗が病気で全滅、3年前にやっと苗ができ、2年前に有機JAS認証を取得。昨年からは安定出荷が可能になりました。「そのまま口にするいちごだからこそ、安全なものを作りたい」との思いから試行錯誤を続けています。

それでも有機栽培にこだわります

「発展途上国の開発に従事した20~30代でしたが40歳を迎え、今後は次世代に何かを残したいと、人生の集大成として農業を選びました。なぜ有機いちごなのか?とよく聞かれますが、一つはいちごのない国に住んでいた当時、次男がいちごが食べたいと言ったこと、もう一つは有機いちご栽培がこれほど難しいと知らなかったことです。残念ながら、後進するギアを持ち合わせていないので、失敗を繰り返しながらも道なき道を前進しています」
(生産者・伊藤将宏さん)

東都生協がお届けする、その他のいちご

とちおとめ
(栃木おいしい会・
埼玉産直センター)
酸味が少なく甘み強いのが特徴です。



さちのか
(ながさき南部生産組合・長崎)
果皮は濃い赤色に染まり果肉や中心も淡い赤色。甘みと酸味のバランスが良いしっかりした果肉が特徴です。



さがほのか
(日野江マルタと国見マルタ・長崎)
果実は円錐形で大きく、香りが良く、中の果肉が白いのが特徴です。



ゆうべに (JAたまな・熊本)
大粒できれいな円錐形。スマートで見た目の良さも特徴。甘みと控えめな酸味のバランスが良く、フレッシュな果汁と食感、豊かな香りが口の中に広がります。

旬のレシピ

いちごは果物じゃない!?

皆さん、いちごやメロンは「果物」と思って食べていませんか？ところが、農林水産省はこれらを「果実的野菜」とし、作付け面積など生産に関する統計でも野菜に分類しているんです。

これは、「おおむね2年以上栽培する草本植物や木本植物で、果実を食用とするものを「果樹」として取り扱う」としているため。したがって、一般的にあまり果物とは呼ばない栗や梅などが果樹扱いとなり、果物と呼ばれることの多いいちごやメロン、すいかなどは(いずれも1年生の草本植物なので)野菜に…。ちょっとビックリですね。

(農林水産省HP「果樹とは」より)

Attention, please!!
[アテンション・プリーズ]

いちごはお好きですか?
オリジナルの食べ方、思い出などありませんか?
裏表紙「新年クイズ」の答えと一緒に送ってくださいね。



いちご入りあんこ玉

- 材料(9個分)**
いちご.....9個
ゆであずき缶.....1缶(430g)
水.....1カップ
かんてんパウダー.....1本(2g)
砂糖.....大さじ1
- 作り方**
1. いちごは洗ってヘタを取り、水分を拭く。
2. 鍋にゆであずきを入れて中火にかけ、ヘラで混ぜながら水分をとばして硬めのあんにし、粗熱を取って9等分する。
3. ラップに(2)を置き、いちごを包み丸める(9個作る)。
4. 小鍋に水を入れ、かんてんパウダーを振り入れて火にかけ、混ぜながら中火で2分煮たら火を止め、砂糖を加える。
5. (3)に(4)をかけ、固まりかけたら(4)を再びかける(2~3回繰り返す)。

若手生産者が 食の未来をつくる!

2020年を迎えました。年が変わっても私たちの願いは、未来に食をつなぐこと。

1月号では、生産者の高齢化が進む産地を支え、「いのちをつなぐ大切な食べ物を未来へつなげたい」との思いで日々奮闘している、新世代・若手生産者や、次の時代を担う若者たちを紹介します。



トマトが苦手な私が 感動したトマト

久保産直会 高原露地トマト生産者
伊藤昇太さん 就農歴3年

私にはトマトが苦手でした。でも、農業の研修先で食べたトマトのあまりのおいしさに衝撃を受けました。「こんなトマトを自分で作りたい」という気持ちはどうしても抑えられなくて、このトマトの産地・久保産直会に入りました。

毎日毎日、先輩方から本当にいろいろなことを教わりますが、一番見習うべきは、先輩たちのトマトに対する姿勢です。少しでも時間があれば、よその畑を訪ね、時に議論を交わし、また農業委員会の方と最新技術の実験をする。おいしいトマト作りに役立つのであれば、どんなことでもすぐに自分の畑に取り入れる。その先輩方の姿に、「農業は一生勉強なんだ」と強く感じさせられます。

