

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2012
No.370

CO-OP
東都生協だより

19

「本当のおいしさ」
「安全・安心」を
産地から学ぼう!

—「交流・訪問2万人運動」推進中!—

今月のおすすめ

「新米」
つやよし、味よし、粘りよし!!

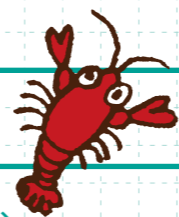
2万人の
交流・訪問
生産者と食卓
を結ぶ

2012
国際協同組合年

おいしいを、日本の畑から。
産直の東都生協



貴重な体験ができる企画満載！



苗植えから収穫までの稲作体験、田んぼの生きもの調査、マガン観賞、鮭の稚魚放流など、子どもからおとなまで、ワクワクしながら楽しく学べる企画を、参加者の声と共に紹介します。

田んぼとマガン…どんな関係？

～JAみどりの マガン観賞・交流ツアー～

生きものと共生し生態系を守るのが米作りの基本です。生きものがすみつく「田んぼ」は、人間にも環境にもやさしい…そんな田んぼへ、マガンを観賞しに行きませんか？

「マガン観賞・交流ツアー」は「ひとめぼれ」「ササニシキ」「まなむすめ」を供給しているJAみどりの田尻産直委員会との交流企画です。宮城県北部にある蕪栗沼周辺水田には、毎年天然記念物のマガンをはじめとする約4万～10万羽弱の渡り鳥が、はるばる約4000キロ離れたシベリア地方から越冬のために飛来します。夜は沼辺で休み、日の出前に屋間過ごす周辺の田んぼへと一斉に飛び立ちます。田んぼでは、マガンは落ちた米や雑草を食べて過ごします。

ツアーでは、マガンの寝ぐら入りと飛び立ちを観賞し、渡り鳥と水田の関係を知り、生産者との交流を通して産地の取り組みを学びます。



太陽が昇る前にマガンは一斉に飛び立ち田んぼへ向かう。羽音、鳴き声は壮大なもの。たくさんの生き物が息づく、まさしくこれが日本の原風景だと思いました。



もてなしの気持ちで温かく、自分の田舎に帰ったような気分でした。



餅つき、正月飾り作り、収穫体験など、初めてのことばかりでとても楽しかったです。子どもは「ご飯が違う！」と言っていました。

生命の循環を実感

～枝幸「魚つきの森」植樹・体験ツアー～

「海づくりは森づくりから」と、枝幸漁業協同組合・北海道漁業協同組合連合会・東都生協の三者で発足した「魚つきの森植樹協議会」。

北海道・枝幸の海は、毛がに、ほたて、鮭など海の幸の宝庫。森林からのきれいな水や養分が海の生きものを育みます。枝幸「魚つきの森」では、植樹を行って川と海を守り育て、次世代に豊かな環境・資源を残そうと取り組んでいます。組合員は、参加し、食べることで「海づくり」に関わることができます。

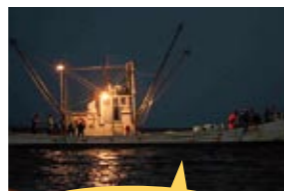
春は鮭の稚魚やほたて稚貝の放流、秋は鮭の採卵や水揚げの見学など、枝幸の大自然に触れ、生産者と交流することで日本の漁業の未来を共に考えます。



放流ができたのはうれしかった。何匹故郷に帰るでしょうか？4年後戻ってくる時期にまた来たいと思いました。



稚魚の放流やほたての殻むきなどテレビでは見えますが実際に体験することの意味、大切さをつくづく感じました。稚魚の耳にバーコードをつける話には本当に驚きました。



海は見た目よりずっと波が荒く、漁業は大変な仕事だと分かりました。



美しい豊かな自然と人々を感じました。冬の厳しさもきつと豊かさのもとなのでしょうか。訪れてみてさらに安心と信頼が増しました。感謝しながらおいしくいただきます。



「本当のおいしさ」「安全・安心」を産地から学ぼう！

—「交流・訪問2万人運動」推進中！—



「産直」を理念に掲げる東都生協では設立以来、産地との「交流・訪問」を積極的に行っています。組合員は産地・メーカーを訪問し、生産者と交流することで、生産現場を実際に自分の目で見ることができます。生産者も、組合員が何を望んでいるかを知ることができます。お互いを理解し、絆を深め合う場が「交流・訪問」です。

「交流・訪問」に一人でも多くの組合員が気軽に参加できるように、東都生協では「交流・訪問2万人運動」を進めています。この運動に参加して、お子さんやご家族と一緒に、産地の環境や空気を体感してください。いのちの源である「農」に触れることで、安心できる食の未来のために、くらしのあり方を考え、日本の農業を守ることの大切さを実感するきっかけにしてほしいのです。

その他、まだまだいろいろな「体験企画」があります。組合員活動情報紙『フォ』やホームページなどで確認し、どんどん参加してください！

お祭りに参加しよう!

