

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

# MOGMOG

2012  
No.364

↑↑↑  
CO-OP  
東都生協だより

# 2

特集



知ること、持ち込まないこと、  
取り除くこと

〜東都生協の残留放射能自主検査〜

今月の  
おすすめ

「いちご」  
可憐なスイートプリンセス

おいしいを、日本の畑から。

産直の東都生協

# 知ること、持ち込まないこと、取り除くこと

## 東都生協の残留放射能自主検査

東都生協は1988年から20年以上にわたって残留放射能検査を行ってきました。また、日ごろから検査機器の維持・管理を欠かさなかったため、「3・11」東日本大震災直後から精度の高い検査を行うことができました。

さて、組合員の皆さんからは、これまでにたくさんの方の意見や質問が寄せられています。これらに声に応えるために、あらためて東都生協の検査の取り組みを報告します。

こんな「ひとこえ生協」が届いています。

千葉・埼玉・茨城の野菜はまだ放射能が心配です。検査を増やしてください。(5月20日)



放射能検査の「検出せず」は「ゼロ」ですか？ 暫定規制値以下ですか？ 限りなく「ゼロ」に近いのですか？ (7月8日)

放射能測定器が1台しかないと聞きました。もう1台購入してください。(9月7日)

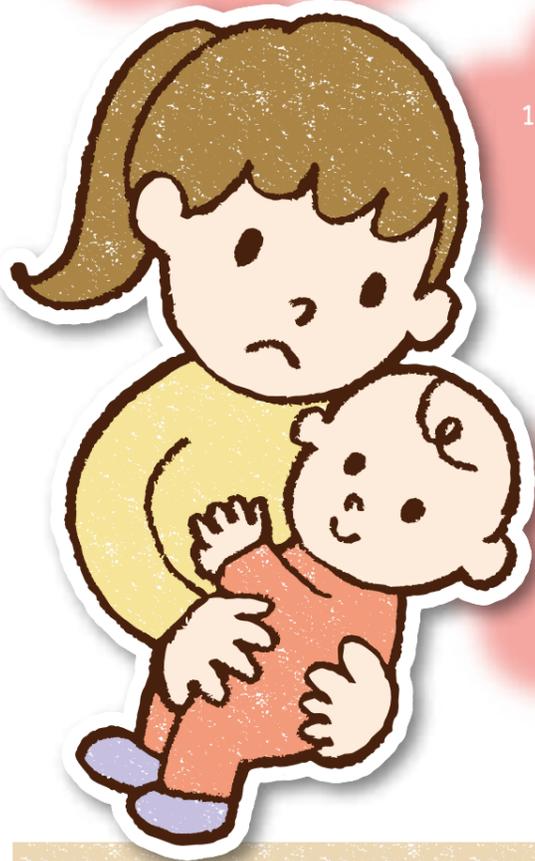


東都生協で扱っている牛肉の飼料は大丈夫ですか？ (7月20日)



「ひとこえ生協」であなたの声が届く！ 組合員の声に応えるためのしくみが「ひとこえ生協」。商品案内に毎月1度、用紙掲載されます(用紙は問いません)。供給時に提出します。

皆さんからの「ひとこえ生協」を受け、検査室での検査の様子をお知らせします。



地道な検査で、まず知ること！

放射性物質の汚染濃度を微量まで確認するためには、「ゲルマニウム半導体核種分析装置」での精密検査が必要で、東都生協では実際にこの装置を使って検査をしています。しかし、「微量まで」を徹底して追究すると測定時間が長くなり、1日の検体数は少なくなります。とはいえ、放射性物質汚染に対する組合員の不安を払拭するためには検体数は少しでも多いほうがいい。そこで、多くの検査機関が「検出限界20ベクレル/kg」としている中、東都生協は「検出限界2ベクレル/kg(1検体60分)」として商品検査室で検査を行っています。

## 東都生協の自主検査

「ゲルマニウム半導体核種分析装置」は、核実験や原発事故などで大量に放出される放射性物質のうち、放射性ヨウ素131、同セシウム134、同137などのガンマ線を検出します。迅速性よりも正確性が求められる第2段階のモニタリングにも使われる高性能機器です。東都生協では原則として1検体60分間、検出限界値は2ベクレル/kgと、より正確で高精度の測定が可能です。



ゲルマニウム半導体核種分析装置 (ゲルマニウム半導体検出器)

レタスの検査をご紹介します。まずは野菜を切ります。



汚染濃度を精密に検査するために、粉砕し均質化します。



### 主な検査の流れ

検査検体は他のサンプルと混ざらないように、検体ごとに専用の手袋や袋を交換し、器具・容器は徹底的に洗浄します。



ゲル状やミンチ状にした検体を、専用のビーカーに1kg入れます。



放出された放射性物質のカウンタ数とエネルギー値を確認します。



鉛の遮蔽体内の検出器に載せてドアを閉め、約60分間測定します。



### 検出限界値

検出限界値とは、「その機器で測定できるもっとも小さな値」です。検出限界値が「20Bq/kg」なら、測定値が18Bqや10Bqであっても「検出せず」となります。よく東都生協の食品と他で購入した物と比べ、「産地が同じなのに東都生協では検出されるのはなぜ？」という問い合わせがあります。それは東都生協の自主検査では検出限界値が「1Bq/kg」と、とても厳しく設定していたからです。しかし、詳細な測定は時間を要し、1日に4~5品目の検査しかできません。

そこで昨年8月より、検出限界値を「2Bq/kg」程度とし、測定時間を短縮しています。その結果、1日7~8品目の検査を行えるようになりました。現在は、原則として1kg当たり60分間で測定。ちなみに米が汚染されている場合、放射性セシウムの大半はぬかに集まるため、玄米より白米の方が汚染度が低いのです。さらに水で研ぐと一層放射性物質が除去できます。

### 放射線物質を食べた場合(内部被ばく)の人体への影響を計算してみよう!

※一般に、ベクレルをシーベルトに換算して計算。ベクレル(Bq)は放射線の強さ(放射性物質の量)を、シーベルト(Sv)は放射線に被ばくした際の人体への影響度合いを示す単位です。  
※計算には、放射性物質の線量換算係数を使います。

#### 単位の早見表

- 1Sv=1,000mSv(ミリシーベルト)=1,000,000μSv(マイクロシーベルト)
- 0.001Sv=1mSv=1000μSv
- 0.000001Sv=0.001mSv=1μSv

放射性セシウム137が19.5Bq/kg 検出されたレタスを1kg食べた場合の人体への影響は、

$$19.5\text{Bq} \times 0.000013(\text{係数}) = 0.00025\text{mSv} \text{となり、}$$

$$1\text{回の食事で}50\text{g}(0.05\text{kg})\text{食べた場合、}$$

$$0.00025\text{mSv} \times 0.05\text{kg} = 0.0000125\text{mSv} \text{となります。}$$

[ICRP(国際放射線防護委員会)は、平常時の一般人の放射線量を年間1mSvに設定するように勧告しています。]



### ミニコラム

放射能とは放射線を出す「力」のこと。放射性物質は「ウラン」「ヨウ素」「セシウム」など不安定状態の物質で、安定物質に変化する際に出すエネルギーが放射線です。ちなみに放射能、放射線は「感染」することはありません(文部科学省ホームページより)。

