

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2013
No.377

▲▲▲
CO-OP
東都生協だより

6

今月のおすすめ

「酢」
お酢の使い上手はお料理上手

座談会

新世代
チャレンジプロジェクト
=tomorrow=

おいしいを、日本の畑から。
産直の東都生協



新世代 チャレンジプロジェクト =tomorrow=



次世代へつなげるための思い

—皆さんは、新世代チャレンジプロジェクトのメンバーでいらっしゃいますか。

井上 私が高校生の時、東都生協さんと大根の産直取り引きを始めました。組合員さんには産地から直接新鮮でおいしい物が届くと喜ばれ、また父の姿が格好良くて、青年の主張コンクールに「産直」という題で発表したら賞を取りました(笑)。産直はイノベーションでした。最近「昔は胃袋で食べたが、今は舌や脳、ハートでおいしさや安心を感じて食べる」という話を聞きました。食べ物には時代が入りましたが、東都生協の皆さんと一緒に乗り越えたいと思っています。

高柳 うちの母と祖母が農業をしていて、2人が働くのを見て、いつかは継ぐと。まずはスーパーマーケットに入社し、青果部で上司に体育会系のように鍛えられ、大学まで柔道をしていたので、「部活みたいだ」と思いながら働きました(笑)。入社3年後、転勤の辞令が出たのを機に就農したんですが、次は自分の子どもにトマト作りを継いでもらいたいですね。「農業は大変だ」ではなく、「父ちゃんかっこいい!」というイメージを子どもたちに伝えていきたい。

前田 引き継ぐ人がいないと残りませんからね。うちはまだ父が元気すぎるので(笑)、それ以上に自分も元気を出さない

親を継いでも、やっぱり親を超えるのは難しい



井上嘉輝さん(42歳)

東都生協とは父の代の1986年以来、大根から取引開始。家族は妻、長女、長男、二女、三女の6人家族。父を手伝い、泥付きの大根10本を紙袋に入れ、4トントラックまで運んだ経験で「産直はかっこいい!」と発見。

とためだと感じています。農業は「食べて喜んでもらえる、いい仕事だなあ」と両親を見て思い、自分もやりたいと思っていました。常に、食べる人たちにどうすれば喜んでもらえるかを考える日々です。

—では、登録トマトを始めたきっかけは?

井上 関西の紀ノ川農協が、お徳用好きの大阪の消費者に一株丸ごと買ってもらおう「一株トマト」に取り組んでいるという話を聞いたんです。全株買ってもらい、味を見られることへの怖さはありませんが、「やってみよう」という衝動の方が大きくて始めました。

高柳 うちの「百年トマト」は、井上さんの「一株マイトマト」がきっかけです。3人で始めましたが、毎週違う生産者のトマトが届き、比べられるので野口君のトマトを見ると、「俺んちよりうまそうだな」と思ったり結構プレッシャーでした(笑)。また、組合員さんから、「おいしかった」と返事が来るとうれしい反面、次週も同じように思ってもらえるか不安でした。

前田 うちの熊本で、東京から遠いので、組合員さんと交流ができないもどかしさをずっと抱えていました。それで登録トマトを始めたんです。



悩んだのは名前です。父が現役なので、「銀二郎トマト」と付けていいの。結果的には、今

までとは違う意識で取り組め、成長できた年だったと思います。

井上 「銀二郎トマト」っていい名前ですよ、ブランドになりやすいよ。また「百年トマト」も百年後も続くという意志が感じられ、いいですね。

理想のトマトを追い求めて

—トマトに熱い思いを皆さんお持ちですね。

井上 トマトはね、一番難しい。トマトが作れるとなんでも作れる(笑)。だから、触れたら最後、作ることはまっぴが(笑)。

～1973年から始まった産直の志、次の時代へ伝えます～

東都生協は1973年設立以来、「産地直結」で農産物を組合員に届けてきましたが、産地も若い生産者が主役になりつつあります。若い生産者も「組合員に安全で安心な農産物を届けたい」、そして「おいしかったよ!の言葉を聞きたい」と言います。この思いは、産直を築き上げてきた先人と同じ。

そこで、東都生協は2010年2月の「第27回生産者と組合員と職員との交流集会」で、「新世代チャレンジプロジェクト」を宣言し、新時代の産直を実現する取り組みがスタート。産直の精神は着実に次の時代へと受け継がれています。

今回は、(農)埼玉産直センターに、3人のトマト生産者が集まりました。この座談会を通して東都生協と産直産地のこだわりや、産地同士のつながりを紹介します。

出席者/百年トマト生産者:高柳仁さん[(農)埼玉産直センター] 埼玉県 一株マイトマト生産者:井上嘉輝さん[利根農民の会] 群馬県 銀二郎トマト生産者:前田銀二郎さん[(農)前田農園:八代マルタ] 熊本県

新世代チャレンジプロジェクト = tomorrow =

東都生協の「産直産地の若い世代の生産者と組合員と職員」が意見を出し合い、新しい発想で、日本の農業を未来につなぐために活動していく取り組みです。農業の後継者不足が問題となっている中、東都生協では契約産地の約6割で若い世代の生産者が育っています。今後も産地産直を受け継ぐ若い世代のチャレンジを応援していきます。



高柳仁さん(37歳)

