

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2013
No.373



1

今月のおすすめ

「恵方巻き」
南南東を向いて召し上がれ。

新春
座談会

東都生協に守ってほしいもの、
変わってほしいこと

東都生協は今年もまっすぐ
「食の未来づくり運動」

おいしいを、日本の畑から。

産直の東都生協

東都生協は今年もまっすぐ「食の未来づくり運動」

新年のご挨拶

子どもたちのため、今こそ日本の食と農を守る

専務理事 岩田孝和

組合員の皆さん、明けましておめでとうございます。本年が、皆さんにとって素晴らしい一年になることを願い、東都生協が40周年を迎えられることを皆で喜び合い、新たな発展に向けて歩み出したいと思っております。



現在、「産直の東都生協」として認められ、産直青果物を中心に多くの組合員から支持を受けているのも八千代牛乳の共同購入からスタートし、理念の下に組合員と役員がたゆまぬ努力を積み重ねてきたからこそです。

昨年東都生協は、2020年「ジョン」第8次中期計画を策定しました。これまで築いてきた産直の土台の上に立ち、あらためて明確な目標を持って進んでいくつもりです。

食と農をめぐる情勢は急激に、それも心配な方向に変化しています。地球温暖化や人口増加などを原因とした世界的な食料需給の逼迫は、食料輸入への依存に警鐘を鳴らしています。日本の農業を見ても食料自給は低下し続け、それにとめを刺すかのようにTPP交渉参加へ突き進む動きが止まりません。また原発事故は産直の絆を裂くかのように、生産と消費の基盤にひびを入れました。

私たちの産直は社会変化に対応して、「安全で安いものを手に入れたい」という初期の段階から、「日本の食料自給率を高める」「SDG」として現在では子や孫に伝える「食の未来をつくる」へと進化してきました。産直には、単に物の売り買いではなく、生産者と消費者が食と農を通じて国や社会のあり方を考えていくという、本質的な意味があります。

いまや、東都生協にはさまざまな年代層の組合員が集まっています。「十年一昔」という言葉を借りれば、4つの時代を通じて活動しているといえます。それぞれを尊重し、それぞれから支持を受ける、常に軸はぶれない40周年を迎えた東都生協に求められている姿です。本年が新しい時代の第一歩となるよう、組合員と役員が心を一つにして、理念と「ジョン」の実現に向けて、力強く歩み出せることを願っています。

新春座談会

東都生協に守ってほしいもの、変わってほしいこと

『MOGMOG』1月号は、「新春座談会～東都生協に守ってほしいもの、変わってほしいこと」について、もっと魅力ある生協になるために、組合員と生協職員が本音で語り合ってもらいました。
座談会参加者：阿部幸子さん、小泉暁子さん、吉澤正義さん（司会は『MOGMOG』編集委員会が担当しました）

座談会参加者

阿部幸子さん

杉並区在住、家族・夫・長女（小学校3年生）・長男（小学校1年生）



小泉暁子さん

文京区在住、家族・夫・長女（3歳）



吉澤正義 職員

商品部 農産グループマネージャー



座談会用語説明

三本杉マーク商品

東都生協が独自に開発した東都生協オリジナルブランド。みんなで利用し育てる商品です。

放射能の検査

東都生協ではチエルノブイリ原子力発電所事故を機に、25年前からゲルマニウム半導体検出器での放射能検査を開始。福島原発事故後もいち早く対応し、検査結果を確実にお知らせしています。現在、ゲルマニウム半導体検出器は1ベクレルの検出限界値で青果物・畜産品・水産品・飲料・ベビーフードを、NaI検出器は10ベクレルの検出限界値で加工食品の検査を実施。

露地トマト

久保産直会（長野県小諸市）の雨除けをかけない完全露地栽培の「高原露地トマト」で、品種は「サンロード」。初夏に登録し、7月から9月に届きます。東都生協で扱って36年、収穫量は少ないのですが、おいしいトマトと組合員が心待ちにしています。

百年トマト

（豊埼玉産直センターの若い生産者3人が、子どもへつなぐ「百年続く産地・百年続く産直」を目標に、土づくりにこだわり、農業を抑えて栽培しているトマトです。

とんど見ないんです。注文もネットだし…。

阿部 私は原木しいたけのファンですけど、微量だけど毎回「検出」の数値を見ると、やっぱり菌床栽培の物にしています。

小泉 私もしいたけ

に講習してもらったんですけど、意外と皆さん東都生協の放射能対策を知らないんです。終了後、「すごく良かった」と言われました。



吉澤 原木しいたけの残留放射能検査は

1kg当たりの検出値です。皆さんが買う1パックは約100g、1人が食べるのはその何分の1。普通に食べるならリスクはとても低い。生産者は原木やハウスの清浄に毎日努力を続けていますが、数値は下がりません。「食べない」という選択は食べる側にとっては仕方のない判断かもしれませんが、産地には厳しい試練です。

——食品の残留放射能は、組合員にとって一番関心があることです。ただ、食の安全で気になることはそれだけですか。

阿部 農薬も気になります。

小泉 農薬が気になるのはバナナ。バナナは東都生協でしか買いません。それよりも鮮度ですね。生協に加入する限り、野菜のおいしさや鮮度にはこだわりたい。

阿部 味も大事ですね。露地トマトは最高（笑）。百年トマトも酸味があって味がしっかりしている。こういう目玉商品があることが、東都生協の強みだと思います。

東都生協の強み 野菜の鮮度、安心につながる検査体制

——明けましておめでとうございます。2013年最初の『MOGMOG』は、組合員お二人と商品部の職員との座談会でスタートします。最初にお二人が加入したきっかけをお聞かせいただけますか。

小泉 私は3〜4年前に、その前に入っていた生協の野菜が期待外れだったのでネット検索で東都生協を見つけました。試供品のトマトがすごく新鮮で、今も野菜が気に入っています。

阿部 私も2年前に、以前入っていた生協の配達曜日を変更したかったところに、ちょうど配達担当の田口さんが加入のお勧めに来られて、控えめだけと真面目な人柄に好感を持ちました。また試供品の野菜が母に好評だったのも決め手でした。

小泉 野菜以外にもソースやマヨネーズなど、三本杉マーク商品も好きです。また、原発事故から、東日本の物を敬遠していました。が、昨年10月の「食の未来づくりフェスタ」で安全品質管理部の新谷部長から放射能関連のお話を聞き、関東の野菜も心配ないと分かりました。食の安全に対する東都生協の姿勢もいいですね。



