

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2020
No.442

CO-OP
東都生協だより

9



今月の
産地

(農)船橋農産物供給センター

第46回 通常総代会報告

「産直」「協同」「民主」

～いのちとくらしを守るために～

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マシュマロなす(白なす)の畑
②種も自家採種します
③長さ約13cm、200g以上に育ちます
④長谷部幸夫さん(中央)ご家族

「マシュマロなす」の名付け親は組合員！

生産者たちの決選投票で決まりました

特徴が伝わる名称に改名！

当初は、「千葉の白なす」と呼ばれていましたが、2017年、このなすの食感をよりイメージできる名前を付けたい、と東都生協の組合員に大募集。組合員から応募のあった「ころなす」「ふわふわなす」「千葉のマシュマロなす」「うりぼーなす」など多くの候補作から作付け生産者で多数決を取り、最後は決選投票まで行って、「マシュマロなす(白なす)」に決定しました。

マシュマロなす(白なす)とは？

ふわとろの食感で、
味わい深いなすです。



この季節、生産者イチオシの「マシュマロなす(白なす)」



マシュマロなす(白なす)の生産者の皆さん

今月の
産地

(農)船橋農産物供給センター

産直45年、船橋農産物供給センター

(農)船橋農産物供給センターは、1975年6月、7人の生産者によって誕生した産地です。産直に取り組んで45年。千葉県の北総台地にある生産圃場で、火山灰を母材とした黒木土壌と温暖な気候を生かして、マシュマロなす、落花生、葉物や根菜類など、多彩な野菜を生産しています。

東都生協には、年間を通して産直ならではの生産物を多く供給しています。

栽培へのこだわり

同センターでは独自の栽培基準を設け、化学合成農薬や化学肥料の使用を極力控え、千葉県の慣行基準の半分で栽培を行っています。また、農薬を減らすために病害虫発生の予見目的でフェロモン剤^{*1}を利用したり、雑草対策で麦マルチ^{*2}を使用したりしています。「生産者自身が安全を心掛けることは、消費者の安全・安心と共通の利益」という考えの下、工夫と努力を惜しまず栽培を行っています。

迫る種苗法改正、新型コロナ禍について

「種苗法改正によって、農家が昔から守ってきた品種などの栽培が制限されることは、地域の文化にも関わることもっと深い審議を求めます。

新型コロナウイルスの影響で、感染予防の観点から商談や打ち合わせが実施できなくなり、情報共有のためのオンライン化もまだ課題がある状態です。産地の状況も伝えできていません。産地交流会も開催ができないため、消費者とのつながりを持つ機会が減ってしまい、大変残念です。早く皆さんとお会いできますように！」(農)船橋農産物供給センター 代表理事・戸村 慎一

^{*1}フェロモン剤:害虫のメスを誘引して捕獲し、害虫の種類を把握することで事前の防虫対策を行う(船橋農産物供給センターの場合)。
^{*2}麦マルチ:植物としての麦をマルチとして用いる「リビングマルチ」。麦で地面を覆うことで雑草の生育を抑制。麦が枯れた後は敷きわら状態になって土の乾燥などを防ぐ。

(農)船橋農産物供給センター



加熱するとトロッと
おいしい!



マシュマロなす(白なす)
参考価格: 198円(税込213円)
企画予定: 7月1回~10月2回

(農)船橋農産物供給センター 生産物カレンダー

品目	栽培月
マシュマロなす(白なす)	7月上旬~10月中旬
生落花生(おまさり)	10月~3回
ズッキーニ	6月中旬~7月上旬
赤しそ	6月中旬~7月中旬
ちぢみほうれん草	12月下旬~翌年2月中旬
ちぢみ小松菜	11月上旬~12月中旬
さつまいも(パープルスイートロード)	11月上旬~12月下旬
金時にんじん	12月下旬

船橋農産物供給センター
自慢の青果物
食へておいしい、産直でしか味わえない野菜を目指して同センターでは特徴ある野菜を栽培しています。また、赤しそで作るしそジュースなど、利用の仕方の幅を広げる提案もしています。「生落花生(おまさり)」は、味・大きさの両面で最近のおススメ品目です。

産直 協同 限定

～いのちとくらしを守るために～



職員はフェイスシールドを着けて対応



会場に入る前に、消毒の徹底と検温を実施



アクリル板で仕切られた議長席

第46回通常総代会に向けた説明の場である総代会議(第2回、第3回)は、新型コロナウイルスの影響で中止しました。総代会開催にあたり、総代の皆さんからは「こんな時期に、なぜ総代会を開催するのか」といった声も多く寄せられました。法令や定款では「総代会を開催し適正な運営をする」ことが定められています。生協法施行細則では延期も認められていますが、新型コロナウイルスの終息時期が予想できず、総代会での決議がなければ決議事項は執行できないことなどから、十分な配慮と対策をした上で予定通り開催しました。



