

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2010
No.351

▲▲▲
CO-OP
東都生協だより

| 10

特集

産地
と
私たち

むすんで
つないで
明日へ
未来へ

今月の
おすすめ

「かぼちゃ」
おかずに、お菓子に大活躍。

「旬の時期に完熟トマトを食べたい」という思いと、若手生産者・井上さんの「収穫量に合わせて安定出荷をしたい」という思いが結びついた取り組みです。トマトは1株から4〜5キロ収穫でき、これを組合員が買い取ると8週連続で供給されます。1回の供給で3個相当(約500グラム)、2980円(税込)。1年目の今年は約3,600人の組合員が利用しています。

「1株マイトマト」の品種は、麗夏。肉質がしっかりしていて甘みと酸味のバランスがほどよく、リコピンの含有が豊富です。

「1株マイトマト」とは、組合員の



ハウスの中ではトマトがすくすく育っています

取材でお邪魔した日、利根農民の会の井上嘉輝さん(39歳)宅の出荷場では、7月26日から供給される「登録1株マイトマト」の箱詰め作業の真っ最中。トマトはまだ青く少し硬そうでしたが、これが1日経つと驚くほど真っ赤なトマトに変身するのだとか。トマトハウスは、群馬県北部・赤城山や武尊山に囲まれた標高600〜900メートルに位置し、井上さん家族と、中国人やメキシコ人の留学生を含め18人が、生き生きと働いていました。

幸せを運ぶ、登録1株マイトマト

▼利根農民の会「井上農園」

「桃太郎のような名前の知られたトマトが多いからこそ、麗夏の価値は上がる、と井上さんは言います。また出荷に適さない規格外のトマトでソースづくりに挑戦し、井上さんのトマトへの思いは広がる一方です。「他産地と競合するつもりはありません。周りも元気なうちに若い自分たちがつなげていきたいのです。でも実はまだ、自分のトマトを人に出すのはちょっと気恥ずかしい…」と日焼けした顔で笑うとキラリと光る白い歯が印象的!



東都生協と産直を始めた父親の背中を見て育った井上さん。農園を継ぐ決心がつくまで回り道もありましたが、「今度は自分の出番」と覚悟を決めたそうです。昨年まで作付けしていたとうもろこしをやめ、今年からはトマト一本に絞ったのも井上さんの大英断。「相談もせず何でも自分で決めてしまおう」との母親のお小言にも「いざという時は両親がブレーキをかけて

くれるので、感謝しています」と涼しい顔の井上さん。真剣だからこそ父親との衝突もしばしば。「いろいろな挫折は時が解決してくれます。嫁と出会い、子が生まれ、やっと自分の道が見えてきた」と井上さん自身、9歳を頭に1男3女の父親です。将来は家族みんなでトマトづくりをする日を夢見ているのだとか。「両親はこの地に種をまいて仲間を作り、仲間を大切にしてきました。今度は自分たちの時代です。地域という枠を超えて大きな仲間づくりをしたい」と井上さんは意気込んでいます。

最後に、東都生協の組合員に望むことを聞くと、「これからもいっしょに商品を育ててほしいですね。気軽にこの農園にも来てください。いずれ農園開放DAYをつくりますよ」と井上さん。そして「自分が幸せでないと思んなを幸せにできない」と最後に付け加えました。今、家族と仲間とトマトに囲まれ、井上さんは幸せの中にいると感じました。

産地と私たち 明日へ未来へ

むすんで つないで

—新世代チャレンジプロジェクト、始まる!—

「産地直結」と私たちは言います。産地と組合員、いつもお互いの顔が見えることが東都生協の産直。東都生協は設立以来37年間、産直を大切にしてきましたが、今、生産者も組合員も世代交代の時を迎え、新しい顔を見せはじめています。今年度「新世代チャレンジプロジェクト=tomorrow=」を立ち上げ、全国の40歳以下の若者たちが産地間のネットワーク、「生産者」「組合員」「職員」のコミュニケーション、そして独自の企画にチャレンジしようと考えました。今月は3つの産直産地にスポットをあて、「MOGMOG」編集委員が取材に行ってきました。



登録1株マイトマト、食べました!

利根農民の会に届いた組合員からの応援メッセージ

やはり旬のものは水っぽくなく、風味と甘味があって最高です!

甘さも、鮮度もよく31個もあって美味! トマトだけで「ちゅうが」一皿できました。

酸味のあるしっかりとした味だったので、何もかけずにそのまま食べました。

子どものころに食べたトマトを思い出しました。こだわりの栽培もうれしいです。

子どもが「このトマトめっちゃおいしー!」とペロッと1個食べてしまいました。

届いた日はやや青く硬い感じが、翌日は食べごろになりしっかりしたおいしい味でした。

愛情たっぷり、平飼いたまご

▼JAやさと「野村養鶏場」

7月29日、JAやさとの「野村養鶏場」へ「産直平飼いたまご」の取材に行ってきました。取材前日、茨城県ではひょうが降り竜巻が起るなど、かなりの荒れ模様のために被害にあった鶏舎もあったそうです。幸い野村さんの鶏舎は無事でした。現在「野村養鶏場」は父親の正さんを中心に、6年前から息子の禪さん(32歳)がいっしょに経営しています。

「平飼いたまご」は、組合員の「昔のようにたまごが食べたい」との声を聞き、正さんが20年前に始めました。「平飼」とは鶏舎内で鶏を放し飼いに近い状態で養鶏することで、現在鶏舎は10棟。「お金をかけずに手間かける」という正さんの信条により、鶏舎はすべて正さんの手づくり。1棟につき、約800羽のメスに対してオスが56羽います。これは、メスはオスがいることで安心してたまごを産み、また有精卵を生む確率が高くなるからだそうです。

鶏舎内には、夏涼しく冬温かくする効果のあるもみ殻が厚く敷かれています。時折折鶏たちもみ殻の中に潜って体温調節をします。さらに、ふんを自然発酵させて悪臭を減らし、ハエや「フジシウム」という虫の発生を防ぐ効果もあります。清潔な鶏舎でメスが安心して産んだたまごを組合員に届けられるというのが、禪さんの自信と

対談 新世代 チャレンジプロジェクト 若手生産者取材して

若い人の アイデアのバリエーション！

生産者の思いが 皆に伝わるといういな。

取材のお話 じっくりと聞きました。

進行役 小川裕子

取材者 加藤洋子

取材者 小林静世



炎天下にもかかわらず熱心にお話してくださった野村さん親子



わたしのたまご、おいしいわよ！

小川 新世代チャレンジプロジェクトができたという、どう思いましたか？

小林 若い人が今まででは考えられないような発想をしてくれるんだと…期待しました。

加藤 これはない！って言うような企画をね(笑)。「一株マイトマト」はこの株は誰の」というのではなく、1株から4〜5キロ取れるので、全体から収穫して8週に分けて4〜5キロ分を供給するシステムなんです。将来的にはトマトの株に名札をぶら下げて、「これは私の株」ってなるといいかも(笑)。