組合員はもちろん、地域の人たちや組合員でない人も参加して、東都生協の活動を盛り上げ、産地・メーカーを応援します。一度参加するとまた参加したくなるかも!?

センターまつり

組合員・職員・生産者が一つになって東都生協を地域にPRします。

2011年度は城西センター・杉並センター・調布センター・町田センターで開催。各会場とも産直野菜やお薦め商品の試食・販売はもちろん、ゲームなどもあり、家族でも楽しめる企画です。

2012年度も、商品案内と一緒に配付する支部ニュースやブロックニュースなどでお知らせします。ぜひ足を運んでください。



においも「おいしい!」



直売は「まつり」のメインイベント



子どもたちも時間がたつのを忘れて夢中に



身近な地域で企画

組合員が企画する、さまざまな学習会や交流・訪問は、商品案内と一緒に配付されるブロック・支部のニュースで参加者を募集します。お見逃しなく!

まずは行ってみよう! ～産地・メーカー交流訪問～

東都生協と共に産直の歴史を築き上げてきた産地・メーカー。実際に畑や工場に足を運び、自分たちの目で生産過程を確かめることで、安全・安心を実感できます。

「この間食べた野菜おいしかった!」「これだけの細かい作業工程を経て私たちの所へ届くんですね」「土づくりはどうしているんですか?」などなど、生産者と直接会話することで、信頼関係はさらに強まります。また生産者やメーカーの人たちも、自分たちが生産したものを実際に食べている人の感想を聞くことが一番の励みになります。



榊八街産直会「とうもろこし狩り」



榊ナガノトマト



ユニオンソース(株)「日光工場見学」

食の未来づくりフェスタ

「食の未来づくりフェスタ」は、東都生協が取り組む「食の未来づくり運動」を大きくアピールし、「食」について楽しく接し考える機会です。昨年も五反田TOCビルを会場に、組合員になじみの深い産地・メーカーが100以上出店。商品の展示や試食・販売、職員によるソーラン節のパフォーマンス、まぐろの解体ショーなど、盛りだくさんの内容で開催されました。体験・ゲームや生産者との交流もあり、貴重な学習の機会にもなりました。

「フェスタ」は組合員だけでなく地域の皆さんもたくさん来場し、毎回会場は熱気にあふれています。今年は10月13日(土)に開催予定(p.16参照)。皆さんぜひ来てくださいね!



開場を待つ組合員



まぐろの頭は「でっかい!」



やっぱり産地の人と会話をしながらの買い物は最高!

「知る」と一層おいしくなる!

「家でできる」おいしいワザを伝授します



冷凍とうふの学習とみそ汁をはじめとする冷凍とうふならではのレシピ、便利とうふのおいしさを生かしたレシピなど、実際に調理実習・試食をしていただきながら学習します。

「冷凍とうふの
商品学習交流会」
株式会社マメックス
東日本事業部

学習交流会編

「かりんとう」は古来より日本にある伝統菓子の一つです。時代とともに「進化」はしても「伝統」は守り抜きます。「かりんとう」生地の発酵から、大きな釜で揚げる「ころも」など、普段はなかなか見られない体験があります。ぜひ一度「見学」ください。

東京カレント株式会社
(群馬工場)
群馬県富岡市神農原字石崎

だやぶ。



「浅間山の煙、千曲川の流れを眺めながらの交流にぜひおごってください。」



近くに来てもらおう! ～講習会・学習会～

産地やメーカーの方たちを講師に招き、料理講習会・商品学習会などを開催しています。「なかなか産地まで行けないわ」という人にお薦め。その道のプロの技を間近に見て、商品づくりのこだわり、手作りの楽しさを実感することで、産直の素晴らしさを肌で感じてください!



(農)大矢野有機農産物供給センター「郷土料理“このしろ寿司”作り」



榊鎌倉ハムクラウン商会「おいしいソーセージ作り」



榊丸きんまんじゅう「フルーツロールケーキ体験学習」



「子どもと一緒に“楽しく”学習」

産地のこだわりを体験しに来てください!

交流・訪問編

中野市農業協同組合
長野県中野市三好町

久保産直会
長野県小諸市大字山浦



今、きのこ類の機能が再び注目されています。組合員の皆さんとの交流を通じ、きのこの持つ機能性や簡単な料理を紹介し、きのこの魅力を知っていたら、ぜひ機会に訪ねてみてください。

産地・メーカーからのメッセージ

※個人での訪問はできません。案内する企画に参加してください。

今月のおすすめ

新米

東都生協でしか味わえない「びっかりびん」。
今年もおいしい新米が届きました!

つやよし、味よし、粘りよし!!