# 東都生協が取り組んできたこと

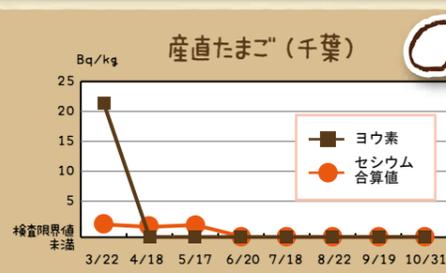
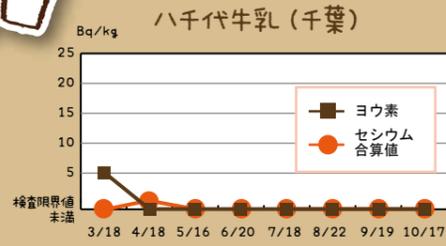
今までも、そしてこれからも東都生協は「検査してお知らせ」し、「産地とつながり続ける」活動していきます。

## 放射能検査対象と検査数

行政による検査	延べ約82,000検体	(3/19~12/21現在)
東都生協自主検査	延べ1,204検体	(3/16~12/21現在)

## 検出数値の推移

不検出(検出限界値未満)※検出限界値:3/16~8/26:1Bq/kg,8/29~:2Bq/kg



福島第一原子力発電所事故以降、放射性ヨウ素、放射性セシウムは微量検出されましたが、どの食品も時間の経過とともにほとんど「検出せず(検出限界値未満)」となる傾向が出ています。東都生協では検査結果をホームページでは毎週、チラシでは2週間分の結果を商品案内と一緒にお知らせしています。

## 産地が取り組んでいること

### 乳牛・肉牛、徹底した管理と検査

今も放射能問題の傷跡は残っていますが、組合員の皆さまに私たちの取り組み情報を発信し、情報を共有することで共に理解を合えらと思っています。これまで通り、飼料の保管管理や乳牛・肉牛の飼養管理は、放射性物質の影響を受けないように組合員の牧場で行っています。八千代牛乳の工場では、八千代牛乳指定牧場から出荷された牛乳のみを受け入れ、原乳の放射性物質モニタリング検査を実施し、八千代ビーフ(八千代牛・八千代黒牛)は千葉県の子牛検査にプラスして、8月から、と畜業務を行う千葉県食肉公社が自主検査で全頭検査を行っています。同社では12月からはNalシンチレーションスペクトロメーターを導入され内部検査も実施される予定です。

(千葉県酪農農業協同組合)

### 稲わらで牛を育てる

千葉県の旭市は有数の米どころです。昔から耕畜連携の伝統があり、田で刈った稲わらを牛に与えてきました。“稲わらとは雨に濡らしてはならないもの”と考え、天気の良い日に稲刈りを済ませ屋内保管しています。この牛は、耕畜の作り手の思いが繋がって育っているのです。

千葉北部酪農農業協同組合 生産者 宇井敏一さん



稲わらで牛を育てる 宇井さんご夫婦

### 放射能の影響で一番草を食べさせられない

千葉県野田市では河川敷を利用して、酪農家たちが共同で牧草を大切に育てています。発酵させるとサイレージと呼ばれる飼料になりますが、今年は福島第一原発事故の影響で、収穫された大量のサイレージは廃棄もできず保管されている状況です。牛も楽しみにしている一番草を、今年は食べさせてやれないのがとても残念です。

千葉北部酪農農業協同組合 生産者 島山正さん



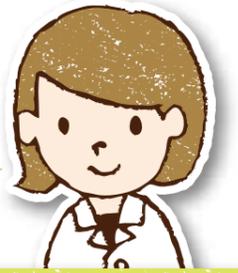
## 米の検査

米の検査は、まず「国が土壤中放射性セシウム検査を行い、5,000ベクレル/kg以上の水田への作付けを禁止(米への移行係数0.1と考慮して基準値を決定)」し、次に「指定された17都県の米のうち、自治体の玄米残留放射能検査で暫定規制値を下回った物だけが出荷」ということになっています。

東都生協では、さらに組合員に届く形態(商品)を自主検査しています。飼料用米についても自主検査を行っています。

# 東都生協では、クロスチェックを実施。だから安心!

サーベイメータ、またはNal検出器で100 Bq/kgを超えた場合は、ゲルマニウム半導体検出器で再検査する「クロスチェック」を行います。



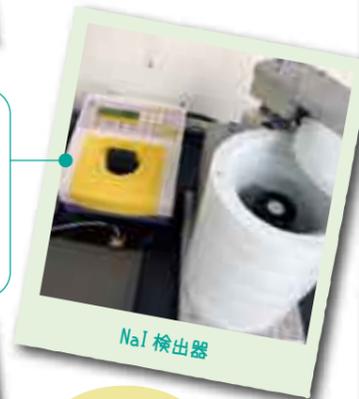
## 検査機器による検出限界値と検体数

検査機器	主な検査品目	検出限界値	検体数
ゲルマニウム半導体検出器	青果物、畜産品、水産品	2 Bq / kg	週 40 検体
エヌエーアイ Nal 検出器	加工食品	10 Bq / kg	週 40 検体
サーベイメーター	青果物(野菜・果物)	100 Bq / kg	全品目スクリーニング



埼玉県新座市セットセンター

東都生協では新たに商品検査室「新座分室」(埼玉県新座市セットセンター内)を開設します。Nal検出器を設置し、取引産地の農業資材「肥料・飼料」の受託検査も開始する予定です。



Nal 検出器

正式名称をNal(ヨウ化ナトリウム)ガンマ線スペクトロメーター。放射性ヨウ素131、同セシウム134、137などのガンマ線の検出が短時間で正確にできます。東都生協では検出限界値を精密にするため、大容量の検査ができる機器を導入しています。



サーベイメーター

念入りに検査しているのね!



## 自主検査項目

微生物検査	(一般生菌数、大腸菌数、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カビなど) 食中毒や腐敗などの事故未然防止、および衛生レベル維持のための検査
残留農薬検査	食品中に規準を超えて農薬が残留していないかを確認
残留放射能検査	放射性物質による食品などの汚染状況確認
酸価・過酸化価	酸化油脂による中毒の未然防止、原料管理確認
その他の検査	ヒスタミン検査、亜硝酸などの添加物、栄養成分、pH、糖度、水分活性、硝酸塩

## 2011年4月~10月までに実施した主な商品検査

自主検査「微生物検査」	微生物検査	検体数	3,872
	残留放射能検査		781
自主検査「理化学検査」	残留農薬検査		309
	ヒスタミン検査		50
外部委託検査	米のカドミウム検査		31
	米の品種・鮮度検査		22

## 検査室の歴史

- 2002年: 新規提案商品供給事前検査開始(微生物検査, 酸価, 過酸化価)
- 1993年: 油脂の酸価・過酸化価、漂白剤検査など開始
- 1992年: 栄養成分検査開始
- 1991年: 残留農薬検査開始
- 1989年: 微生物検査開始
- 1988年: 残留放射能検査開始
- 1987年: 商品検査室開設、土壌成分検査を開始
- 1986年: チェルノブイリ原子力発電所事故。東都生協は食の安全性を確認することの重要性を認識

東都生協が検査室を開設して約25年。チェルノブイリ原子力発電所事故がきっかけでした。その実績から、福島原発事故後の検査においても、いち早く対応し、確実かつ的確に行うことができました。その姿勢は、マスコミにも報道されたほどです。また、今回は放射能関連の検査についての内容を掲載していますが、そのほかにも「微生物検査」「残留農薬検査」「酸価・過酸化価検査」など、さまざまな検査・調査を行い、組合員の願いである食の「安全・安心」を科学的に検証しています。