小林 ホルダーが送られてきて、そこに名前を入れて、送り返すとかね。

小川 たまごでもぎそうじゃない？

加藤 まあ、新しい発想は若い生産者にお任せして(笑)…。私がお邪魔した井上嘉輝さん(39歳)は、常に新しいものを求めて、昔からの方法だけに甘んじないという発想の持ち主とて、かくチャレンジ精神旺盛でしたよ。

小川 例えばどんな工夫をされました？

加藤 熟し過ぎなど、規格外のトマトだけを煮込んでソースづくりをしていました。なめさせてもらいましたが、確かに甘かった！

小林 アイデアですね。

加藤 とにかく嘉輝さんの話は面白くて、その目は、まさしくプロの目でした(笑)。

小林 私が行った野村養鶏場では、お父さんが積極的で、とにかくよくしゃべる(笑)。息子の禪さ

したが、最近の仕事のことでよく話をします。今は親父のすごさをしみじみと感じているところですよ」と言います。特に「親父のチャレンジ精神はすごい」と素直に脱帽。

一方で、禪さんは、ネット販売だけでなく、鶏の交代ローテーションを変えて鶏舎の管理をしやすくするなど、正さんが「俺には思いつかない」発想を次々と提案。JAやさどでは禪さんの発想に感心しているようです。正さんとしては「息子には卒業後すぐに家を継ぐのではなく、一度外の世界を知ってほしいと東京で働くのを許しました。客観的に平飼い養鶏のことは見てほしかったんですよ」と、今では次世代への期待も込めてすっかり信頼している様子。お母さんも「何にも心配はありません。私は孫の世話が楽しみ」と安心されています。

家族が一つになり、明るく楽しそうに平飼い養鶏のことを語る野村家の人たち…こんな素敵な家族に育てられた鶏のたまごは愛情たっぷりでおいしく、間違い！と、筆者も元気をもらって帰ってきました。

小川 32歳は正反対なんですけど、常に効率化を考えるタイプで、父がお互いのやり方を尊重している感じでした。

加藤 そういった生産者の人柄も含めて、実際に行って、聞いてみないとわからないことばかりだと、つくづく思いました。例えば、井上さん特製ソースはトマトしか使ってない。だから色んなお料理に使えて便利だと思うんです。カレーにちょっと入れてみたりとか、商品化すれば面白いかも…。

小林 私、先週の供給で来た「一株マイトマト」食べましたけど、真赤で、みずみずしくて本当においしかったです。でも確かに、産地に行くことは大事ですね。行った後もずっとその商品が気になりますしね。

加藤 実はね、利根農会の会の事務所に、私が以前送った、産地交流訪問に行った時の写真と手紙が貼ってあったんです。私もうれしかったけど井上さんも手紙などは励みになるって言ってくれました。

小川 平飼いたまごは交流訪問できないのよね。鶏舎の中までは入れないから…。

小林 ええ、管理が厳しいですから今回の取材も外から見るだけでした。でも放し飼いだされた鶏たちが自由にしていて、コッココッコと元気のよい姿がよく見えました(笑)。アニマルウェルフェアの観点からも平飼いはよい環境ですね。餌は地元産の大豆がすなんですが、夏場はきなこを混ぜて栄養補給をしているそうです。どんな環境で育てられているのかということも、皆さんに知ってもらいたい



この箱に生産者の思いが詰まっています！



元気いっぱい！卵もおいしいおけです。

たいと本当に思いました。

加藤 とはいえ、知れば知るほど農業は気候を相手にするだけに難しいなと痛感しました。

小林 あと、組合員においしいものを提供するため、どれだけ生産者が手間をかけているかということも知るべきだと思います。知ると大事に食べる気持ちも強くなるはず…。

加藤 食べる、で思い出したけど、嘉輝さんがトマトをみそ汁に入れるのがブームなので、やってみてくださいって言ってました！

小川 私、したことある。サッと煮るだけだね、結構おいしいよ。

小林 でも「一株マイトマト」はそのまま食べるのが一番だから、みそ汁に入れるはもったいないなあ。あ、規格外で市場に出回らない農作物をアレンジして商品にする企画が、今後プロジェクトであつてもいいかも！

小川 いずれにしても今後出てくる新しい企画が楽しみです。

小林 今後の企画予定みたいなのがあると、いいかもしれない…。

加藤 やっぱ、若い人が育つのはうれしいですね。生産者の高齢化がいわれる中、若い人の自主的な活動は、間違いなく今後の東都生協の活力になりますよ。

小川 そうですね。若い生産者同士がどんどん交流して刺激あつてほしいですね。そうすると商品にどんな付加価値を付けるといいのかが、見えてくるでしょうからね。取材おつかいさまでした。



若い方々のパワーに期待です！

アニマルウェルフェアとは、ヨーロッパで生まれた考え方で、「快適性に配慮した飼養管理」と定義されている。飼育動物(家畜を含む)の生活の質の改善を意図しており、基準は国によって異なるが、今後、畜産物の評価として考慮されることが期待されている。

房総の若い星

農事組合法人 房総食料センター

「百勝・百笑」と自慢できる農業をめざし、(農)房総食料センターの2代目たち17人が、日々活動しています。おいしくて元気なお米や野菜づくりのために、「土づくり」の学習会を行い、その土に合った作物を作るための土壌診断をするなど、日々の努力は大変なものです。でも常に「ミニケージョン」を取りながら、笑顔で働く姿には心を打たれます。

その仲間たちが7月下旬のある暑い日、町田センターの配送トラックに同乗して担当者といっしょに組合員の家を訪ねました。組合員と顔を合わせるために、そして「ひと言」よろしく「お願いします」と言っただけに、「こんなに」のあいさつさえ恥ずかしい…。

でも勇気を奮って「房総食料センターから来ました！」と言つと、「あらー！なんにちは。大変！今日は房総のお野菜注文してないのよ」という組合員も。

「いえ、またよろしくお願いしますー！」

「ええ、こちらこそよろしくね」

「ありがとございませう」

そんな会話を交わしながら軒軒回りまわして、センターに戻った若者たちは「お会いできてよかったです」とうれしい反応。顔と



田山修二さん

顔が見える感触を少しつかんだようです。(農)房総食料センターと東都生協との取り引きはにんじんなど根物野菜、小松菜など葉物野菜、そして今年度からはじまるお米など約60品目、すべて豊かな土地で生産される自慢の品です。

まとも役の田山修司さんは「仲がよければまともさ。土のこと、経営のこと、学習することはたくさんあるが、今のこの頑張りがかかると、今の頑張り張りへとながってほしい」と言います。インターネットも活用し、利用率を上げるためにはどんな努力も惜しまない若者です。