素材のウチク

22 米



米の歴史
稲作は弥生時代(縄文時代との説もあり)、東南アジアや朝鮮半島・台湾を経て九州に伝わってきたといわれています。それまで日本人は狩りや木の実の採集などをして移動しながら暮らしていましたが、稲作伝来後は定住して食物を得られるようになった。米作りが日本人の暮らし方を変えたんですね。

米の食べ方の変遷
古代、米はもみそのまま焼いて食べていました。弥生時代は煮て食し、その後土器を使って蒸す方法を編み出したといわれています。精米の技術が発達すると、白い米で強飯(おこわ)を作るようになりまし。奈良時代の初めには、土鍋で煮た水分の少ない硬めの粥が食べられるようになりまし。この「固粥」こそが今のご飯のルーツなのだそう。

米食のメリット
1. いろんな食材と組み合わせる
食材との相性という点で、米のご飯はどの穀類にも勝ります。さまざまな食材と組み合わせることで、普段の食事から必要な栄養素が無理なく取れます。

2. タイエットに効果的
ご飯は、そば粉・小麦粉食に比べて消化に時間がかかるので、間食が少なくなりまし。また、ご飯は粉食(パンや麺類など)よりしっかりと噛むため脳の満腹中枢が刺激され、食べ過ぎを防ぎ、脳の活性化や全身の新陳代謝も促進しまし。

3. 日本の食料自給率をアップできる
米を主食にすると、日本の食料自給率もUP! 水田には洪水防止・気温上昇の緩和など国土と自然環境を守る機能も... 米食は健康に良いだけではないのです。全国民が毎食ご飯をもう一口食べるだけで食料自給率は1%向上するんご。

「産地・メーカー交流・訪問」Q&A



ちょっぴり不安だニャー



まだ参加したことのない人、興味はあるけど、ちょっとためらっている人... よくある質問にお答えします。次の機会にはぜひ参加しましょう。

Q 産地・メーカー交流・訪問はどのように申し込むのですか?

A 「交流・訪問」の企画は、組合員活動情報紙『ワオ』、東都生協ホームページ、支部ニュース、ブロックニュースなどで参加募集をしています。申し込み方法は電話、ファックス、eメールなど、企画によって違いますが、簡単に申し込みができます。

Q 子どもは参加できますか?

A 参加できます。企画によっては年齢制限がある場合があります。



Q 産地訪問時の服装は?

A 基本的に服装は自由ですが、「畑に入って収穫体験をする」といった企画では、動きやすく、汚れても良い服装がいいでしょう。軍手、長靴などが必要な企画もあります。



Q ツアーや個人で行く、「OO狩り」と違いはありますか?

A 単なる旅行ではなく、生産者との交流と学習が目的です。収穫する野菜など、その年の気象状況によって生育が違うことが実感できます。また、生産者から直接話を聞くことで、生産者の苦労やこだわりを感じることができます。普通の旅行では体験できないことがたくさんあります。

Q 参加費はかかりますか?

A 企画によっては参加費が必要です。収穫体験を伴う企画は、収穫料がかかる場合があります。



Q 一人では参加しづらいので、友達を誘っていいですか?

A 企画によって組合員でないお友達(ゲスト)の参加ができます。お友達を誘って東都生協の良さをPRしてください。



Q 東都生協に加入してまだ日が浅いのですが、経験や知識は必要ですか?

A 初めての方大歓迎です。東都生協がいかに産直にこだわっているか、いかに安全・安心を求めているか、「交流・訪問」に参加すればするほど分かるはず。



Q 前に参加したことがあります。何度も参加していいですか?

A 何度も参加してください。東都生協の、産直への一貫した姿勢が実感できます。たとえ同じ産地であっても、必ず新しい発見があります。



交流と訪問で食を未来につなげよう

野菜を手にした時、生産者の顔が浮かび、声が聞こえる、作り手を身近に感じることができるのが「交流・訪問」です。生産者と組合員がより絆を深めてほしいと、東都生協では地域や全体でさまざまな「交流・訪問」の企画をしています(その数なんと年に270企画以上!)。生産者も組合員の声を直に聞きたいと組合員の訪問を心待ちにしています。交流からは信頼が生まれます。私たちのいのちに関わる食べ物に信頼は不可欠ですよね! 「百聞は一見にしかず」。生産者と話をし、「食の未来」につなげましょう。

「ぴっかりぴん」(茨城コシヒカリ)の新米が届きました!

自然豊かな環境で、稲作農家がこだわりを持って丹念に育てた「ぴっかりぴん」。JAやさと自慢のお米です。ぜひお試しください!

アテンション・プリーズ!!

おむすびの具は何が好きですか?

ごはんのおかずが一番合うと思うのは?

p.13のバズルの答えに添えて

お送りください♥

おすすめ「おむすび」レシピ

「おむすび」は『おむすびころころ』『サルカニ合戦』などの昔話にも登場する、古くからおなじみの食べ方。“良い縁を結ぶ”から来ているとか。新米でいろいろな「おむすび」を楽しみましょう!

東都Pっゆとコチュジャンでおいしいゲー!

