

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2013
No.376

▲▲▲
CO-OP
東都生協だより

5

特集

東都生協の物流システムはすごい!

～産直野菜が組合員の手に届くまで～

今月の
おすすめ

「須黒豆腐」
豆の風味が生きています。

おいしいを、日本の畑から。
産直の東都生協

東都生協の物流システムはすごい!

～産直野菜が組合員の手が届くまで～

1週間前に注文すると翌週、いつもの時間に産地やメーカーの産直品が、注文通りに間違いなく届けられる。当たり前のようですが、商品が安全・安心に生産され、正確な流通システムで運ばれなければ実現しません。どのように組合員の手元まで届くのか、産直野菜の流れを追ってみました。

どうやって生鮮品の鮮度を保っているの?

商品を入れ間違えることはないの?

産直野菜「小松菜」を例に、産地の(農)房総食料センターから追跡!

(農)房総食料センターは千葉県九十九里浜に近い温暖な地域にあり、7市3町の約120軒の農家が恵まれた環境と土質を生かし、年間70品目以上の野菜を育てています。

START!

1 収穫

葉がしおれないように、出荷に合わせて収穫。

2 選別・計量

作業所で枯れ葉などを取り除き、計量。

3 袋詰め

一つひとつの袋に野菜と一緒に生産者カードも入れます。

生産者カード

野菜や果物の全ての袋に「産地・生産者名」などを書いたカードを入れています。メッセージを書いて、商品案内が入っている透明袋に入れて返却しましょう!

4 出荷前

産地予冷库にて5度で保管(予冷)。加湿器で適度な湿度を補います。

鮮度を保つ決め手は「予冷」

東都生協の産直産地では、葉茎類*の収穫後すぐに「予冷」をしています。一定時間の予冷により、野菜の温度を下げて呼吸を抑え、水分や栄養価の低下、品質劣化を防止します。予冷は、おいさと新鮮さを保つ大事な工程なのです。

*ほうれん草・小松菜・レタス・白菜・長ねぎなど、葉や茎を食べる野菜

小松菜づくりの苦労も 組合員さんの笑顔で力に変わる!

小松菜の収穫は時季により異なり、例えば7月は1カ月、2月は3カ月もかかります。

東都生協に安全・安心な野菜を出荷するため、使う農薬の種類や回数を限定し、真夏は種まき直後に防虫ネットを被せ、冬場は寒さで葉が傷まないよう防寒用のビニールフィルムを掛けるなど、工夫をしています。農業を始めて8年目、土壌分析など科学的な確認もしながら土づくりも行っています。

去年、杉並センターの供給トラックに同乗する機会があり、組合員さんとコミュニケーションができました。食べている人が分かるのは、うれしいような緊張するような…。今後も生産者カードに「おいしかった」と書いてもらえる小松菜を作りたいと思います。

小松菜生産者 永嶋和則さん

5 予冷库から 保冷トラックに積み込み、新座セットセンターへ向け出発

野菜の鮮度は、収穫からの時間が勝負。東都生協では、畑から食卓までを直結、だから「おいしい」のです。賞味期限・収穫日表示のない青果だからこそ、誠実な流通の仕組みが生命線です!

産直

東都生協が「農産物ガイド」をもとに「いつ」「どこで」「だれが」「どのように」栽培したかを確認した産直農産物

東都めばえ

化学合成農薬、または化学肥料をおおむね30%以上削減して栽培された産直農産物

東都わかば

化学合成農薬、または化学肥料をおおむね50%以上削減して栽培された産直農産物

東都みのり

有機JASの認定を受けた農産物。または化学合成農薬や化学肥料を使用せずに栽培した産直農産物

商品案内の4つの表示に注目!

東都生協では、全ての野菜・果物・米に自主基準の栽培区分を表示。化学合成農薬・化学肥料を減らす産地の努力を商品案内に表示し、組合員にお知らせしています。

生産者応援の取り組みの一つです。グリーン・サポートや東都みのりサポートは、畑で余った野菜を低価格でお届け、フルーツサポートは余った果物を通常値でお届けする取り組みです。何が入っているかは届いてからのお楽しみ!

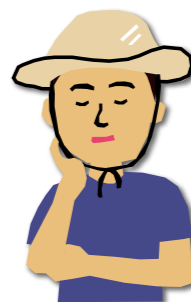
産直青果物サポート 余剰青果物の応援企画

商品名(例)

- わけありにんじん
- わけありさつまいも
- わけありそら豆
- 小玉じゃがいも
- 小玉玉ねぎ
- 大きなさつまいも

手頃な価格で提供するのが「もったいないシリーズ」。生産者にも組合員にもうれしい取り組みです!

もったいないシリーズ



例えば...

東都生協の産直は、組合員の注文書で予測して作付けし、市場調達を一切行わない「産地直結」。自然の中で生産する産地では、時に野菜に過不足が生じたり、見栄えが悪い商品ができることも。そこで余った野菜を無駄にしないように、さまざまに取り組みをしています。

産地を応援!

八潮セットセンター(埼玉県八潮市) 延床面積2,200坪

1日に常温品55,000~70,000点、パン4,600~5,000点、その他7,300~14,600点をセット。



新座セットセンターから夜9時30分~翌日早朝5時に順次出発

速くて的確、しかも安全・安心で食卓へ!