まだまだ未熟者で、今も先輩方の指導を受ける毎日ですが、よりおいしいトマトをもっと大勢の方々に提供できるよう頑張っています。

食卓に笑顔が 生まれるいちごを 作りたい

(農)埼玉産直センター いちご生産者
関口万里子さん 就農歴14年

いちご栽培は、苗作りから定植・栽培管理・収穫までほぼ1年間、ずっといちごと向き合う日々です。その間、「暑くないかな? 寒くないかな? のど渴いてないかな?」と、まるで子どもを思う母親のように、あれこれと心配です。

私自身3人の子供がいますが、「いちご作りと子育てはよく似ているなあ」と思いますが、どちらも生き物相手、待ったがきまません。「体が2つ3つほしい!!」とよく思います。また、重い資材の上げ下ろしや機械の操作など「男性にはかなわない」と落ち込むことも。それでも大切に育てたいいちごが実った時や「おいしい!」と言っていたいた時の喜びは、どんな苦労も吹き飛びます。

「この先も前進あるのみ!!」、一歩一歩成長していきたい。食卓に笑顔が生まれる、そんないちごを作れたら、生産者としてこれ以上の幸せはありません。



小さくても 未来の地球に貢献 できる農業を

JAやさと 有機農業
黒澤晋一さんご夫婦 就農歴5年

2015年、2年間の有機農業研修を経て独立就農し、夫婦2人で2ヘクタールほどの畑を耕しています。小さな有機農家には「働き方改革」なんてどこ吹く風ではありませんが、それでも作業の合間に聞こえてくる鳥の声で季節の移ろいを感じ、時折吹く心地よい風で心を奪われる経験をする、本当に農業に従事できて良かったと思います。

2019年は国連総会が採択した「家族農業の10年」のスタートの年でした。環境保全や持続可能な未来のために、農村で営まれる小さな家族農業を守ろうとする動きが世界中で始まりました。私たちも、微力ながらも未来の地球に貢献できることを願っています。

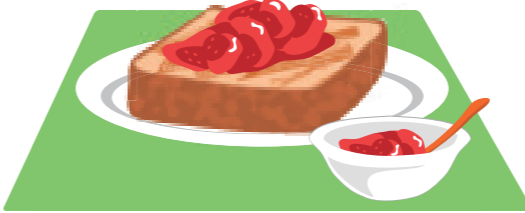
皆さまの心からの応援が、日々の農作業の励みになります。自然の恵みに育まれた野菜たちが皆さまの食卓に並び、農村と町のくらしが笑顔でつながることができれば幸いです。



おすすめメニュー
いちごジャム

材料(4人分)
いちご.....600g
グラニュー糖.....300g
レモン汁.....大さじ2

作り方
1. いちごは洗ってヘタを取る。
2. (1)にグラニュー糖をまぶし、30分ほど置く。
3. 鍋に(2)を入れ、レモン汁を加えて火にかけ、煮立ったら弱火にして途中アクを取りながら煮詰める。
※鍋はホウロウカステンレスのものを使いましょう。



東都生協の安全基準について

農薬・残留放射能検査

東都生協では、東都生協所有の残留放射能測定器により商品の放射能検査を行い、検査結果をお知らせしています。いちごについても毎シーズン、ゲルマニウム半導体検査器で複数回行っています。一昨年も放射性ヨウ素(ヨウ素131)、放射性セシウム(セシウム134、セシウム137)いずれも「検出せず」でした(検出限界値 1Bq/Kg)。今シーズンも昨年12月から検査を行っています。

今までも、そしてこれからも 東都生協は「食と農にこだわる生協」 であり続ける!

東都生協理事長 風間 与司治

—昨年、台風のために「食の未来づくりフェスタ」が中止になりました。

風間 フェスタは食の未来づくり運動そのものであり、食と農についていろいろなメッセージを発信できる場ですので、中止は残念でした。ただ、メッセージを発信することは、日常の事業と活動の中でもしているので、それを続けていくことが大切だと思います。

—例えば、どういう方法ですか。

風間 すでに農家のプチランチやさまざまなイベントなどで食と農についての学びの場を持っています。実際、多くの方の参加があり、農産物を目で見えて食べて納得してもらえると東都生協に加入していただける確率は高いんです。今は、共働きの当たり前になり、個々人の時間の使い方も多様化していますから、「学習会」形式では参加者を集めることは難しくなっているの、時代に合わせた情報発信方法は常に課題ですね。