簡単・おいしい、新感覚おむすびの具です。

【材料】

東都Pっゆ、コチュジャン、肉、えびなど適量

【作り方】

1. コチュジャンを東都Pっゆで伸ばす。
2. 小さく切った肉(牛・豚・鶏)、えびなど好みの材料を1とあえる。
3. 2をラップして電子レンジで30秒~1分加熱。
4. 粗熱が取れたら出来上がり。

※1にマヨネーズを加えてもOK。2でひき肉を使えばそばろに。4に細かく切ったキムチを入れても美味。



JAやさと稲作部会 部長 谷秋金弥さん

ホタル舞う自然豊かな土地で育ったおいしい産直米

「ぴっかりぴん」は組合員が名付け親なんです!

産地は、地域総合産直の郷「JAやさと」

良質な農産物を永続的に組合員に届けていくためには、産地の一部の生産者(点)の努力に頼るのではなく、地域全体の農業(面)を支援することが大切だと、東都生協は考えています。ほしい作物の「いいとこどり」だけでなく、お米、野菜、果物、鶏卵や鶏肉、加工品など、その地域の産物を丸ごと産直するのが「地域総合産直」。地域全体の活性化を視野に入れた、生産者と組合員をつなぐ取り組みです。JAやさとはこの「地域総合産直」モデル地区です。

清らかな水と豊かな土のたまもの

JAやさと自慢のお米「ぴっかりぴん(茨城コシヒカリ)」は、筑波の山々から流れる清らかな水と、丹念に土づくりされた田んぼで育まれました。ふっくらとして、粘りが強く、つやがあり、冷めても軟らかいと評判です。

環境保全型農業で、「ぴっかりぴん」もおいしく育つ

おいしい農産物を育てるためには元気な土が不可欠で、「土」の地力を維持するには良質な堆肥が必要です。一方、産直たまごの生産者にとっては、鶏ふんの処理が大きな問題となっています。

そこで、JAやさとでは、産直たまごの副産物である鶏ふんから有機質堆肥を作り、産直米や野菜の生産者はこれを土づくりに利用して、おいしい農産物作りに努めています。また、稲刈後の稲わらや精米時の米ぬかは、再び堆肥作りに役立っているなど、生産物の循環を重視した「環境保全型農業」を地域内で実現しています。

東都生協でしか購入できない米

「ぴっかりぴん」は東都生協専用米のため、東都生協でしか購入できません。JAやさとでは、米の栽培から精米まで責任を持って管理。注文が入ってから低温保管している米を精米し、新鮮な状態で皆さんにお届けしています。

いつものおむすびをアレンジしよう!

たくあんとシソを刻んで入れても美味!

薄焼き卵で巻いてみる。あるいは、野沢菜を広げて、巻く、というのもいいかも…。

ポテトチップスを砕いて…意外なおいしさ!

混ぜる
具を小さく切って、ご飯に混ぜておむすびにしてみる。

包む
焼きのり、韓国のもろろ昆布、野沢菜、薄焼き卵などで包んでみる。

まぶす
おむすびにこま、ゆかり、いろいろなふりかけをまぶしてみる。



もう1つおすすめ

「飯と相性ぴったりの2品。ぜひお試しあれ。」



つぼ鯛みりん漬 (2枚220g)

国産の白身のつぼ鯛を一枚におろし、風味豊かなみりんしょうゆだれにじっくり漬け込みました。1枚100g以上あって食べごたえも十分! ふっくらとジューシーな味わいが楽しめます。身離れが良く食べやすいので子どもにもおすすめです。



銀だら田舎味噌漬 (3切180g)

北部太平洋で漁獲した脂のりの良い銀だらを切り身に、コクのある仙台味噌をベースとしたシンプルな味噌だれに漬け込みました。濃厚な銀だらのうま味と味噌だれの風味がベストマッチ。おいしい逸品。

産直米の放射能検査

東都生協では、検出限界値を1ベクレル/kg程度に設定し、産直米の全産地・全銘柄の残留放射能検査を実施し、適時、ホームページやチラシなどで検査結果を公表。平成23年産「ぴっかりぴん」については9/19・9/10/11、1/25・3/8(同日2回)、計6回検査。3/8のみ微量検出(水でといた後は「検出せず」)した以外は、全て「検出せず」(検出限界値1ベクレル/kg未満)でした。

農地・農場への自主対策

農地・農場の放射能汚染を防ぐため、東都生協では肥料・飼料の残留放射能検査を行って汚染がないことを確認してから使用するなど、放射性物質を「持ちこまない」取り組みを進めています。また、これまで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(新座第2放射能測定室)で検査協力を行い、産地を支援しています。

※検出限界値:「その機器で測定できる最も小さな値」のこと。検出限界値が「20ベクレル/kg」の機器は、10~19ベクレルあっても「検出せず」になります。ほかで購入した食品と比べ、「同じ産地なのに東都生協では検出されるのはなぜ?」という問い合わせもありますが、東都生協の自主検査では検出限界値を「1ベクレル/kg」と非常に厳しく設定しているからです。精密な測定には時間を要し、1検体当たり約70分かけて測定しています。