2011年8月スタート! 新座と八潮のセットセンター

うちの小松菜は収穫後セットセンターへ運ばれるんだ

東都生協では分散していたセットセンターを常温と要冷(冷蔵・冷凍)の2つに集約し、省エネ・節電と効率化を実現! 最新式のラインでセットミスが減りました。

青果物は15度、冷蔵品0~10度、冷凍品-10度以下、アイスクリームなどは-18度に保ち、品温管理を強化。商品の抜き取り検査で基準温度を上回った場合には、取引先から再納品します。

熟練従業員の力を活用し、手作業で丁寧にセットされています。



新座セットセンター(埼玉県新座市) 延床面積2,960坪

1日に青果75,000点、冷蔵品95,000点、冷凍品80,000点をセット。



上部にもラインがあり、スペースを有効に使っています。常温品を入れるブルーの箱が、並んで流れて行きます。

商品の棚。ここから商品を抜き取りセットします。

注文数が少ない商品はリストを見ながらセットします。また組合員の要望に応じて、匂いが移る石けんや線香、園芸用の土などは別にセットしています。

ラインの裏側。裏側から効率良く商品を補充できます。



温度帯別の製品庫に一時保管の後、トラックに積み込み、供給センターに配送します。

配送順にセット。温度帯別のラインで個人別や班ごとに分けて、袋詰めします。左側の集品棚に設置したランプが光り、どの商品を入れるかが一目で分かるようになっています。



セットセンターへ届くと抜き取り検品し、青果品原料庫で一時保管します。



品質を確実に維持してお届けすることが使命

(株)流通サービス八潮物流センター
山本勉 副センター長



ソーラーパネルを設置し年間9,000kWhを発電。駐車場緑化やセンサー付き照明など、省エネの工夫が特徴!



輸送用の大型保冷箱の全面に保冷剤を入れ、商品の入った袋を詰め込みます。



(農)房総食料センターから新座セットセンターに到着。その他の産地からは午前9時~午後4時30分に到着します。



有機農産物のセットは別のラインで作業。人の出入りも分けて混入を防ぎます。



商品検査で安心・安全を確保 —2つの検査室で残留農薬・残留放射能を自主検査—				
商品検査室 (調布市・入間センター内)	農薬検査	ガスクロマトグラフ質量分析器(1台)	農産品、加工品を約380検体/年	
	放射能検査	Ge 検出器(1台)	野菜・果物・精肉・牛乳・卵などの生鮮品、加工食品の原料約1,700検体/年	検出限界値 1Bq/Kg
NaI 検出器(1台)		加工食品を約1,450検体/年	検出限界値 10Bq/Kg	
第2放射能測定室 (新座セットセンター内)	放射能検査	NaI 検出器(1台)	加工食品、飼料、肥料など約1,250検体/年	検出限界値 10Bq/Kg

今月のおすすめ

須黒豆腐

おいしいお豆腐は、大豆、天然にがり、水へのこだわりから生まれました。

豆の風味が生きています。



素材のウンチク

28 豆腐

所変われば呼び名も変わる

「凍み(しみ)豆腐」「凍り豆腐」「高野豆腐」「いすれも凍結乾燥した豆腐のこと。たまたま冬の敵いさで豆腐が凍ったことから、偶然に製法が発見されたといわれています。高野山で作られる「凍り豆腐」が精進料理の一つとして全国に広まったという説や、鎌倉時代から冬場の食材として作られていたから東北地方が発祥だという説も…。ちなみに関西圏では「高野豆腐」、甲信越や東北地方では「凍み(しみ)豆腐」、そのほか「一夜凍り(いちやごおり)」と呼ぶ地域も。所変われば呼び名もさまざまに変わるんですね。

参考：日本豆腐協会ホームページ 全豆連ホームページほか

豆腐の数え方

豆腐は1丁、2丁と数えますが、「1」は本来偶数のこと。もともと豆腐は2個組で売っていたため、2個が「1丁」、1個だけ買うときは「半丁」で理にかなっていたのです。しかし時は過ぎ、1個ごとパックされる時代になり、1つでも「1丁」と呼ぶようになりました。

豆が腐る!?

豆が腐ると書いて「豆腐」。鮮度が大切な豆腐には、きれいな水が欠かせないのでなせ? これには、豆腐と納豆が中国から伝わった時に名前が入れ替わったという説もありますが、真相は「腐」の語源にありそうです。「腐」のかんむりである「𦉰」には「くさ」という意味もあり、「腐」は捕らえただけの肉を倉庫に入れて保存しておく状態を表わしています。硬くなっている肉が保存しているうちに軟らかくなることから、「腐」は肉に限らず、広く軟らかいものを指すようになりました。つまり、「豆腐」とは「軟らかい豆」という意味だといっわけ。

供給センターから組合員のお宅まで



供給センターに届いた野菜は、供給担当職員が温度管理なども考えて丁寧に扱い、組合員のお宅まで責任を持ってお届けしています。



産地と組合員との懸け橋に!