全ての議案が可決



役員、総代は全員マスクを着用



第46回通常総代会を、2020年6月18日、ハイアトリージエンスー東京新宿区にて開催し、全議案を可決しました。今回は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、できる限りの感染防止対策を講じ、書面議決権行使も活用して、総代594人中、592人(実出席39人、書面出席552人、代理人出席1人)が出席。規模を縮小しての総代会となりました。

「新しい日常」においても、産直の東都生協は前進



理事長 風間 与司治

第46回通常総代会は、新型コロナウイルス感染症防止のため、異例の事態での開催でした。2020年度は、過去に経験のない「新しい日常」の中の事業と活動になります。感染症だけでなく自然災害環境問題など、社会不安が増加している今、人と人とつながり支え合う生協の活動は不可欠です。特に、コロナ禍において食料調達に海外依存が明らかになり、今まで以上に危機感を持ち、より一層国内農業の大切さを広め、生産者との強い絆を作る活動が重要です。6月度終了時点で共同購入事業は大幅に伸長し、供給高前年比120%以上。これは、生協宅配が生活を支える社会インフラ機能であること、物資のみならず「安全・安心」をお届けしていることの表れです。今後、新型コロナウイルス感染症の第二波、第三波を想定し、職員の健康を第一に、各種備えを万全にして組合員の期待に応えていきます。また、重要議案の一つであった「東京南部生協から事業譲渡を受ける件」については、既に約5000人の東京南部生協組合員の皆さんが商品案内「さんぼんすき」を利用していただき、双方の総代会での決定を受け、9月21日以降は東都生協の組合員として正式に仲間入りします。商品利用はもとより、食や産直などの地域活動が活発化することは心強い限りです。今年度は活動環境が大きく変わる中、新型コロナウイルスの早期終息を願いつつ、組合員、生産者、役員、職員の思いを一つに、産直の東都生協の活動を力強く前進させていきましょう。

2020年度活動方針(私たちが目指すこと)

I. 組合員活動

東都とつながる、未来へつなげる

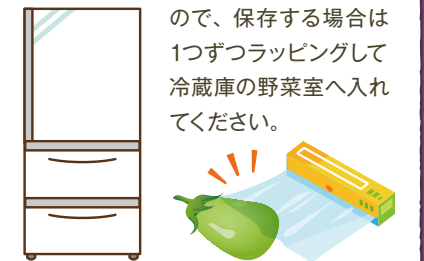
II. 事業経営・組織運営

信頼と協同を培い、くらしの要求に全力で応える

旬のレシピ

おいしいなすの見分け方と保存法

なすはトゲのある野菜です。ヘタのトゲがしっかりしているのは、鮮度の良いしるし。また握った時に弾力を感じるかどうかで、果肉の状態も確認することができます。なすは水分が蒸発しやすく、冷えすぎると縮んでしまうので、保存する場合は1つずつラッピングして冷蔵庫の野菜室へ入れてください。



マッシュマロなすのそぼろあんかけ

材料(2人分)

マッシュマロなす(白なす).....1個
 サラダ油.....大さじ2
 酒.....大さじ3
 そぼろあん
 豚挽肉.....150g
 A 酒大さじ2、水100ml、しょうゆ・砂糖各大さじ1、豆板醤小さじ1、塩小さじ1/2、水溶き片栗粉.....大さじ1

作り方

1. なすはヘタを切り落とし、1cmの厚さの輪切りにし、水にさらす。
2. 鍋に豚挽肉と酒を入れ、豚肉をほぐすように混ぜて中火にかける。豚肉に火が通ったら、Aを加え煮立てアクを取り、水溶き片栗粉を回すように入れ手早く混ぜてそぼろあんを作る。
3. フライパンにサラダ油を熱し、水気を切った(1)を並べて焼く。途中で酒を加えて蒸し焼きにする。
4. (3)を器に盛り、(2)のあんをかける。お好みで白髪ねぎをトッピングする。

Attention, please!!
 [アテンション・プリーズ]
 なすはお好きですか?
 お得意のメニューは何でしょう?
 P.9のパズルの答えと一緒に送ってくださいね。

もう一品 おすすめメニュー

焼きマッシュマロなす

材料(2人分)