「ぴっかりぴん」物語



「ひとこえ生協」に寄せられた質問にお答えします！

Q 5月4回「天日干し金目鯛開き3枚270g」のうろこが取れていませんでした。
A 干物の場合、焼いた時にうろこや脂が逃げない、焼き網に皮が付きにくいなどの理由から、一般的にうろこは取りません。特に金目鯛は、うろこを取る見た目も悪くなり、皮や身が軟らかいため焼くと箸でつかめないほど崩れてしまうので、うろこは付けたままにしております。うろこがご理解ください。

Q 4月2回の「にんじん」はどれもすが入っていて最悪でした。初めての事です。生産者に伝えたいです。
A ご迷惑をお掛けし申し訳ありません。ご指摘のにんじんのすは、生育中のストレスによるものと思われま。にんじん細胞間に生じた気泡、軟弱に生育したため劣化した、などの原因も考えられますが、本来なら選別して除去すべきものです。今後は産地出荷時・生協入荷時の品質点検を強化し、ご満足いただける青果物をお届けできるように産地と共に取り組んでまいります。

Q 北海道そのまま枝豆「は」は1kgだけでなく250gも企画してほしいです。よく利用しますが、大容量は一度に使い切れません。
A 「北海道そのまま枝豆」は基本的に250gで、現在隔週サイクルで企画しています。1kgは2カ月に1度くらい企画です。北海道そのまま枝豆がない週は、「十勝のえだまめ(塩味付)」250gをぜひご利用ください。

Q 豆腐や油揚げなどの大豆製品について、2011年秋収穫大豆が使われるころから放射能検査数が少ないようです。放射能の心配さえなければ、遺伝子組換えの恐れがある外国産大豆使用の製品より国内産がずっと良いので、ぜひ詳しい計測をお願いします。
A 現在、豆腐は主に尙須食品製品と頼むつみの製品です。須黒食品製品では3月3回企画から2011年度の大豆を順次使用していますが、2010年度産大豆も製品ごと混ぜて使っています。使用される2011年度産大豆は、全て原料段階で放射能検査(ゲルマニウム半導体核種分析機、測定時間：4000秒、検出限界値：1ベクレル/kg)を実施し検出されていないものです(ホームページ「残留放射能測定結果」見2月27日〜3月2日)に掲載)。むつみ製品では、2011年度産大豆を「木綿豆腐」は5月1回から使用。「絹豆腐」はうろける口だけ「国産」である「こも」も9月以降から使用する予定です。もちろんむつみ製品も原料段階で放射能検査を実施し、検出されていない大豆を使用しています。



す。「ゆづき卵卵」を除き、各種「産直たまご」は採卵後、洗卵してからパック詰めを行います。洗卵したものはゆでて卵の中身の影響はないものと考えられます。また、「産直たまご」検査は現在、毎週3品目実施し、セシウムの検出はありません。東都生協では、今後も積極的に自主検査を行い、安心してご利用いただけるように努めてまいります。

Q 特別企画品(雑貨)も登録商品にできませんか。次の企画がいつか分からず、注文し忘れそうなので、はらほうします。
A インターネット注文機能の「1」に、「お気に入り」という登録方法があり、「さんほんずぎ」本誌掲載の食品の「こーとらんと」ページ掲載の雑貨品については、登録することが可能です。申し訳ありませんが、現在、インターネット注文以外に特別企画品を登録できる仕組みがありません。通常のカタログ注文の場合は、「次回企画」は調べてお答えしていますので、センターの問い合わせダイヤルにお問い合わせください。

Q 産直たまご「は」は生卵の殻を割って中身を検査すると聞きました。ゆでたとき、湯に放射性物質が殻から溶け出し卵の中身に影響することはないのか。
A 「産直たまご」の放射能検査(検出限界値：1ベクレル/kg、測定機器・方法は右に同じ)は可食部検査のため、殻を割った中身を検査し

Q 注文書入れのビニール袋が汚いので、がっかりします。
A 大変不快な思いをお掛けし申し訳ありませんでした。現在、汚損の進んだ物は廃棄し、新品の入れ替え作業を順次行っていますが、今回の事例を作業員に周知し、入れ替え頻度を高めるよう徹底します。また、フワエィでの袋も検出中です。

Q 注文書入れのビニール袋が汚いので、がっかりします。
A 大変不快な思いをお掛けし申し訳ありませんでした。現在、汚損の進んだ物は廃棄し、新品の入れ替え作業を順次行っていますが、今回の事例を作業員に周知し、入れ替え頻度を高めるよう徹底します。また、フワエィでの袋も検出中です。



クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

毎号、「MOGMOG」の表紙が好きです。今回も「野菜って美しいなあ〜」と思いました！
 小平市 根岸洋子

ベランダでいんげんときゅうりを栽培しています。子どもも野菜の成長を見ることができ、収穫もできます。とても楽しみです。
 葛飾区 芝塚智

以前はなすが苦手でしたが、最近は大丈夫！パスタや具たくさんスープに入れて食べています！
 板橋区 西本洋子

これからも安全でおいしい物をたくさん提供してください！
 杉並区 石原典子

東都生協は、「作る人」が身近な存在だから安心、と食卓での会話でも話し、家族に伝えています！
 中央区 下平珠美

最近、「東都みのりサポート」でズッキーニがたくさん届きます。オリーブオイル焼きもおいしいし、バルサミコ酢をかけてもgoodです！
 世田谷区 中村天音(2歳)

子どもたちが好き嫌いなくなんでも食べられるように工夫すること。かわいい盛り付けをしたり、一緒に作って「食育」してます！
 横浜市 永井誠

あなたの思い出 私の「洗濯の工夫」エピソード

靴下は網に入れて洗います。毎日洗う物なので、生地を傷めず、長持ちするように…
 中野区 清時加代子

男の子3人(6歳、4歳、2歳)なので、よく汚れてきます。ひどく汚れた物(特に靴下!)は子どもをお風呂に入れながら下洗いをして洗濯機へ。
 足立区 藤山理恵

ワイシャツの襟、袖口は固形石けんでブラッシングして洗濯機へ。その後、石けんのついたブラシで洗面所をお掃除。一石二鳥です。
 西東京市 大崎加代子

タオルなどけば立った物や黒っぽい物は分別して洗っています。
 新宿区 松井裕子

節電のため、小物は手洗い、洗濯機はお風呂の残り湯を使い、干す際はよく叩いてシワをのばします(アイロンは使わない)。石けんも生協の物を使用して川を汚しません！
 大田区 佐藤千枝子

濡れたタオルなどは翌日の洗濯時までフックなどに掛けて乾かします(臭いを防止します)。
 大田区 吉本敦子

MOGMOG クロスワード

A~Eの順に並べてできる言葉は。

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

ヒント:きつとみんな協力している!

- タテのカギ
 ① エジプトの有名な世界遺産
 ④ ドキッとするような色気のこと
 ⑥ 秋の味覚、モンブラン(菓子)
 ⑦ 9月の誕生石
- ヨコのカギ
 ① ポルトガル語が語源、「1」を意味する
 ② 牛乳
 ③ 登録すれば助かる患者がいる!
 ④ 役者さんが言う
 ⑤ 進行役
 ⑥ 秋の七〇〇、〇〇むしり

発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

正解者から抽選で10の方に図書カードをプレゼント。

- 参考にしてはがきに書いて送ってね。
- クイズのこたえ
 - 住所/氏名(お子さんは学年も)/電話番号/センター・ブロック・班名
 - 好きな「おむすび」の具は? ご飯に合うおかずは?
 - 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!

※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。

7&8月号の答えは「トウガラシ」だよ! 締め切りは9月26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

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

◇依頼内容や地域によりお応えできない場合もあります。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上、お申し込みください。

◇希望の会員種別のコードをOCR注文書の特別企画品注文欄に記入してください。

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

6月のわたしたち

2012年6月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数	232,272人	[100.6%]
加入	5,795人	[88.0%]
脱退	4,815人	[110.6%]

総事業高	8,624,641千円	[94.1%]
共同購入事業	8,440,392千円	
店舗事業	53,099千円	
弁当配食事業	21,768千円	
生活文化事業	79,636千円	
その他事業	184,249千円	

出資金	6,961,437千円	[99.3%]
一人あたりの出資金	29,971円	[98.6%]



今月の特集は「交流・訪問2万人運動」です。交流・訪問は「食」を知り、生産者と近づくチャンスです！

まだ交流・訪問を体験したことない方はお気に入りの野菜や商品の産地・メーカーに行ってみませんか？ お子さんがまだ小さかったり、乗り物が苦手な産地訪問は無理かなと思っている方は、まずは比較的近場で企画された講習会、交流会などに参加してみたいかがでしょうか。また、「ウォ」で募集している企画の中には、ブロック、支部などでは行けない遠隔地を訪問するものもあります。参加すれば、きっと何か新しい発見があるはずですよ。

商品ページでは、JAやさとの産直米「びっかりびん」を紹介。JAやさとは東都ふあーむがあり、東都生協職員が野菜作りを体験しています。昨年の「食の未来づくりフェスタ」の「大豆100gびっかり当てましよう」コーナーの賞品、キャベツは職員の汗の結晶だったんですよ。

(F.N)



理事会報告 (抜粋)