秋はさつまいもの甘味が増しおいしくなります。温度管理が大変で冬が苦手なので、今が旬だそうなんです。「ぜひ食べてほしいです」と仲間の一人の言葉が心に残りました。



利用アップにひと役。おなじみの「野菜名人レシピ」シリーズ



(農)房総食料センターの野菜を載せて運ぶ東都生協の配送トラック

今月のおすすめ

かぼちゃ

栄養価が高く、長期保存もきくかぼちゃ。
ハロウィーンだけでもったいない(!?)。大いに活用してください。

おかずに、お菓子に大活躍。



素材のウチク

4 かぼちゃ



かぼちゃには3種類ある！
かぼちゃは、日本かぼちゃ、西洋かぼちゃ、ペポかぼちゃの3種に分けられます。日本かぼちゃの代表的な品種・黒皮かぼちゃは中央アメリカが原産。16世紀にポルトガルから日本に伝来した際「カンボジア産のうり」と紹介され、これがなまってかぼちゃになったのだとか。現在日本かぼちゃの需要は少なく、主流は、幕末ごろ渡来した黒皮かぼちゃや南アメリカ原産のホクホクして甘味の強い西洋かぼちゃです。メキシコ原産のペポかぼちゃには、19世紀末に中国経由で伝わった金糸うり(そうめんかぼちゃ)・ズッキーニ・おぼけかぼちゃなどの品種があります。

かぼちゃは栄養たっぷり
かぼちゃはビタミンCやカロテンが豊富な栄養価の高い野菜。皮膚や体の粘膜を強化し、病気になるにくい体づくりやアンチエイジング効果も期待できるといわれています。繊維質が腸の動きを良くするので美容食としても注目されています。

冬至にかぼちゃを食べるわけ
季節を問わずいろいろな野菜が手に入る現代と違い、昔は冬に食べられる緑黄色野菜は限られていました。長期保存ができ、栄養豊富なかぼちゃは、冬の貴重な栄養源でした。健康に冬を越したいという願いから「冬至にかぼちゃを食べると風邪をひかない」という風習が生まれたと考えられています。

※冬至(12月22日頃)：北半球で昼が一番短く、夜が一番長い日

組合員の利用が

「新世代チャレンジプロジェクト=tomorrow=」の応援になる!

若者からの宣言(概要)

東都生協には、生産者・組合員・職員の先輩方による「産直」の基盤があります。今後は、「産直」の立ち上げを直接体験していない生産者、組合員、職員の若い世代が、話し合う場を持って直接交流し、生産現場の実態や食卓の現状を学び、商品を提案し、東都生協の産直運動を継承し発展させたいと思います。その準備段階として、新世代チャレンジプロジェクトの立ち上げを宣言します。

- ◇若者同士の産地間ネットワークを構築する
- ◇生産者・組合員・職員のコミュニケーションを密にする
- ◇インターネット、アンテナショップ、食堂などさまざまな媒体を活用した販売にチャレンジする

2010年2月12日
第27回生産者と組合員と職員との交流集会
若者ひろば参加者一同

現在、日本の農業は後継者不足、さらには生産従事者の6割以上が65歳以上という深刻な問題を抱えています。しかし東都生協の産直産地では60歳以上が37%、それ以下の後継者を含む若い世代の生産者が6割以上を占めています。後継者が育っている事実が、東都生協の産直が果たしている大きな役割であり、財産です。

この東都生協の財産である産直産地の若者後継者約80人が一堂に会し、2010年2月12日、新世代チャレンジプロジェクトを発足させ、翌13日、第27回「生産者と組合員と職員との交流集会」全体会にて「新世代チャレンジプロジェクト宣言」を行いました。

日本の農業を未来につなぐ東都生協の若い力に、期待してください!

プロジェクトの構成メンバー

- 産直協*会員で「新世代チャレンジプロジェクト」に賛同し、40歳未満の生産者がプロジェクトに参加する意志がある団体。
*東都生協産直生産者団体協議会 = 東都生協の取引先生産者団体などが栽培技術交流や生産者ネットワークづくりを目的として1991年に発足した組織
- 新しい世代(40歳未満)の東都生協組合員および職員。

もう一つのチャレンジ!

若い発想力はトマト、たまごだけじゃない!

供給センター長崎の青年部の思いを込めた野菜セット「がまだすセット」を利用した組合員たちの声をご紹介します。

※「がまだす」とは地元の言葉で「がんばる」という意味

玉ねぎは生で、じゃがいもとにんじんは軽くゆでていただきました。大変おいしい野菜です! 心がこもった野菜です! 感謝しました! また「がまだす」待ってますね。ごちそうさまでした。

昨春秋、長崎・島原半島を「旅」しました。良い所ですね。小栗かしくて思わず注文しました。箱を開けると立派な新玉ねぎと新じゃがいもにビックリ! みずみずしいにんじんに香り高いにんにくの芽、おいしかったです。元氣張ってこれからもおいしい野菜を作ってくださいね。

野菜がたっぷりしていて、見るからにおいしい。質も量も納得です。にんにくの芽は甘みがあってしゃしゃましていて、しかも軟らかくおいしかったです。

GOOD! 子世代、次世代の方が作った物だと思ったりうれしくて、もちろなおいしくて! 故郷長崎、がんばれ!!



まとめ

「新世代チャレンジプロジェクト=tomorrow=」とともに歩く

利根農民の会の「1株マイトマト」の登録利用の募集を商品案内「さんぼんずぎ」で見ました。東都生協がお米の登録制度を導入して10数年、わが家には毎年お気に入りの米が買え忘れることなく届きます。同じように「トマト」の株を買い、毎週おいしい「トマト」を食べながら群馬県の産地に思いを馳せています。

「1株マイトマト」のように、今若い生産者がユニークな企画を考えて、組合員に利用を促しています。そこで今回の特集は、若い生産者がどのように野菜やお米などを作り育て、未来に向けて何をすべきだと考えているかにスポットを当てました。

今回「MOGMOG」で紹介した生産者以外にも、まだまだ全国の産直産地

には若い生産の担い手たちがいます。みんな先輩や両親の背中には反発をし、尊敬をしながら新しい道を模索しています。彼らは、「自分たちの作った物に自信がなければだめだ!」「一人では難しいことも仲間がいれば実現できる!」という、頼もしい新世代です。東都生協は設立以来37年、常に生産者とともに歩んできました。彼らの思いに応えるためにはどうすればよいのでしょうか?

時代が変わっても利用普及が基本となることは変わりません。私たちは次世代を担う子どもたちが安心して食べ続けられるように、日本の農業を守り発展するように、毎日の食卓に「おいしい」があふれるように、「新世代チャレンジプロジェクト」を応援します。

アテンション・プリーズ!!