——放射能の検査報告や東都生協の考え方などはチラシでもお知らせしていますが、

小泉 私はものぐさで、チラシは多すぎては



原発事故以来継続している。昨年の原発事故ですぐに検査できたのは国内で2生協だけでしただけです。一つ忘れ

来継続して原発事故ですぐに検査できたのは国内で2生協だけでしただけです。一つ忘れ

さおとめ、ふさこがねの新米を買っています。吉澤 東都生協としてはJAやさとのコシヒカリ「びつかりびん」を薦めたいところ

今回の座談会では、加入2、3年目という若い世代の方に「ご登場いただきました。東都生協の長所、短所が明らかになるのも組合員の声があつてこそ。組合員の声を聞くこと、東都生協の良さを積極的にアピールすること、どちらも大切なんです。これからは東都生協は生産者と組合員をしっかりとつないでいきます！」

「コシヒカリ」なんてかいてほしい！

東都生協のお気に入り商品は分かってきたが、逆にこれは買わないという物は？

小泉 お肉は周りからおいしいと聞きますが買いません。量も多いし冷凍だから。前日からの解凍の手間を考えると、スーパーで冷蔵肉を買った方が楽。

阿部 もつたない！ 冷蔵の豚肉はお薦めですよ！ ただ牛肉も冷蔵スライスが欲しい。

小泉 東都生協のしょうゆはびんだから重いでしょう。うちはソースも酢も東都生協だから、使用後に洗って置いておくと意外とキッチンがびん

だらけ。これがちよとしたストレスになるんです。しかもしょうゆびん、大きくて冷蔵庫のポケットに入らないし。



阿部 昨年「食の未来づくりフェスタ」でさんまる星醬油(株)さんから大豆を見せていただいたんですが、なんだか丸くてかわいかった(笑)。国産の丸大豆のみ使用とアピールされて、使ってみようと思いました。

小泉 あとね、オムツは買いませんでした。ビックリするほど高いんです。私の周りの子育て世代の人で他生協に入っている理由は、オムツの値段が関係あるのかなって思っています。

阿部 それと冷蔵の魚がない。鮭やさんまは時々あるけど、あとは冷凍ばかりです。生さんまは近所のスーパーで買うことも...

吉澤 冷凍の方が鮮度がいいという考え方は

生産物で手作りのお料理出してください。さる産地は、結構多いですよ。

阿部 頑張つていらつしやる姿に接すると応援したくなります。キャベツの欄に、トップリパーがあるよ、「買おう」って思います。

小泉 私は産地訪問、ハードルが高いですね。子どもが行きたいと言ったら別だけども、阿部 講習会や学習会には参加されませんか。

小泉 はい、興味があれば参加します。確かに活動に参加して分かることは多いんです。実は、牛乳も原発事故後は買わなかったんですけど、新谷部長の話聞いて検査されている物を飲む方が安全だと思いました。もつと「安全にこだわってる東都生協をアピールしてほしい。食や平和や環境など、しっかりと勉強できるなら参加したいです。」

吉澤 確かにアピール、もう少し必要ですね。ただ「正直に取り組む姿勢」を続けていることが東都生協なんです。放射能検査も、東都生協は1986年のチェルノブイリ

なんです。水揚げしてすぐに凍結。凍結した瞬間から酸化劣化が抑えられますから。

阿部 ただ解凍方法がそれぞれ違うのも面倒くさいですね。

小泉 それにお魚小さくないですか？ 届いた時がつかりします。うちは本当に魚を食べることが多いから、種類が豊富なスーパーに、少々高いんですけど買に行きます。

阿部 高齢者や単身者には十分でも、家族世帯には確かに魚は寂しい感があります。他にもう一品作るようになりますね。

小泉 家族構成によって望むことが違うので、特に量は難しいかも。あと、種類を増やしてほしいのが子どものお菓子。おいしいけど大袋ばかりで、外出時に持ちやすい、子ども同士で交換しやすい小袋入りが少ない。例えば果汁100%の棒の形のゼリーとか。材料が良くて、子どもにも開けやすい、パッケージのお菓子がもっと欲しい。

阿部 お菓子は地味な物が多いですよ(笑)。子どもはパッケージのかわいさで選ぶこともあるから。

小泉 煮干のお菓子、よく買うけど確かに地味ですね(笑)。それと子どものお弁当のおかずになるような冷凍食品も種類が少ない。

阿部 確かにコロッケとかミートボールとかベーシックな物はあるけど、同じような物ばかり。新作が少ない気がします。

小泉 おいしいけど、お弁当を作る身としては、「またこれか」と思う。

阿部 子ども向けの商品のラインナップが課題ですね。お米は購入されていますか？

小泉 硬めのご飯が好きで「金芽米」を買います。

阿部 私はもちとしたのが好き。千葉のふ

は今回の事故では福島が生産者も「被災者だ」ということです。東都生協は検査結果を伝え、被災地を支えることを大切にしています。

小泉 食に対する安全面も味も東都生協なら信頼できるんです。

阿部 そうですよ、ブロッコリーもキャベツも、きゅうりも他とは全然違う。少し高いけど、他では絶対売ってない。

吉澤 味や品質を作る背景を知るためにも、どんどん産地交流・訪問に行つてほしいんです。今、産地訪問を企業がレジャーにしてますが、東都生協は安くてもパスで寝ていけば着いちゃう(笑)。

「産直」については東都生協は先駆者です。産地との関係でも東都生協は強い。例えば、和歌山の紀ノ川農協という大きな産地では「東に東都生協があつたから産直が始められた」と言ってくれます。産地に通つて産直の仕組みを作つたことを、生産者たちは覚えて

いるんです。地道な活動で産地を作り連携してきたから「産直の東都生協」と認められているんです。

小泉 初めて聞きました。もつと宣伝すると良いのに。ガツガツしていないのが東都生協の良さでもあるけど。

吉澤 こういうことは、パッと一言では言えなくて、組合員さんとしつくり話をして初めて伝えられる。酢もしょうゆも豆腐も組合員とメーカーと一緒に作つてきた。昔は組合員とメーカーが夜遅くまで話し合つて、価格を決めていたそう。

阿部 豆腐は、消泡剤を使わない豆腐を探していた組合員と、(有)須黒食品さんとが巡り合つて、27年も続いていますね。

吉澤 農産物は一般に価格は市場が決

まっています。でもそれだと農業は成り立たない。東都生協は生産者と話し合つて適正な価格を決める。設立以来の姿勢です。そうやって組合員と生産者と職員の歴史を築いてきた。これが東都生協です。これをきくと組合員の皆さんに伝え続けていきたいですね。ただオムツが高いのは東都生協の取得量が少ないからかも(笑)。