(農)埼玉産直センター春トマト部会の部会長。家族は、妻、長男(9歳)、二男(4歳)。2013年度は7人で百年トマトを育てる予定。

今は、パパと一緒にトマト作る!と言ってくれます

思うようにならず、悔しいの連続です。自分では天気など先読みするのになら、思い通りにいった時は最高ですね。

高柳 いい時は毎日ハウスに入るのが楽しいですよ(笑)。本当になんでこんなに難しいのかって思います。他の作物はある程度できるのに、トマトはうまくいかない。

前田 結構、去年と同じ失敗をしたりするんですよ(笑)。

井上 さっき高柳さんのトマト見させてもらいましたが、実が大きくて、いいですね。

前田 結構暖房されたのではないですか。

高柳 低温だと成長を遅らせ花質が悪くなるので、ある程度伸ばすようにします。ただ伸び過ぎないように温度管理はしています。

井上 やっぱり冬の間は気を遣いますね。

高柳 重油が燃えること燃えること(笑)。でも夜暖房をケチると、湿度が上がって病気が出ますからね。

★トマトかいよう病…

トマトだけがかかる細菌による病気。内部組織が崩壊したり、葉・莖の表面や内部が侵されて小斑点が出る場合もある。葉全体が褐変枯死し、進行すると果実は奇形となる。一般的に苗床や幼苗では発病しない。

★同乗体験…

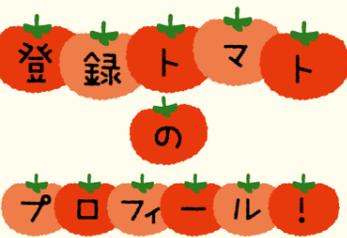
生産者が作った野菜や果物がどのように届くのかを確認し、組合員や供給担当者とのコミュニケーションを取る目的で生産者が供給トラックに同乗する取り組み。

★部会…

生産部会のこと。(農)埼玉産直センターには、「春トマト」「秋トマト」「中玉」「ミニトマト」と4つのトマトの部会があり、それぞれに部長がいる。新人がベテランから指導を受けることも多い。

★選果場…

収穫物をコンテナに入れて運び込み、選果機などで大きさ・形・色など仕分けして、流通用にコンテナや箱に入れたり袋詰めをする所。



購入の仕組み

3つのトマトの購入は登録制です。登録の募集は『さんぼんずぎ』などで行われ、6ケタ番号を注文書に記入して提出します。お届け時期に自動的に届き、不作時には登録した組合員へ優先して届けられます。1年を通しておいしいトマトが食べられる東都生協ならではの取り組みです。

「前田さんは久保産直会の露地トマト品種「サンロード」にもチャレンジされていますね。」
前田 生産者が一生懸命作っているだけでなく、東都生協の全量買い取るというサポートに「このトマトを絶やしてはいけない」という姿勢をすごく感じ、それでチャレンジしたくなりました。おいしいと言ってもらわないと、うちの1000年もない。「サンロード」は6割が7割の量しか採れませんが、自分の栽培技術を高めるチャンスにもなります。
井上 私は今42歳なので、あと何回トマトを作れるかなと思いますね。
高柳 30年トマトを作っている人が「毎年1年生だよ」と言うほど、本当に難しい。だから理想のトマトを作ってやろうと駆り立てられます。私も13回作りましたが、この先何回できるか、数えられちゃうのが寂しいですね。
理想のトマトとはどんなトマトですか？
高柳 私には目標にしている師匠がいるんですが、その人のトマトはもう見た瞬間「これはおいしいな」と思うトマトです。だから師匠を超えるのが、自分の理想のトマトであり、理想のトマト作りです。
前田 私は自分が納得するおいしいトマトを、最初から最後まで出すことが理想です。天候が悪かったから良いトマトができないではなく、1玉トマトを最初から最後まで高品質で出し続ける。これを目指したいです。
井上 東都生協さんから「登録トマトは特別な取り組みにしたいから、生産者カードは趣向を凝らしてください」と言われたんです。お届けは8週なので8枚。娘がアニメ子なんです、何か描かせたいと思いました。かといって遊びではない。でも、夏休み中だったこともあり、娘が毎週書くことを目標として頑張ったんです。そしたら反響が大きくてうれしかったですね。
高柳 私たちは12週間、3人で書きましたが、毎回私は部会(※)長として一言書かなくてはいけません。出荷後はいつも事務所にいました(笑)。でも、トマトを届けるだけではスーパーと変わらない。産地の雰囲気や自分たちの人柄を伝えることでトマトにひと風味乗せられるんじゃないかと思いついたんです。子どもが登場したり、みんなであげたい「ありがとう」の幕を持ちたい、脳でも感じてもらうかと思いました。
前田さんのカードは全部読めばトマト博士になれるほど充実していましたね。
前田 そうですか？ 農家って「作るの得意」でも、「伝えるのは苦手」なんです。だから何を書けば銀二郎トマトのファンになつてくれるのかと必死でした。周りに転がっているトマトのことやクイズ、また、家族のこともネタにしました。すると、「お子さんかわいいですね」「お嫁さん大事にしてください」といった感想をいただきました(笑)。締め切りは大変でしたが、組合員さんが「見てくれるんだ!!」と思うとすごい励みになります。



僕、長男なのに名前が銀二郎なんです(笑)



就農して8年、トマト農家の3代目。家族は、両親、妻、長女(6歳)、長男(3歳)、二女(1歳)。香港のスーパーに出荷した様子は昨年テレビでも放映。ミニトマトの栽培にも取り組み、2012年インターネット限定で扱い、週に出荷できる上限の1,500点のモンスターヒット!