—何か新しい策はありますか。

風間 最近、食と農に危機感を持って情報発信をする若者が増えていて、そういう人たちと話す機会を持っています。農学部のない

大学でも食と農に関するサークルを作ったり、卒業後は、起業したりNPO法人を作って頑張っている。若い人たちはネットを使ったりフットワークがいいでしょ。だから彼らと何か一緒にできないかと考えています。

—若者には危機感があるんですね。

風間 そういう人が増えていて実感しています。危機感と言うなら、切実なのが生産者です。高齢化、後継者不足、耕作放棄地の増加など…問題が目の前にある産地は、10年後が想像できます。このままだと間違いなく生産量は激減します。

でも産地も努力をしています。収穫後の選別や荷造り、あるいは加工販売は組合が負担する。そうすれば生産者は作ることに専念できます。新規就農にも力を入れています。今は国や県から助成金も出ますから就農者の収入も安定していますし、外国人労働者への福利厚生もしっかりすすめています。

—東都生協としてできることはなんでしょう。

風間 産直は安全・安心な農産物を組合員が定期的に利用することで、価格が安定し、農家経営が計画的に成り立ちます。その事を組合員に伝え、産地と交流をして応援し続けることです。産地は、農業が破綻すると地域が破綻します。それは食に影響します。

—昨年は特に大型台風が多く、産地への影響は甚大でした。

風間 今後は、「大型台風などの自然災害が起こる」ことを前提に考えていく必要があります。高齢化に加え、被災のタイミングで農業を辞める人が必ずいます。だから何度も言いますが、交流を続け、「応援している」ことを伝え続けることです。募金、現地支援、少々傷んだ農産物の安価での引き取りやジュースにするとといった工夫など、東都生協が昔からしてきた支援を地道に続けていくことが大切です。また、全国の生協と、経験上知り得た情報交換や、不足品の譲渡など、さまざまな連携も視野に入れたいですね。

台風などがあると、組合員から「産地は大丈夫?」という連絡がたくさんきます。職員が現地支援に行くと、産地からは「元気が出た」という感想をもらいます。

—食と農以外にも災害へのアプローチですね。

風間 災害というか環境ですね。エネルギー問題も含めて事業・活動の柱として進めていく必要があります。でも、何か新しい活動というよりも、東都生協はもう30年以上前から持続可能な社会づくりをしてきました。自然の生態系の力を利用したの作物づくり、NO₂測定、リサイクル洗びんセンター設立(資源循環と障害者雇用)など、時代が今、追いついてきた感じなんです。だから、自分たちのしてきたことに組合員も職員も自信を持っていただいよと思います。

「東都生協に聞けば、ちゃんと答えてくれる」と思っていたように、食と農、そして環境・エネルギーについても、地道に活動を続けていくことが東都生協の役割ですから。



次の時代を担う若者たち

東都生協では、未来の食の担い手である若者が安心して農業に従事できるように、また私たちがこれからも安心してお米を食べ続けられるようにと、農業高校が作るお米を企画し応援しています。



庄内農業高校田植え実習

夢は日本一のお米を作ること

山形県立庄内農業高等学校 食料生産科3年 佐藤 大空

私が米作りをする中で最もうれしいことは、秋に立派に育ったお米を収穫することです。もちろんお米ができるまでは、炎天下での作業や手間がかかる作業など、たいへんなことだらけで、難しさを実感していますが、おいしいお米を作るために仲間と一緒に栽培管理に励む毎日は充実しています。納得のいく出来のお米ができると、苦労も吹っ飛び「今年も頑張ってた良かった」と心から思います。



庄内農業高校の皆さん

目標は、全国の食味コンテストで日本一になることです。そして、組合員の皆さんに「おいしい」と言ってもらえるような、おいしいお米を作るためにこれからも一生懸命に頑張ります。



庄内農業高校 佐藤さんの作業風景

農業高校応援リレー米

東北地方の5つの農業高校の生徒が育てたお米を産地リレーでお届けします。参考価格1kg600円(税込648円)

お届け品目一覧

登録ご希望の場合はコールセンターまでご連絡ください

高校名	銘柄	栽培区分
水沢農業高校(岩手)	ひとめぼれ	産直
大曲農業高校(秋田)	あきたこまち	産直
秋田北鷹高校(秋田)	あきたこまち	産直
庄内農業高校(山形)	はえぬき	産直
会津農林高校(福島)	コシヒカリ	産直