小泉 でも、少しずつ伝わりますよ。例えば、ソースはなぜびん入りなのかという理由も徐々に分かりました。

阿部 環境を考えたらリユースびんが良いし、リサイクル洗びんセンターでは障害者の人たちが働いているんですよ。

阿部 セモラもそうですよね。手荒れも減りました。環境も守るし、いいことだらけ。

小泉 私の周りでは食の安全に関心が高く、東都生協と他生協のどちらかで迷っている人が多い。東都生協のこだわりは入つて気が付きますが、もつとアピールしてほしい。

阿部 東都生協は産地やメーカーを大事にするし、いい点がいっぱいありますよ。

小泉 一番お薦めは野菜です！ 紹介キャンペーンでも野菜をアピールしてほしい！

阿部 野菜に始まり、野菜で終わりましたね。本日はありがとうございました。

東都生協が築き、続ける「組合員、生産者、職員」の連携

「びつかりびん」は組合員が商品名をつけたお米ですね。産地を実際に見ると取り組みが分かりますが、産地やメーカーの学習会や見学は体験されましたか。

阿部 白神こだま酵母のサラのパン！ 前から天然酵母には興味があつて講習会に参加しました。メーカーの方の説明がとても丁寧で分かりやすかつた。信頼できるというか、真面目さが伝わつてきました。以来、サラのパンが出たら買うようになっています。

直接産地やメーカーの方からお話を聞くと、どんな感想を持たれますか。

阿部 より親しみをもって買えます。1昨年、長野の(有)トップリバーさんを訪問した時は「人とのコミュニケーションができない人には農業はできない」と、深いお話がたくさんあつて印象的でした。うちの子も私たちも伸び伸びして、キャベツの収穫よりもカエルに夢中になってました



地域総合産直産地

茨城県石岡市(旧八郷町)の「JAやさと」は多品目の青果物・畜産物(豚肉、鶏肉、卵)・産直加工品(納豆)など、東都生協の地域総合産直のモデル産地。また、ブロックなどの産地交流・訪問や「やさと体験田」をはじめとする交流企画に多くの組合員が参加。さらに有機栽培部会を作り、新規就農者の参入を積極的に進める産地です。



循環型農業

畜産有機物やもみ殻、米ぬかなどのリサイクルや、農業を減らした栽培により、地力を保持して自然環境を守る農業



リサイクル洗びんセンター

きょうざれんと東都生協との共同事業として、1994年昭島市に「リサイクル洗びんセンター」を設立。障害者の皆さんが働く作業所で、東都生協の調味料やジュースなどのびんを洗ってリユースしています。組合員が返却したびんを洗浄し、メーカーに納品。再び商品に生まれ変わります。



セモラ

「障害者の作業所で生協向け商品を作りたい」という東都生協の構想から、福祉工場エバグリーンで1994年に、ねり状米ぬか石けん「セモラ」(イタリア語で米ぬかの意)が誕生。香料・着色料・防腐剤無添加でお肌にも環境にも優しい台所用石けんです。



今月のおすすめ

恵方巻き

今ではすっかり節分の風物詩となった「恵方巻き」。
 今年は、東都生協の「恵方巻き」で、福を招いてください(^-^)/

南南東を向いて召し上がれ。



素材のウチク

25 恵方巻き

恵方巻きとは
 「恵方」は、その年の干支で定められた最も良いとされる方向(今年は南南東)。節分の日に恵方に向かって太巻きずしを食べると縁起が良いとされ、このずしを「恵方巻き」と呼ぶようになりました。目を閉じ、恵方に向かって、無言で(願いを込めて)のり巻きを一本丸かじりする、というのが正式(?)なルール。一本丸ごと切らずに食べるのは、「縁を切らない」という意味なのだとか。

恵方巻きの歴史

江戸時代末期、大阪の船場で商売繁盛の祈願をする風習として始まったともいわれますが、正確な起源は未詳。この風習は一時廃れましたが、1970年代後半にのり業界で行ったイベントにより復活し、関西地方では一般的な風習に。90年代前半には一部スーパーが、90年代後半には一部コンビニが全国で販売を開始。2004年ごろに全国のスーパー・コンビニで販売されるようになって、節分に恵方巻きを食べる習慣が一気に全国に広がりました。

節分の基礎知識

節分とは、各季節の始まりの日(立春・立夏・立秋・立冬)の前日のこと。季節を分けるという意味です。江戸時代以降は、特に立春(毎年2月4日)の前日を指すようになりました。季節の変わり目には邪気(鬼)が生じると考えられていたので、鬼を払うために豆をまき、鬼が嫌うヒイラギの枝にイワシの頭を刺したものを戸口に立てる習慣ができたといわれます。ちなみに、豆まきの豆、あなたは大豆派? 落花生派? 地域によっては落花生をまく所も多いのです。

参考: 語源由来辞典、日本文化いろいろは事典ほか

10月13日(土) 五反田TOC

食の未来づくりフェスタ 2012 開催!!

熱気で始まり、活気で溢れ、いろいろな発見盛りだくさんの1日でした!

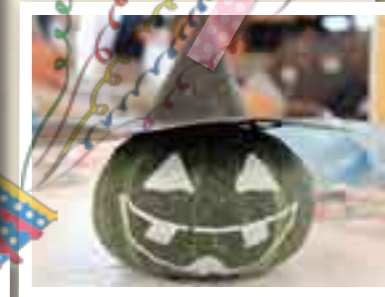
産地・メーカーとの交流や「食の未来」を考える交流の場として最大のイベント「食の未来づくりフェスタ」。3回目となるフェスタは、国連が定めた2012年の国際協同組合年を記念して開催しました。約3,900人の参加があり、熱いお祭りとなりました。



次回もぜひ参加したいです!



買い物もでき、生産者と交流もでき、とっても良かった!



子どもたちと一緒に参加できるコーナーもあって、楽しく勉強できました!



まとめ

組合員と職員の新春座談会はいかがでしたか? また、昨年10月開催の「食の未来づくりフェスタ」の各シーンからは、楽しい思い出がよみがえってきたことでしょう。

今年、東都生協は設立40周年を迎えます。理念を大切に、組合員の願いや思いが活かされる仕組みや制度をみんなで考えていく年でもあります。厳しい環境にある私たちのくらしと社会。組合員の望みを実現できる事業と活動を、多くの組合員の参加で進め、「今こそ、東都生協の産直だ!」と言えるように取り組んでいきましょう。

アテンション・プリーズ!!

おすしをご自宅で作るのはどんな時?
 ちらし、手巻き、にぎり...
 一番のお好みは?
 裏表紙の間違った探しの
 答えに添えてお送りください!!