「ありがとうございます。これからもおいしいトマト、お願いします。応援しています。」
井上 私の理想は「健康体のトマトだからうまい」というトマトです。まだ全然到達していない。プームに乗ったおいしさ、甘さ濃さではなく、健康な人が食べた健康が維持される循環が理想だし、面白いと思います。どこかの学々さんが数値化して「自然度が高いトマト」が分かるといいですね。
組合員とつながり、未来へつなげるために
——ところで、生産者にとって東都生協ってどんな生協でしょうか？
前田 私は就農以来、「東都生協さんに育ててもらった」と家族で話しています。先日、熊本まで1泊2日で組合員さんが交流に来られましたが、「こういうことができる生協なんだ」とびっくりしました。うちは「何ができる？」って家族で盛り上がりましたよ(笑)。出荷して終わりではなく、反応が濃く返ってくる。また、他産地の情報もいただけるので、東都生協さんとながりがあって良かったなと思います。
井上 単協で、路線を変えない姿勢が格好良いと思います。いろいろな工夫をして、物流なども自分たちでつくり出すっていうのは、並大抵ではない。支える組合員さんもすごいですね。以前国立センターで同乗体験(※)をしました。東都生協は、同居世帯の安否確認のようなこともして社会的役割も担っている。ぜひ頑張ってください。
——同乗体験も新世代チャレンジプロジェクトの活動の一つでしたね。
高柳 私も同乗体験で杉並と練馬センターに行きましたが、私たちが行くことを事前にチラシで組合員の皆さんにお知らせしてくれている。だから、組合員の皆さんとても話やすかったです。そういう細かい配慮ができるのが東都生協なんだと思います。
井上 あとね、同乗体験した時に組合員さんと握手をした瞬間に、柄にもなく涙が出たんです。「自分たちが作った農産物がここに直結している」と思えて感動しましたね。
——直結といえば、組合員とは生産者カードでつながっています。何を伝えたいですか。
——では最後に、組合員へメッセージを。
井上 私の暮らす所は冬と夏の寒暖差が大きく、高齢化が進み、地域に人がいないんです。その原因は、働く場がないことが大きい。人がいなくなると、地域のガソリンスタンドの数が減ってライフラインにも影響します。私は祖父や両親が暮らした土地に恩返ししたい、昔のような風景を維持したい。だから私は働く場所を提供できる側になり、地域を活性化し、ここで自分も生きていきたい。組合員の皆さんにも、農村風景を残せるよう、ご協力をお願いできればと思います。
高柳 埼玉産直センターでは選果場(※)を建設しました。あと5年でダメという高齢の生産者にも、ぜひトマト作りを続けてもらいたいです。発表したんです。収穫したまま選果場へ持ち込むだけにすれば、手間を大きく減らせる分、トマト作りで専念できる。同時に、組合員さんにも品質の良いトマトをお届けできる、というわけです。だったら造ろうと、部会の満場一致で決まりました。百年続く産地を目指すためにも重要です。今後も春トマト部会を成長させ、組合員さんとしてつながりたいですね。もともと私たちのトマトを知ってもらいたい。
前田 東都生協の組合員さんは間違いなく産地を育てています。生産者は生産者カードへのどんな意見にも「応えたい」と思っています。「おいしい野菜が食べたい!」と思われるなら、ぜひ書いてください。今後も東都生協の皆さんからのメッセージを受けて自分の度量を高めていきたいと思います。
——ありがとうございます。これからもおいしいトマト、お願いします。応援しています。

「ありがとうございます。これからもおいしいトマト、お願いします。応援しています。」
井上 私の暮らす所は冬と夏の寒暖差が大きく、高齢化が進み、地域に人がいないんです。その原因は、働く場がないことが大きい。人がいなくなると、地域のガソリンスタンドの数が減ってライフラインにも影響します。私は祖父や両親が暮らした土地に恩返ししたい、昔のような風景を維持したい。だから私は働く場所を提供できる側になり、地域を活性化し、ここで自分も生きていきたい。組合員の皆さんにも、農村風景を残せるよう、ご協力をお願いできればと思います。
高柳 埼玉産直センターでは選果場(※)を建設しました。あと5年でダメという高齢の生産者にも、ぜひトマト作りを続けてもらいたいです。発表したんです。収穫したまま選果場へ持ち込むだけにすれば、手間を大きく減らせる分、トマト作りで専念できる。同時に、組合員さんにも品質の良いトマトをお届けできる、というわけです。だったら造ろうと、部会の満場一致で決まりました。百年続く産地を目指すためにも重要です。今後も春トマト部会を成長させ、組合員さんとしてつながりたいですね。もともと私たちのトマトを知ってもらいたい。
前田 東都生協の組合員さんは間違いなく産地を育てています。生産者は生産者カードへのどんな意見にも「応えたい」と思っています。「おいしい野菜が食べたい!」と思われるなら、ぜひ書いてください。今後も東都生協の皆さんからのメッセージを受けて自分の度量を高めていきたいと思います。
——ありがとうございます。これからもおいしいトマト、お願いします。応援しています。