※原料手配の関係で5校すべてをお届けできない場合があります。

東都生協商品部 小俣 徹 職員(米担当)

農業高校の生徒さんにとって、自分たちで生産したもの(お米)を通して東都生協の組合員(消費者)とつながり「食べていただいている」という体験は、とても貴重ではないでしょうか。将来の職業に農業を選択した時に、この経験が大きな財産になってくれると私たちも嬉しいです。

近年、大型化し猛威を振るう台風をはじめとする自然に対して、人間にできることは限りがあります。自然と闘うのではなく、自然と共生すること、一体となることが大切だと痛感しています。

若い高校生の皆さんには「自然と共生し作物を育てる」ことを体感してもらい、一人でも多くの人に希望をもって生産者になってほしいと願っています。一方、組合員の皆さんには、農業高校応援リレー米をご利用いただき、生徒たちと結びついた絆の糸と一緒に「太く」してほしいと思います。利用することが「未来の生産者」の希望につながるかと信じています。

台風15号・19号の影響

▶「食の未来づくりフェスタ2019」中止について

2019年10月12日(土)に開催予定でしたが、超大型の台風19号接近に伴う荒天、交通機関などへの重大な影響が予想され、来場者の安全を確保するために、急遽中止の判断をいたしました。自然災害は今後も起こる可能性が十分あります。気象状況がくらしに大きな影響を与え、地球環境が食の未来を左右することなどを認識し、私たちにできることを考えましょう。

▶被災生産者への応援メッセージ

台風などが来るとわが家から食品がなくなります。牛乳、ヨーグルト、野菜…産地あつてのわが家の食卓。応援します、復興を!

自然相手のお仕事は大変かと思えます。これまでもこれからもずっと応援しています。頑張ってください!

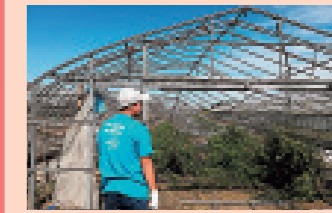
半分傷んだような作物も買いたいです! 売ってください!

「産地直結」はこういう時に言う言葉。一緒に頑張りましょう!

状況が分からず心配するしかありませんでしたが、ご無事なら何よりです。

▶支援募金の取り組みについて

東都生協では、台風15号・19号によって被災された産地・メーカーの支援募金を行いました。組合員の皆さんの応援と温かい気持ちは、被災された生産者への大きな励みとなりました。ご協力ありがとうございました。



台風被害により倒壊したビニールハウス(原産食料センター)

(集まった募金額などは組合員活動情報紙「ウォ」や、ホームページなどでお知らせします。)



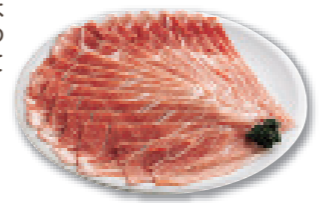
Q. 9月2回企画「干葉のこめ豚小間切(バラ凍結)400g」には肉の部位の記載がありません。載せてください。

A. 当該商品は、主にモモ・肩肉の他、ロース肉・肩ロース肉・バラ肉なども併せて使用していることから、使用部位記載を行っていませんでした。今回のご要望を受け、商品案内の修正が間に合うタイミングから、主要部位である「モモ・肩肉など」を商品説明文に掲載していきます。

Q. 家族の年齢が上がったので、「皮なし鶏肉」「脂身の少ない豚肉」などの商品をもっと充実させてほしいです。

A. 現在、「皮なしの鶏肉」は次の商品などを取り扱っています。

- ・南国元気鶏皮なしムネ切身550g
- ・南国元気鶏ムネ肉角切り(チャーハン・親子丼用)300g
- ・南国元気鶏ムネ肉
- ・便利カット400g
- ・太陽チキン皮なしムネ200g
- ・いわて純育チキンムネ



比較的脂身の少ない豚肉としては次の商品などがあります。

- ・かその豚モモ赤身薄切(分包)200g
- ・かその豚モモ細切200g
- ・かその豚モモしゃぶしゃぶ用160g×2
- ・かその豚モモ切落としちよこ薄切250g