今月の
 おすすめ

おいしさを極めた恵方巻き。今年の節分はこれで決まり!!

え〜っ、これが冷凍のおすし!? 電子レンジでチンして後は冷ますだけ。それで、こんなにおいしいのはなぜ? そのヒミツに迫ります。

手づくり恵方巻き用セットもどうぞ!

「季節の行事食だから、もうちょっと手作りしたい...」
 という皆さんにお薦めのセット!
 4種類の具材、玉子、中落ち、ねぎとろ、甘えびすり身が
 棒状になっていて、巻きやすく便利です。

恵方巻き

お子さんと一緒に作ってみては?

【材料(4本分)】

恵方巻き用セット	4種304g	A	しいたけの戻し汁	200ml
ブルームきゅうり	1本		砂糖	大さじ1と1/2
乾しいたけ	5枚		しょうゆ	大さじ1
桜そばろ	45g			
味付けかんぴょう	1袋			
すし酢	90ml			
焼きのり	4枚			
昆布	8cm			
米	3合			



恵方巻き用セット(中身)

【作り方】

- 「恵方巻き用セット」は冷蔵庫で半解凍する。
 - きゅうりは板ずり※して棒状に切る。干しいたけは水で戻す(戻し汁は取り置く)。
 - 小鍋にAと2の干しいたけを入れて火にかけ、弱火で汁気がなくなるまで煮て、細切りにする。
 - 米は昆布を加え固めに炊き、すし酢をかけて切るように混ぜ合わせる。
 - 巻きすの上にのりの裏を上にして置き、すし飯約200gを軽く握って棒状にして置き、手前5mm向こう2cm残して広げる。
 - 5の中央に1の具ときゅうり、しいたけ、桜そばろ、かんぴょうを手前にのせ①(写真)、具が動かないように手前の巻きすを持ち上げ、一気に巻く②(写真)。
 - 巻きすで形を整え、巻き終わりを下にして皿に盛る(同様に4本作る)。
- ※板ずり: 材料をまな板に載せ、塩をまぶし、両手で軽く押さえながら転がし、塩を擦り込み、洗う。



①切った時の彩りを考えて具を置く



②巻き終わりはのりが下になるように

冷凍ずしのパイオニア(株)ポーラスター 7つの具材のたった、 恵方巻きにぴったりの太巻きずしが誕生

部分に向けて簡単に調理できる太巻きずしを企画して、みんなにもっとお米を食べてもらいたい...そんな思いからこの1月に誕生した「かに入り太巻寿司」。米は東都生協の金芽米を使用。具も国産にこだわり、(株)ポーラスターと作り上げた、東都生協のプライベートブランド商品です。同社の機内食、レストランなど業務用冷凍ずしの製造技術が生きています!

冷凍ずしが できるまで

冷凍ずしの 製造工程 (約3時間)



1 炊飯



気温により米の保水率は変化。毎日最適な加水量を計算し、精米されたばかりの米を使用。だからおいしい!!

2 釜炊き



お米は直火釜で炊飯。1釜でご飯約13kg。炊き上がりの表面には、おいしい証しの空気穴が!

3 巻き加工



シート状に成形された酢飯の上に具材を置いて巻き機で巻き、のりを手巻きします。1台で1時間に約250本!

4 脱気包装



商品を袋に詰めて計量。袋入りされた商品は真空機で中の空気を脱気し、包材上部を熱でシール。

9 完成!



自信を持って
 お届けします

8 箱詰め



1日の製造量は3,200本! 金属探知機を通った商品をさらに目視検査、その後箱詰め。

7 金属探知機



凍結した商品を探知機に通し、包材に穴や異物がないか確認。

6 凍結槽



熱伝導率抜群のブライン凍結槽。約30分で商品の芯温は-5℃以下に!

5 網入れ



完成した商品を網に並べ、凍結槽に入れます。



調理例

国産丸大豆しょうゆをベースに、国産のかつお節、さば節、そうだかつお節、しいたけ、昆布...天然原料だけでとった一番だしを効かせました。2〜3倍希釈用。
 吸い物や麺つゆとしてはもちろん、煮物にも使えます。
 また、お弁当用に野菜などの調味料として使うと、時間がたつにつれ味がしみておいしい一品に。



東都つゆ(360ml)



好評です! 冷凍ずしの学習交流会

支部やブロックでは、東都生協の「冷凍ずし」が試食でき、メーカーのこだわりもじかに聞ける学習会を企画しています。興味のある方は、学習会のお知らせを要チェック!!

冷凍庫に入れておくだけで、「いざという時にも大変便利!」と好評です。レンジがないときは70度の湯に30〜40分浮かべれば、おいしく出来上がります。

冷凍ずしのメリットは?

お米の解凍には苦手の温度帯があり、-3度〜3度の間といわれています。この時間帯をどう早く通過させられるかで出来上がりが決まります。電子レンジを使って一気に解凍するのが一番の方法です。のりがベタベタしないのも、水分が米に移る時間が少ないから。自然解凍は、苦手な時間帯をゆっくり通過しながら解凍するため、ご飯が老化(白くポロポロ)してしまいます。

おいしい食べ方は?

短時間で凍結しているから。冷凍食品は短時間で凍結すればするほどおいしく仕上がります。また、原材料はもちろん、霊峰白山のミネラル分を多く含んだ伏流水でご飯を炊き上げて一つひとつ手づくりするなど、製法にこだわっているからです。

「冷凍ずし」がおいしい理由は?

(株)ポーラスター・
 営業部 佃亮太郎さん
 に聞きました



取って、食べて、里の秋を満喫！ 房総秋祭り

10月28日、千葉県(農)房総食料センターで、「房総秋祭り」が開催されました。広場には地元料理のお店や体験コーナー、ステージでのイベントなど、みんなが楽しめる企画が盛りだくさん。葛飾・墨田・台東支部のほか、中野支部、杉並東支部、杉並西支部、杉並北支部、東久留米支部、足立東支部の7支部がバス7台で参加しました。

当日の天気予報は雨でしたが、ポツポツと降り始めたのは午後。それまではみんな安心して食事や買い物をしました。

畑でごぼうやさつまいもを抜くという貴重な体験をしたり、落花生・さといものなり方や収穫方法を初めて教わったり…おとなも子どももワクワク感を満喫。竹馬や絵手紙など昔の遊びコーナーも楽しく、長蛇の列ができました。子どもが遊べる物ももっとあればとの声もありましたが、自然の中でカエル・トンボ・バッタなどいろいろな生き物に触れ合えて、子どもたちは大喜びでした。