「ありがとうございます。これからもおいしいトマト、お願いします。応援しています。」
井上 私の暮らす所は冬と夏の寒暖差が大きく、高齢化が進み、地域に人がいないんです。その原因は、働く場がないことが大きい。人がいなくなると、地域のガソリンスタンドの数が減ってライフラインにも影響します。私は祖父や両親が暮らした土地に恩返ししたい、昔のような風景を維持したい。だから私は働く場所を提供できる側になり、地域を活性化し、ここで自分も生きていきたい。組合員の皆さんにも、農村風景を残せるよう、ご協力をお願いできればと思います。
高柳 埼玉産直センターでは選果場(※)を建設しました。あと5年でダメという高齢の生産者にも、ぜひトマト作りを続けてもらいたいです。発表したんです。収穫したまま選果場へ持ち込むだけにすれば、手間を大きく減らせる分、トマト作りで専念できる。同時に、組合員さんにも品質の良いトマトをお届けできる、というわけです。だったら造ろうと、部会の満場一致で決まりました。百年続く産地を目指すためにも重要です。今後も春トマト部会を成長させ、組合員さんとしてつながりたいですね。もともと私たちのトマトを知ってもらいたい。
前田 東都生協の組合員さんは間違いなく産地を育てています。生産者は生産者カードへのどんな意見にも「応えたい」と思っています。「おいしい野菜が食べたい!」と思われるなら、ぜひ書いてください。今後も東都生協の皆さんからのメッセージを受けて自分の度量を高めていきたいと思います。
——ありがとうございます。これからもおいしいトマト、お願いします。応援しています。

「ありがとうございます。これからもおいしいトマト、お願いします。応援しています。」
井上 私の暮らす所は冬と夏の寒暖差が大きく、高齢化が進み、地域に人がいないんです。その原因は、働く場がないことが大きい。人がいなくなると、地域のガソリンスタンドの数が減ってライフラインにも影響します。私は祖父や両親が暮らした土地に恩返ししたい、昔のような風景を維持したい。だから私は働く場所を提供できる側になり、地域を活性化し、ここで自分も生きていきたい。組合員の皆さんにも、農村風景を残せるよう、ご協力をお願いできればと思います。
高柳 埼玉産直センターでは選果場(※)を建設しました。あと5年でダメという高齢の生産者にも、ぜひトマト作りを続けてもらいたいです。発表したんです。収穫したまま選果場へ持ち込むだけにすれば、手間を大きく減らせる分、トマト作りで専念できる。同時に、組合員さんにも品質の良いトマトをお届けできる、というわけです。だったら造ろうと、部会の満場一致で決まりました。百年続く産地を目指すためにも重要です。今後も春トマト部会を成長させ、組合員さんとしてつながりたいですね。もともと私たちのトマトを知ってもらいたい。
前田 東都生協の組合員さんは間違いなく産地を育てています。生産者は生産者カードへのどんな意見にも「応えたい」と思っています。「おいしい野菜が食べたい!」と思われるなら、ぜひ書いてください。今後も東都生協の皆さんからのメッセージを受けて自分の度量を高めていきたいと思います。
——ありがとうございます。これからもおいしいトマト、お願いします。応援しています。



登録トマト名	生産者	品 種	味	栽培時の段数	肥料・農薬	登録時期とお届け時期	産地の紹介
百年トマト	埼玉産直センター・高柳仁さんほか6人	麗容 (れいよう)	甘味が強く食味が良い	加湿タイプ13段、無加湿タイプは9段	有機質肥料を配合した発酵堆肥を使用。土の中の生態系を整え作物に有用な微生物を増やす農法(微生物農法)を実施。化学肥料は県の使用基準の半分	登録は3月初め。お届けは4月中旬～7月初旬の毎週、全12週。400g	利根川の氾濫により生まれた豊かな沖積土と、浅間山・富士山などの火山灰による関東ローム層が作りだした恵み豊かな地形。自分たちで配合した発酵肥料を使用
1株マイトマト	利根農民の会(群馬)・井上嘉輝さん	麗夏 (れいか)	肉質がしっかりして、甘味と酸味のバランスが良い	3月定植は16段、6月定植は8段	除草剤不使用。化学肥料は元肥では使用せず追肥では生育をみて使用。土づくりには長野のえのきの堆肥を使用。堆肥は必ず秋にハウスに散布し、冬の間土と混ぜた状態にし、春には完全に土と一体化する	登録は7月初め。お届けは、7月終わりから～9月2日までの毎週、全8回。500g(トマト1株から収穫される量はおおよそ4kg)	群馬県北部、標高700～900mの山間地帯。夏季昼夜の温度変化が大きくトマトの生育に適している。赤城山や尾瀬の清らかな水で栽培
銀二郎トマト	前田農園(八代マルタ・熊本)・前田銀二郎さん	麗容 (れいよう)	甘味が強く食味が良い	11月上旬～6月下旬出荷時には約18段	化学合成農薬や化学肥料は県の使用基準の半分以下に抑え、防虫ネット・粘着シート・天然素材の資材を使って削減。微生物の力を生かす自家製の「土こうじ」で土づくり。でんぷんを発酵させどう糖に変えて、葉に散布。光合成しにくい冬場の活性力を高めている	登録は11月、お届けは12月中旬～2月末の毎週、全10回。400g(昨年度)	日本三大急流の球磨川の河口にある八代平野の中央に位置する。温暖な気候と豊富な地下水を利用した冬春トマトの生産量は日本一



※図はイメージです



今月のおすすめ

酢

身近な調味料「酢」を知りましょう！

お酢の使い上手はお料理上手



素材のウチク

29 酢

世界のお酢

世界のさまざまな地域の作物からお酒が造られ、そのお酒からお酢が造られています。例えば、アメリカ・ブラジルなどではワインビネガー、アルゼンチン・オランダなどはホワイトビネガー(原料：穀類)、メキシコ・ロシアはアップルビネガー、イタリアではバルサミコ(原料：ぶどう)、中国では香醋(原料：もち米が造られています)。フィリピンのココナッツビネガー、フランスのシャンパンビネガーなどにも、お国柄が感じられますね。