各商品は隔週から月1回程度で企画していますので、ご検討ください。



Q. 「かその豚モモ挽肉」は気に入っているのですが、ぜひ取り扱いの再開をお願いします。

A. ご愛用の「かその豚モモ挽肉(バラ凍結)300g」は、現在はおおむね1カ

月に2〜3回の頻度で企画しており、直近では1月4回に企画予定です。商品案内に掲載する際には次回予定も掲載していますので、ご確認ください。



Q. 2019年10月からゲノム編集食品の流通が許可されましたが、表示の義務化などはありません。東都生協の考え方と取り扱いについて伺いたいです。

A. 東都生協としては、GMO(遺伝子組換え作物)と同様、ゲノム編集食品の取り扱いを行わないことと、取り扱わざるを得ない場合(原材料の入手困難、価格の差異が大きいなど)が出てきてもゲノム編集食品ではない商品の併売(豆腐、納豆など)を目指します。

東都生協は、「ゲノム編集食品とは何か」を正しく理解するために学習会などを開催していますが、ゲノム編集食品自体を否定するものではありません。

現在の研究段階では、ゲノム編集食品の一部技術には「リスクが少ない、またはない」との科学的知見が大半を占めています。ゲノム編集食品が危険だと断定する科学的な根拠がないのも事実であり、予防的措置の立場から欧州司法裁判所(ECJ)では、従来のGMO同様の規制を適用する(表示の義務化を含む)と判断しました。

しかし、これらの知見や予防措置が30年、50年後の安全を保証するものでもありません。消費者が「食すかどうか」を自分の意思で選択できる状況を最低限確保することが必要で、そのためには製造者の届け出義務と商品表示を徹底すべきだと考えます。

日本は、すでにカロリーベースで62%の「食べ物」を海外に依存しています。使用添加物・農薬などの化学物質も国により多種多様、輸入する際の残留基準値の緩和も進む中、GMOやゲノム編集食品を複合的に摂取した場合のリスクまでは想定できないため、不安は払拭できません。東都生協は、多くの組合員からの不安の声を受け、国に厳格な表示を求め、組合員に正確な情報提供を行うとともに、「すべてのゲノム編集食品への規制と表示を求める」署名にも取り組んでいます。

Q. 千葉県の皆さんは台風被害で大変な思いをされ、牛乳などの出荷もできず、牛も乳房炎を起こしているとか。義援金の募集をすべきでは?

A. 2019年9月9日の台風15号により関東圏、特に千葉県が大災害に見舞われ、東都生協の取引産地やメーカーも大きな被害を受けました。この状況を踏まえ、9月23日から「支援募金チラシ」を配付。組合員の皆さんの温かな「支援募金」へのご協力をお願いします。



こだわりの食べ方

れんこんの好きなレシピやエピソードはありますか?

コメント 大好きで毎週注文しています。わが家はれんこんキンピラに必ず酢を入れます。普通のキンピラでは物足りないです。
東村山市 ペンネーム:ヤツガシラ

コメント 肉団子のつなぎとしてすり入れたり、寒い時にはみそ汁にもすり入れます。
荒川区 中神節子

コメント よく注文します。はさみ揚げ、サラダ、おでんにも入れて食べています。
八王子市 ペンネーム:ななまる

コメント すりおろしたれんこんをスープに入れるとルウの代わりになり、冬は体を温め、のども守ってくれるのでお助け野菜です。
練馬区 齊藤千恵子

コメント れんこん、マヨネーズ、わさびを和えると最高にうまいです。子どもも大好き!
杉並区 松野真由美

コメント 食パンにモzzarellaチーズと薄く切って煮たれんこんを数枚のせてトーストするとおいしいです!
文京区 上杉恵美

コメント 地球温暖化で台風も強大化しています。みんなでCO2を減らすようにして生活ができたらと思います。
日野市 阿部国夫

コメント MOGMOGは、「明るい、優しい、ためになる、楽しい、分かりやすい」冊子です。
葛飾区 藤田達枝

コメント 初の投稿です。お料理のレシピを、切り抜いて集めています!
北区 井伊幸子

コメント 共済は安い掛け金で、手厚い保証。しかもスムーズな支払いで本当に助かりました。
世田谷区 ペンネーム:ガッキー

コメント MOGMOGの表紙の写真に癒されています。これは何?(10月号)と、とっても気になります。説明があるといいなー。
中央区 佐藤春代
※裏表紙の一番下に小さい文字ですが、説明をしています。10月号は国営ひたち海浜公園のコキア(和名ホウキギ)でした。