## ミニミニコラム

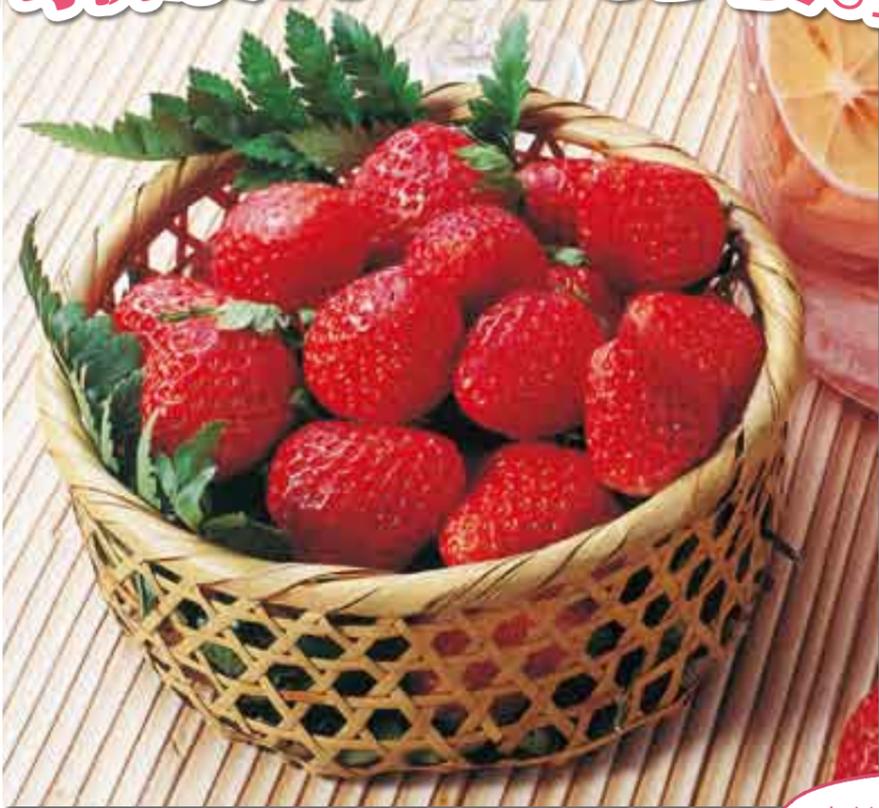
放射線は自然環境の中に常に「存在する」をご存知ですか? 私たちは年間、「食品からの被ばく(約0.24mSv)」「大気中などのラドン・トリウムによる被ばく(約1.3mSv)」「大地放射線による被ばく(約0.48mSv)」「宇宙線による被ばく(約0.38mSv)」と、合計約2.4mSvの自然放射線を受けています(文部科学省ホームページより)。

# 今月のおすすめ

## いちご

甘くて、酸っぱくて、かわいくて。  
みんなの人気者いちごをご賞味あれ。

### 「可憐なスイートプリンセス」



素材のウンチク  
16 いちご



#### いちごの歴史

太古の昔…石器時代から人は野生の野いちごを食べていて、日本でも平安時代には食べていたといわれています。現在流通しているような大きないちごのルーツは、バラ科オランダイチゴ属のオランダイチゴで、17、18世紀に誕生しました。日本には江戸時代の終わりにオランダから持ち込まれましたが、当初は観賞用。食用として栽培するようになったのは明治時代後期からだそうです。今では100種以上も品種があるんですよ！

#### いちごの栄養

なんととってもビタミンCが豊富なフルーツの代表格。お肌のトラブル予防だけでなく、歯周病予防や、疲れている人・ストレスのある人・運動量の多い人にもおすすめの食品です。食物繊維も豊富で、同じ100gならかんきつ類の2倍も多く含まれています。たくさん食べて、キレイになりましょう。

#### おいしい食べ方・見分け方

いちごはへたのほうに酸っぱいので、へたのほうから食べはじめ、先端を後に食べると最後までおいしくいただけます。また、果皮の色の濃淡は品種によって異なりますが、色が均一で鮮やかなもの、へたがみずみずしくて緑が濃いものが美味。参考にしてください。

#### いちごの旬

5月～9月

A：実は赤くてもある部分ではなく、表面にあるツブツブがそれ。赤い部分はめしへの土台となる花托(かたく)が発達したものです。

### 福島第一原子力発電所事故による放射性物質問題への 東都生協の対応と考え方(要約)

福島第一原子力発電所の事故を受け、東都生協は「組合員、とりわけ子どもへの健康を守るための対策」「食の安全と安定流通の確保」「食料生産基盤の回復」の観点から、昨年10月に対応方針を確認。組合員の不安に応えると共に、日本の農業の存続に向け、組合員と産直産地が手を取り合ってこの危機を乗り越えていきます。

- 1. 組合員の判断や行動に役立つ情報提供を行います。**  
国や東京電力の対応を注意深く見定め、学習会の開催や残留放射能自主検査結果の公表など、組合員に正確な情報を分かりやすく伝えていきます。
- 2. 放射性物質の汚染について、自主検査を強化します。**  
組合員が安心して商品を購入できるように、稼働中のゲルマニウム検出器に加え、X線検出器「サーベイメーター」を導入。検査品目を広げ、情報提供を進めます。
- 3. 組合員の要望にできるかぎり応えていきます。**  
安全・安心を求めてきた組合員の不安に応えるため、東日本の農畜産物の安全性を確かめると共に、西日本の産直産地の品揃えも工夫して取り組めます。
- 4. 国や行政の対応を注視し、要望していきます。**  
「ホットスポット」や海洋汚染など、放射能汚染の実態に対する調査・対策との分かりやすい情報公開を国と行政に求め、長期的に監視していきます。
- 5. 新たな規制値の設定について注視していきます。**  
残留放射性物質の新たな規制値の設定にあたっては、国民の健康を守る義務を持つ国に対し、安全確保の最優先と責任を持った運用を求めます。
- 6. 日本のエネルギー政策について考えていきます。**  
子どもたちに残したいものは、豊かな自然や安全・安心な食料自給、住みよい環境です。組合員自らがエネルギー問題を考えていくために、情報や学習の機会を提供します。
- 7. 日本の農畜産業の存続のために、組合員と産直産地が協力していきます。**  
東日本の農業の再生に向けて商品の利用を結集すると共に、健康な農地を回復し汚染物質を持ち込まない対策に努め、国と東京電力に経済的補償を求めていきます。

食品衛生法の放射性セシウムの暫定規制値とは(ベクレル/kg)

放射性ヨウ素	飲料水・牛乳・乳製品	300
	(乳児向け)飲料水・牛乳・乳製品	100
放射性セシウム	野菜類(根菜・いも類を除く)・魚介類	2000
	飲料水・牛乳・乳製品	200
	野菜類・穀類・肉・卵・魚・その他	500

※4月より新規規制値が施行される予定です。新規規制値:「一般食品」100、「乳児用食品」牛乳50、「飲料水」10

### まとめ

#### 産地と連動した汚染対策

東都生協では、取引産地と連動して農地や農場に汚染物質を「持ち込まない管理」を進めています。これは田畑で使用する肥料や家畜に与える飼料の残留放射能検査を行い、汚染がないことを確認してから使用する、放射能汚染を産地に持ち込まないための取り組みです。また、これまでの産地の検査費用は各産地が負担していましたが、2月からは東都生協の商品検査室(新座分室)で検査協力を行うことで、産地を支援していきます。