お酢の特性

酢の爽やかな酸味は臭覚と味覚を刺激し、唾液や胃液の分泌を促し、食欲増進に役立ちます。また、塩味を引き立たせる働きがあるので、お酢を加えると料理が減塩でおいしく仕上がります。ピクルス、らっきょう、漬物などの酢漬は細菌の増殖を抑える防腐効果もあるんですよ。

参考…全国食酢協会中央会「全国食酢公正取引協議会ホームページ」

東都生協と歩む若き耕し人たち

～新世代チャレンジプロジェクト～

プロジェクトの目標は、国内農業の現状を知り、農業の大切さや未来への可能性について語り合う場を作って活動を広げていくことです。プロジェクトは3年目となり、参加する次世代の生産者が増えてきました。

〈働どさんて農産センター 石川隼人さん(38歳)〉

〈北海道ゆめぴりか・ネット限定〉

北海道小樽市の隣、赤井川村という小さな農村で米農家の長男として生まれた石川さん。小樽・札幌で生活していましたが、山々に囲まれた風景や澄んだ空気が忘れられず、「父や地域の人たちが作るおいしい米をなくしたくない」と、帰郷しました。プレッシャーを感じながら「おいしかったよ、頑張ってるね」のお便りをいただき、次週のやる気につながっているそうです。

「生産者は組合員のことを思って作り、組合員は生産者や農産物を理解して買い支える。産直は、お互いの意識を高める素晴らしいものだと思います。家族はもちろん地域の人たちと協力し合い、誇り高き農業を進めていきたいと思っています」

農業人生10年。ようやくやりたいことが見えてきたような気がします。



〈農房総食料センター 八木晃一さん(35歳)〉

〈里いもじやがいもごほうにんじん他〉

「農業＝野菜作り」という思いで家業の農業を始めた八木さん。でも今は野菜が育ちやすいように自然の環境を整えてあげることが自分の役目と思って作っているそうです。

「健康な土を作り、きれいな空気を守る。野菜を生業として生きる者のこれからの課題だと思います。産直は、産地から食卓、また食卓から産地の間にたくさんの人々でつながっているんですね。これからは、気持ちをつなぐ野菜をもっと増やしていきたい。それが僕のこれからの農業です」

農業好きです。だからこそ循環型農業に取り組んでいます。

奈良五條産直組合

益田吉仁さん(37歳)

〈柿、キャベツ、玉ねぎ〉

茨城県の鯉淵学園で農業を勉強し、就農15年目の益田さん。15年ということは、作物の栽培・収穫が15回ということ。でも、まだまだ毎々が一年生だそうです。

「自然相手の農業は収穫できるまで不安ですが、収穫できた時の喜びや、組合員の皆さんからの声が届くとやる気が出てきます。これからも大自然に優しい持続できる農業を目指して、もともっとたくさんの方に食べていただけるような農作物を栽培します」



土づくりを大事にしてきたのは、そう思う農房総食料センターの先輩やスタッフの方たちのおかげです。



トキトキまとめ

東都生協から届いた野菜には「生産者カード」が入っています。気軽にメッセージを書いて、注文書が入っている透明袋に入れて返してください。「いつも同じことしか書けない」といった遠慮は無し。座談会では3人の生産者は愛情を込めて、「お得意さまと表現していました。若い世代の生産者は「組合員の食卓に安全で安心な農産物を届けたい」とこだわりがあるから、組合員のメッセージを待っています。それは39年前に東都生協と産直を始めた生産者と同じであり、今後も変わることはありません。そのためにも私たちも生産者たちを支え、真摯に着実に、次の世代に受け継いでいけるようにしましょう。そこそが食の未来づくり、子どもたちや日本の未来につながります。

安全・安心な農産物作りと、環境に負荷をかけない持続可能な農業に、さらにチャレンジしていきます！

安全！安心！



アテンション・プリーズ!!

お酢を使ったご自慢料理やドリンク、お酢の上手な利用法などありませんか？

p.13のパズルの答えに添えてお送りください♡

今月のおすすめ

“醸造酢は酒造りから”が、創業以来「(株)太田酢店」のモットー。

厳選した原材料で、原料酒の寒仕込みから始めるというお酢造り。こだわりの製法について(株)太田酢店・太田社長に聞きました。



簡単ピクルス

こってりしたお料理の箸休めに♡色鮮やかな一品

【材料(4人分)】

大根	200g	A	米酢	200ml
にんじん	100g		水	200ml
パプリカ	1/4個		国産百花蜜	大さじ3
きゅうり	1本		塩	小さじ1/2
ミニトマト	8個	B	粒こしょう	8粒
塩(板ずり用)	適量		ローリエ	2枚

【作り方】

- 鍋にAの材料を入れ火にかけ、ひと煮立ちさせて冷ましておく。
- 大根・にんじん・パプリカ・きゅうり(板ずりしてから)ひと口大の乱切りにする。
- 鍋に湯を沸かし、2の大根・にんじんをさっとゆで、ザルに上げる。
- 3が熱いうちにガラスボールへ移し、ヘタを取ったミニトマト、2のパプリカ、Bを加え、1を注いで重しを載せ、味をなじませる。
- 4の粗熱が取れたら2のきゅうりを加えて冷蔵庫で冷やし、食べる直前に器に盛る。

太田酢店・おすすめ商品

りんご酢

青森産スターキングを厳選し、1個1個手洗いして良品のみ使用。マリネなどのお料理や、蜂蜜を加えて飲料にもどうぞ。



*容器は全て環境を考えたリユースびん。使い切ったら、返却してくださいね。

玄米黒酢

青森産あきたこまちを100%使用。通常の黒酢仕込みに比べ玄米使用量は約2倍。時間と手間を掛けて発酵・熟成させた豊潤で濃厚なお酢。中華など油分が多い料理や、ドリンクにおすすめ。