コメント レシピを楽しく読んでいます。子どもの献立に悩むので、お肉とコンビにしたレシピはとても興味があります。
三鷹市 池田幸加

コメント NO2測定濃度分布図を昨年と比べてみたら、汚れている所がなくなっていたり、数値がずいぶん良くなっていますね!
練馬区 ペンネーム:赤い椿

食の未来づくりに賛言 今、産直で野菜を注文しています。産直を主とした活動をしている東都生協にも期待をしています。
新宿区 作本きよ子

食の未来づくりに賛言 外国産の肉、果物など、できるだけ買わない。国産を買い、食料自給率を上げようと、声を上げたい!
江戸川区 黒田節子

食の未来づくりに賛言 去年娘が生まれ、祖母が亡くなりました。3カ月しか一緒に過ごせなかったけど、祖母から習ったレシピで将来娘と一緒に料理をしたいです。じゃがいもの煮っ転がしが特に絶品!
八王子市 ペンネーム:さきちゃんババ





<2019年度第6回定例理事会2019年10月24日開催>

- 【審議事項】** ●第46回通常総代会委員等の構成確認の件
 ●一般社団法人日本有機農産物協会への加入に関する件
 ●新基幹システム運用に関わる業務支援サービス費用支出の件
- 【報告事項】** ●組合員活動委員会報告
 ●商品活動関連報告
 ●利用高に応じた個配手数料減免制度の条件変更の件
 ●緊急対応に伴う代替え供給の件
 ●2019年度第1回総代会議の開催に関する件
 ●常任理事会決議事項報告

今後の理事会日程(予定) 1月23日(木)・2月20日(木)

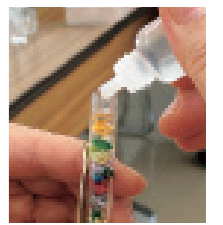
10月のわたしたち 2019年10月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数	248,098人	[101.0%]
加入	10,481人	[81.4%]
脱退	9,414人	[111.3%]
総事業高	17,577,335千円	[96.1%]
共同購入事業	16,751,627千円	[96.1%]
弁当配食事業	164,769千円	
生活文化事業	190,976千円	
生活支援事業	39,500千円	
その他事業	430,464千円	
出資金	6,503,890千円	[98.6%]
1人あたりの出資金	26,215円	[95.8%]
1人あたりの利用高	5,336円	[97.7%]

ステキなハーバリウムボールペン

10月2日 石神井ブロック委員会

東都人材バンクから榎本良枝さんを講師に招き、初心者にも簡単にできるハーバリウムのボールペンを作成。細い針金を使って花を入れていくのは至難の技! 色やバランスを考え、最後にハーバリウムオイルを入れて完成です。作品は個性豊かなものばかり。オンラインワンの作品に、みんな大満足の1日でした。



完成した私カラーのハーバリウムボールペン

まずは身の安全を! 地震対策まるわかり講座

10月8日 第7地域委員会

大規模化する自然災害が間断なく続く中、「住まいとまちづくりコープ」の千代崎一夫さん・山下千佳さんに地震対策を中心に講義していただきました。被災画像のスライドでは改めて災害の怖さを実感。身の守り方・自宅避難ができる備え方・役立つ防災用品の紹介も具体的によく分かりました。日々更新される災害対策の情報を得て、日頃から備えねば…。質疑応答では、ペット対策や、避難所の大変さなど話は尽きませんでした。



◀水とお湯で「安心米」を作り、比べてみました。水でも十分おいしい!

▼頭と目の守り方を一緒に実践。まずは自身の安全確保が最優先。



魚のこと もっと知ろう!!

10月16日 豊平ブロック委員会

もっと食卓に魚を並べてほしいと、千倉水産加工販売(株)の古川信利さんを講師に「簡単に調理できる商品の試食学習会」を開催しました。魚は皮目から焼くと身が崩れないなどヒント満載のお話を伺い、「東都しめさば」を使った押し寿司作りにも挑戦。地球温暖化による海水温の上昇や海洋生物への影響など、漁業関連は年々厳しくなっています。豊かな資源を残すためにも「今何ができるのか」を考える1日になりました。



ヒロシマ・ナガサキのヒバクシャが訴える核兵器廃絶署名

ご協力ありがとうございました。

核兵器廃絶は、被爆者が心から求め、訴え続けてきた願い。この願いを実現させるために取り組む署名です。国内外の世界の全ての人々が核兵器廃絶を求めることで、核兵器の廃絶を実現することを目指しています。

東都生協は2017年度、2018年度に引き続き、2019年度も署名活動に取り組み、集まった7,756筆を「ヒバクシャ国際署名をすすめる東京連絡会」を通じて2019年度国連総会に送りました。

東都生協 LINE公式アカウント 友だち募集中!