いのうえゆうき
杉並センター 井上雄希センター長

常に、組合員・生産者・職員のコミュニケーションを大切に業務にあたっています。生産者が努力と工夫をして作った農産物がいかに組合員の生活に役立てられるかを考えてお届けし、組合員からの感想や期待が書かれた生産者カードを産地へ寄せる。私たちは、産地と組合員の思いの「懸け橋」です。また、びんのリユースや包材のリサイクルなど、資源の有効活用と環境保全にも積極的に取り組んでいます。東都生協の利用が地球を守ることに繋がると、もっと組合員に伝えていきたいと思っています。

常に組合員のため、を心掛けて

いそだともゆき
杉並センター 磯田智之チーム長

作業は素早く丁寧に、を心掛けています。箱の中は重たい物が下で葉物野菜やトマトなどが上になっていることを再確認し、保冷剤で温度変化は最小限になるようにするなど、小さいながらも多くの工夫をしています。この積み重ねが品質劣化を防止すると思っています。また、組合員とのコミュニケーションのために、身だしなみも気を付けています。組合員が生産者カードにコメントを書いてくれるとうれしくて、必ず目を通します。「おいしい」という情報は別の組合員に伝えられますし、自分自身の勉強にもなります。

油あげと煮びたしにしました。シャキシャキ感とあまみほんのり特産の苦みがいしかったです。いつもありがとうございます!!
杉並区成田西 磯田智之

小松菜の生産者カードに、組合員からのメッセージが返ってきました。



3日目午前4時ごろ、青果品が入った輸送用の大型保冷箱が供給センターに搬入。12度に保たれた青果倉庫で保管します。また冷蔵品は保冷箱ごと冷蔵庫に、冷凍品も同じく箱ごと、冷凍庫に保管。



杉並センターでは、午前8時ごろから、6人のアルバイトがトラック27台に積み込み作業。午前10時ごろ終了。この時保冷箱は開閉せず、温度は計算通りに保持。夏場の品温管理は、特に留意しています。*東都生協には16の供給センターがあり、地域の組合員宅にお届けしています。



トラックから台車に移して組合員の玄関先まで運びます。



あの永嶋さんの小松菜が大切に届けられました。



アテンション・プリーズ!!

お豆腐料理は何が好きですか?

冷凍野菜の使い方、工夫していますか?

p.13のバズルの答えに添えて

お送りください♡

今月のおすすめ

素材にとことんこだわる…須黒の豆腐がおいしい理由。

今や東都生協で不動の人気を誇る(有)須黒食品のお豆腐商品。その誕生までに、こんなエピソードがあったのをご存じですか…。



手作り麻婆豆腐

豆腐を入れたら、フライパンをあおりながらお玉で押すように混ぜるのがコツ。

【材料(2人分)】

かその豚挽肉	150g	A	にんにく(みじん切り)	2片分、しょうが(みじん切り)	2片分、豆板醤	大さじ1
東都きぬごし豆腐	310g	B	水	200ml、酒・しょうゆ	各大さじ1、砂糖	小さじ1
長ねぎ(みじん切り)	1/2本分					
ごま油	小さじ1+1					
水溶き片栗粉	適量					

【作り方】

- 挽肉は解凍する。
- 豆腐は1cmの角切りにする。
- フライパンにごま油小さじ1を熱し、1を入れて中火で炒め、Aを加えてよく炒める。
- 3にBと2を加え混ぜ合わせ、ひと煮立ちしたら水溶き片栗粉でとろみを付け、ごま油小さじ1をたらして香りを付け、火を止める。
- 4を器に盛り、長ねぎのみじん切りを添える。

※チョイ足し具材でオリジナル!…メンマ・ザーサイ・なすを細かく切って加えてもおいしい♡

東都生協組合員の声から誕生!

“みんなで作った「東都もめん豆腐」「東都きぬごし豆腐」”

誕生までのエピソード

エピソード① 水

豆腐作りに欠かせない良質な水を求め、創業者・須黒利兵衛さんは1932年(昭和7年)、東京は稲城の地にお豆腐屋さんを開業。今でも、その水は地中深くからくみ上げられ、毎日の豆腐作りに使われています。

エピソード② こだわり

国産大豆100%、天然にがり使用、消泡剤も少なくして豆腐作りをしていた2代目・須黒光亮さんは、消泡剤を使わない豆腐を作りたいと思っていました。

エピソード③ 出会い

東都生協設立10周年にあたり、安全・安心な豆腐が食べたいという組合員の思いにこたえようと、メーカーを探していました。そこで出会ったのが(有)須黒食品です。

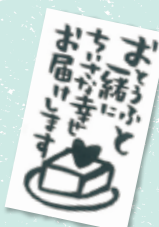
エピソード④ 誕生

国産大豆100%、天然にがり使用、消泡剤不使用の豆腐を組合員に届けるため、東都生協と(有)須黒食品の共同開発が始まりました。消泡剤を使わないと豆乳をむらなく固めるのが難しく、固まらない・ぼそぼそになるなど2年間の試行錯誤の末、誕生したのが、「みんなで作った」「東都もめん豆腐」「東都きぬごし豆腐」。1985年、待ちに待った豆腐の供給が始まりました。



～3代目・須黒亮吉さんからのメッセージ～

「良い素材、良い大豆にとことんこだわり、豆のもつ甘味や風味などのおいしさを余さず豆腐にすること。固まり具合を確認しながらにがりを入れるタイミングには今でも緊張します。これからも組合員の皆さんや大豆産地と笑顔でつながる、おいしい豆腐を作り続けていくことが私たちの目標です。」



「ズボラめし」
お豆腐屋さんが薦める!

作り方

- 丼にご飯をよそす。
- ご飯の上に豆腐をのせる。
- しょうゆをかけ、混ぜる!

※長ねぎ、かつお節、ごま、卵などお好みの具材をトッピングしてくださいね!

こんな豆腐もあるよ!