おいしいお酒がおいしいお酢になります。

明治20年代から100年以上醸造酢造りに取り組んできた(株)太田酢店。醸造酢は酒造りから”を基本に、伝統の厳選した原材料を使って原料酒の寒仕込みを行い、無添加の純米酒を造ります。この原料酒に酢酸菌を加え、静置法*でじっくり発酵。さらに徹底した品質管理の下で長期熟成させます。醸造後は調味料による味の調整も一切行わず、まろやかな風味で、おだやかな酸味の米酢が完成。無添加の本格醸造酢造りをしています。

※静置法
自然の対流を用いて長時間掛けて酢を造る、昔からの伝統製法。他に、機械で空気を入れ攪拌し、短時間で酢を造る通気法があります。
大量生産される酢は、醸造アルコールを添加して醸造期間を短くしていますが、風味、味わいも落ちてしまいます。



代々受け継がれてきた太田酢店の看板

“こだわりのお酢づくり”

米酢の製造工程

米酢はわが家のお気に入り♡



足立区 橋場聖美さん

わが家の“絶対に他の商品ではダメ!”な一品、それが「米酢」です。酸っぱさがちょうど良く、ツンとしないまろやかな味。料理とも相性抜群で、お酢が苦手な男子も抵抗なく食べてくれます。こだわりを持って丁寧な作り方をしているのに価格はリーズナブル! 組合員の皆さん、せっかくなので、こだわって作った商品を試してみたいはかが?



米(玄米)※1

※1 原料米へのこだわり
新米(秋田県産あきたこまち)1等米を100%使用

※2 酒造りへのこだわり
仕込み時は12月~2月の寒い時期。安定した酒質を育て、無添加の純米清酒に仕上げます。

※3 熟成期間へのこだわり
伝統に培われた技術を生かし、徹底した品質管理とぜひいたくほどの時間をかけて熟成させています。



充填

熟成(6か月以上)※3 & 管理

酢酸発酵

★国産応援マークが新しくなりました!★



国産応援ポイント制度、国産応援60、セレクト商品を一つにまとめ、国産応援として食の未来づくりの取り組みをしています。

ノンカップのこだわり



使い捨てのカップをなくすことで、食後のごみを減らしました。包装には塩素を含まないポリプロピレンを使用。燃やしてもダイオキシンの発生がありません。

おすすめポイント

- ①具 長野県須坂市で栽培された長ねぎを「フリーズドライ製法」しています。
- ②麺 北海道産の小麦粉と遺伝子組換えの心配のない国内産馬鈴薯でんぷんを使用。
- ③スープ 化学調味料を使わず、しょうゆとかつお節・煮干しをベースに、鶏エキスなどでうま味を加えました。

もう1つおすすめ

国産ねぎのノンカップ麺



東都生協での放射能検査

●米酢の原料米 (2012年秋田県産あきたこまち)
検出せず (2012/12/18)
検査方法 Ge半導体検出器
検出限界値 1Bq/kg程度

●米酢
検出せず (2011/11/29、2012/6/18、2013/3/18)
検査方法 NaI検出器
検出限界値 10Bq/kg程度

現在の太田酢店の商品は確実に1Bq/kg以下ですが、それでも20%もの売上減少に悲鳴を上げている状況です。組合員の皆さんのご理解とご支援を心からお願いたします。

私は毎年春の訪れを心待ちにしていました。フキノトウに始まり、タラの芽、コシアブラ、コゴミ、ワラビと、至る所に山菜が次々と芽吹き、好きだけ食べることが出来る。私にはそれだけで十分でした。次にはタケノコが、そしてキノコが待っていました。



太田酢店社長 太田実さんより

福島県須賀川市にある(株)太田酢店の酢は、以前は100%地元産の米が原料でしたが、東日本大震災後に秋田産に切り替えました。にもかかわらず、風評により20%以上も売上げは下落。同店では、全国各地の畑の土壌、国内外の酢を集めて放射能分析を行い、福島が特別でないことを証明したいと考えています。

東日本大震災による影響

身近な地域の取り組みを知れば、防災意識もアップ!

2月23日、葛飾・墨田・台東支部お花茶屋ブロックは、葛飾区地域振興部防災課の村杉昇さんを講師に迎え、防災講習会を開催。首都圏直下型地震では、河川の多い葛飾区は洪水被害も想定されるため、防災活動拠点としての公園利用、一時集合場所(自治会)の周知徹底などに取り組んでいます。地域防災への中学生の活動なども紹介され、日頃から地域でコミュニケーションを取っていくことの重要性を再確認しました。

東都生協のおかゆ缶・わかめご飯など備蓄商品の試食や、防寒用シートの着用体験も実施。参加者からは「自分の地域に合った防災情報が良かった」「防災クイズが勉強になった」などの声。山田多津子委員長は「行政の取り組みが分かり、防災意識を高められる講習会。他ブロックにもお勧めです」と話されました。



生産者と組合員と職員と…相互に理解を深めました

社会委員会では2月27日、講師にJAやさとの高桑正人さんと北村雅也さんを迎えて「循環型農畜産業」を学び、また東都生協職員が取り組む「東都ファーム」について聞く交流会を開催。試食会では、当日朝出荷予定のJAやさと“ブルームきゅうり”が登場。ポキッと折って再び合わせると、手品のようにピタッとくっつくほど新鮮! 味も濃くおいしいと評判でした。東都ファームで収穫した白・黄・赤色のにんじんも試食。カラフルなおいしさに「ぜひ通常供給してほしい」という要望が出たほど。このほか「普段の産地訪問ではなかなか聞けないことが聞けて良かった」「循環型農業は生き物にも作物にも環境にも良いことが分かった。若い人たちの研修制度、人と人の交流は産直の良いところ。今後も続けてほしい」などの感想が聞かれました。



温かさに感激! 感動!