東都生協の「LINE公式アカウント」を開設しました。毎週、商品のおすすめ情報や東都生協主催のイベント案内などをお届けしています。ぜひご登録ください!

【登録方法】

◆QRコードで追加
 スマートフォンでLINEアプリの「友だち追加」メニューから「QRコード」を選択し、右のQRコードを読み取ってください。

◆ID検索で追加 ID:@114hqxfd
 スマートフォンでLINEアプリの「友だち追加」メニューで「検索」を選択し、上記IDを入力して検索してください。
 ※友だち登録にはiOS用「LINE」またはAndroid用「LINE」の最新版の利用が必要となります。



きょうされん第43次国会請願署名とリサイクル洗びんセンター支援募金協力のお願い

◆きょうされん第43次国会請願署名

あたりまえに働き えらべるくらしを ~障害者権利条約を地域のすみずみに~

2014年1月、日本は「障害者権利条約」を批准しました。同条約は、障害のある人も障害のない人と同じように、人として当たり前の権利と自由が認められることをうたった条約です。障害のある人が安心して地域生活を送ることができる制度づくりのため「きょうされん第43次国会請願署名」にご協力をお願いします。

※署名用紙は2月1回の商品案内(1月20日~24日配付)にセット予定。署名された用紙は、供給時にOCR注文書と一緒に提出ください。

受付期間: 1月20日(月)~ 3月27日(金)

昨年は東都生協組合員からの5,622筆を含む101万筆超の署名を国会に提出! ご協力ありがとうございました。

◆リサイクル洗びんセンター支援募金

東都生協のリユースびんの洗浄などを行っているリサイクル洗びんセンターは、リユースびん商品の利用や回収率の伸び悩みなどにより、その運営が大変厳しい状況になっています。今後の仕事の確保、収入維持のために、機械の補修や洗びんラインの改修などを支援していく必要があります。同センターで働く人々がより良い環境で働けるよう、募金にご協力ください。

募金の受付期間と方法

受付期間: 1月27日(月)~ 2月21日(金)
 申込番号: 365947(1口200円)
 募金方法: 2月1回~2月4回企画のOCR注文書に申込番号と口数を記入して提出(インターネット注文でも受け付け可能)。
 ※領収書の発行はできませんのでご了承ください。

昨年は1,976,800円の募金が集まり、リユース食器のライン整備に活用する予定です。ご協力ありがとうございました。

「2030年の子どもたちへの贈りもの~わたしができるSDGs」学習会

開催日: 9月20日 会場: 東京都消費生活総合センターにて

子どもたちがおとなになったとき、世界はどのような姿になっているでしょうか。現在、地球上では貧困・餓死・戦争などさまざまな問題が起きています。SDGs(Sustainable Development Goals)持続可能な開発目標)は、人類がこれから先も、地球上で豊かに暮らし続けていくために、今! 取り組まなければならない17個の課題」のことで、2015年9月の国連サミットで採択された2030年を達成期限とする国際目標です。17の課題は相互に関係し合い、経済、環境、平和、人権など全てにつながっています。

学習会では一般社団法人環境パートナーシップ会議に所属する高橋朝美さんを講師に、SDGsの生まれた背景に地球の限界と人間の命の危機があること、自分の行動の先に誰かのくらしがあることなどを学習しました。