マッシュマロなす(白なす).....1個
 サラダ油.....大さじ2
 塩・こしょう.....少々
 削り節、しょうゆ.....適量

作り方

1. なすはヘタを切り落とし、縦1.5cmの厚さに切って断面に格子状に切り込みを入れる。
2. (1)を水に5分さらしてアクを抜き、ザルに上げてキッチンペーパーで水気を拭き取る。
3. フライパンにサラダ油をひいて中火に熱し、塩・こしょうした(2)を、切り込み部分を下にして入れ、両面に焼き目が付くまで焼く。
4. 皿に盛り、削り節・しょうゆをかけていただく。



マッシュマロなす豆知識

一般のなすの紫色は、「ナスニン」という色素によるもの。マッシュマロなすは「ナスニン」がないため、葉緑素の色になっています。見た目は違っても、中身は普通のなすと変わりません。油との相性はバツグンなので、田楽や天ぷらなどにも最適。煮物、汁物にした場合は汁の色を汚さず、煮崩れしないという特長もあります。

2019年度の決算報告

全体の供給高

301億2,426万5,659円
(予算比 97.7% 前年比98.0%)

組合員数

組合員登録 248,407人
(前年比100.6%)
(2020年3月20日現在)

財政状況

組合員出資金 64億8,378万円
一人当たり利用高(1回分)5,462円
(予算比 99.2%、前年比 99.3%)
一人当たり出資金 26,101円
(2020年3月20日現在)

総代会 出席者の声

第5地域 総代 加藤洋子さん

今年度の総代会は、総代会議など皆で集まって論議ができないまま開催され、少し残念でしたが、事前に議案説明を動画で視聴できるなどの工夫もありました。この方法は今後も続けていただければと思います。また、東京南部生協の組合員が東都生協に加入することで組合員活動が広がることを期待します。

食料自給率が37%の日本。私たちがもっと国産品に目を向け、若手生産者を応援していかなければ…。総代会に出席するたびに、私たちの食卓がいかに多くの人たちに支えられているのかを実感します。

第2地域 総代 M. K. さん

議案(東京南部生協から事業譲渡を受ける件)が重い内容なので、皆さんはどのように考えているのか、少しでも様子が分かればと思って出席しました。今後の成り行きもしっかりと見ていきたいと思っています。

今総代会では密にならない人数が80人と事前に算出され、それ以上の実出席希望者があったので、再確認があり書面出席に変更した方も多ようですが、実際の出席者が予想以上に少なかったのでびっくりしました。席に余裕が出たのであれば、もう一度実出席者を募っても良かったのかな、とも思いました。

「生産者からのメッセージ」

食は、東都生協へ

東都生協産直生産者団体協議会 会長 廣澤和善
(JAやさと 専務理事)

東都生協の皆さまには、日頃よりお世話になっております。新型コロナウイルスによって、JAやさとにおいても外食向け注文の激減、温泉施設ゆりの郷の約3カ月間営業自粛などの影響がありました。一方、東都生協をはじめとする各生協、直販、直売所関係の実績は前年を超え、二極化の状況です。

そうした中で、東都生協において、前年を大きく上回る実績となっていることは、組合員の皆さまのご理解と産直産地の皆さまのご協力のおかげです。

今後、継続してご利用いただくためには、東都生協の商品の違いと取り組みの素晴らしさ、特に緊急時の対応力、強力な産地の存在、そして「食は、東都生協にお任せを!」1年を通じて安全・安心な食料を、列島リレーで安定的にお届けできる仕組みが東都生協にはある!」ことを広くお知らせすることが大切ではないでしょうか。その活動が、産直事業とそこに携わる人たちに大きな進化をもたらします。

新たな時代に向け、さらなる挑戦を続けましょう。

毎日の生活を支える力になりたい

東都生協共生会会長 須黒亮吉
(有限会社須黒食品 代表取締役)

組合員の皆さま、いつも大変お世話になっております。新型コロナウイルス禍、緊急事態宣言期間中は大変なご不安、ご不便の中で過ごされたことと思います。共生会の各メーカーも、突然の混乱・社会変化の中、「皆さまの毎日の生活を少しでも支える力になりたい」と、その一心で懸命に頑張ってきました。

数カ月わたる自粛期間で、人の流れが止まり、学校の給食が止まり、飲食店が軒並み休業する中、東都生協の皆さまから毎日変わらずいただく、たくさんのご注文がわれわれ共生会メンバーの励みとなり、企業経営の支えとなりました。

新型コロナウイルスによって、あらためて国内自給の大切さ、人と人のつながりの大切さ、そして組合員の皆さまとの結びつきの大切さを一層強く感じています。

まだまだ先の見えない状況ですが、いつもの日常に戻る時まで、健康を第一に皆さまと一緒に頑張りたいです。

今後も変わらぬご愛顧、よろしくお願いたします。

まとめ

東都生協の最高意思決定機関である通常総代会が、今年は新型コロナウイルス禍の中で行われました。組合員の代表である総代は、感染予防対策をした上で会場に足を運んで出席した人と、やむを得ず書面出席した人に分かれていましたが、皆さんしっかりと意思表示をされたのではないのでしょうか。