深大寺支部では、3月14日、(株)コープミート千葉と(有)匠瑛ジーピーセンターを訪問しました。まず(株)コープミート千葉でたくさんの人たちによる温かい出迎えに、参加者一同大感激。(株)コープミートの工場見学では、近代化された衛生的な設備だけでなく念入りの洗浄作業を間近で確認し、また(有)匠瑛ジーピーセンターでは洗卵から出荷まで整然とした卵のバック詰めラインを見学してきました。

交流会では、東日本大震災被災地支援の記録が上映されましたが、心のこもった取り組みにみんな感動しきり…感激・感動の訪問となりました。「訪問者が少ないので、たくさんの組合員に来てほしい」という声に今後も応えていきたいと思えます。



くらしの危機を乗り越える知恵

くらし委員会は、2月26日、「女性が生活を支えるには」のタイトルで、法テラスの弁護士を講師にお話を聞きました。現在の日本では、世帯主のリストラや死別などによる生活の変化は誰にでも起こりうることです。そのとき必要になる子どもの養育手当、仕事に関する支援、心の相談など、具体的な事例を取り上げて対応方法を紹介。分かりやすい解説により法律知識も学べる、いわば女性のくらしを守るための学習会となりました。相談できる窓口、特に行政の支援内容が分かったことが、いざという時の安心につながりました。

くらし委員会の企画として、参加者の満足度が高く、新しい視点の学習会となりました。



2013年度 「新商品おしゃべり会」活動スタート!

今年度は、さ んぽんすぎ会 場の開催がな くなった代わり に、新しく江戸川 センター会場と 大田センター会 場を追加、町田 センター会場、 城西センター会 場、調布センター 会場と合わせて5会 場で「新商品お しゃべり会」を 行っています(全 て午前開催)。



1品目は、冷凍「5種の北海道野菜のプチハッシュドポテト」です。小さい三角の形をしたハッシュドポテトをオーブントースターで10分温めて試食。「北海道限定の野菜だと安心」「野菜本来の味がしてお

4月16日は、江戸川センター会場で開催。この日は初回でもあり、登録メンバーは簡単な自己紹介の後、商品(2品)の調理・試食を実施しました。また、職員から商品について原材料や製造工程などの説明を受け、意見交換を行いました。



初参加の人だけでなく、昨年度、別会場での「新商品おしゃべり会」に参加したことがあ る人、「パンの開 発チーム」の 経験者など、 和気あいあい と楽しく交流 し、それぞれ に得るところ の多い会にな りました。

「電子レンジ調理では色が付かず、おいしさに見えない」など厳しい意見が出ました。

冷凍「鶏とごぼうを使った和風包み」。こちらは、フライパンと電子レンジの両方で調理しました。見た目が「丸い和風ハンバーグ」風だったためか、「ネーミングと実物のイメージが違い過ぎる」「味が濃く、煮物には向かない」「電子レンジ調理では色が付かず、おいしさに見えない」など厳しい意見が出ました。

2品目は、冷凍「鶏とごぼうを使った和風包み」。こちらは、フライパンと電子レンジの両方で調理しました。見た目が「丸い和風ハンバーグ」風だったためか、「ネーミングと実物のイメージが違い過ぎる」「味が濃く、煮物には向かない」「電子レンジ調理では色が付かず、おいしさに見えない」など厳しい意見が出ました。



紀ノ川農業協同組合 視察・交流訪問

3月5~6日、紀ノ川農業協同組合(和歌山県)で視察・交流訪問を行いました。果物ではみかん・柑橘類・いちじく・有機キウイフルー



ツ・プラム・柿・桃・梅を、野菜ではレタス・キャベツ・タアサイ・ごぼう・玉ねぎ・たけのこ…と、多くの生産物を取り扱う農協・産地です。

現地では、安全・安心(栽培計画・栽培管理記録・残留農薬検査など)に取り組み、土づくりや気象条件も考えておいしさを追求。化学農薬・化学肥料の使用を最小限に抑え、自然の循環機能を守り、生物の多様性を大切にしたい環境保全型農業に取り組んでいます。さらに、日本の食料自給率を高めるために地域農業再生を目指し、新規就農者の育成を応援しています。



視察初日は紀ノ川農協本所で産地・農産物についての説明と帳票類の確認の後、柑橘類の選果場の視察、柑橘類・野菜の園



知っておきたい! 用語解説

紀ノ川農業協同組合

1976年創業、和歌山県全域を対象範囲とする農協。本所のある那賀町を含む紀ノ川流域は、温暖で雨も比較的少なく、ほとんどの作物が栽培できる肥沃な土地です。2010年3月現在、組合員数927人。

地視察を実施。2日目は川辺支所で木成り清見オレンジ、不知火、セミノールなどの園地視察・収穫体験を行いました。参加者からは、「東都生協との約束事が守られているのを確認できた」「生産者や農協の方たちの真面目な取り組み、生産者同士のチームワークの良さを感じた」「注文書に1という数字を記入したい」などの感想が寄せられました。



クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

- 🌸 篠田節子氏著の『ブラックボックス』を読み、生協の品質の良さをあらためて実感しています。
中野区 梅本泰子
- 🌸 TPPは自給率を下げるのみ！絶対反対！守れ日本の農業！子孫のためにも国産を食べ続けます。
匿名希望