何を食べてもおいしいお祭りでしたが、特にフルーツ、豚の蒲焼き、春雨サラダが人気！豚汁は大人気で早々と売り切れてしまいました。農産物は価格も安く、皆さんに好評でした。

「とても楽しいから毎年やってほしい」との声も聞かれた秋祭り。雨が降り出してからでは駆け足でしたが、全てのイベントを無事、終了することができました。



「東都生協大合唱団」

総代の役割って何？ 総代オリエンテーション開催

第39回通常総代会の総代が決まり、総代選挙区(支部)ごとにオリエンテーションを開催しました。北区支部では10月9日、総代の役割を「総代のとびき」を使って学習。後半は庭野吉也理事長を講師として、設立当時の様子について聞きました。代金は現金で集金、班単位で2週間分の注文書を提出していたようです。また、「八千代牛乳」「国産丸大豆しょうゆ」など当初からの商品がまだ健在なのはうれしい驚きでした。今後の東都生協を考えるために歴史を振り返ることも必要と再認識。東都生協への意見や質問も直接交わすことができ、出席総代からは「理事長とお話ができて良かった」との感想も。充実したオリエンテーションになりました。



いざという時のための学習会

10月23日、練馬区生協連絡会(※)は「自分と家族を守る防災学習会」を開催。はじめにパルシステム東京の的屋勝一さんが東北地方太平洋沖地震での岩手県の被害状況と、全国の生協からの支援や組合員の手助けが力になったことを報告。

続いて「わが家の防災マニュアル」の作り方、災害時に家族と連絡を取る方法、避難所、災害伝言ダイヤル「171」について紹介されました。防災用具に関する活発な意見交換もあり、中には「店から物がなくなった時、分け合って供給する生協の姿勢を見て、加入していて良かったと思った」という意見もありました。

いつ起こるか分からない災害では地域のコミュニティーも大切！いざという時に役立つお話し満載の学習会でした。



※練馬区内の生協の集まり

★ 八千代牛乳生産者の切実な思いが伝わりました ★
★ ネット協議会全体会「MOMO学習会」 ★

9月27日、ネット協議会全体会では、八千代牛乳のおいしさや産地の取り組みを紹介する「MOMO学習会」を行い、支部運営委員長に八千代牛乳への応援を呼びかけました。

学習会では、千葉北部酪農農業協同組合・高橋常務理事が「八千代牛乳のこだわり」と酪農家の現状を説明、同組合職員・加川さんが「レンネット実験」を行いました。

八千代牛乳のこだわりとは、良質な牛乳生産のため牛に収穫後農薬散布されていない非遺伝子組換え飼料を与え、牛乳の風味を損なわない75度15秒殺菌法(HTTST法)を用い、さらにHTTST法の前提条件として衛生管理を徹底すること。これほど大切に生産した牛乳の売り上げが、今大きく落ち込み、飼料の価格高騰がそれに追い討ちをかけるなど酪農家は厳しい状況に置かれています。



レンネット実験

知っておきたい！用語解説

レンネット実験

レンネットとは、牛の胃中にある凝乳酵素の名称。乳中のカゼイン(タンパク質の一種)を凝固させる働きがあります。乳を高温処理すると熱でタンパク質が変性し酵素が働かなくなり、乳は凝固しません。レンネット実験では、生乳・牛乳にレンネットを加えて、凝固するか否かで、乳のタンパク質の変性の有無を確認できます。



実験をする加川さん

「八千代牛乳の応援に取り組みます」という感想が寄せられました。

には、生産者と東都生協組合員が八千代牛乳の利用向上について話し合うことが必要であり、酪農家も自ら飼料(用)米を栽培するなど飼料の国産化とコストダウンに努力しなければならぬ、と高橋さんは熱く語りました。



レンネット実験結果。生乳・八千代牛乳は凝固していますが、市販品は凝固しません

棚田で食べる、新米のおにぎりは最高！ JA越後さんとう稲刈り体験・交流会

往復9時間、滞在4時間30分。新潟に行き、稲刈り体験をするなら時間の制約は仕方ありません。しかし、9月30日、JA越後さんとう生産者との交流は、短い時間で充実したひとときとなりました。



到着早々、こじし地区の棚田で稲刈り。鎌の持ち方、稲穂を握る手の向きなど初歩から教わり、恐る恐る、懸命に刈り取りました。続いて束ねて結んで、はさがけの作業。1人が結んで投げた稲束を、もう1人が受け取って物干しざおに2つに割るようにして掛けます。結び方も投げ方も達人の技、要領よく無駄のない動きです。パイパーという小型の稲刈り機も登場。子どもたちも教わりながら操作でき、またコンバイ



ンにも乗せてもらって大興奮でした。お待ちかねの「棚田でおにぎり昼食」では、婦人部の皆さんが手作りしたおにぎり・天ぷら・漬物と、新米のおにぎりが食べきれないほど並びました。お米は、ピカピカもち、甘みがあったり一粒一粒に存在感が！新米2キロのお土産がともうれしく、さらに直売所で取れたての野菜や果物を購入して帰路につきました。



帰りのバスでは「東都生協の産地がしっかりした考え方をしているのは当然だけど、JA越後さんとうはそれに加えてとても温かくて感激！おいしいお米なのにお手ごつ値段。ますますファンに！」生産者から良いお話がたくさん聞きました。なご、感激の声でいっぱいでした。



「ひとこえ生協」に寄せられた質問にお答えします！

Q. 「三州三河みりん」は900ml・1,280円と高く、なかなか手が出ません。小ボトルで企画して頂けませんか？

A. 三州三河みりんは、試飲に利用したくには単価が高いため、昨年6月と11月にお試し150ml規格・298円を企画しました。今後、年2〜3回程度、案内して頂く予定です。150mlのお試し規格をご案内するよう、通常の900ml規格の利用に馴染ませていただければと考えています。



Q. 北海道産や九州産の牛肉を多く扱ってくださいます。じゃぶじゃぶ用の肉もお願ひします。

A. 現在、北海道産牛肉は「北の国牛ひゅあ」、登録した「ネット限定」では「北里八雲牛、有機北里八雲牛」を取り扱っていますが、九州産の取り扱いはありません。じゃぶじゃぶ用の産直牛肉は、今後「北の国牛ひゅあ」で検討します。東都生協では、引き続き牛肉のメイン産地として千葉北部酪農農協の商品を取り扱い、新規の産地についても検討してまいります。