「かぼちゃ」料理で一番好きなメニューは？
P.13のクイズの答えに添えてお送りください。
ハロウィーンのエピソードなどもお待ちしています。

今月のおすすめ

かぼちゃ料理が楽しくなるヒント。

もっともとかぼちゃのことを知って、栄養満点のこの野菜を毎日のメニューに加えましょう。今夜のおかずはいかがでしょうか？

かぼちゃのヘルシーサラダ

カロリー控えめなのに、ボリューム感のあるおいしいサラダです。

【材料(4人分)】

- かぼちゃ 400g
- 玉ねぎ 1/4個
- たまご 1個
- マヨネーズ 大さじ4
- 牛乳 大さじ1~2
- 大葉 2~3枚

【作り方】

1. 玉ねぎはみじん切りにし、たまごはゆでる。
2. かぼちゃは1.5cm厚さのくし形に切り、強火の蒸し器で蒸しあげる。
3. ボールに1とフォークで細かくしたゆでたまごを入れて混ぜ、マヨネーズと牛乳を加え混ぜ、タルタルソースを作る。
4. 器に2を盛って3のソースをかけ、千切りした大葉をのせる。



かぼちゃの種はどうしてる？

「捨ててしまう」なんて、もったいない！ かぼちゃの種にはカロテン、ビタミンB1、ビタミンB2、ナイアシンのほか、ミネラル類もたくさん含まれています。不足しがちな亜鉛や鉄分、リノール酸・オメガ-3脂肪酸も豊富で、漢方では「南瓜仁(ナンカニン)」という名前で薬用に使われるほど。洗って干してオーブントースターで焼くか、フライパンでから煎り、または封筒などに入れてレンジでチンして召し上がれ。1日10~20粒が目安です。



- *亜鉛→前立腺肥大症、白髪防止。
- *鉄分→鉄欠乏性貧血の改善。
- *リノール酸→糖尿病の食事療法、動脈硬化の予防、低血圧の改善。
- *オメガ-3脂肪酸→中性脂肪を減少させるダイエット中の人に有効な栄養素。

ジンは栄養たっぷりなんです！

かぼちゃのハロウィンマフィン

今度のハロウィーン、お子さんと一緒に作ってみませんか？

【材料(6cmマフィン型6個分)】

- 内麦ホットケーキミックス 100g、かぼちゃ(皮・種抜き) 100g、バター 100g、A [砂糖 大さじ6、たまご 2個、牛乳 大さじ4]、CO・OPジャリ豆 4パック

【作り方】

1. かぼちゃは皮・種を除いてラップでぐるみ、電子レンジで3分加熱し(機種により加減)、熱いうちにつぶす。
2. ボールに1とAを入れて泡立器でよく混ぜ、電子レンジで溶かしたバターを加え、さらに混ぜる。
3. 2に内麦ホットケーキミックス100gを加えて粉っぽさがなくなるまでゴムべらで混ぜ、CO・OPジャリ豆を加えさっくり混ぜる。
4. マフィン型に3を8分目程流し入れ、170℃のオーブンで15~20分焼く。



かぼちゃを切る

丸のままのかぼちゃの場合

1. かぼちゃは皮がかなり堅いので、よく切れる大きめの包丁を使って、しっかりと安定させた状態で切ることが大切。
2. へたは特に堅いので、そこを避けて包丁を入れます。丸ごと1個を切る場合は、へたのわきに包丁を入れ、手前に引き落とすように切り、向きを変えて残り半分も切ります。
3. 半分に切ったら、スプーンで種とわたをかき出します。
4. 切り口を下にして、大きく2~3つに切ってから、使う大きさに合わせて切り分けます。

かぼちゃを保存する

丸のままのかぼちゃは、そのまま風通しのよい涼しい場所に置いておけば、2~3カ月は保存が可能です。

1. かぼちゃにぴったりラップをして電子レンジにかけてます(600Wで1~2分くらい)。
2. 少し火が入った程度で取り出します。
3. 料理に合わせて切ります。堅いかぼちゃも楽に切れます。



ポイント

※鍋が冷たいうちに豚肉を炒めるとこびりつきません。野菜は煮崩れしないように大きめに切り、かぼちゃは早く火が通り、煮崩れしやすいので少し後から加えること。

- 【材料(4人分)】**
- 東都ほうとう生うどん 1袋
 - 豚バラ肉薄切り 250g
 - じゃがいも 大1個
 - かぼちゃ 正味 250g
 - 大根 150g
 - にんじん 30g
 - 長ねぎ 1本
 - しめじ 100g
 - えのき 200g
 - 油揚げ 1枚
 - CO・OP味パック 1個
- 作り方**
1. 豚肉は5cm幅に切る。
 2. じゃがいもは5mm厚さの半月切り、かぼちゃは横半分に切って7mm厚さに切る。大根・にんじんは3mm厚さのいちよう切り、長ねぎは斜め薄切り、油揚げは細切り、しめじ・えのきは石づきを取り小房に分ける。
 3. ①を鍋でから炒りし、豚肉から出た脂でじゃがいも、大根、にんじんの順に加えて炒め、水2ℓとCO・OP味パックを加えアクを取り、沸騰したらかぼちゃと油揚げを加えて3分ほど煮る。
 4. ③にほうとうの麺をほぐしながら入れ、味パックを取り出し、約10分中弱火で煮る。
 5. ④にしめじ・えのき・ほうとうの添付スープを加えて2~3分煮込み、仕上げの際に長ねぎを添える。

もう1つおすすめ

豚とかぼちゃのほうとう鍋

かぼちゃの甘みが、旨みをさらにアップします。ぜひお試しください。

東都生協の産直かぼちゃから

<p>ぼくりん</p> <p>実がホクホクして糖度が高く、果肉は厚く、粉質で食味に優れているのが特徴です。火の通りが早いので、調理の際はご注意ください。</p>	<p>みよいさんの有機かぼちゃ</p> <p>粉碎ホタテの殻・海藻類・海洋深層水などミネラル豊富な堆肥を用いた健康な土壌で育ちました。でんぷん質がほどよく糖化した濃厚な味が自慢です。</p>	<p>雪化粧かぼちゃ</p> <p>白い皮のかぼちゃ。8~9月にかけて収穫した物を貯蔵し、10月下旬~12月に出荷。貯蔵によりでんぷん質が糖化し、さらにおいしく仕上がっています。</p>	<p>ミニかぼちゃ(坊ちゃんかぼちゃ)</p> <p>手のひらサイズの小さなかぼちゃですが、糖質とたんぱく質に富み、甘くてホクホク。使い切りサイズなので、電子レンジで丸ごと加熱できます。</p>
---	--	--	--

かぼちゃの産地リレーをご紹介しますか？

東都生協では、桜前線が南から北上するように、季節に合わせて産地を移動しながら旬の野菜をお届けしています。これが「産地リレー」です。

かぼちゃのリレーコースは、鹿児島(1月~2月初旬)→宮古島(2月初旬~5月)→鹿児島(6月)→茨城(7月~8月中旬)→山形(8月中旬~9月)→青森・北海道(10月~11月)。このおかげで1年中おいしいかぼちゃが食べられるというわけです。

温暖な鹿児島・宮古島では1期・2期と分けて作付けするため、春までは行ったり来たりしますが、2月中旬~5月初旬はさとうきびなどの植え付けや輸送コスト(特に宮古島)などの関係で生産量は多くありません。近年は早春の国産かぼちゃも見かけるようになりましたが、この時期はまだ輸入かぼちゃの比率が高く、国産のかぼちゃは貴重なんです。覚えておいてください。

生で食べた赤ピーマンは甘くてジューシー!!