「山芋とうふ」
豆乳に国産山芋をすり込み、にがり固めました。大豆の甘みと山芋の風味が生きています。

「まめたまとうふ」
1パック80gと小さいので、子どものおやつにも最適です。

(有)須黒食品には、豆腐や油揚げなどたくさん商品があります。現在では、少量サイズや日持ちの良い「充填豆腐」が人気です。ぜひ商品案内で確認してくださいね! 「まいとどちゃん」でも登録できます!

豆腐の作り方 (イメージ)

- 冷やした豆乳ににがりを入れて容器に注入
- 容器ごと温める
- 鍋の中で温かい豆乳ににがりを入れて固める
- おぼろ寄せ
- すくい取り
- 温かい豆乳ににがりを入れて箱で固める
- 布を敷いた箱に入れ布で覆い、上から重さを加える
- カット
- きぬごし豆腐
- カット
- もめん豆腐

充填豆腐 おぼろ豆腐

冷凍野菜を使うときのポイント

加熱しすぎはNG!
ほうれん草100gなら、500Wで1分くらいでOK。

半解凍した野菜をチンするのはNG!
電子レンジは溶けた部分だけ過熱するのでムラができます。

サラダに使いたいときはさっとゆでる!
袋から出して凍ったまま熱湯でさっとゆで、流水で急冷して水切りします。

「ほうれん草」
バラ凍結なので、そのままお料理に使って便利です。

もう1つおすすめ

和郷園(さあや、Sキッチン)「冷凍野菜」
冷凍ほうれん草など、旬の時期の野菜のおいしさも、栄養も、そのまま急速凍結しています。
土と水にこだわり、農業をできるだけ使わない栽培管理のもとで収穫された農産物を、衛生管理の行き届いた工場フリージング。野菜洗浄、ゆがく、水で冷やす、カット、脱水、凍結、包装、洗浄とカット後のチェック以外、ほとんどがオートメーションで衛生的に行われています。

安全・安心な冷凍野菜を年間を通して提供し、生産者にも消費者にも喜んでもらう、という日々の努力が感じられる商品です。

須黒豆腐のおからで作っています。
豆腐を作る時、必ず出てしまうのが「大豆の搾りかす」(おから)です。㈱協和の「ぜいたくの花」は、(有)須黒食品の国産大豆100%のおからを使った商品です。

豆の種類

フクユタカ愛知産
タンパク質が多く、風味豊か。東都もめん豆腐・東都きぬごし豆腐、東都きぬ(充填豆腐)に使用。

トヨムスメ(北海道産)
タンパク質が少なく、甘みがあります。滑らかな豆腐が出来上がります。旨おぼろ・旨やっこに使用。

放射能検査
大豆の収穫が始まると、まず最初に東都生協の安全・品質管理部で放射能検査をします。安全が確認されてから、豆腐原料に使われます。

衛生検査
東都生協では工場の衛生検査を行っています。
「清潔な工場で作った豆腐で、容器に入った水は豆腐のうま味が出ていますので、そのまま料理に使ってください!」(須黒亮吉さん談)

蜂蜜の魅力を見ました

2月21日、町田支部 横浜ブロックは、アートフォーラムあざみ野に藤井養蜂場の小笠原茂樹さんを招き、「はちみつ講習会」を開催しました。

家に常備されている、ヨーグルトに入れる、パンに塗るなど単品での使用が多い蜂蜜。蜂蜜 + 生クリーム、仕上げにバターを入れるとキャラメルになったり、蜂蜜とマーガリン(バター)にお好みでプラスアルファするだけでクリームができるなど、新しい情報がいっぱい。ちなみに、花を求めて日本を縦断するミツバチ1匹が一生かけて集める蜂蜜の量は、茶さじ1杯にも満たないのだとか。

おいしくて安全な蜂蜜を作る方法のほか、蜂蜜を使った商品の「食酢」が野菜を食べるためのお酢として開発された秘話なども紹介。蜂蜜の魅力だけでなく、東都生協の商品の魅力も発見できた講習会になりました。



オリジナルのみそに大感動

杉並北支部は、2月22日、大豆から作る「みそ作り」にチャレンジ。前日から水に浸しておいた大豆を煮てつぶし、こうじと塩を混ぜ、容器に詰めて2時間で完成です。その後は昼食を食べながらの交流会。だしを使わず大豆のゆで汁の甘みを生かした「わかめとネギのみそ汁」がとてもおいしく、そのほか数種類の試食品も好評でした。初参加者も多かった今回の講習会、「豆のゆで加減が分かった」「みんなで作って楽しかった」など、実演・交流ともに好評で、自分だけのみそができたことに感動していました。みそは基本通りに全員同じ方法で作っても、完成すると自分だけの味に仕上がります。主催者は準備に2日掛かりで大変ですが、「参加した皆さんに満足してもらえてうれしい」と喜んでいました。



バレンタインデーのスイーツに舌鼓

世田谷北支部は、支部組合員への感謝を込めて、2月14日に「ほっこり あったか ティーパーティー」を開催。メニューは、バレンタインデーらしくスイーツ中心でしたが、「八千代牛乳」をふんだんに使用したクリームスープや「ひたち野穂の香卵」で作った煮卵もあり、盛りだくさんでした。支部運営委員長の石渡由美子さんは、「支部企画最後として支部の皆さんへの感謝の気持ちを表すメニューを考えました。簡単でおいしく、東都生協商品のこだわりも忘れない、がコンセプトです」と語ってくれました。また、4種のケーキについては、「渋皮栗のモンブラン」が一番好評でした。25人の参加者は、これまでの支部活動の思い出話で大盛り上がり！ 話は尽きず、お腹も心もいっぱいになる素敵な時間を過ごしました。