Q. 「東都きぬ豆腐」は900ml・1,280円と高く、なかなか手が出ません。小ボトルで企画して頂けませんか？

A. 「東都きぬ豆腐」は、東都きぬ豆腐(充填)「東都きぬ豆腐」(東都油揚げ)の原料大豆は、愛知県産と佐賀県産フコクタカを使用しています。凝固剤(にがり)は、伊豆大島や下関の製塩所から取り寄せた「海精にがり」です。「東都油揚げ」で使用する食用植物油のなたねは、オーストラリア産です。製造メーカーの須黒食品の所在地は東京都稲城市にあり、水は地下水を使用しています。



Q. 乳牛の成長を促すためにホルモン剤を投与することがあると耳にしましたが、八千代牛乳の乳牛はどのようになっていますか？

A. 八千代牛乳(八千代牛)の乳牛、肥育牛には、成長を促すためのホルモン剤(合成ホルモン剤、天然ホルモン剤)の使用はしていませんので、安心してご利用ください。また産地の千葉北部酪農農協同組合職員が定期的に全酪農家(乳牛34戸、肥育15戸)を巡回指導し、牧場に置かれている薬剤の適切な使用や管理状況の点検も実施しています。

Q. ロール状になっている45Lのごみ袋を東都生協でも扱って頂けませんか？

A. ご要望により、CO-OP「ロールタイプ」の45Lのごみ袋のキャロット紙面での取り扱いを検討しています。枚数は、30枚のタイプになります。

製作の関係上、キャロットの掲載開始は2月下旬となりそうです。ごめいへお待ちください。

Q. 缶コーヒーも扱ってほしいです。

A. 缶コーヒーは、商品の内容について詳細を確認し、取り扱いの検討を進めています。早ければ4月ごろにご案内できるかと思っております。今しばらくお待ちください。

Q. 放射能自主検査で一度でも検出された検体については、継続的に調べてください。例えば「徳用しめじ」は8月20日、2・24ペクレルでしたが、その後検査されていません。1回検出されると、不安で購入を控えています。安全性が分かり、これを広くアピールできれば東北支援になるし、組合員も安心して購入できると思います。

A. 放射能自主検査は、現在適当な最大88品目(うち、ゲルマニウム検出器(検出限界値:1Bq/kg程度)での検査が最大34品目、残りをNaI検出器(検出限界値:10Bq/kg程度)で検査しています。適当な数の検査数があるため、野菜・果物・牛乳・卵などの生鮮品が中心になります。検査対象は、東・北日本エリアの商品を優先し、今季初登場、新商品、加工品の原料切り替わりのタイミング、行政などの検査で検出が報告されたものなど、商品や原料ごとの状況を見ながら検査しています。一度検出された商品の再検査も、可能な限り実施します。「ぶなごめじ」は、9月21日の再検査で、「せしウム134」検出せず、「せしウム137」1.0Bq/kg、10月18日の再検査では、「せしウム134」と「せしウム137」ともに検出せず、「検出限界値1Bq/kg程度」でした。結果はお知らせチラシとホームページで公開していきます。



クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

🌸 15年前、小1の息子が夏休みの自由研究で冷やし中華を作ってくれたときに焼いた錦糸玉子、きれいで丁寧な出来栄！ 母親顔負けの感！？
大田区 西鍵真由美

🌸 小学生のころ、卵とひよこの関係を知って以来、生卵がちよっと苦手になりました！(>_<)
町田市 マツモトジュンコ

🌸 せっかくの食材を腐らせない！ 食材のおいしいうちに調理をする！
世田谷区 菅家京子

🌸 野菜・肉・卵・牛乳、(東都生協なら)産地が確かておいしい！ 良い物を食べる子どもたちは将来きっと良い食べ物を選択する…そうってほしい。
川崎市 入江祐子

🌸 食材を無駄にせず食べきれただけを使い切る！
小平市 松本恵美子

🌸 「東都みのりサポート」は、連続で同じ物が届くことも…旬の物は集中して実るもの。余剰分の遺棄は痛ましい…。またサポート品は何が届くかと待つのも楽しみ。これもご縁、大事にいただきます。
世田谷区 加藤伸子

🌸 衣食住全てをもっと大切にしないと人はバチが当たるのではないのでしょうか。今、庭で家庭菜園をしています。虫が1/3、鳥が1/3、人間が1/3と思ってあまり欲張らずに、と生活しています。
武蔵野市 野村美智子

🌸 娘2人は幼いころ、卵白アレルギーだったので誕生日はいつもパバロアゼリー。小学生になり治ったので、誕生日には東都生協の卵を使ってケーキを手作り。味は最高(東都生協の材料のおかげ)！
世田谷区 望月和代

🌸 ゆで卵だと思って割ったら「生！」…ガーン!! ということが、ネタのようですが本当にあります^^;
横浜市 五十嵐雅子

🌸 遠足のお弁当に入っていた、母の作る甘〜い玉子焼きが大好きでした！
杉並区 石原典子

🌸 子どものころ、近所の農家に生みたての卵をよく買いに行きました。ほんわかと温かかったなあ。
小金井市 星野浩實

🌸 小4の娘が小2のころ、朝食を作ってくれました。大きな「まあい」シンプルなおムレツにケチャップで笑顔が…。朝から感激したのを覚えています！
練馬区 村田牧美(しおり)

🌸 母が作ってくれただし巻き卵。母の味に近づきたいと思うのですが、なかなか…母が亡くなり、もう13年。もう一度食べたいな、とふと思います。
大田区 吉本敦子

こだわりの食べ方 うちのスキスキメニュー 「卵料理」

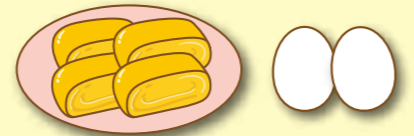
🍳 得意は目玉焼き。妻が子どもと一緒に帰省中、賞味期限を気にして毎日食べました。期限内においしく食べると、庫内もスッキリ、エコです。
葛飾区 芝塚 智

🍳 得意の卵料理はプリン。ソースをいろいろな味にして工夫しています。
世田谷区 川端恵子

🍳 塩こうじ入り卵焼き！ ふっくら焼き上がります。普通で焼くより、ふっくらで本当にビックリ！
江戸川区 尾頭由美子

🍳 家族全員卵料理大好き！ 刻みキャベツと卵を混ぜてフライパンで焼き、お好みでソースかしょうゆ。朝のおかずにはピッタリ！
府中市 白木マサ子

🍳 厚焼き玉子、オムレツ、カツ丼、天井！
葛飾区 小林愛子



東都生協の助け合いの会 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注文書の特別企画品注文欄に記載してください。

援助をする会員登録コード	3659555	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

9月のわたしたち

2012年9月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数	232,403人	[100.5%]
加入	10,378人	[92.3%]
脱退	9,267人	[109.3%]