夏休みがはじまってすぐの7月22日、世田谷南支部は(株)八街産直会を訪問しました。毎年(株)八街産直会に行っている野毛ブロックから、「トトロ」の村のような環境で、パーベキューもおいしい”と聞いたのがきっかけです。

厳しい暑さの中36人が参加し、収穫体験ではハウスの中で汗だくなってトマトとカラーピーマンを収穫。はじめて食べたもぎたての生の赤ピーマンのジューシーで甘かったこと! みんな感激でした。とうもろこしも生で試食。産地でしか味わえない採れたての味を堪能しました。昼食のパーベキューを食べながら生産者と交流。子どもたちはバッヤカマキリなどの虫を追かけるのに夢中になり、おとなはいつも口に入っている食べ物が作られている畑を見て収穫も体験し、とても楽しい夏の日になりました。



アジアの子どもたちに絵本を!

八王子西ブロックでは、7月29日、夏休みを利用して、アジアの子ども向けに絵本をアレンジする親子体験教室を開催しました。これは、日本の絵本の本文部分に、各国語に訳したシールをハサミで切って貼り、アジアの子どもたちに届けようというボランティア活動の一つです。まず、用意した10冊の絵本の読み聞かせをしてから作業スタート。子どもはもちろん、おとなも童心に帰って、1ページ1ページ絵本の世界を楽しみながら貼っていきました。ラオス語、クメール語といった、普段目にする事のない言葉に触れた参加者からは「自分の貼り替えた絵本が、アジアの子どもたちに届くなんてすてき」「久しぶりに絵本に触れてとても幸せな気持ちになれた」という感動の声が……。みんな良い体験ができたようです。



夏休みの宿題はこれ!

今までおとな向けの企画を行っても参加者が少なかったため、昨年からは親子で楽しめる企画を開催している板橋東ブロック。今年の夏休み企画は、紙バンドを使ってかごを作るエコクラフトでした。親子での参加を条件に、7月25日には10組が参加し、東都人材バンクの瀬戸口加代さんを講師に迎えて講座が開かれました。

あらかじめカットされた紙バンドを順番に織り上げていく作業では、飽きてしまう子どもも出てきます。やる気を出させようと親が言葉をかけたり、4つの手が上手に働いて1つのかごができていくところなど、普段の家庭の様子をほうふつとさせる場面もありました。出来上がった作品に「何を入れようか」と話す子どもの表情や、「親が夢中になりました」という感想を聞き、ブロック委員も楽しく過ごせた企画でした。



大盛況!! 調布センターまつり

7月17日、多摩支部・調布支部・深大寺支部は合同で調布センターまつりを開催。猛暑にもかかわらず、産地・メーカー14団体を含む558人もの参加者でにぎわいました。石川酒造味の「多摩の恵」を飲み、美勢商事(株)のギョーザ・JAやさとの焼き鳥を味わい、子どもは東都生協住まいの会の木工教室で遊び...など、おとなも子どもも有意義な1日になりました。

若き生産者がお客さんとのじかのふれあいを喜んだり、「面白そうなので見に来た」と10代の若者が(有)須黒食品の豆腐をおいしそうにかきこむ姿が見られるのも、地域密着のセンターならではの、「こういうまつりをやってみたかった」と手伝いの組合員も楽しそうに交流していたのがとても印象的でした。もっと身近に! もっと地域に! そんな温かみのあるまつりを、今後も皆さんに楽しみにしてもらえとうれしいですね。



暑さにも負けず育つトマトと大根! 食の安心・安全推進グループ視察

気温32度という暑さの中、7月22日、食の安心・安全推進グループは群馬県の「利根農民の会」にトマトと大根の栽培状況を視察に行ってきました。



気候不順や被害など大変な苦労を乗り越えて、私たちに新鮮な野菜が届けられています!

まず、新世代チャレンジプロジェクト「1株マイトマト」の生産者・井上嘉輝さん(麗夏)の作柄状況や栽培上の注意点などについて詳しい説明を受けました。ちょうど収穫がはじまる時期で、家族と臨時アルバイトの手を借りて忙しい中、対応していただきました。次に吉野護一さんの大根の畑を見学。標高800mの高原とはいえこの夏の高温続きは大根に大きなストレスを与えたと強調されていました。大根のヒゲ根が曲がって生えているところが、それを物語っています。大根畑に侵入する鹿や猿などの獣害もあり、心配の種は尽きませんが、猿対策のために飼っている甲斐犬が、大根栽培期と収穫期には大きな戦力になっていくとのことでした。

その後、大根を洗う加工工場で、収穫作業から洗い加工、箱入れ作業などの流れの説明を受けました。大根を洗う水は地下水。とても冷たく新鮮でした。

収穫された野菜や米などを食べながらの昼食交流では、東都生協とのつながりや「1株マイトマト」にかける意気込みなどを話していただき、短いながらも内容のある交流ができました。

知っておきたい! 用語解説

商品開発活動グループ

東都生協の商品の開発および、見直しなどにつなげる活動を担います。これは、組合員が直接商品づくりに参加し、その声を商品に反映させることができる活動です。参加した皆さんは開発・見直しする商品に愛着をもって、利用結果に結びつく商品づくりをすすめています。

こだわり「がんも」を開発中!

商品開発活動グループ・「国産大豆加工品チーム」の歩み

4月から始まった「国産大豆を使った加工品チーム」。第1回には商品5品の試食を行い、そこから3品をメーカーのアレンジした商品をメーカーから提案してもらいました。第2回は、「マカロニ豆サラダ」「うもろこし入りがんも」「れんこん入りがんも」の3品の試食と意見交換を実施。その結果「がんも」の開発をすすめることに



なりました。開発担当メーカーは(有)須黒食品です。第3回には、大きさの違うとうもろこし入りとれんこん入りのがんもを再度試食して話し合い、多くの人が支持した「とうもろこし入りがんも100g」について、組合員のモニターを行うことになりました。モニターアンケートでは同時にがんもの名前を募集します。12月開催予定の第4回では、モニター結果を受け、プロモーション計画をすすめていきます。国産大豆にこだわった、須黒食品の新たながんもにご期待ください。

「むさしの製菓(株)」のプロの仕事ぶりに感動。食の安心・安全推進グループ視察

食の安心・安全推進グループでは、6月29日、埼玉真加須市の「むさしの製菓(株)」を17人が視察。ここは、東都生協の洋生菓子の中でも安定した実績のあるアップルパイの製造メーカーです。大ぶりにカットされた国産りんごのシロップ漬けをパイ生地のにせ、型に入った生地を外側からひねりながら巻き付け、リールオーブンで焼く工程を見学しました。ていねいな解説とプロフェッショナルな仕事ぶりに感心させられました。メーカー側との質疑応答も、大変充実した内容でした。

この視察で、製造環境面、品質管理面、こちらも安心できるものと実感。特に、社内トイレを出る際に手の消毒をしないと自動ドアが開かないシステムになっていて参加者一同びっくり! 「衛生管理に気を配っていていねいに一つずつ手づくりしている」「東都生協向けのパイは確かに国産りんごを使用している」などの再確認もでき、有意義な視察になりました。





クイズ応募ハガキで見つけた、コメント紹介

「わたしの食べ方」 うちのスキスキメニュー 「さんま」

スキスキメニュー さんまをおいしくいただくには定番の塩焼きはもちろんです。頭・はらわたを除き、三等分くらいのぶつ切りにして、酒・みりん・しょうゆ・しょうが・ねぎを加えて圧力鍋で煮てもおいしいですよ。骨まで軟らかくなってわが家の定番!