〔2011年度第17回定例理事会 2012年6月7日より〕
 〔審議事項〕●2012年度業務組織機構の整備と部長職人事の考え方の件●農業生産法人やさと菜苑設立に伴う参画の件●上へり基金交付の件
 〔報告事項〕●2012年4月度決算概況報告●各部営業業務報告●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●きょうざれんからの要請書への対応の件●他団体および子会社への派遣役員変更の件
 〔2012年度第1回定例理事会 2012年6月14日より〕
 〔審議事項〕●2012年度役員報酬検討委員会設置と委員委嘱の件
 〔報告事項〕●2012年度における常勤役員等の役員および役割分担確認の件●2012年度理事会等の開催日程確認の件●2012年度理事会設置委員会委員および関係団体等への派遣委員確認の件
 〔2012年度第2回定例理事会 2012年6月19日より〕
 〔審議事項〕●2012年度役員報酬決定の件
 〔報告事項〕●組織運営部業務報告●常任理事会決議事項報告
 〔2012年度第3回定例理事会 2012年6月28日より〕
 〔審議事項〕●第38回通常総代会のまとめ確認の件●ドライセット用リン購入の件
 〔報告事項〕●5月度決算概況報告●各部営業業務報告●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
 ●2012年度関係会社等担当役員委員の役割分担の件

今後の定例理事会日程(予定) 9月20日(木)、10月25日(木)、11月22日(木)

MOGMOG コラム1

夕食宅配の対象地域が広がりました！

国立市、国分寺市、府中市、立川市(一部)の夕食宅配が始まりました

地域社会の福祉は、介護、医療、生活支援、住宅の4つの領域がありますが、夕食宅配はそのうちの一つ、「高齢者の生活支援」を目的とした新規事業です。

商品	「お弁当」1食当たり540円、 「おかず」1食当たり570円(複数割引制度あり)
お届け	月曜日から金曜日まで、日替わりの献立で毎日お届けします ※商品は冷蔵でのお届けとなります(祝祭日、年末年始を除く)。
対象地	世田谷区、杉並区、狛江市、練馬区(一部)、板橋区、北区、調布市、三鷹市、府中市、国立市、国分寺市、立川市(一部)

※お申し込み、詳細や対象地域などについては下記までお問い合わせください。
 店舗・配食事業部・粕谷夕食宅配センター
 電話：0800-100-8070(通話料無料) 午前9時～午後5時 月曜日～金曜日(祝日OK)

MOGMOG コラム2

STOP TPP!! 1万人キャンドル集会

4月25日、「TPPを考える国民会議」ほかの主催により、TPP「交渉参加表明」に反対する集会が開かれました。東京大学・鈴木宣弘教授が「TPPの本質はこれだ！」とTPPの危険性を説いたのを皮切りに、さまざまな立場の人が一言アピールや歌・演奏で反対を訴え、集会アピールを採択して終了。途中激しい雨も降りましたが、参加者はそれぞれキャンドルを持ち、銀座へのデモ行進を行いました。

ピースアクションin TOKYO&ピースパレード

「核兵器廃絶と戦争のない平和な世界を」をテーマに、5月21日、「ピースアクションin TOKYO & ピースパレード」が開催され、東都生協を含む5生協、2団体が参加しました。会場では平和を願うコンサートに続き、パネル映像と「[[ヒロシマ、ナガサキ]を語り継ぐ]の朗読。参加団体の日頃の平和活動も報告されました。最後に「核兵器廃絶に向けたアピール」を採択。その後、平和と核兵器廃絶をアピールしながら、沿道の人々に野菜や花の種を配り、神宮通り公園までパレードしました。



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
--	--	---



グリーン・サポート誕生物語 (余剰野菜の低価格供給)

「グリーン・サポート」は、「大切に育てた青果物を余すことなく届けたい!」という生産者の願いと、「愛情込めて作られた青果物を無駄なく利用したい!」という組合員の気持ちから、1998年1月に生まれた取り組みです。現在週に約5千点の利用があります。

天候に左右される青果物。時には不作となり、やむなく「欠品」…。逆に、予想外の豊作や計画通りの注文がなかった時などは市場にも出せず、空しく畑に捨てられる運命にありました。しかし、組

合員のサポートがあれば、生産者は安心して種をまくことができます。「グリーン・サポート」をみんなでこれからも利用して、産地の人たちが丹精込めて作った青果物をたくさん食べましょう! 「グリーン・サポート」誕生後、同年9月には「フルーツ・サポート」が、その後も、化学合成農薬・化学肥料を使用しない「東都みのりサポート」も登場しました。「作る人」と「食べる人」が支え合えば、「つながる命」を未来に残せます。

誕生秘話

当初のグリーン・サポートの注文番号は泣く泣く「7979」だった…



お願い!

お届けの商品は事前にお知らせできません。「毎週同じ物が届く」「普通に注文していた物と違って同じ物が届いた」などなど…、お叱りの言葉もいただきますが、「サポート」の趣旨を理解いただき、これからも東都生協の青果物を応援してくださいね!

皆さんにできることは…何ですか?