#### これまでどおり 精密な検査を徹底します

放射線被ばくの健康影響は、「これ以下の線量なら大丈夫」という数値「しきい値」が正式には示されていません。このため、できる限り被ばくを避けることが大切です。食品衛生法の暫定規制値は安全基準ではなく、いわば「がまん基準」。4月以降、厚生労働省は食品からの年間被ばく限度を暫定規制値の年5ミリシーベルトから1ミリシーベルトに引き下げた上で、1kg当たりの放射性セシウム濃度を一般食品100ベクレル、乳幼児食品・牛乳50ベクレル、飲料水10ベクレルとする新規規制値を施行する予定です。しかし東都生協では、検出限界値2ベクレル/kg程度というこれまでの検査精度を変更することなく、検査方法や検査品目を広げ、自主検査を進めていきます。

#### 「安全・安心」のために、 正確な情報提供に努めます

東都生協では昨年3月11日の事故直後より、残留放射能検査結果の公表と情報提供を行ってきました。また、1988年にゲルマニウム検出器を導入後、チェルノブイリ原子力発電所事故、諸外国での核実験、東海村JCO臨界事故、六ヶ所再処理工場の試運転などに際し、自主的なモニタリングを続けてきました。このように、入念な放射能検査のみならず、微生物検査や残留農薬検査など、組合員の食卓の安全と安心をサポートするための検査活動と情報提供に引き続き取り組んでいます。これからも検査体制をより強化し、冷静な目と言葉で、組合員の皆さんの声に応えていきます。



# 大切に育てられたプリンセス…東都生協のいちごたち。

そのままでもおいしく、スイーツにすればさらに華やかさを増すフルーツのお姫さま・いちご。今回は、東都生協が扱う各地自慢のいちごについてご紹介しましょう。さあ、デザートの日です。



## いちごのタルト

【材料(21cmタルト型)】

- いちご……………2パック
- 生協バター……………100g
- 小麦粉……………100g
- 水……………25ml
- 八千代牛乳……………200ml
- 生クリーム……………100ml

- A [ 卵黄…3個、砂糖…大さじ4、小麦粉…大さじ3、バニラオイル…少々 ]  
 B [ 日本産いちごジャム…100g、水…30ml ]

【作り方】

- 冷えたバターを1cm角に切り、ボールに小麦粉と一緒に混ぜ合わせ、水を加えて全体をまとめ、ラップして冷蔵庫で30分休ませる。
- Aを鍋に入れてよく練ったら、牛乳を加えて火にかけて、木ベラで混ぜながら火を通す。煮上がったクリームに直接ラップし粗熱を取り、7分立てにした生クリームを加える。
- 1の生地を丸く伸ばしてタルト型に敷き、フォークで穴を全体に開け、パイ用の重しをして200度のオーブンで15～20分焼く。
- Bを火にかけて溶かし、人肌程度に冷ます。
- 3が冷めたら2のクリームを詰め、いちごを飾り4を全体にかける。



## チョコレート♥フォンデュ

キッズ・クッキングにぴったりの1品。

【材料(2~3人分)】

- 好みの板チョコ……………50g
- 八千代牛乳……………30ml
- いちご……………適量

【作り方】

- いちごは冷蔵庫で冷やしておく。
- 細かく刻んだチョコと牛乳を小鍋に入れ、弱火で温める。
- チョコが溶け、なめらかなチョコ色になるまでかき混ぜる。
- 温かいうちに冷やしたいいちごを漬けて食べてね!

### どのいちごがお好み?



#### とちおとめ

酸味が少なく甘味が強く、香りも高い。東日本で一番多く栽培。

11月下旬～5月中旬

#### さがほのか

酸味が少なく甘みが強い。九州や西日本で栽培。

11月下旬～5月下旬

#### さちのか

果肉がしっかりしており、濃厚な食味。九州で栽培。

11月中旬～5月下旬

#### とよのか

大粒で酸味が少なく、甘くて果汁たっぷり。九州や西日本で栽培。

1月下旬～6月中旬

- このほか、
- 越後姫(新潟産。香りが良く、ほど良い酸味と強い甘み：2月上旬～6月中旬)
  - さめぎぬ(香川産。果汁が多く、食味爽やか：11月中旬～12月下旬)
  - アイベリー(愛知産。果汁が多く甘みたっぷり。高級大粒果：12月上旬～3月下旬)
  - もういっちょ(宮城産。やや堅く、甘みと酸味のバランスが良い：12月上旬～5月下旬)など、地元特産品種もたくさん♡
  - あまおう(糖度も高く酸味とのバランスに優れる。福岡県で多く栽培：11月下旬～5月下旬)



**アテンション・プリーズ!!**  
 一番好きないちごのデザートは何ですか?  
 いちごにまつわる思い出はありますか?  
 p.13のクイズの答えに添えて  
 お送りください♡

## いちご生産者をご紹介します!

①見マルタ  
 品種：さがほのか

生産者からのメッセージ  
 長崎県、西南暖地の温暖な気候を生かし、有機質肥料などで微生物性を高めた土で栽培。農薬削減にも取り組み、定植後の散布は極力少なくしています。いちごは熟す間際で収穫してお送りしています。私たちがこだわって育てたいちごをよろしくお願ひします。

(農)ながさき南部生産組合  
 品種：さちのか

生産者からのメッセージ  
 有機・農薬に頼らない、できるだけ使用しない栽培を実践し、いちごの交配には、ミツバチを使っています。いちごは協同選果施設で一つひとつ丁寧にパックに詰め、収穫時の鮮度そのままでお届けします。

柄おいしい会  
 品種：とちおとめ

生産者からのメッセージ  
 いちご栽培日本一といわれる栃木県二宮町の農家が中心になり、ツバキなどから採取した樹液で病虫害を防ぐなど農薬削減に配慮し、子どもたちが安心して食べられるいちごを生産。また、土壌の分析や生体分析も定期的に行い、常に品質向上を目指しています。

(農)埼玉産色センター  
 品種：とちおとめ

生産者からのメッセージ  
 利根川の肥沃な土質、冬の日照量は日本一(熊谷地方)という、いちごの栽培に最適な土地柄です。自前の有機発酵肥料や黒砂糖の発酵堆肥の投入を行い、作物に有用な微生物を増やす農法(微生物農法)を実施。化学肥料は使用していません。虫よけも虫取りリボンなどを用い、農薬は埼玉県の防除基準に基づいて極力少なくしています。出荷の際も、デリケートないちごにできるだけ触れないようにバラ詰めし、見た目よりも鮮度を重視。ぜひその新鮮さを確かめてみてください。

黒砂糖の発酵堆肥

いちごの花

本当においしかった!! みずみずしくて味も濃くて、見た目も赤い大粒のルビーみたい!! ありがとう。

「いちごおいしかったよ。またおいしいいちご、作ってください!」子どもたちより。(農)埼玉産色センター

どうかお体大事に、お元気で。いちごの「大して甘くない」イメージがすっかり変わりました。

本当においしかったので、ペンにとらずにいらねえませんでした。甘くて深い味は一つひとつに心がこもっている気がしました。

とても香りが良く、甘くておいしかったです。種のつぶつぶがとげとげするほどはざりしているところに、生命力の強さを感じます。本当においしくて、6歳の娘と2パック、そしてもう1パックと夢中で食べました。感動をありがとうございます。

いちごへ、ひとこと♡

ひとこえ生協に寄せられた組合員の声

アルコールが入っているので、子どもには食べさせないで!