稲城市 岩橋雅子

スキスキメニュー 4月に仙台から越してきました。仙台では秋になると毎日のように食べてました!! そこで元仙台市民からのオススメの食べ方...さんまの玉ねぎおろし煮

- ①さんま3尾のわたを取り、4つにぶつ切りにする
- ②すりおろした玉ねぎ(1/2個分)、しょうゆ、酒、酢、みりん(各大さじ2)を鍋で煮立ててさんまを入れる
- ③落し蓋をして中火で5~6分煮る
- ④仕上げに網で焼いたしめじとねぎを加え器に盛る
- ⑤好みですりごまをふる

目黒区 佐藤りえ

スキスキメニュー わが家のさんまの食べ方は、「パパ特製♡しめさんま」です。パパがこれを作るときは、5尾ほどしめてもらいます。そして、ほぼ全部私が食べてしまいます(笑)。

川口市 岡田咲子

スキスキ 小麦アレルギーなので、東都生協の商品はとて、ありがたいです。またケチャップがとておいしいです!

練馬区 森下美由紀

スキスキ 食品だけでなくCDや本も大変充実していて、とてもうれしいです。文房具なども、もっと扱っていただければいいなあ、と思います。

練馬区 寺澤理子

スキスキ 『MOGMOG』はカラーでとても読みやすくなりました。商品もカラー写真なので、さらにおいしいように見えます。みんなのイラストもかわいいですね。さんまの値段がこの秋は高くなりそうだと、新聞で読みましたが、それでもやっぱり今から秋が待ち遠しいです。

中野区 浦田伊満子

スキスキ 暑い夏には、すいかと桃! 大好きです。昔の人は水菓子と言ったそうですが、なるほど思いながら食べています。口の中も体もおいしい水分を得て、これで食事づくりが頑張れる! おいしいくだもの、ありがとうございます!!

江東区 片岡初子

スキスキ 私が子どもの頃の話ですが、たけのこの皮をきれいに洗い、それに梅干を挟んで、よくしゃぶりました。今はそういうことをする人はなくなりましたね。『MOGMOG』でたけのこを見て、思い出しました。

東久留米市 齊藤久美子

スキスキ 『MOGMOG』8月号にもあった緑のカーテン。これで夏を涼しくしようと思いつきながら、8月中旬まで来てしまいました。今年、もうダメかな...

小金井市 星野浩貴



「ひとこえ生協」に寄せられた質問にお答えします!

Q 知人からおしえてと聞いたので「あめ色玉ねぎのスープ30g」を企画してほしいです。



A この商品は不定期のご案内となっております。次回は10月4回に企画予定ですので、ぜひご利用ください。

Q 生の米ぬかを企画してほしいです。

A 生ぬかは夏場は品質維持が難しいため取り扱えませんが、秋以降、年間数回企画できればと考えています。

Q 最近「CO・OPほづれん草フルーツミック」200gを見かけません。果物と野菜が一緒に便利でした。企画があれば教えてください。



A この商品は2008年に廃番になりました。ご愛用いただいたのに申し訳ありません。現在、10種の野菜汁と6種の果汁をミックスした国産原料100%使用の「CO・OP野菜と果物 国産100%」や、青森産りんご・愛媛産みかんのストレート果汁、北海道産にんじんの野菜汁(濃縮還元)をミックスした「POM国産果実野菜ジュース」を10月4回に企画しています。ご活用をお勧めします。

Q 国産の乾燥ひじきを企画してほしいです。最近企画がなくて、大変困っています。

A 今年は水温が上がらず、成長不足で国産ひじきの生産量が大幅に減少しています。これにより取扱商品がすべて廃番になりました。新商品が11月以降に登場する予定です。「九州育ちの芽ひじき」が11月3回に登場します。今後毎月1回サイクルの企画となります。ぜひご利用ください。

Q 「小さめ産直たまご10個」はヒビが入っていることが多いのですが、なぜですか? ヒビ入りは取り除くのでしょうか。

A ご迷惑をおかけし、申し訳ありません。現品がないため推測になりますが、鶏の体内でたまごが生産される過程でのバラつきから内キズが発生したと思われる。内キズは産卵直後ではなく、3~4日経って出るのが特徴です。包装ラインでは3カ所でヒビ・割れ・破卵のチェックを6人の目視により行っています。これを通過したたまごがパック詰めされ、最終検品後に東都生協の配送センターに出荷されます。内キズはパック詰めされる段階で発見するのは難しく、お届けする間にヒビ割れに発展したと考えられますが、以後見落としのない検品と丁寧な積み込みを心がけます。ただ、たまごは均一に生産されず、今回ご指摘のようないびが発生してしまう場合があることもご理解ください。今後、いっそうの品質向上に努めていきます。

Q 八千代牛乳は製造日より1日後の供給にすべきです。2日後では、店で購入するほうが安心できます。

A 現在の共同購入システムでは、商品を保冷箱にセットする作業が必要のため、製造から2日後のお届けになります。八千代牛乳の場合、1日目:未明に生乳を工場へ受け入れ→早朝に製品化し冷蔵庫保管→夜間にセットセンターへ配送、2日目:セットセンターで仕分け作業→東都生協の各センターへ配送準備、3日目:早朝から組合員へ配送、となっております。現時点ではご希望にお応えすることができず申し訳ありません。なお「早朝牛乳」では、1日早く、週2回のお届けも可能です。

※ご利用には事前に登録が必要です。1回の配送で3本以上という条件があります。また、地域によってはお届けできない場合もありますので、詳しくは配送センターにお問い合わせください。

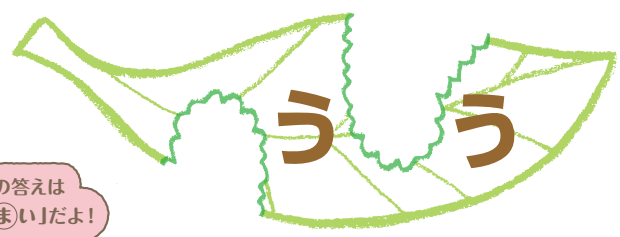
Q さんぽんすき商品案内の調理マークについて、レンジ、ボイルのほかに油で揚げるのか、フライパン調理なのかわかるようにしてください。ほかの生協では、揚げ、フライパンのマークが付いているので、こちらもわかりやすくお願いします。

A フライパンマークについては、現在表示する方向で準備を進めており、10月下旬の商品案内から掲載する予定です。「揚げ」マークについても検討を進めています。具体的な表示の準備には至っていません。ご要望を実現できるよう具体的にを進めていきますので、ぜひお問い合わせください。



MOGMOG 虫食いクイズ

問題 武田信玄に由来するといわれる、山梨県のおいしくてあったかいものは?



ほくが食べちゃったところを答えてね

9月号の答えは「しん(ま)い」だよ!