2020年度は、私たちの生活を一変させた「新型コロナウイルス感染症」という脅威によってではありますが、今までの生活スタイルを考え直す機会となり、新しい活動様式へ移行する過渡期になります。

私たち組合員一人ひとりが、「新たな形での組合員活動」を模索し、どんな状況でも、「東都とつながる、未来へつなげる」の活動方針を常に意識して活動していきましょう。



「東京南部生協から事業譲渡を受ける件」 (第6号議案)について

今回の総代会において、総代の皆さん、組合員の皆さんから多くの意見が寄せられた「第6号議案」について、経緯と目的を説明します。

事業譲渡を確認するまでの経過

1999年に東京南部生協の経営再建を進めるために、東京都生活協同組合連合会(東京都生協連)を通じて東都生協に支援要請がありました。支援内容としては、商品案内『さんぼんすぎ』やシステムの共同使用などです。この間、東京都生協連、東京南部生協、東都生協の三者にて協議会を重ね、取り組むべき方向性について議論してきました。

そして昨年、このまま継続的な支援を行ったとしても抜本的に債務を解消し、脱退組合員へ出資金を返還していくことは、困難な状況という判断に至りました。

そこで第45回通常総代会では、2019年度方針として東京南部生協の共同購入事業と共済事業を譲り受けることを視野に入れた組織合同について検討することを確認しました。

事業譲渡を受ける目的

東京南部生協の組合員は、20年にわたり商品案内『さんぼんすぎ』を利用しており、それを継続して利用できる状況をつくることを前提とすること。そして、組合員約5,000人(毎週利用のある方)を東都生協に迎え入れるこ

とで、年間約12億円程度の供給高向上が可能になり、新しい仲間づくりにもつながるなど、東都生協の組合員活動と事業経営・組織経営が目指すことに合致すると判断しました。

組合員からの声

賛成の声



- 事業譲渡には賛成ですが、東都生協への加入見込みを下回らないように努力してほしい。
- 譲渡後の供給高が東都生協の事業にプラスになるようにしてほしい。
- 仲間が増えることにより今後の活動が広がることを期待しています。

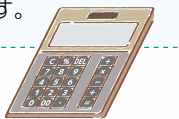
不安の声



- Q:事業譲渡に伴う対価であるのれん(営業権)の減価償却費*が20年というのは長すぎるのでは?**
A:償却期間を長くすることで各年度の負担が小さくなります。
- Q:東京南部生協から移行する組合員数について約5,000人も確保できるのか?**
加入者数が少ない場合、また出資金の移管は大丈夫なのか?
- A:両生協の役職員が協力して働き掛けていきます。供給曜日の移動をできる限り少なくし、加入時の利用特典なども東都生協加入者と同様のご案内をしていきます。なお、加入される組合員の出資金は、東都生協へ全額移管されます。**

※減価償却費とは…

使用可能な期間内(耐用年数)で使い続けることで価値が減少する資産(例:建物、車、機械、備品、建物付属設備、ソフトウェア、特許権、商標権、意匠権など)を何年かに分けて計上する費用。一度に払い切るよりも数年に分けて経費として計上することで、負担が少なく利益の計算もより正確になります。



【第46回通常総代会 提案議案と採決結果】全6議案の採決結果は次の通りです。

議案件名	結果
第1号議案 2019年度活動・事業報告承認の件	過半数の賛成により可決
第2号議案 2020年度活動・事業計画承認の件	過半数の賛成により可決
第3号議案 定款の一部改正の件	2/3以上の賛成により可決
第4号議案 規約の一部改正の件	過半数の賛成により可決
第5号議案 組合員除名の件	2/3以上の賛成により可決
第6号議案 東京南部生協から事業譲渡を受ける件	過半数の賛成により可決

※第3号、第5号議案は出席総代の2/3以上、それ以外の議案は出席総代の過半数の賛成で可決となります





A~Eの順に並べてできる言葉は？

ヒント：秋の七草の一つ

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

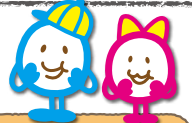
タテのカギ

- ① 砂漠の〇〇〇〇。都会の〇〇〇〇
- ④ 硬い殻におおわれた木の実。「〇〇〇割人形」
- ⑥ アイスクリームに付けて出されることが多い、薄い焼き菓子
- ⑧ 体面、面目。「〇〇〇をつぶされた」
- ⑨ 国の存亡がかかった戦争や災害などの災難。「新型コロナウイルスで、未曾有の〇〇〇〇に直面」