もし、残ったら! スパークリングワインゼリー

【材料(2人分)】

- 飲み残しのスパークリングワイン……………300ml
- 砂糖……………70g
- 水……………200~250ml
- ゼラチン……………10g(50mlの水でふやかす)

●作り方

- 火にかけて鍋に水と砂糖を入れる。
- 砂糖が溶けて熱くなったら、ふやかしたゼラチンを加えて混ぜ合わせて溶かす。
- ②の粗熱を取ったらスパークリングワインと混ぜ、グラスに入れて冷蔵庫で冷やす。

※いちごを飾ったり、③でいちごをゼリーに入れて、春らしく♡

もう1っ おすすめ

LAVIT ROSADO (ラヴィットロサード) 750ml

ストロベリーピンクが印象的な、スペイン生まれのフルーティーで若々しい香りのスパークリングワイン「カバ(CAVA)」は、いかげつという。ひな祭りや卒業式など春のお祝いにもぴったり。飲むときは6~8度に冷やして、フルーティ型やチューリップ型のグラスでどうぞ。

このワインの醸造所「セグラウエーダス」は11世紀から続く歴史ある名家。スペイン国内でも高級ブランドとして認められ、数々のコンテストで受賞するなど、海外でも高い評価を得ています。

※カバとはスペインで造られているシャンパン製法を用いて丁寧に醸造されるスパークリングワインのこと。

### 「素敵パーティー」、食べれば知識のおまけつき!

世田谷北支部は11月14日、「素敵パーティー」を開催。世田谷センター2階調理室は、開始前から炊事場に立つ参加者の楽しい声と活気に包まれました。

試食したのは、「甘海老とあなごの笹寿司」「八千代牛肩ロースすき焼き用を使った野菜肉巻き」「ホワイトクリスマスロール」など、バラエティーに富んだ10種類のパーティーメニュー。盛り付けたお料理が運ばれると、テーブルは一気に華やかに! 楽しく試食しながら、お正月に“とそ”を飲む意味などの話になったり...あらためて日本の食文化を大切にしたいと感じました。

一番おいしかった料理を尋ねると見事に「バラバラ」だったので、全部満足いただけたものと解釈。東都生協の野菜は、会場が世田谷センターの真上だけに「本物の産直」だからおいしい」と太鼓判もいただきました。試食会は食べるだけでなく、そこから次の興味やつながりが生まれると、世田谷北支部の皆さんから教わった1日でした。



### わが子のように育てられたりんご、収穫体験。

多摩支部・小金井南ブロックは、11月17日、(農)佐久産直センターを訪問。ふじりんごの収穫体験と、生産者との交流・学習会を行いました。今回お邪魔したのは、センター近くの関口泰人夫妻の畑です。一昨年の夏の暑さの影響で花芽が少なく、りんごの数も例年よりだいぶ少ないとのことでしたが、秋空の下、みんなで収穫。その後関口夫妻に、りんごに関するお話を聞きました。

りんごは、剪定、花芽の摘花から収穫後の枝の選別に至るまで、とても手間のかかる作物。授粉の仕方でも実の形は決まり、剪定後の枝先に殺菌剤を塗らないと病気になるほどデリケートなのです。

参加者の「TPPについてどう思われますか?」という質問には、「反対です。消費者は価格が安いからと買うのではなく、その作物がどう作られ、どう安心なのかまで考えて買ってほしい」と穏やかな調子で答えた関口さん。ご夫妻がりんごをわが子のように大切に育てていることを肌で感じ、これからも大切に食べさせてもらおうと胸に秘めつつ、産地を後にしました。



### これなら安心できるね、東都生協の夕食宅配弁当

11月10日、用賀区民集会所にて世田谷南支部運営委員会のメンバーが東都生協の夕食宅配弁当を試食しました。福祉の一端である生活支援として地元の世田谷・杉並で始まった弁当配食事業。その展開状況を新規事業推進部・江田吉隆マネージャーから聞き、質疑応答後に試食。メニューは、若鶏の西京焼き、彩り野菜の辛子炒め、五目ひじき煮、揚げ出し豆腐、にんじん大根のなます、グリーンピースご飯です。本来はレンジで温めて食べるものですが、会場に設備がないため、そのまま試食しました。試食後の感想は、「おかずは味がしっかりしているので、冷めていても十分おいしい」「親が利用している夕食宅配弁当よりおいしい」「高齢者向けのこうした取り組みは着眼点がいい」などと好評でした。12月から城西センターでも取り扱いを開始しています。5月にスタートした粕谷センターでは、配達のない日も声を掛けるなど、利用者とのコミュニケーションをとり、信頼を得ているそうです。



### 爽りの秋、たくさんの作物に感謝!

秋晴れの11月12日、北区支部は毎年恒例の(農)埼玉産直センター収穫祭に参加しました。この日のために産地では何カ月も前から畑づくりを行い、当日はキャベツやねぎ、ほうれん草など10種類以上の作物が収穫できました。

一方、模擬店では豚汁や焼きそば、赤飯などおいしい手づくり料理が並び、子どもたちは綿あめづくりに挑戦しました。

その後、肥料センターを見学。足を踏み入れた途端なんともいえない臭いに鼻をつかれましたが、「この堆肥臭がおいしい野菜につながります」という生産者のお話にも、土づくりの大切さを再認識。実際に自分が口にする作物がどのようにして作られているかを知り、収穫することで、いっそう作物が身近に感じられました。

この日東都生協から参加したのは約100人。私たちの食卓がたくさんの人によって支えられていることに感謝し、爽りの秋を実感する一日となりました。



### 米どころ、ヒノヒカリの産地「JAグリーン近江」視察



食の安全・安心推進グループは、10月6日、滋賀県にあるヒノヒカリの産地に行ってきました。地形・地域の特性についてお話を聞き、米の大敵カメムシの防衛に工夫をこらした額縁刈りの水田を見学。そのほか、玄米が精密な機械によって選ばれた米粒になる工程や、大中の湖特許栽培ヒノヒカリ部会の野田康治さんの畑の見学、野菜(トマト)のビニールハウスや近江牛の栽培・飼育の様子も伺うなど、盛りだくさんの内容で収穫が多い視察でした。

当日は、学ぶ会のメンバーと参加者を4班に分け、全部で8品に挑戦。雑穀のたかきびを炊き、みじん切りにした野菜と合わせて作るミートボールやハンバーグ。アレルギーに考慮した商品「ばりまる(プレレン)を砕いて衣にし、具には馬肉を使ったコロケ。」「つかいっきりミニポークウインナー」に「国産米粉のもっちりケーキミックス粉」を付けて揚げるアメリカンドッグ。「東都

アレルギー対応について学ぶ会では、11月10日「アレルギー」が喜ぶ! アイデア満載☆お弁当づくり講習&試食会を開催。お弁当作りにすぐ役立つ、「卵・乳・小麦・えび・か」に、そば・落花生を使わない唐揚げ、卵焼き、ハンバーグなどの定番のレシピと、東都生協のアレルギーに考慮した商品を紹介しました。



もめん豆腐とかぼちゃ粉末で作る卵焼き風など。出来上がった料理は、園児向き、小学生向き、中高生向きに盛り付けました。

知っておきたい! 用語解説 額縁刈り(額縁別収穫) 斑点米の被害を出すカメムシは田んぼの外側から侵入してくるので、田んぼの周囲(額縁部分)は被害にあいやすい。田んぼの周囲の米と中央部分の米を区別して収穫することで斑点米の被害が多い米と少ない米に分けることができ、効率的に品質の良いお米をとることができる。