応募方法 ●答えを郵便はがきに書いて送ってください! ●また、好きなイラストや一言コメント・感想もお待ちしています! ●あなたの「かぼちゃ」の食べ方も教えてください! ●住所、氏名(お子さんは学年も)、電話番号、センター・ブロック・班名もお忘れなく! ●正解者の中から抽選で10人の方に図書カードプレゼント。発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。締め切りは10月27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4F 「MOGMOG」係

7月のわたしたち

2010年7月20日現在

※[]内は前年比

組合員数	230,121人	[101.6%]
加入	9,864人	[91.5%]
脱退	7,203人	[97.2%]
総事業高	11,965,220千円	[96.0%]
共同購入事業	11,462,483千円	
店舗事業	80,989千円	
生活文化事業	155,256千円	
共済事業	72,021千円	
その他事業	194,471千円	
出資金	7,023,738千円	[100.1%]
一人あたりの出資金	30,522円	[98.5%]

今度の定例理事会日程予定
 10月21日(木)、11月18日(木)、12月16日(木)、
 1月27日(木)

- 【審議事項】
 なし
- 【報告事項】
 ●2010年7月度決算概況報告
 ●東京南部生協の2010年7月度決算概況報告
 ●洗心事業関連報告
 ●各部署業務報告(管理部、共同購入事業部、拡大推進部、店舗運営部、保障生活文化事業部、総務人事教育部、労務関連、商品部、安全品質管理部、組織運営部)
 ●組合員活動委員会報告
 ●商品活動関連報告
 ●第7回東都生協平和のつどいとまとめの件
 ●2010年度「総代オリエンテーション」の運営に関する件
 ●理事懇談会開催の件



食欲の秋! イコール東都生協の秋! 産直の東都生協が力を発揮する季節...とはいえ、今ほどの季節でも食材がそろってしまいますね。トマトは夏、大根は冬、栗は秋と、かろうじて子どもに教えてあげられるかな。ケーキに必要ないちごは1年中出回り、さくらんぼも温室で作る時代。それはそれでありがたいことでもあけれど...

でも東都生協の商品案内は違います! 「今季初」「今季最終」と季節を伝えるので、「ぶどうの時期ね」とか「梨はもう終わりね」「桃は早かったわね」と感じることができます。また、旬の食材は季節の変化による体調を整え、疲れを取ってくれるそうです。すいかはほった体を冷やしてくれるし、栄養価の高い小松菜は緑黄色野菜が少ない冬の重要な食材です。

秋は「旬」が豊富な季節。食材探しに出かけてみようかな。でも運出は大変なので商品案内の中で産地交流・訪問してみようっと。
 (Y・O)

個人利用

東都生協の個人宅配手数料制度をご案内します。

【その1】基本手数料+配達手数料(税込)をいただきます。

個人別配達に関する手数料です。
 (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・注文書などの配達手数料ではありません。

商品お届け	基本手数料	配達手数料	合計
あり	139円	50円	189円
なし	139円	0円	139円

【その2】利用金額に応じて配達手数料を免除する制度があります。

1回のお届け金額	基本手数料	配達手数料	合計
8,400円以上10,500円未満	139円	20円	159円
10,500円以上	139円	0円	139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。
 ※早朝牛乳、チケッ、増資、土づくり基金、共済、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翌週また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。

個配手数料免除制度について

【その3】その他の手数料免除制度
 ※各種免除には申請・登録が必要です。

高齢者・障害者・被爆者配慮の助け合いの精神から生まれた制度

○基本手数料、配達手数料が免除されます。
 ○65歳以上の加入者の方、障害者手帳、被爆者健康手帳をお持ちの方が対象となります。
 ※加入者名義が65歳以上で「単身」「婚姻関係(内縁含む)にある2人世帯」。申請書で提出した際、住民票の目視確認を行います。
 ※加入者本人もしくは、同居している「家族・親族」が身体障害・知的障害・精神障害による障害者手帳および被爆者健康手帳を持っている場合(知的障害者は愛の手帳、精神障害は保健福祉手帳)。申請書を提出した際、各種手帳の目視確認を行います。

【子育て支援の精神から生まれた免除制度】
 ○基本手数料、配達手数料(税込)が半額となります。
 ○母子手帳が交付されてから1歳未満の赤ちゃん1人につき1回のみ申請できます。

商品お届け	基本手数料	配達手数料	合計
あり	69円	25円	94円
なし	69円	0円	69円

〈子育て支援の利用金額による配達手数料免除〉

1回のお届け金額	基本手数料	配達手数料	合計
8,400円以上	69円	0円	69円

※申請書を提出した際、母子手帳の目視確認を行います。
 ※免除期間:申請から1年間

食の未来づくり運動 | 私の宣言 |

行動目標1

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

年に1度は、生産者との交流や生産を支援する取り組みに参加しよう

行動目標3

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

2008年からスタートした「食の未来づくり運動」。私たちの食を守るためには日本の農業の発展が不可欠という考えを基本に、商品の行き来だけの産直でなく、食と農のつながりはどうあるべきか、消費者として何ができるかを考え、実行していく運動です。3つの行動目標を挙げていますが、組合員が実際に生産者と交流する運動が行動目標2です。この生産者と組合員の交流の橋渡しを東都生協の職員が担当し、交流訪問への参加を応援しています。今月は、交流のサポート役の職員のメッセージをお送りします。