ヨコのカギ

- ① 「南高」「白加賀」「豊後」など、梅雨時期に収穫する小ぶりでなく肉厚の果実。塩漬けて食べることが多い
- ② 非常に苦勞すること。大変な苦しみなど。「借金に追われ、〇〇〇〇〇〇する」
- ③ ドライブ〇〇〇、既読〇〇〇、シー〇〇〇
- ⑤ 未婚の女性が美を競い合う審査会。世界的なものから自治体や大学などでも行われたが、最近は諸事情により開催中止の所も多い
- ⑦ 人と人との特別な関わり合い。よしみ、つて。「〇〇〇採用」

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)
- 「なす」はお好きですか。どういふ食べ方が好きですか?おススメレシピは?
- 「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。(おたよりは、リライトして掲載する場合があります) ※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、**「トコロテン」**だよ! 締め切りは9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. 買った物をするときには必ず「炭水化物の糖質表示」を見ますが、ネット注文の場合、栄養成分表が見られません。塩分に関してはネット記載されていなくても、糖質量も記載するようになってほしいです。

A. インターネット注文画面での栄養成分表示について、現在、表示ができるよう

Q. 注文用紙、カタログなどが入っているビニール袋は不特定多数の人が触るので、使い回すのは不衛生ではないでしょうか。

A. ビニール袋のフロンエイ化導入については、2021年度内の実施を目指して5月の下旬、今しばらくお待ちください。

東都生協コールセンター：0120-101068 (通話料無料)
※受付：月曜～金曜(祝日含む) 午前9時～午後6時30分

Q. にんにくが食べられませんか。ガーリックを「香辛料」として使わず、ハム、ソーセージや総菜に使用しているかどうか分かる表示をお願いします。

A. 商品案内の情報ではにんにく使用の有無が分からないとのこと、ご不便をおかけしました。全原材料、特定の原材料、添加物、塩分、カロリー、栄養成分、調理法など、さまざまな表示を望む声が寄せられていますが、ご要望全てにお応えするのは難しいのが現状です。新登場品やリニューアル品についてはスペースを確保して全原材料を表示し、東都生協のプライベートブランド「わたしのこだわり」商品は、常時全原材料を表示しています。原材料に限らず、さまざまな商品情報を必要な時に知ることができるよう情報整理を進めていきますが、現時点では、にんにく使用の有無などの商品情報については、コールセンターまたは供給担当者までお問い合わせください。



組合員から寄せられた声にお答えします!

Q. インターネット登録の際、画面がSSLで暗号化されていないため、セキュリティが不安定で安心して登録できません。全てのページをSSL化してほしいです。

A. ご要望のページごとの「SSLサーバー証明書」ですが、サーバー(ホームページ)を表示するための情報を格納する場所、自体に暗号化通信を設定してあるので安心してご利用ください。また今年4月、インターネット注文サイトの「SSLサーバー証明書」を次世代仕様に変更し、さらにセキュリティ強化を行っています。

Q. 「にがり造り木綿豆腐」ですが、供給日を含めて賞味期限3日は短いですが、きぬ豆腐に比べて、もめん豆腐の賞味期限が短いのはどうしてでしょうか。今後、もめん豆腐の賞味期限が長くなることはありますか?

A. 一般的な豆腐の製造方法は、大豆を煮て搾り出した豆乳に凝固剤(二カリ)を

混ぜ、加熱して固めます。その後、一度固まった豆腐を崩して型箱に入れ、水気を絞って再度固め、水中でカットしてパック詰めします。圧力をかけて水分を抜く工程や水中でカットする工程で人が携わるため、賞味期限を長く設定できません。一方、賞味期限が長い「充填(じゅつてん)豆腐」の場合は、豆乳に凝固剤を入れた後、固まる前に容器に詰めて密封し、熱湯の中で容器ごと加熱して固めます。密封後に加熱するため、雑菌の繁殖が抑えられ、一般的な豆腐に比べて保存性が高くなり長い賞味期限を設定できます。「にがり造りきぬ豆腐」は充填方式で作っていますが、「にがり造り木綿豆腐」は一般的な豆腐の製造方法になるため、賞味期限を長くすることは難しいのが実情です。



混ぜ、加熱して固めます。その後、一度固まった豆腐を崩して型箱に入れ、水気を絞って再度固め、水中でカットしてパック詰めします。圧力をかけて水分を抜く工程や水中でカットする工程で人が携わるため、賞味期限を長く設定できません。一方、賞味期限が長い「充填(じゅつてん)豆腐」の場合は、豆乳に凝固剤を入れた後、固まる前に容器に詰めて密封し、熱湯の中で容器ごと加熱して固めます。密封後に加熱するため、雑菌の繁殖が抑えられ、一般的な豆腐に比べて保存性が高くなり長い賞味期限を設定できます。「にがり造りきぬ豆腐」は充填方式で作っていますが、「にがり造り木綿豆腐」は一般的な豆腐の製造方法になるため、賞味期限を長くすることは難しいのが実情です。