### 商品ワンポイントアドバイス

体内に取り組む放射性物質を少なくするには... 今、市場に出回っている農産物は、暫定規制値内の物となるため、普通に調理して食べても問題はないと考えられます。ただ、体内に取り入れる放射性物質の量はできるだけ少ない方がよいので、微量の汚染でも気になる、不安だ、という場合はまず「洗う」とをおすすめします。 例えば、ほうれん草は、煮沸処理(ゆでこぼし)で放射性セシウムとヨウ素の50%~80%を除去できるというデータがあり、よく洗ってからサッとゆでて水にとり、おひたしやあえ物にするのがおすすめです。小松菜、春菊、ちんげん菜も同様です。トマトの場合、土壌から風などにより表面に付着した放射性物質を確実に取り除くには「湯むき」が有効です。トマトを丸ごと熱湯に漬けて、皮がはじけたら冷水にとり、皮をむきます。「湯むき」によって、そのまま食べても、過熱しても、皮がないので食感が良くなり、汚染の除去という点でも安心です。 米は、ぬかに放射性物質の大半が集まることから、気になる場合は精白米を選ぶのが安心です。精白米を研ぐことにより、さらに放射性物質が除去できます。なお、東都生協での検査でも、数バケレル/kg 検出された精白米を4~5回研ぐことで、検出せずとなりました。 <商品政策検討委員会より>



「ひとこえ生協」に寄せられた質問にお答えします！

Q・冷蔵肉の企画が少ないので増やしてください。

A・産地指定の産直肉は、すべての部位を利用するために冷凍での原料保管が不可欠で、冷凍商品が主体となっています。冷蔵肉を主にすると、利用動向の変動により在庫超過や不足などのリスクも高くなります。ご要望も踏まえ、今後は冷蔵商品を増やしていくことを検討していきます。



Q・11月1日供給の「奈良県産平たねなし柿」は、渋味が口に残りました。

A・品質不良でご迷惑をおかけしました。この商品は、産地で脱渋処理した柿を新座物流センター(埼玉県)で袋詰め加工しています。今回、柿の苦味・渋み成分のタンニンを増やしたことが原因と思われる。同様のお申し込みが数件寄せられたため産地と協議を行い、脱渋処理の問題を解決しました。



Q・ストロンチウムの検査など、今後はどのように対応していくのですか。

A・東都生協が保有するゲルマニウム半導体核種分析機は、ガンマ線を放出する放射性物質(ヨウ素131、セシウム134、同137など)を検出する測定器です。ベータ線を放出するストロンチウム、アルファ線を放出するプルトニウムなどの放射性物質は検出できません。また、これらの検査には、専用施設、専門知識・技術のある要員などが必要となりますが、費用の点から導入が難しい状況です。一部の民間検査機関がストロンチウムの残留検査を行っています。料金が高額な上、1検体の結果報告に5日間〜3週間程度かかるなど利用しにくいのが現状です。特別な理由がある場合は、こうした外部機関への検査委託を検討していきます。

Q・「わけありウインナー」は使い勝手がよかったので、また企画してください。

A・「わけあり国産皮なしソーセージ400g(株)鎌倉ハムクラウン商会」は、製造過程でできる折れ・キズなどがついたわけあり商品を集めた、「もったいない」をコンセプトにした新商品です。多くの方から予想を上回るご注文をいただきました。今後も十分な在庫量が確保でき次第、企画する予定です。



Q・政府が公開した放射線のモニタリング測定結果を見る限り、福島周辺や関東はかなり汚染が進んでいるようです。関東近辺に産地がある東都生協の青果物の自主検査結果で、「検出せず」が多いのはなぜですか？

A・東都生協以外の検査でも、青果物は「検出せず」になってきています。一つの理由として、放射性セシウムは、放射性ヨウ素と違い付着ではなく吸収が問題となりますが、土への沈着率が高いことがそのまま作物への残留につながっていないことが挙げられます。ただし、土壌にカリウムが少ない場合には、ある程度吸収してしまうとされています。東都生協の産地では、農地への肥料などの投入にあたって新たな放射性物質を持ち込まないよう細心の注意を払って土づくり、栽培管理を行っていることが現状の検査結果につながっているものと考えます。

Q・毎年同じ方に同じ商品を送るたびに、ギフト用紙に記入しなければならぬのは不便です。前年度の注文内容を印字したギフト用紙は作れませんか。

A・過去には、ギフトを申し込みいただいた方の住所を印字したこともありましたが、プライバシー保護に関する苦情が増えたため、現在の注文方法になっています。しかし、多様な要望に応えたシステム改善が必要な時期と考えていますので、今後の課題とさせていただきます。



クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

「食の未来づくりフェスタ」で3人の子どもたちはマジックショーに大興奮！生産者に直接「おいしい」と言え、参加して本当によかったです。 新宿区 井上えみ

私の両親が岩手出身、主人が宮城出身。多くの親戚が被災し、何度か食品などを送った中で「丹波の黒豆ごはんの素」で作った豆ご飯が大好評でした！ 町田市 阿部多恵子

放射能自主検査、素晴らしい!! ずっとこれからも続けてください！ 武蔵野市 佐藤美佐子

「ミニトマトときゅうりのセット」、きゅうりがとても新鮮でうれしいです。 新宿区 沢田和猫

冷蔵庫に入っている物を無駄にしない！ 相澤ななえ

ベランダでバジル、プチトマト、小松菜を作って、食の大切さを感じています！ 足立区 藤山理恵

ケチャップがとてもおいしく「トマト味は…」と苦手な娘も「このケチャップなら」と食べています。 八王子市 叶いつ子

「まいとどちゃん」で豆腐、たまご、ウインナーを注文。わが家では「まいとどちゃん」と思っていました…。 足立区 岡島文子

11月&12月号掲載の「5分でできる整理術」を参考にしてトライしないと…。 新宿区 森淳子

雨の日も風の強い日も、玄関まで商品を届けてくれ助かっています。特にお米など重い物は助かります。 国分寺市 藤澤澄子



ギフトの思い出!

サンタさんからの贈り物がとってもうれしい!! 杉並区 飯川楊介(小2)

毎年暮れに釜石の親族から、うに・ほたてなどが送られてきました。震災から早く立ち直ることを祈っています。今まで本当にありがとう…。 中野区 小山俊子

おとなになって友人から誕生日カードをもらうなんて…うれしかったです。 江戸川区 品川康子

いただいた物が自分の好みだと目がハートに!! 私が贈る際は相手の好みをリサーチして贈っています! 葛飾区 松本安奈

北海道に住んでいたころの友だちが、毎年秋になると段ボールいっぱいじゃがいもを送ってくれます。今年で33年目になります。 小金井市 上原佐世子

MOGMOG 穴埋めクイズ

参考にしはがきを書いて送ってね。

- クイズのこたえ
●住所/氏名(お子さんは学年も)/電話番号/センター・ブロック・班名
●「いちご」の思い出&おいしい食べ方は?
●食の未来づくり運動「私にできること(私の宣言)」
●そのほか、イラストや一言コメント・感想など、なんでもどうぞ!

問いに答えてabcdをつなげてね! 今年も盛り上がるか?!

- 1 「鬼は外! 福は内!」、a○○○○やった?
2 昔は2月を○○b○と言った。
3 c○○○○のことをランナーとも言う。
4 ○○○d○○○○○、女の子ウキウキ、男の子ドキドキ!

正解者から抽選で10人の方に 図書カードをプレゼント。



1月号の答えは「1」と「2」だよ!