組織運営部・活動推進グループ 後藤頼孝職員

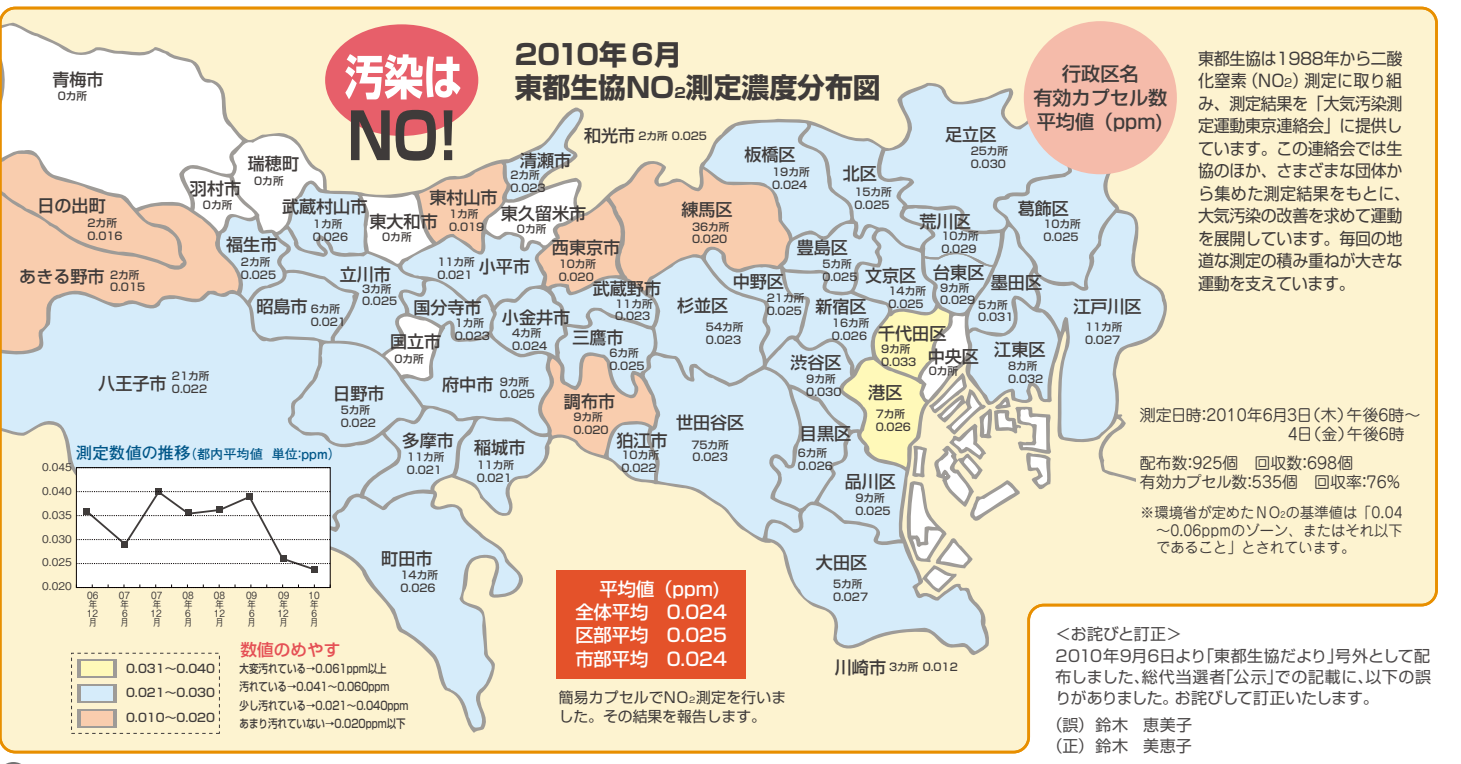
組合員が所属するブロック・支部などが行う産地・メーカーとの交流訪問活動や、講習会活動のサポートをしています。特に訪問活動では、産地・メーカーのタイムリーな情報や現地でのスケジュールを含めた対応などをブロック・支部に伝え、バス手配から運行内容の確認など、細かい作業をサポートしています。最近では、観光気分での訪問する傾向があるなどの課題もありますが、東都生協の産地・メーカーとの交流訪問は、件数・参加人数の多さ、内容の充実、職員のかかわり方などは、他生協より優れている活動だと自負しています。産地からの「組合員から元気をもらいました」、組合員からの「生産者の思いが伝わりました」などの声を一つでも多くもらえるよう、今後も産地・メーカーと組合員の懸け橋的な役割として頑張りたいと思います。

調布センター 富岡誠職員

交流訪問は、直接現地に行って産地や生産者のことを知ることができる素晴らしい企画です。職員の参加は、産地の現状を理解するという研修的な意味もありますが、まずは参加した人が事故なく無事に帰ってくることを第一に考えています。周りに目配りにすることに努め、主催者が交流訪問をやった「よかった」と思えるよう、裏方に徹してフォローをするようにしています。

なんとといっても交流訪問に参加した組合員の皆さんが、その産地のことをより深く理解し、絆を深め、それが利用につながっていくことが「食の未来づくり運動」につながります。そして、交流訪問をきっかけに組合員活動がより活発になり、活動参加が増えること。これが一番大事なことだと思っています。

あなたに「できること」を宣言しましょう! はがきに書いて『MOGMOG 私の宣言』係へ!



田んぼの学校日記

7月10日 晴れ

今日は待ちに待った自然の生きものの観察会! でも、その前に、田んぼの雑草取りをやってみようことにする。

今の田んぼの状態は、「中干し」といって水を1週間くらい抜いている最中。これは、「成長する」という段階から「実を付ける」へ移るよ、と稲に気付けさせる意味があるのだそうだ。本来なら、田んぼの表面が乾いて少しヒビが入っているはずだったが、昨日のゲリラ豪雨でかなりぬかるんでいた。長靴を脱がされないようにと、泥と大格闘しながらの雑草取り、しかも気温は真夏日のよう。ふう〜!

汗をビッシヨリかいた後は、いよいよお楽しみ生きもの観察会。バケツや網、ルーペなど準備は万端! 水路の泥を網ですくってよく見ると、ドジョウやサカマキガイ、サリガニがいた。ゲンゴロウやカエル、カタヤシも捕まえた。

カタヤシはボウフラを食べるので、蚊を絶やしたいと願って、かつて輸入されて日本に入ってきた北アメリカ原産の魚だ。メダカと間違えられやすいが、その違いは頭や尾が丸みを帯びているところ。

珍しいオオシオカラトンボやそのヤゴも見つけた。時の経つのも忘れて夢中になったのは、子どもたちよりも昔に帰ったおとなのほうだったかも!?

「田んぼの学校」...後継者不足や生産者の高齢化による休耕で増加した荒れた田をなんとかしたい、お米を食べることが農業支援になるという思いではじめた再生田の活動。

通信販売にかかる返品特約って何？

インターネットを見て商品を買ったものの、届いたらイメージが違っていた。返品したいのに、通信販売事業者が取り合ってくれないことはありませんか？

返品特約とは、通信販売における返品の可否、返品期間等の条件、返送料の負担など、返品に関する重要事項のことです。通信販売事業者は返品トラブルを防止するために、返品特約について広告で表示することが必要です。



返品特約の 表示がない場合の 契約解除権

通信販売事業者が広告で商品等の返品の可否や条件を表示していない場合は、商品等を受け取った日から8日以内であれば、**消費者が送料を負担した上で**、返品（契約の解除）ができます。

契約解除後に事業者が代金の返還を拒んだり、不当に遅延させた場合は、その事業者は行政処分の対象になります。

また返品特約は、消費者に見やすく内容が容易にわかるように表示しなければなりません。この特約が広告に表示されていない場合に解除権が生じます。

返品期間内に事業者あてに返送したのに、解約処理が取られず返金されない等トラブルになっている場合、また解約はどのように手続きするのかわからない場合は、一人で悩まず、すぐにお近くの消費生活センターに相談しましょう。

東京都消費生活総合センター

☎ **03-3235-1155** [受付時間 月～土:9時～16時
土曜日も相談できます]

〒162-0823 東京都新宿区神楽河岸1-1 ※日・祝日・年末年始はお休みです

このページは、東京都と東京都生活協同組合連合会の協働事業により掲載しています。

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより

第351号 10月11日発行

発行人/庭野吉也 編集責任/東都生協だより編集委員会

〒156-0055 東京都世田谷区船橋5-28-6 吉崎ビル

TEL 03(5374)4750(代)

ホームページアドレス <http://www.tohto-coop.or.jp>

今月の 表紙

「柿が赤くなると、医者が青くなる」といわれるほど栄養価が高いことで有名な「柿」。二日酔いにも良く、ビタミンCとタンニンに血液中のアルコール分を外へ排出するはたらきがあること、豊富なカリウムの利尿作用のおかげといわれています。

お問い合わせ 組織運営部

☎ **03(5374)4756**

月曜～金曜：午前9時～午後5時

Email kumikatsu@tohto.coop