- ✉ コロナの影響で買い物に行く回数を減らしました。東都生協を利用しましたが、野菜、魚など新鮮であらためて「おいしい」と思いました。 町田市 黒部昌子
- ✉ 昔、アスパラと言えばホワイトアスパラの缶詰でした。食感が嫌いでしたが、だんだんおいしさが分かってきました。 西東京市 赤司操
- ✉ 枝幸産のスマークサーモン、ロシア産よりずっとおいしくて感激でした!! 西東京市 小林章子
- ✉ 夫は毎日おにぎりを昼食に持っていきます。おにぎりの具を特集してください! 東都生協の商品の紹介でもいいです! 町田市 ペンネーム:スマイル
- ✉ 東都生協で約28年、その前は10年ほど東京南部生協に入っていました。引越してきて良い生協を聞くと、「東都生協」を紹介され、以来ずっと続けています。 小平市 村田美子

- ✉ 6月号特集「地球があぶない」が良かった。もっともっと温暖化に対する危機感を持たないと! 川崎市 ペンネーム:あいほー
- ✉ 毎週ごまどうふを買います。内包のみそだれは、いんげんやほうれん草などのごまあえの調味料として使っています。 足立区 桑子博子
- ✉ 食品ロスをなくすこと。地元農家応援宣言!! 練馬区 ペンネーム:ゆりぼん
- ✉ ①無駄なく食べる ②ゴミの削減 ③生産者と共に安全・安心な生産と食育 ④東都生協には無駄な包装がないのでゴミ削減にもなる。 世田谷区 匿名希望
- ✉ 食の自給率の向上と日本の農業を元気に! 外国の食品はほとんど買わず日本産にこだわり、多くは東都生協で買います。 武蔵野市 福長みさ子

こだわりの食べ方

アスパラガス好きですか? 思い出やおススメの食べ方はありますか?

- 🍴 さっとゆで、小口切りにして、他の具と合わせて白あえにする。グリルでそのまま焼く。 板橋区 関のぶえ
- 🍴 下の皮をむいて、そのまま1本丸ごと油で焼いて、塩・こしょうして、赤ワインを飲みながら食べる。最高!! 小金井市 ペンネーム:ミニミニ
- 🍴 やっぱり塩ゆでか、豚バラ肉を巻いてシンプルに炒めるのが一番おいしい。アスパラガスは季節の贈り物ですね! 青梅市 広瀬美紀
- 🍴 私の家では、炊き込みご飯! アスパラガスをさっとゆがいて細かく切り、つゆの素(大さじ1)とバター(大さじ1)を混ぜる。とてもおいしくておススメです! 多摩市 ペンネーム:みこ
- 🍴 焼いてかつお節としょうゆをかけて食べるのが好きです。(毎号、旬のレシピを楽しみに読んでいます!) 東村山市 城初美



～「わたしのいいね!」紹介～

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため外出を自粛し家で過ごすことが多くなった皆さんに、組合員活動委員会は「1人からできる組合員活動」として『あなたの「おいしい」「おすすめ」を発信しましょう』と呼び掛けました。発信していただいた声を紹介します。

「国産ほうれん草入りしゅうまい」: 食べきれないほどの量で、かつおいしい。1個19円相当とは!

「東都無着色ソース(中濃)」「東都果汁たっぷり味付けぼん酢」「八千代牛乳」「八千代プレーンヨーグルト」「野菜・果物全部」: 東都生協に入ってから30年くらい。野菜、果物はほんとにおいしい! ソースもポン酢もずーっと使っています。牛乳もたまごもおいしいです。



「ミディートマト」: とにかくバランスの良い、濃いトマトです。大きいトマト、小さいトマトを使うメニューの予定がない時は、ミディートマトをパックでお願いしています。サイズも少人数の家にはぴったり。一人で1～3個いただけず。半分に切っても、4つ割りしても、そのままでも、グラタンにのせてもおいしくて便利です。



「福岡自然農園の甘夏」: 毎年届くのが楽しみです。味が爽やかで皮も安心して使えるので、オレンジピールにしたり、オレンジジュースにしたり…。一度、農園を訪問してみたい!