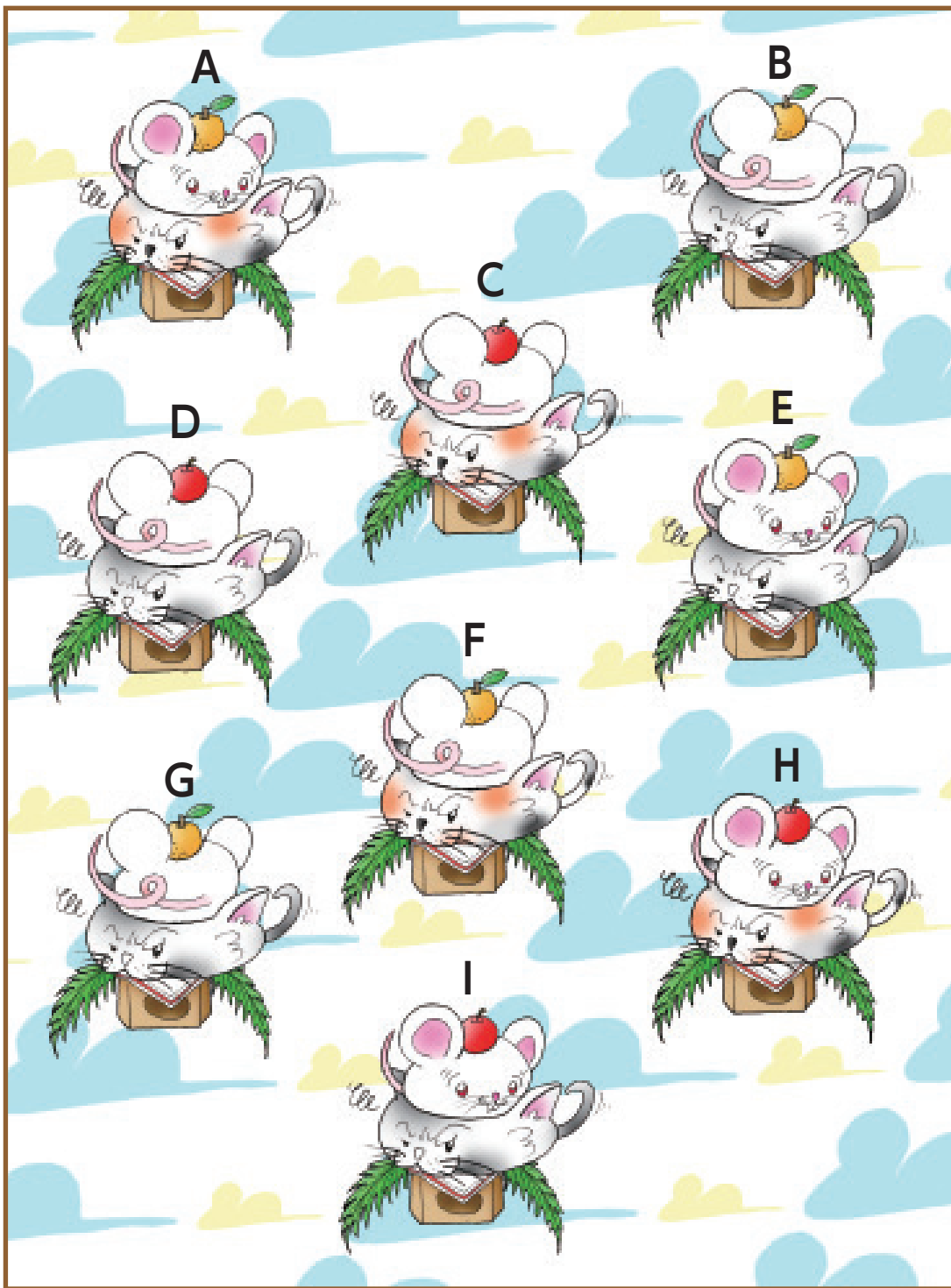
講義後のワークショップではこれからの世界はどのように変わるか、その世界に不安はあるかなどについて意見を交換。未来の世界と17のゴールとの関わりを確認し、2030年とはどのような世界になつてほしいか、実現するためには何をするかなども話し合いました。参加者からは「身近な行動でSDGsの達成に少しでも関わることが分かった」「自分事として考えられて良かった」などの感想が寄せられました。

一人ひとりの小さな行動が地球の未来につながります。子どもたちが迎える2030年の世界に、私たちおとなは責任を待たなければ!

意見をふせんに書きました。

MOG MOG

新年クイズ



問題

今年の干支はネズミ。大変！食いしん坊のネズミが鏡餅をかじってしまったよ。見つからないように変身してみたんだけど、よく見ると全く同じイラストが2つあるね。どれとどれかな。アルフアベットで答えてね！



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
- いちごは好きですか?オリジナルの食べ方や思い出を教えてください。
- 「食の未来」のために「私にできること」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!

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。



11月&12月号の答えは、「**カンツバキ**」だよ!

※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。
締め切りは1月22日(水)の消印まで有効。

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

今月のつばやき

「SDGs」、最近よく聞きますね。2030年までに達成すべき17項目の持続可能な開発目標です。日本での認知度は、まだまだ低いのが現状ですが、子どもたちの未来のために行動しましょう。一人ひとりが行動をすれば大きな力に!まずはできることから始めませんか? (M.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：七草がゆ/お正月のおせち料理などで疲れた胃や腸を休めましょう。



東都生活協同組合