総事業高	16,607,802千円	[94.5%]
共同購入事業	15,919,015千円	
店舗事業	100,329千円	
弁当配食事業	48,270千円	
生活文化事業	150,629千円	
その他事業	389,559千円	

出資金	7,079,840千円	[99.1%]
一人あたりの出資金	30,464円	[98.6%]



「MOGMOG」として生まれ

変わった東都生協だより。色彩も豊富で読み手の興味を引くような内容を作り上げる編集委員会に興味を抱き、入らせていただいた新編集委員です。

全ページの紙面内容についてを理解するまでに時間がかかりましたが、それでも私が一番感動したのは、大変熱心にテーマを考え、その考え方に沿って丁寧に調べ、紙面を作り上げていることです。「先輩編集委員」たちが、組合員の皆さんのために役に立つ情報を伝えていく姿は勉強になります。

今号では、私も組合員活動紹介ページを担当しました。カメラを持って取材へ行き、元気に活動しているブロックの存在も実感することができました。

これからも、多くの組合員の皆さんが活動に参加している場に、取材に出掛けていくことを楽しみにしています。

(E・T)

今後の定例理事会日程予定
1月24日(木)・2月23日(木)・3月22日(木)

MOGMOG コラム

東都生協のインターネット注文

2002年からスタートしたインターネット注文システム。利用者の声を反映しながらリニューアルを重ね、約39,000人が登録しています(2012年12月現在)。

ここが便利! インターネット注文6つのポイント

- インターネット注文だけの限定商品が注文できます。**
数量に限りがあるこだわり商品や、お買い得なわけあり商品など、インターネット注文ページでしか取り扱いのない商品も注文できます。
- 商品レビューで商品の評価も確認できます。**
「頼んだことがないけれど、どんな商品なのかしら?」。そんな時には、商品レビューで他の組合員の方の評価を確認することができます。
- 配達後にも注文ができます。**
商品お届けの翌日午後0時30分まで次の注文が可能です。届いた商品を見ながら追加注文したり、在庫があるのに注文してしまった商品も取り消せます。
- 注文の控えが残ります。**
注文・変更後に届く内容確認のメールが、注文の控えに。また、遡って約3カ月分のお届け明細書がマイページでいつでも確認できます。
- 利用金額の確認ができます。**
注文しながら合計金額が見られるので、現時点の注文金額がどれくらいか分かります。「マイページ」からも今月・前月の利用金額・状況が確認できます。
- お気に入り商品の登録ができます。**
毎週決まって注文する商品や不定期企画の商品など、お気に入りの登録ができるので、買い忘れ防止に。お気に入り商品は自動注文ではないので、注文するかしないかは確定前に決めることができます。

インターネットで注文をするには、登録が必要です。

登録手続きはカンタン!
まずは sanchoku.coop 検索で 産直の東都生協.coopにアクセス

携帯からの登録はこちら

STEP 1 登録をはじめる

トップページの「ご利用について 新規登録はこちら」をクリック。

「利用登録する」をクリックし進みます。

STEP 2 在籍確認利用規程

組合員コード・ご登録の電話番号を入力し、「確認する」ボタンをクリック。

インターネット利用規程をお読みいただき、「上記の規程に同意します」をチェック、「同意して進む」ボタンをクリック。

※組合員コードは注文書やお届け明細書に記載されています。

STEP 3 メールアドレス登録

パソコンでお使いのメールアドレスを入力し、「確認画面へ」をクリック。

メールアドレスをご確認いただき、よろしければ「送信」をクリック。

STEP 4 確認メール受信

STEP3で登録いただいたメールアドレスに(件名)「[東都生協]メールアドレス確認<必ずご覧ください>」というメールが届きます。

メールをあけていただき、「アクセス方法」ここをクリック」とかかれているURLをクリック。

STEP 5 個人情報入力

ふたたび「東都生協」の入力画面に戻ります。

個人情報の入力画面より、必須項目すべてを入力し「確認画面へ」をクリックし入力情報を確認。よろしければ、「登録する」をクリック。

登録完了

お問い合わせは 共同購入事業部まで TEL:042-480-7222 受付:月曜～金曜 午前9時～午後5時(祝日もOK)



理事会報告(抜粋)

2012年度第6回定例理事会
2012年9月20日(木)

【審議事項】
 ●2012年度下半期重点確認の件
 ●水産物における商品の考え方
 方取り扱い基準整理と取り扱い方針確認の件
 ●土づくり基金交付の件

【報告事項】
 ●決算概況および各部業務報告
 ●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年度上半期組合員活動のまとめ
 ●下半期組合員活動計画確認の件
 ●2012年度平和算金取り組みの件

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

「食の未来づくりフェスタ2012」で生産者とおしゃべり交流! ~「とーとカフェ」~

▶産地・メーカーの方と組合員が直接意見交換。“商品を身近に感じられた”と好評でした。



オープンと同時に目当てのテーブルに座った参加者は、「こだわりの商品」を試食しながら「土づくりで苦労することは?」「作っていて大変なことは?」などの質問を次々に投げかけ、産地・メーカーの人たちが一つひとつ丁寧に答える姿が印象的でした。同時に、産地・メーカーからは商品にかかる思いがひしひしと伝わってきます。

15分交流すると別のテーブルへローテーション。「まだまだ話が聞きたかった」との名残を惜しむ声もありましたが、たくさんのテーブルを回る楽しさもあり…参加者からは「みんな作っている物に自信を持っている。私たちは産地・メーカーのこだわり商品を大切に、これからもいっぱい利用したい」といった意見が多く寄せられました。



「新世代チャレンジプロジェクトメンバー(若手生産者)」(*)とのカフェも開催。生産者が他産地の取り組みを聞いたり、情報を提供し合うなど活発な意見交換の場となりました。

農業の現場で高齢化が進む中、祖父や父の背中を見て育った若者や非農家出身の若者たちが先代の教えを受け継ぎ、さらに新しい試みを取り入れながら農業に携わる姿はたくましく、新鮮です。自分たちの商品のPRはもちろん、おいしい食べ方なども参加者に伝授。そして「何よりもおいしいと言ってもらえるのが一番の活力」と結びました。

若者が手掛けた商品は東都生協の商品案内でも「若者応援企画」などで紹介しています。日本の農業を元気にするのはこのような若者です!! 親から子へ、子から孫へと引き継いでいってほしい。そのお手伝いをするのが、私たち消費者です。



※新世代チャレンジプロジェクトとは、若手(40歳未満)生産者が産地間ネットワークを構築して東都生協組合員・若手生協職員とのコミュニケーションを深め、独自商品の企画にチャレンジしていく取り組みです。

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!