※おたよりや個人情報は、「MOGMOG」でご紹介する場合がありますが、編集目的以外へ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。締め切りは2月22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

# 東都生協くらしの助け合いの会 兼 ほっとはんど

「ほっとはんど」は、助け合いの精神に基づき、手助けを必要とする組合員への家事援助活動を行っています。  
 ◇活動内容: 保育、料理、掃除、洗濯など、誰にもできる家事援助  
 ◇活動時間: 月曜日～金曜日 午前9時～午後5時  
 ◇活動地域: 都内全域  
 ◇依頼内容や地域によりお応えできない場合があります。ご不明な点はお問い合わせください。パンフレット請求可。  
 ◇年会費: 1000円 返金不可。会のしくみをご理解のうえ、お申し込みください。  
 ◇希望の会員種別のコードをOCR注文書の特別企画注文欄に記載してください。

援助をする会員登録コード	365955	で	1	です。
援助を受ける会員登録コード	365963	で	1	です。
賛助会員登録コード	365971	で	1	です。

問い合わせ【ほっとはんど事務局】  
電話 03-5374-4748

## 11月のわたしたち

2011年11月20日現在 ※[ ]内は前年比

組合員数	232,374人	[100.3%]
加入	15,014人	[85.0%]
脱退	11,193人	[83.7%]

総事業高	23,161,956千円	[99.9%]
共同購入事業	22,246,239千円	
店舗事業	145,639千円	
弁当配食事業	23,412千円	
生活文化事業	202,174千円	
その他事業	544,492千円	

出資金	7,112,557千円	[99.6%]
一人あたりの出資金	30,608円	[99.4%]



「セシウム」「ベクレル」「シーベルト」「内部被ばく」…原子力発電所の事故以来、私たちの生活に定着してしまった言葉。去年の今ごろは予想もしていませんでした。東都生協が続けている残留放射能検査や放射能に関する学習会などの取り組み報告を特集した今月号が、少しでも皆さんの不安の解消になれば幸いです。

さて2月は如月。寒さでさらに着物を重ねて着る(着更着=きさらぎ)ことが語源だとか…。節分が過ぎると暦の上では春ですが、まだまだ寒い季節。風邪予防の一つ、ビタミンC摂取に活躍するのが「いちご」です。しかも今がおいしい季節。子どものころは砂糖や練乳、牛乳をかけて、いちご型の凹凸のある専用スプーンでつぶして食べていましたが、酸っぱいいちごが多かったのでしょうか。最近は、甘いいちごが多く、そのままほお張っています。東都生協のいちごを食べて寒い冬を乗り切りましょう!

(Y・O)

今後の定期理事会日程予定  
 2月23日(木)、3月22日(木)  
 4月16日(月)、4月26日(木)

- 【報告事項】
- 2011年10月度決算概況報告
- 各部署業務報告
- 洗びん事業関連報告
- 組合員活動委員会報告
- 商品活動関連報告
- 第38回通常総代会議案書等の概要および論議日程確認の件
- 2020年ビジョンと第8次中期計画
- 第一次案決定の件



## お知らせ

定款に基づき、住所変更届を2年間行わなかった組合員は脱退の予告があったものとして「みなし自由脱退対象者」とさせていただきます。

みなし自由脱退の条件とは、2010、2011年の両年に東都生協からの郵便物が宛先不明で返送された方のうち、東都生協事業の利用実績のない組合員です。2012年3月20日をもって「みなし自由脱退」となる対象者は、共同購入センターおよび店舗に備え付けの住所不明組合員の名簿に掲載されています。お心当たりのある方は共同購入センターまたは店舗でご照会ください。この名簿にご自分のお名前が掲載されている場合は、至急東都生協へご連絡願います。なお、今回脱退手続きをさせていただいた方で、後日住所が判明した場合、お申し出を確認した日をもって従来の出資金額で、再度組合員として登録させていただきます。

2011年12月21日  
東都生活協同組合理事長 庭野吉也

お問い合わせ：管理部 システム運用グループ 組合員係  
電話03(3329)4927/午前9時～午後5時(日曜、月曜、年末年始休業日を除く)

## MOGMOG レポート

### 牡鹿半島の表浜で6回目の炊き出しを実施

東日本大震災被災地支援の取り組み

宮城県漁協・表浜支所と(株)マルダイ長沼のある牡鹿半島沿岸部は、東日本大震災で甚大な被害を受けました。両団体と「三陸牡鹿表浜魚つきの森植樹協議会」を通じて海づくりを進めてきた東都生協は、6月から炊き出し・物資提供など被災地支援活動を続けています。11月16日も、表浜(石巻市小淵浜地区)で6回目となる炊き出しを実施しました。



心を込めてお弁当を詰めました 準備中、寒風吹きさらさる中、早くも長い列が

#### 弁当や生鮮品など約500食分を配付

今回は東都生協役員と、取引先の(株)コープミート千葉、(有)匠送ジューセンター、(株)加工連、JAみどりのから総勢約30人が参加。炊き出し場所は小淵浜地区のコンビニエンスストア駐車

場です。午前9時、(株)マルダイ長沼や宮城県漁協の皆さんにもお手伝いいただき、お弁当(豚肉しょうが焼き丼とサラダ)、産直たまご・豆腐などの生鮮品セット約500食そのほか、ももーティッシュなども用意しました。

配布予定時刻の30分前には長蛇の列…。予定を繰り上げて配布を開始し、正午前にはお弁当・物資の配布がすべて終了しました。

今回の炊き出しも東日本大震災支援募金を活用し、組合員の思いを被災者の皆さんに届けました。引き続き復興に向けた支援活動に取り組んでいきます。



今回の炊き出しメニューは豚のしょうが焼き丼 備長炭で焼きあげた、あじの干物(新商品)も提供

## 東日本大震災支援募金は2月4回まで受け付けます

皆さまからの募金は、日本生活協同組合連合会を通じた被災各県の被災者救済や東都生協取引先への支援、支援物資の調達や支援活動などに活用されています。

これまでの募金総額	76,208,701円(11月15日現在)
日本生協連への送金	30,000,000円
取引先への見舞金	30,540,000円
支援物資など	969,521円

#### 募金方法

- 1口 200円 商品(申込)番号:369998
- 1口 1,000円 商品(申込)番号:365980

※インターネットや店舗でも受け付けています。

## 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



## あなたの知っていること、お友達にも教えてあげよう!

東都生協の産直・国産商品

産直・国産商品を利用する仲間をもっともっと増やしていきたいですね!

1973年、「より安全で優れたものを手に入れよう」という消費者の願いから、東都生協の歴史は始まりました。それからおよそ40年。東都生協の理念に賛同する仲間がどんどん増え、今では組合員数も23万人となり、たくさんの産地・メーカーと「顔の見える産直」が続いています。食を取り巻く環境がますます厳しくなっている今だからこそ、みんなが産直・国産にこだわって日本の農畜産物を応援していきたいですね。

さて、毎週届く商品案内と一緒に「組合員の皆様へ」という「ご紹介チラシ」が入っていたら要チェック!!

まずはこのチラシで、まだ東都生協を知らないお友達にぜひ商品を試してもらいましょう。職員がサンプルとご案内を持ってお友達の所へ伺います。



また、「500円サンプル3点セット」の案内を新聞折り込みの中に見つけたことはありますか? 3点とも東都生協のイチオシ商品。自分のお気に入り商品だったら、さらに自信を持ってお勧めできますね。しかもこの価格! 一度食べたら、きっと多くの人が東都生協ならではの「おいしさ」と、その味が産直だからこそ、ということに気づいてくれるはず。そして、家族の口に入る物が、どこの誰が、どんな工夫をして作ってくれているのかを「知る」ことが、どれほど安全・安心につながるか…。

産直へのこだわり。だからこそその安全・安心。日本の食卓を守り、生産者たちを支えるために食料自給率UPを目指す東都生協の取り組みを、「あなた」から「たくさんの人」に伝えていきましょう。



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

皆さんにできることは…何ですか?