「東都ピピンパピラフ」: とてもいい味付けなので、家族全員大ファンです。目玉焼きをのせて食べるのがおススメ。簡単ランチの一品になります(^^)

「産直たまご」: まいとどちゃん登録して、楽しみに毎回食べています。新鮮で濃いお味!! 大好きです♡



「東都生協職員の皆さん」: 自然災害、コロナウイルスなど非日常の出来事が次々起こり、「毎日普通に暮らせる幸せ」を改めて感じています。私の普通の暮らし・子育てを30年支えてくださっている職員の皆さんが、一番の「いいね!」。

新たな組合員活動

「SNS発信 #東都生協ごちそうさま」でつながろう!



「いいね!」をお願いします。皆さんが東都生協食材を使った料理投稿などをする際、は「#東都生協ごちそうさま」を付けることをお忘れなく! 東都生協を通して組合員、産地・メーカーみんなでつながりましょう。

「いいね!」をお願いします。皆さんが東都生協食材を使った料理投稿などをする際、は「#東都生協ごちそうさま」を付けることをお忘れなく! 東都生協を通して組合員、産地・メーカーみんなでつながりましょう。

第9地域委員会から発信した「みつせ鶏ささみ南蛮★今日もおうちで簡単ごはん」は見栄えも良く、フォロワーから「ここはレストラン?」とコメントが付くほど。投稿を見た「みつせ鶏」の株ヨコオフォーブ担当者より「取り上げていただきありがとうございます。とても光栄です。ぜひ学習会に呼んでください」と御礼の手紙も届きました。地域委員会の励みにもなり、SNS発信を通して新たなつながりができたと実感できる素晴らしい機会となりました。

ぜひ各地域委員会のInstagramをフォローして



- ＜2019年度第15回定例理事会2020年6月11日開催＞
- 【審議事項】●第46回通常総代会役員(委員)などの指名取り消しおよび追加確認の件
- 監事(監)からの意見書への対応の件
- 常任理事会決議事項報告
- ＜2020年度第1回定例理事会2020年6月18日開催＞
- 【審議事項】●執行役員選任の件
- 【報告事項】●2020年度理事会設置委員会委員および関係団体などの派遣委員確認の件 他
- ＜2020年度第2回定例理事会2020年6月25日開催＞
- 【審議事項】●2020年度第46回通常総代会のまとめ確認の件(その1)
- 2020年度総代定数確認の件
- 男女平等参画推進第6期基本方針の確認の件
- 2030ビジョン策定に向けた基本的な考え方について
- 男女平等参画推進評価委員会からの評価報告の件 他

監事会だより

今年度の監事の監査活動は、「2020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ていきます。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構築・運用が計画に沿って適切に執行されているかを監視・検証(理事会への情報提供の適切性、リスク管理業務については特に注視)。
- 2) 稟議決裁および常勤役員会議などの議案が提案されるまでのプロセスを含め、理事会での審議状況について監視・検証の強化。
- 3) 人件費の構造改革を含めた経営構造改革の進捗状況の監視・検証。
- 4) コンプライアンスの状態および固定資産管理業務状況の監視・検証。

6月のわたしたち

2020年6月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数	250,839人	[101.0%]
加入	4,741人	[87.7%]
脱退	2,309人	[57.1%]
総事業高	9,746,420千円	[126.0%]
共同購入事業	9,477,492千円	
弁当配食事業	75,307千円	
生活文化事業	▲2,028千円	
生活支援事業	13,448千円	
その他事業	182,200千円	
★出資金	6,516,153千円	[99.1%]
★1人あたりの出資金	25,977円	[97.6%]
★1人あたりの利用高	6,724円	[125.2%]

今後の理事会日程(予定) 9月17日(木)

種苗法改正案に慎重審議を求める意見書を提出

「種苗法改正案」については、タネの多様性と安全・安心、農家の経営安定を損ねる危険性が高く、農家や国民に不安感が募っています。そのため、東都生協は5月18日、以下の問題点を踏まえた論議を求める意見書を衆議院農林水産委員に提出しました(「種苗法改正案」は、6月26日時点で国会審議先送中)。

- ① 遺伝子組換え表示のない種苗では、大手種子企業の登録品種が増えることと遺伝子操作された種苗が出回る可能性があり、食の安全・安心への不安が増す点。
- ② 育成者権保護を目的とする国際条約UPOV91でも認められ、国連総会で採択された「農民の権利宣言」でも明記している「農民の自家増殖の権利」が脅かされる点。
- ③ 原則全ての登録品種の自家増殖が許諾制になると、その事務手続きや費用負担が増加、農業経営などに甚大な影響を与えるだけでなく、消費者の選ぶ権利も阻害する点。
- ④ 農家と消費者の意見を述べる権利の確保が必要である点。