皆さんにできることは…何ですか?

食の安全お役立ち情報 おしえて! 新谷さん

油断ならない、高病原性鳥インフルエンザ



◇鳥インフルエンザは基本的に人へは感染しませんが、「感染した鳥と接触し、羽や粉末状のフンを吸い込む」「その鳥のフンや内臓に触れた手を介して鼻からウイルスが入る」など、人体に大量のウイルスが入った場合、まれにかかる病気です。ただ、日本では感染した鶏などは全処分、また、通常生活では病気の鳥との接触やフンを吸い込む機会がないため、鳥インフルエンザに感染する可能性は極めて低いと考えられています。

◇アジア周辺諸国では依然として高病原性鳥インフルエンザが発生しているため、農林水産省など関係機関は水際検疫の体制強化を図っています。また、鳥インフルエンザ流行地域(海外)を訪問の際は、鳥類や家畜の飼育場所や解体場所などには近づかない注意が必要です。

(日本国内での経緯)

①2010年11月～2011年3月に国内の9農場で高病原性鳥インフルエンザの発生を確認。3月24日には全ての防疫措置を完了し、6月24日に国は国際獣疫事務局(OIE)が定める基準に基づいて、鳥インフルエンザ清浄国に復帰したことを宣言しました。

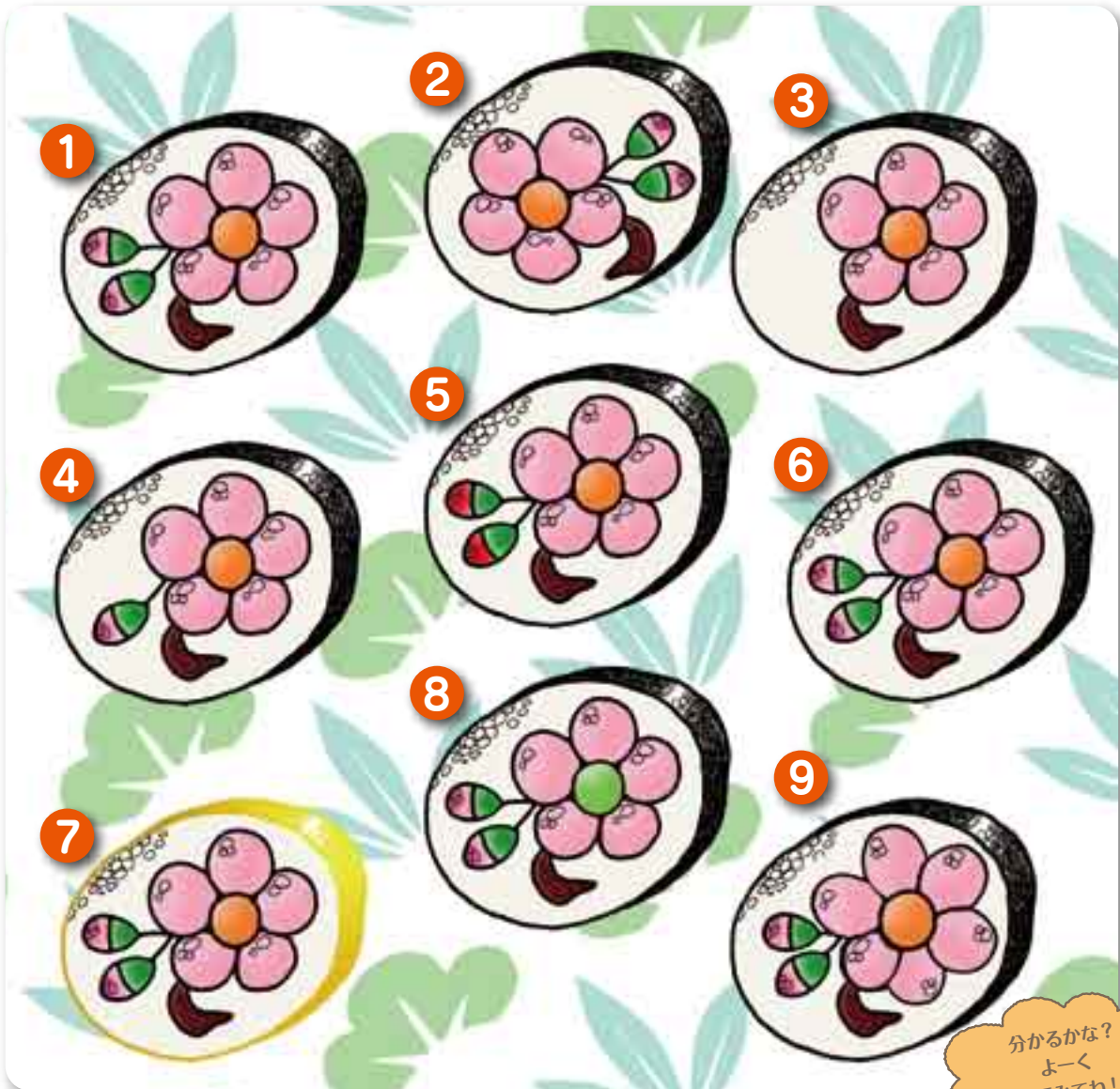
②2011年1月、鹿児島県出水市と愛知県豊橋市の採卵用養鶏場で、高病原性鳥インフルエンザが発生しました。発生農場から半径10キロ圏内にあった東都生協・産直産地(農場)の一部が移動制限区域に入り、鶏肉の出荷休止や仕様変更を余儀なくされました。

移動制限は食品のリスクではなく、家畜人類への感染拡大防止のためです。家畜類の肉や卵から人にインフルエンザがうつる事例は世界的にも報告はありません。また、卵と鶏肉は殺菌・洗浄によりウイルスは不活化され、安全性は確保されています。東都生協はこの事実を組合員に知らせ、利用を通して産地支援を訴えました。

安全・品質管理部 部長 新谷喜久夫

MOG MOG 新年クイズ

問題 どこを切ってもかわいい模様の飾り巻きずしが9切れあります。
 この中に同じ絵が2つ…さて、どれとどれでしょう？ 番号を2つで答えてね！



分かるかな？
よく
見てみてね！



参考にしてはがきを書いて送ってね。

- クイズの答え
- 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/
- どんな時に自宅でおすしを作る？好きなのはにぎり？ちらし？手巻き？
- 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！

正解者から抽選で20人の方に
図書カードをプレゼント。



11月・12月号のこたえは「イチネン」だよ！

※お便りや個人情報は、『MOGMOG』やホームページなど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。
 ※お便りへの個別回答は行っておりません。
 締め切りは1月23日(水)の消印まで有効。

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