## かぜのつばやきん

### 「有機畜産の可能性」 「ゆづき卵卵の取り組みから」

常務理事 風間 与司治

2年前、東都生協はジャージー牛・頭と国産鶏種「もみじ」400羽を購入して、北海道瀬棚にある「ワタミファーム」に管理を委託し、有機畜産に試験的に取り組んでいます。産直産地では有機畜産の生産条件が整わず、リスクも大きいため東都生協自らチャレンジをしました。ジャージー牛からは有機アイスクリームが、有機飼育の鶏からはゆづき卵卵が誕生し、ゆづき卵卵は6個600円と高価ですが、現在週300点の登録とネット限定で600点の利用があり、ある意味、驚きの数値です。

さて、「有機卵」はどこが違うのか? まずは鶏の餌が有機栽培だという点です。従来は、輸入のとうもろこし・大豆が(いずれも有機認証)が70%を占めていたが、今は有機豆乳から出るおからを使用したり、地元のお米を飼料としてコスト削減に努め、国産飼料が70%です。次に、平飼いでなおかつ十分な運動が可能な環境の中で鶏が飼育されている点です。残念ながら事故率(死亡率)は高く、生産効率は良くありません。餌の問題があるのか、国産鶏種だからなのか、検証が必要そうです。

有機畜産の日本での認知度はまだまだ低く、今後日本で広がる可能性は未知数です。ヨーロッパでは国の推進体制もあり、例えば鶏のケージ飼いはご法度で、有機畜産やアニマルウェルフェア(動物福祉)の地位は確立されており、家畜にストレスをかけない環境づくりは当然です。「いのちをいたたく食べ物」がどのような状態で飼育されるべきか、まさに価値観の問題ではあります。ヨーロッパと日本の家畜生産の現状には大きな差があります。効率優先の市場経済がもたらす負の側面に気付いた今日、もっと「有機」をくらしに取り入れていきたいものです。



庭野理事長と平飼いの鶏舎を視察。元気で穏やかな鶏たちでした。



# 悪質商法に負けるな!

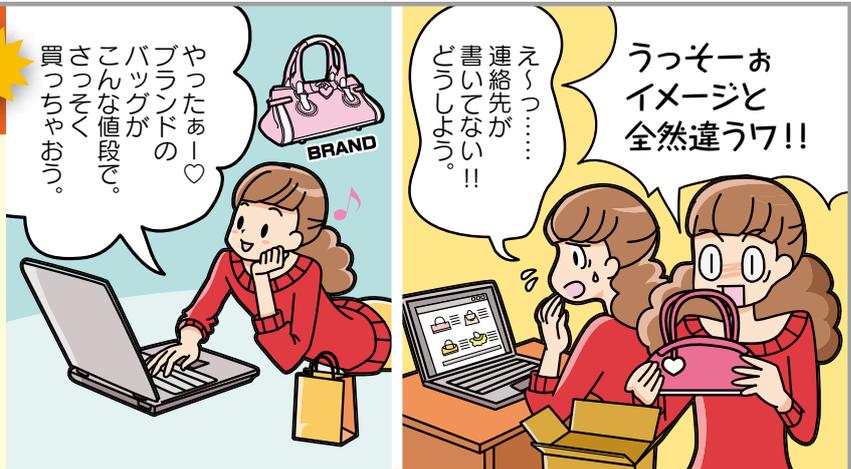
だましのプロに  
だまされないで!

契約書にサインする前に、  
お金を払う前に、もう一度、確認を!!

インターネット通販のトラブル、キャッチセールスやアポイントメントセールスなどによるしつこい勧誘など、若者を狙った悪質な手口によるトラブルの相談が、都内の消費生活センターには、年間約17,000件も寄せられています。

## 代表的なトラブル その1

インターネットで、ブランドのバッグを格安で購入。品物が送られてきたが、自分が思っていたものと違った。事業者連絡しようと思ったが、連絡先が載っていませんでした…。クーリングオフしたいんだけど…。

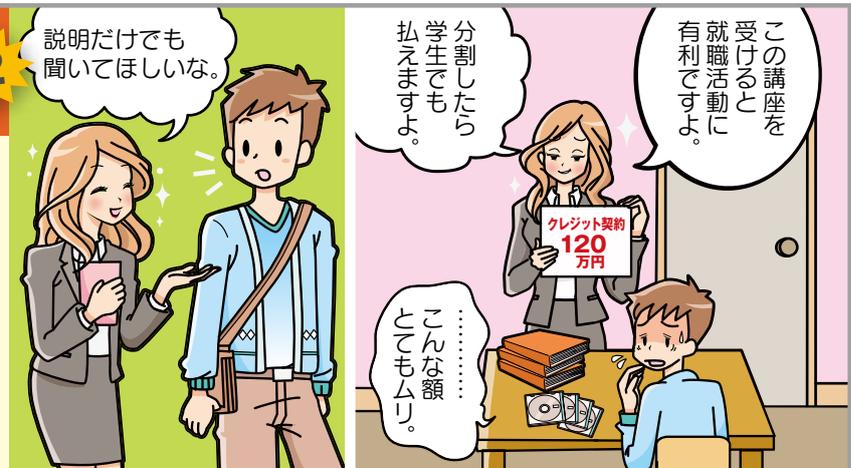


### ワンポイントアドバイス

インターネット通販を行う場合には、連絡先や代表者名など広告に表示すべき事項が法律で決められています。購入する前に、よく確認しましょう。また、インターネット通販で購入したものは、クーリングオフできません。注意しましょう。

## 代表的なトラブル その2

街中で「就職に有利な講座があるんだけど…」と声をかけられたのでついていって見たら、しつこい勧誘にあい、高額な講座受講契約をさせられてしまった。学生ローンを組んで支払うことに…。



### ワンポイントアドバイス

街中で声をかけられて、「おいしい話」をされても、絶対についていけないこと。街中の声かけに有利な情報はありません。きっぱり断りましょう。

イラスト/URAZOU

それでも、消費生活でトラブルが起きた時には、最寄りの消費生活センターへご相談ください。

## 東京都消費生活総合センター

〒162-0823 東京都新宿区神楽河岸 1-1  
(日・祝・年末年始は休みです)

消費生活相談・多重債務相談 ☎ 03-3235-1155

受付時間  
月～土:9時～16時

架空請求 110 番

☎ 03-3235-2400

受付時間  
月～土:9時～17時

土曜日も  
相談できます

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364号 2月10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

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

東都生活協同組合

今月の  
表紙

一般的に玉ねぎは収穫後約1カ月乾燥させていますが、新玉ねぎは乾燥させずにすぐ出荷するため、辛味が少なくみずみずしいのが特徴。保存がきかないので2～3日のうちに食べきるようにしましょう。生で食べるのがおいしい食べ方ですが、かき揚げにするのもおすすめです!

〒156-0055 東京都世田谷区船橋5-28-6 吉崎ビル4階 TEL 03(5374)4750(代)

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

E-mail [kumikatsu@tohto.coop](mailto:kumikatsu@tohto.coop)