意見書全文については東都生協ホームページをご覧ください

農林水産省商品・安全局に「家畜伝染病予防法施行規則の一部を改正する省令案に慎重審議を求める意見書」を提出

農林水産省「家畜伝染病予防法施行規則の一部を改正する省令案」について、東都生協は6月9日、農林水産省に意見書を提出しました。

- 飼養衛生管理基準(豚、いのしし)と同(牛、水牛、鹿、めん羊、山羊)について、「放牧制限の準備」および、「大臣指定地域に指定された場合の放牧場、パドック等における舎外飼養の中止」の削除を求める。

- 今回の家畜伝染病予防法施行規則の一部を改正する省令案に、以下を踏まえた論議を求める。
 - 消費者の選ぶ権利を阻害する点
 - アニマルウェルフェアの取り組みを衰退させる点
 - 食料自給率を低下させる点
 - 農家と消費者の意見を述べる権利が確保できない点



意見書全文は東都生協ホームページをご覧ください



食の未来づくり運動

私の宣言

この春は、東都生協の牛乳をたくさん飲みました。
(川崎市 ペンネーム：ふみちゃん)
食の大切さを学校でも教える！
(江戸川区 島長香代子)

- 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

第46回通常総代会に向けた組合員の声

総代会開催までに寄せられた多くの組合員の皆さんからの声をしっかりと受け止めて、2020年度の活動と事業に生かしていきます。「声」の一部をご紹介します。

組合員活動について

ブロック委員として、コロナ禍でこれまでと異なる活動方法も検討しなくてはと考えています。

3Rは一人でもできる活動です。紙パック、トマト箱、ポリ袋、卵のパックなど、回収率100%を目指してしっかり返却に取り組みましょう。

オンライン学習会であれば、忙しい方も若い方も気軽に参加できます。対象が専業主婦だけでは活動は広がりません。

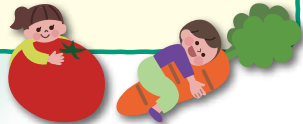


東都生協の組合員だからこそ、遺伝子組換え、種子法廃止、ゲノム編集、水道民営化、食品表示などの学習会に参加でき、信用のおける情報が得られます。ホームページや冊子などで、参加できなかった人にも内容をシェアしてください。

3月以降、活動が中止の中、以前、保育ママでお世話をした子どもたちは「元気かな」と、気持ちがつながっていたことに気付きました。仲間や産地・メーカーともつながり、みんなで応援していきたいです。

「いのちをつなぐ大切な食べ物を未来につなげよう」

長期休み中に、子ども向けの企画をたくさんしてほしいです。子どものうちから「食」に意識を向けることは大事です。



「食の未来づくりフェスタ」や「農家のプチブランチ」では産地・メーカーの方たちのこだわりや熱い思いが伝わります。今後も続けてください。

緊急事態宣言が出るなど社会が一変し、国産の食べ物がクローズアップされ、あらためて東都生協の取り組みに賛成します。

「わたしのこだわり」商品は、安心感で購入しています。

登録商品利用は生産者への力添えができ、つながりが深まる。産直ボックスはウキウキ!

「食の未来づくり」は、食の安全とそれを保障してくれる産地・メーカーとの連携が不可欠。これからも東都生協を通してすべての関係者がつながるように…。

食料自給率を高めること。種苗法改正案などの情報を正しく判断し、日本の農業、漁業を守るために次世代育成や産地との協同の輪をさらに広げ、強化していくことが大切。

事業について

供給高の伸び悩みが心配です。利用やすさ、商品の見直し、ペーパーレスなどコストダウンできるところはしてほしい。

毎週の「東都生協からのご案内」が組合員の声を受けて大きくなったようですが、以前のほうが見やすかったような気がします。ペーパーレス化の波に逆行しているのでは?



新型コロナウイルス流行で生協の役割を再認識。これを機に加入した多くの組合員が継続してくれるよう、商品の良さや弁当配食事業などをPRしてほしいと思います。

「商品充実で利用向上」とありますが、安全・安心な品質を確保しながら消費者のニーズに応える商品構成をお願いします。組合員に手に取ってほしい商品のアピールをもっとしてほしいと思います。



供給事業の状況は、ほとんどの項目で前年より割り込んでいます。環境変化への対応力を付けて、持続可能な生産と消費を強化し、安定経営を目指してほしいです。

今月のつゆやき

2020年度の通常総代会がコロナ禍の中で開催されました。ソーシャルディスタンスを徹底した会場に足を運んだ総代。書面出席を選択した総代。それぞれの判断を尊重した中で行われた総代会において、しっかりと報告・審議・決議が行われ、今年度の活動がスタートしました。秋風とともに、安心して活動できる日が訪れますように。(H.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：彼岸花は赤色の他に白、黄、オレンジ、ピンクなどもあります。



東都生活協同組合