産地からの声

安心して作付計画が立てられます。一生懸命作った野菜を一人でも多くの人に利用していただけたらうれしいです。

収穫した野菜を畑に埋めてしまうことが一番辛い。私たちには心強い企画です。

組合員からの声

苦手な物が届くこともありますが、それがまた新しい料理に結びつき、また注文したくなります。

毎回どんな物が届くのか楽しみ!! ちよっと得をした気分です。

まいとどちゃんへの登録もよろしくね!
 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!

食の安全お役立ち情報

おしえて! 新谷さん

「食品表示一元化」について

「食品表示」には、原則、パッケージされてある食品の表示ルールに従って「原材料名」「内容量」「賞味期限」「保存方法」などの情報が記載されています。消費者には食品購入時の重要な情報源となり、公正取引の視点では事業者側にも重要な情報発信元となっています。

現在、食品表示ルールは食品衛生法、JAS法、健康増進法など複数の法で規定され、監督官庁も別々です。これでは消費者には分かりづらいう上に、消費者と食品事業者相互に誤解があれば、双方に大きな損害を与えかねません。さらに、最近では消費者の栄養改善・健康の増進などに対する情報要求が高くなっています。

そこで消費者庁発足を機に同庁へ食品表示の関連法令の管理移管がなされ、「食品表示の一元化」に向けて議論が始められました。「食品表示一元化検討会」は、7月の時点で10回を迎え、一元化の法律制定に向け今年度中の法案提出を目指しています。主な中間論点は次のとおり(消費者庁食品表示課公表)。

- 新たな食品表示制度の「目的」内容をどうするか
- 新たな食品表示制度の表示事項はいつあるべきか
- 食品表示を分かりやすくするため、どうすればいいか
- 現在、法令の適用対象である販売形態(外食や量り売りなど)について、どの取り扱っべきか
- 加工食品の原料原産地表示はどう考えるか
- 栄養表示を義務化するべきか。義務化の対象栄養成分はどのよう考えるべきか など

消費者が求める表示情報は多岐にわたります。「食品表示制度が消費者の食卓を守ります」という消費者庁のスローガンのとおり、よりの確で分かりやすい新しい食品表示制度の実現を、今後も私たちは注視していく必要があります。

【食品表示例: 東都みそ】

参考「消費者庁HP食品表示一元化検討会情報」: <http://www.caa.go.jp/foods/index12.html#01>

ウキウキ!

ドキドキ!

ワクワク!

年に一度のお祭りだ!

開催間近!

「食の未来づくりフェスタ」



東都生協が総力を挙げて開催する「食の未来づくりフェスタ」。昨年は4,000人を超える参加者で会場はにぎわいました。家族や友達と一緒に、もちろんお一人でも! フェスタへ行こう!

日時 10月13日(土) 午前10時~午後3時30分

場所 五反田TOCビル13階

試食して、
買い物して、
体験して、
話そう!

ステージの
楽しい催し
に大興奮!

大好きな産土せや
気になるメーカーが
勢揃い!

かっぴん商品
ばいばい

今年のフェスタについて、ちょっとだけご紹介!



販売エリア
100を超える
お店が並びます。



体験コーナー

「お米がご飯になるまで(脱穀体験!)」「ダイズレンジャー(大豆大変身!)」「おいしい野菜ができたよ!(東都ふぁ〜む紹介)」「みんなのおいしい♥写真展」など



人気上昇中!

ちょこっと交流「とーとカフェ」

試食&生産者やメーカーとのトーク。お手軽レシピプレゼント。午後1時~2時、若手生産者がつくる「新世代チャレンジプロジェクト」登場!



子どもコーナー

☆なるほど体験しよう! 子どもコーナー
「とーと博士の実験教室」「野菜くだもの ものしり博士」
「ハロウィーン工作」
「献立作りゲーム」



ステージ

「東日本大震災たすけあう絆 被災地からのメッセージ」、「まぐろの解ショー」、「大抽選会」などイベント満載!



きっと「発見」のある1日になりますよ!



※写真は昨年の様子です。
※食の未来づくりフェスタ特別チラシに、プレゼントがもらえる「お楽しみ券」が付いています。
※マイバックを持参してください。



- JR、地下鉄 五反田駅より徒歩8分
- 東急目黒線 不動前駅より徒歩6分
- 東急池上線 大崎広小路駅より徒歩5分

JR五反田駅から、会場までの送迎バスをご用意しています。駐車場はありますが(有料)なるべく車での来場はご遠慮ください。

主催:東都生協 / 共催:東都生協産直生産者団体協議会・東都生協共生会 / 協賛:東京南部生協・東都生協住まいの会

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより

第370号 9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>

今月の表紙

10月31日はハロウィーンの日。ハロウィーンといえば、やっぱりかぼちゃ! 色や大きさが違うかぼちゃをいくつか飾るだけでも、収穫の秋が来た! という雰囲気味わえます。今月は「パイやプリンなど、かぼちゃをふんだんに使った手作りスイーツにチャレンジしてみませんか?」

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

東都生活協同組合

〒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)