体も心もぽかぽか

八王子支部 めじろ台ブロックは、2月15日、東都人材バンクから谷口京子さんを講師に迎えて太極拳 + ストレッチ教室を開催。ゆっくりと柔軟体操を行って、体がほぐれたら足・腰をしっかりと動かして呼吸を整えます。人と比べず、痛いと思ったら止め、決して無理をしない…が長続きのコツ。各々が自分の体に合わせて動く姿が印象的でした。その後は太極拳の入門編。静かに流れる時間を共有しました。みんな「体が軽くなった。血液の流れが良くなるのを実感した」と大満足。汗をかいた後は試食も満喫しました。

今年度のブロック活動は、健康をテーマにアンチエイジング講習会なども開催、参加者の評判は上々でした。今回も寒い日ながら、体も心もポカポカになった一日。次年度も楽しいブロック活動になるのは間違いなし、のようです。



安全・安心な野菜栽培に努力している生産者たち マルタ九州地区(熊本)視察・交流訪問



上益城マルタのクッキングセロリ農場

2月12日～13日、上益城マルタ(熊本県上益城郡上益城町)、八代マルタ(熊本県八代市)、田浦マルタ(熊本県杵臼町)、すみモグラ(熊本県宇城市)、果実堂(熊本県上益城郡益城町)へ視察に行きました。視察では、東都生協との約束事を守るための仕組みがきち



果実堂のクッキングセロリ農場



八代マルタの銀二郎トマトのハウスにて

んと運用されているか、産地・メーカーはどんな取り組みをしているか、などを組合員の目で確認します。

マルタは、熊本県杵臼町田浦町で作った組織(〇)に地名・田浦の「田」を入れてマルタと命名(〇)かんきつ類生産者70人で発足し、現在では北海道から沖縄まで全国1000地区1300人以上の契約生産者が所属し、生産者(産地)が出資して作る株式会社です。東京の窓口(事業本部)が産地・生産者と



提携し、産直取引を推進し、農産物の周年リレー供給を目指しています。マルタ視察の1日目は、産地紹介・農産物ガイドなどの資料の説明を受けた後、クッキングセロリ(上益城マルタ)、銀二郎トマト(八代マルタ)、かんきつ類(田浦マルタ)の農地を視察。2日目は、かんきつ類(すみモグラ)の有機ベビーリーフ(果実堂)の農地・工場の視察を行いました。

それぞれの生産現場が堆肥や土づくりにご協力して、できるだけ農薬を使わない栽培に努力している姿を見ることができ、参加者も安心した様子。若い後継者が意欲的なものもうれしく、「これからはもっと感謝して生産物をいただくかなければ」との声も。通年供給が難しい野菜・果物のリレー供給は、生産者が安心して生産できる方法だということにも納得しました。その上、新商品クッキングセロリの調理方法も教わることで、有意義な視察となりました。

マイメッセージ、町田市民フォーラムに届く!

組合員活動委員会は、商品学習&調理試食会「お米を真ん中に」お米際立つおかずの逸品」を、1月29日、町田市民フォーラム調理室で開催しました。

まず、商品部・柳澤誠職員から「お米が組合員へ届くまで」「産地の努力」「登録米制度」を学習。ビデオ視聴では、お米の棒掛けのシーンに「この作業は腰が悲鳴を上げそう!」と声が上がったり、天日干しは時間と稲穂への細かな配慮の積み重ねが必要と知ったり。こうした努力があったからこそおいしいご飯になるのだと実感しました。



須黒食品 須黒光亮さん

知っておきたい! 用語解説

ベビーリーフ
発芽して10日~30日以内の「野菜の赤ちゃん葉っぱ」の総称。幼葉はビタミン・ミネラルなどの栄養価が高く、食感が柔らかいのが特長です。

タリアン、沖縄料理のチャップルーなど多くの料理に変化します。良質なタンパク質に富み、消化吸収がよく胃腸にもやさしい食品です」と結びました。



完成した料理



みんなで調理

参加者全員で協力した調理では、「天日干しとめぼれ」を炊くことから、豆腐を使った肉巻ききのこソース、「チーズケーキ」など全5品のフルコースを製作。「天日干しとめぼれ」の炊き上がりには「本当においしい!」と絶賛の声も好評でした。



「ひとこえ生協」に寄せられた質問にお答えします！

Q 1月2回企画から、愛用していた「国産小麦食パン(ノースライス)」がなくなり、また再企画の予定はありますか？

A 「国産小麦食パン」の終了で迷惑を掛けし、申し訳ありません。メーカーの「あこへる」事業縮小により、東都生協に供給できなかったのが終了理由です。㈱マルシヤンの「国産小麦食パン(6枚スライス)」の供給を3月から再開していますので、ぜひご利用ください。また、国産小麦食パン(ノースライス)1.5斤については、5月をめぐりに配置を予定しています。

Q 鎌倉ハムクラウン商会のハムは2個組みが多く、夫々2人の食卓では賞味期限内に食べ切れません。単品企画をお願いします。

A 現在、㈱鎌倉ハムクラウン商会のハム製品には、「ロースハムスライス72g(隔週)」「ロースハムスライス72g×2(隔週)」「ボンレスハムスライス72g×2(月1回)」「角ボンレスハムスライス72g×2(月1回)」の企画があります。ご指摘の通り賞味期限が短く、2個組みは利用しにくい点もあると思いますが、商品案内掲載商品数には限りがあり、1パック規格を毎週掲載するのは難しいことをご理解ください。『登録商品 まいごちゃん』では、鎌倉ハムクラウン商会の一部商品の1パック規格が購入可能です。ぜひご検討ください(登録は、インターネット「まいごちゃん専用ページ」か、所属の配送センターに



お問い合わせください。なお、4月2回より同社のハム製品の賞味期限を7日から15日に延長しました。

Q 正月向け「産直のしもち1.8kg」企画を長年利用しています。一昨年から硬い状態で届くようになりました。

A 硬い状態でのお届けとなり申し訳ありません。以前、「のしもち」は熱い状態が好まれていたため、製造時80〜90度、各配送センターへの到着時60〜70度で設定していました。しかし近年、①高温状態のため移送中に蒸れ、箱がつぶれ商品がつぶれてしまう、②「のしもち」の高温水分が気泡になり、大きな凸凹ができ、欠陥商品となってしまう、③製造後高温(70度以上)が続くと餅のうま味成分(たんぱく質・細胞)が分解されておいしくなくなる、などの問題が出てきました。特に③を重視し、配送センターで50度以下に冷まして配送することになりました。ただし、夜の温度が10度以下の場合、餅は一気に硬直化してしまいます。今年度からは専用箱を用意しています。今後は簡易保温材も使用するなど、さらに改善していきますので、ぜひご利用ください。



Q 放射能検査の検査品目で魚が少ないと感じます。摂取量の関係で米や野菜が優先されるのはわかりますが、一番汚染が心配なのは、餌の管理ができない魚です。

A 放射能自主検査は、適当に80〜90品目目前後、そのうちGe検査：ゲルマニウム半導体検分装置「検出限界値：1Bq/kg程度が30品目目前後、残りをNaI検査：NaIガンマ線スペクトロメータ」(検出限界値：10Bq/kg程度)で行っています。1週の検査数は限られるため、野菜・果物・牛乳・卵など産直生鮮品が中心になります。

水産品は、東・北日本エリアに関わる商品を中心に、今季初登場品、新商品、加工品の原料切り替わり時、行政検査で検出が報告された物と、優先順位を付けて検査しています。切り身、海草類など原料に近い商品はGe検査、加工品はNaI検査を実施。加工品の原料切り替わり時は、Ge検査も実施しています。2012年度(2012年3月21日〜2013年2月7日現在)、加工品含む水産品の放射能検査の実績は、Ge検査115品目(原料検査込み)、NaI検査346品目です。今後可能な限り多くの検査をしていきます。

Q OCR注文書に注文番号を間違えて記入したことを、翌週1月4日お届け明細書で知りました。すぐに間違いを知らせるシステムを作ってほしい。

A 注文番号の記入間違いについては、確認のご連絡をするという方法が考えられます。この対応には、注文集計作業(機械で読み取れなかった文字や記入間違いなどエラーがあったものを確認・修正)の人員数を増やさなければなりません。現在の東都生協の経営状況から見れば難しいと言わざるを得ません。大変苦しいのですが、注文集計作業および経営改善状況などと合わせて、ご指摘は今後の課題として検討していきます。



クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

「おじさん」も読んでいます。おつまみ特集を！
練馬区 大山雅隆

「OISHIINA」企画、少量でも良く「高齢+骨折」で外出も困難な私は、カタログを見るのが楽しみ。
大田区 倉掛由起子

先月号の「みかんとカビ」の話にびっくり。傷がなければカビは生えないんですね。箱買いの際はチェック！
世田谷区 加藤伸子

届いた野菜を干しています。大根、白菜、かぶなど。甘くなり、味もしみやすくおいしいです。
板橋区 西本洋子

健康な体を作るため、東都生協の安全な食品を使います。頼りにしています！
町田市 大西喜美江

産直はおいしい新鮮！と友達に宣伝する。
江戸川区 加瀬栄子

先月号の「女性の健康は家族の元気」、本当にそうです。私も5人の孫といつまでも楽しく過ごしたい。
葛飾区 大西武子

クロスワードを楽しみにしています。分からない部分はお姉ちゃんと一緒に考えています。
青梅市 長塚万依(小5)

読書大好きおばあさんです。図書カード、ほしいな。
相模原市 森井さかえ

冷凍豆腐、硬さも適度で風味あり、重宝してます！
大田区 西鍵真由美

この週の食べ方 スモークサーモン

スモークサーモン・クリームチーズ・オニオンスライスのサンドイッチや、スモークサーモンときゅうりののり巻きを作っています。
世田谷区 川端恵子

スモークサーモンを小さく切って、酢飯にごま、サーモン、大葉を入れてよく混ぜ、焼きのりをちらします。クリームチーズを混ぜてもおいしい。
杉並区 石原典子

娘が幼稚園のころ、キャラ弁にスモークサーモンを入れたら…以来嫌いに…いつか挽回しなくては。
武蔵野市 坂口とも

子どもたちが小さいころ、スモークサーモンを煙っぽいと言っていました(笑)。おとなの味だったようです。
葛飾区 高丸美子

MOGMOG クロスワード

A~Eの順に並べてできる言葉は。ヒント：気持ちが良いくて、お散歩に行きたくなるかも。

1	A	5		9	11
2			7		
			8	B	
3	6	E		C	
4				10	D

- タテのカギ
- ① ピンク色の小さな2枚貝。
 - ⑤ 千の十倍。
 - ⑥ スーパーなどで、お金を出し入れする機械。
 - ⑦ 人の手を借りないで、○○で頑張る！
 - ⑪ 信州戸隠が有名。
- ヨコのカギ
- ① 敬称の一つ。殿○○。奥○○。
 - ② 上の者が心得などを教えること。社長○○○。
 - ③ 東北の海岸の○○○を早く撤去しなくては！
 - ④ 同じ状態で持ちこたえること。現状○○。
 - ⑧ 豊かなこと。○○○な味わい。
 - ⑨ ヨコじゃない。
 - ⑩ シメ○○。○○を読む。

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
 - 豆腐料理、何が好き? 冷凍野菜の利用方法?
 - 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。

3月&4月号の答えは「マンカイ」だよ！
締め切りは5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

東京都生活くらしの助け合いの会

ほっとはんど

「ほっとはんど」は、困った時に組合員同士が対等な立場でくらしを助け合う会です。

何か私のできることでお手伝いできれば...

と思った時に⇒OCR注文書で登録

●**会員は3種類**
希望の会員種別コードをOCR注文書の特別企画品注文欄に記入してください。

●**援助する会員登録** 365955です。
★保育、掃除、洗濯、炊事などの日常の家事援助など1回1〜4時間の活動を行います。

●**援助を受ける会員登録** 365963で1です。
●**賛助会員登録** 365971で1です。
★年会費は1,000円です。会の仕組みをご理解の上、お申し込みください。

問い合わせ【ほっとはんど事務局】
電話 03-5374-4748

12月のわたしたち

2012年1月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数	232,754人	[100.2%]
加入	16,673人	[94.3%]
脱退	15,211人	[110.0%]

総事業高	27,631,877千円	[94.7%]
共同購入事業	26,450,725千円	
店舗事業	169,007千円	
弁当配食事業	83,185千円	
生活文化事業	266,312千円	
その他事業	662,648千円	

出資金	7,011,810千円	[99.0%]
一人あたりの出資金	30,125円	[98.8%]



最近たびたび耳にするのが「東都生協の野菜は他の生協やスーパーよりも、断然おいしくて新鮮!」「もっと野菜に自信を持ちアピールしてほしい!」など、野菜を評価する声。特に加入して間もない組合員さんは感激されているようです。新鮮でおいしい野菜が私たちの食卓に運ばれるまでに「東都生協ならではの秘密があるのかな?」と思い取材を開始しました。

結果は、丹精込めて作ってくれる生産者がいて、長年培われたノウハウで丁寧に届ける努力の積み重ねがあるからだとなりました。東都生協のおいしさや食の安全・安心の理由を、特集で実感していただけたでしょうか。私たちにできることはおいしく残さず食べること。ぜひ「生産者カード」でメッセージを返信してください。

さわやかな新緑と青空、5月は1年で一番過ごしやすい季節です。体調を調べて充実した毎日を送りましょう。

(S.O)

インフォメーション

理事会報告 (抜粋)

＜2012年度第10回定例理事会 2013年1月24日(火)＞

〔審議事項〕

- 第39回通常総代会役員(委員)等の指名確認の件
- 「組合員の参加と参画スタイル」に関する確認(その2)の件
- 2013年度の委員会設置の件
- 第10回東都生協平和のつどいの開催および実行委員会設置の件
- 「私たちの東都生協」第39回通常総代会・第一次議案書(確定の件)
- 2013年度業務組織機構の整備と部長職人事の考え方の件

〔報告事項〕

- 決算概況および各部署業務報告
- 洗ひん事業関連報告
- 組合員活動委員会報告
- 商品活動関連報告
- 第2回総代会議テーマ設定と会場等確認の件
- 新任理事・新任監事候補者研修開催の件

今後の定例理事会日程予定

6月6日(木)、6月13日(木)
6月18日(火)、6月27日(木)

MOGMOG コラム

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。

基本手数料 個人別配達に関わる手数料です。(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・注文書などの配付手数料ではありません。

配達手数料 商品お届けの際にいただく手数料です。商品のお届けがない場合はいただきません。

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、チケット、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。

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」。申請書を提出いただく際、住民票の目視確認を行います。

※加入者名義者本人もしくは、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)。申請書を提出いただく際、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

※申請書を提出いただく際、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

個配手数料免除制度について

下郷農協洪水災害支援募金～産地の復興に役立てられています

お茶・乾しいたけなど、東都生協の古くからの産直産地・下郷農協は、昨年7月3日、14日九州北部を襲った豪雨で甚大な被害を受けました。農協事務所や店舗・関連施設が床上浸水し、鶏肉処理場が跡形もなく流出、従業員の方が1人行方不明に。直後に東都生協のボランティアが駆け付け、8月には「下郷農協洪水被害支援募金」を実施。組合員の皆さんから総額7,853,617円もの支援が寄せられました。

お預かりした募金は、施設の修繕や鶏肉処理場の再建に役立てられています。産地からは、「皆さまからの温かい支援が大きな力となっています。励ましにしっかりと応えるべく、今まで以上に産直運動にまい進し、安全・安心な食べ物を生産し、お届けしていきます」との感謝の言葉をいただいています。



中村紀子副理事長から下郷農協・矢崎和廣代表理事組合長に募金を贈呈



再建が進む鶏肉加工場



被災時の様子

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

農家レストランへ、ようこそ!

1日限定 農家レストラン ～おいしさ再発見～ 主催:東都生協産直生産者団体協議会

さんぽんすぎセンター 地下ホール 会場 北千住シアター1010 ギャラリーA

2月16日、東都生協の産直野菜・果物の生産者による1日限定「農家レストラン」を開催。旬の産直野菜を使った料理、県民自慢の郷土料理などをバイキング形式で提供することで、組合員に生産者のこだわりを知ってもらい、東都生協の食材を食卓に取り入れてもらおうと企画しました。

2会場での開催でしたが、両会場とも定員を超える応募があり、抽選で選ばれた180人余りの参加者は、生産者自慢の料理を食べながら、「この料理の作り方は?」などと、楽しく生産者と交流しました。

最後の野菜の花当てクイズでは、会場は大盛況に。主催した東都生協産直生産者団体協議会の椎名二郎副会長は「準備が大変だったけれど、今後、東都生協の全域で開催できれば」と感想を述べました。

小さいお子さんを連れてきた若いパパやママも多く、「鶏肉をそのまま焼いた味がおいしかったから今度試してみたい」「レシピが参考になった」「妊娠して食気にし始め、ママ友と考えるきっかけになった」など、うれしい声がたくさん寄せられました。また、「顔を見て安心、話をして信頼、味も確認でき、今度注文してみたい」といった企画への満足度が高かった声もたくさんありました。生産者からも、「直接組合員と触れ合えるのは喜び、励みになる」「家族連れの会は初めてだったが、お子さんの食べ物の好みがあった」「今後は食べる人の顔を思い浮かべて野菜を作りたい」などの感想がありました。

皆さんにできることは... 何ですか?

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

BSE(牛海綿状脳症)に関する法改正について

BSEは、牛の脳の中に空洞ができスポンジ(海綿状)になる病気で、発症原因は解明されていませんが、一般的に、プリオンという通常の細胞タンパク質の異常化と考えられています。異常プリオンに対しては、細菌やウイルス感染に有効な薬剤も効果がなく、また通常の加熱調理などでも不活化されません。ですから、異常プリオンが含まれる部位を人が食した場合、感染・発症する可能性があります。

異常プリオンは、「牛の筋肉、脂肪などの食肉部分には蓄積せず、牛の脳・せき髄など」「特定危険部位」に蓄積します。この特定危険部位は、国内では全てと畜・解体時に除去され「焼却廃棄処理」が義務付けられています。異常プリオンの蓄積は、幼齢・若齢の牛では見られないことから、国内では2005年8月より、牛のBSE検査対象を「全頭検査」から「21カ月齢以上」に法改正されました。なお改正後も国内のと畜場では、牛の月齢にかかわらず「全頭検査」が継続されています。

飼料規制などの対策を行った結果、BSE発症数は世界では約37,000頭(1992年)から29頭(2011年)にまで減少。国内では、2003年以降の出生牛からBSE感染は確認されていません。これら国内外の状況から2013年にBSEの国内法を改正し、BSE検査対象の月齢を、現行の「21カ月齢以上」から「31カ月齢以上」へ引き上げました(4月1日から施行)。輸入措置の見直しとしては、従来から月齢制限付きで輸入が可能だった米・カナダに加え、フランス・オランダからの輸入を再開。月齢対象も、現行の「20カ月齢以下」から「30カ月齢以下」に引き上げました(オランダのみ12カ月齢以下。2月1日から施行)。

今後は、生産者や相手国を信頼してのリスク管理が重要になります。引き続き東都生協では信頼の置ける「産直肉」をお届けしていきます。

安全・品質管理部 部長 新谷喜久夫

新しい組合員活動が始まっています!

4月から、これまでの30支部の活動を以下の9つの地域に再編。今まで以上に交流の場を広げています。東都生協の「商品は購入しても組合員活動はちょっと…」という組合員でも、興味あるテーマでより広範囲に活動することができます。地域ごとに毎月開催される「連絡会」は、地域で活動するブロック委員会やとーと会、サークルなどの仲間と出会える、情報交換・交流の場となります。

あなたにできる活動、あるかも!!



ブロック委員会

組合員が所属するブロック内の組合員3人以上で構成し、委員長、会計の役割が必要です。月1回程度の委員会開催。商品活動や、「くらし」「平和」「環境」「福祉」「食と農」のテーマで学習会や産地・メーカー交流訪問を実施し、活動を広げていきます。

とーと会

地域内、または地域を越えて、3人以上の組合員で登録。「くらし」「平和」「環境」「福祉」「食と農」のテーマごとに、また興味・関心がある自由なテーマを選んで活動できます(メンバーになれるのは組合員のみ)。

サークル

全地域の組合員3人以上で登録。自由なテーマ(趣味・スポーツを含む)で組合員同士、または地域の人々との親睦・交流を深めていきます(組合員以外もメンバーになれます)。

活動に際しては、地域担当の理事と地域コーディネーターがサポート。
活動費の助成もあります。今まで活動に参加したことがない方も、
あなたも、何か始めてみませんか?

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより

第376号 5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

カブの語源は、頭を意味する「かぶり」、根を意味する「株」などからきているといわれています。品種も多く日本全国各地に約80種あるとか。煮物や味噌汁、シチューの具材にするとおいしいですが、いろんなカブをお漬物で味わうのもおすすめです。

〒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4時

E-mail: kumikatsu@tohto.coop