🌸 北関東や東北にも安全な野菜があると分かったので、今後は買っていきたいです。
杉並区 木村貴子

🌸 わが家の食費の約7割は東都生協の商品です。
日野市 佐藤晃

🌸 子ども、夫、自分の健康を考え、なるべく砂糖を使わず、手作りを心掛け30年以上。自信作はみそ。
西東京市 木内多紀

うちのスキスキメニュー
好きなパン&はちみつを使い方

- 🍞 クロワッサン、スコーンが好き。東都生協の黒ごまクリームをたっぷり塗って食べると最高！
横浜市 永井千遥
- 🍞 サラのパナナマフィンが特に好き。
調布市 今野和美
- 🍞 食パンにキャベツ、納豆、オリーブオイルのせ！
横浜市 安保昌子
- 🍞 肉でも野菜でも「みそ(またはしょうゆ)大さじ1+蜂蜜大さじ1」で炒めるとおいしい！
葛飾区 山本明子
- 🍞 かぼちやを煮るときは、必ず蜂蜜を入れます。
世田谷区 菅家京子

シリーズ特集「原木しいたけ」の現状へのお便り

原木しいたけは毎週注文しています。生産者・安喰さんの苦悩を初めて知りました。今一時的に菌床栽培でもしいたけ栽培を続けてください！
世田谷区 加藤伸子

3月号の記事に泣きました。しいたけが安全と分かり、早急に購入します！東都生協は常に安全・安心な物を届けてくれる。私たちは購入して産地を支える。これが産直。他にも困っている産地を紹介してください。生産者が笑顔になるまで伝えてほしい。
匿名希望

次号7・8月合併号でも原木しいたけについて掲載します！



「ひとこえ生協」に寄せられた質問にお答えします！

Q 幼児の好む食品でもある「なめこ」の放射能検査をぜひお願いします。

A 今回のご要望を受け、JA十日町のなめこと株採りなめこの検査を3月7日に実施し、「検査せず」でした(検出限界値1Bq/kg程度)。東都生協では、2011年の3月16日から約5000品目について残留放射能の自主検査を実施しています。精度の高いゲルマニウム半導体検出器での検査には時間を要するため、1日に処理できる検査数が限られますが、対象品目は豚肉・牛肉・鶏肉・卵などの畜産品、牛乳・ヨーグルト・納豆・豆腐・プリンなどの加工品、魚などの水産品を重点的に検査を進めています。品目全てはカバーできないものの、地域・品目(科目や形状)、可食部分のリスク(皮を食べる)などの優先順位を付けて実施しています。



Q 「マイ食パン6枚」は小さく容量で味もおいしいのですが、シールが破れて開けてしまいます。

A 「マイ食パン6枚」の包装材料では、ご迷惑をお掛けしました。異物混入や虫の侵入防止の観点から、シールの強度は変更できませんでしたが、3月3日から現行より約2cm上げた部分でシールしています。また、5月3回からはよりシール性の高い包材(シツカリシール)され、かつはがれやすさ(袋が破けやすい包材)に変更しました。今後商品質向上に努めていきます。

Q 注文の際、電話注文やインターネット注文を利用することがあるのですが、忘れてしまうことがあります。翌日の夜まで締め切り時間を延ばしてほしいのですが。

A ご不便をお掛けし申し訳ありません。「まめたまご」は特殊な形状で小型なためシール部分の面積が非常に狭く小さくなっています。さらに商品が賞味期限内に傷まないようにシツカリシールを接着(ヒーターで熱して着ける)した結果、開けにくい状態になっていました。メーカーの拘須黒食品では、現在、包装機の圧着ヒーターを改良中です。シール強度と開けやすさは相反する要素のため調整が難しく、少しお時間が掛かることをご理解ください。改良後には今よりも開けやすい商品をお届けします。



MOGMOG クロスワード

- 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
 - お酢を使ったご自慢料理やドリンク、お酢の上手な利用法は？
 - 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！

A~Dの順に並べてできる言葉は。

1	B	7	8
		5	D
2	4		
3			9
		6	A

- ヒント:鎌倉末期武将の姓。また樟脳も取れる!
- タテのカギ**
- 赤くて小さくておいしい。お弁当必須アイテム?
 - 本場のカレーは、ライスよりもコシ?
 - ユークリッドが集大成、最も古い学問で数学の一部門。
 - 思わず尊敬したくなるような気高さ、おごせかた。
 - かつお〇〇。こんぶ〇〇。一番〇〇。
 - 小さい吸血昆虫。メスがオスより大きい。〇〇の夫婦。
- ヨコのカギ**
- 未婚の女性の敬称。〇〇ユニバース。
 - サンタクロースのぞりを引く。
 - 4コマ〇〇〇。少女〇〇〇。北斎〇〇〇。
 - 遠くのものが見えない。眼鏡が必要?
 - リスが好きなお木の実? 〇〇〇割り人形。
 - 岐阜県北部を指す旧名。〇〇高山の合掌造りは有名。

※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おりません。

5月号の答えは「サツキバレ」だよ! 締め切りは6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

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人の方に 図書カード をプレゼント。

Q 「P.M.2.5」対応マスクの取り扱いがあるURLを教えてください。

A 「P.M.2.5」対応マスクの取り扱いはありませんが、予防マスクとして使い捨て不織布マスク「BMCフィットマスク(3タイプ)50枚」レギュラー、レディース&ジュニアサイズ、キッズ、各税込522円)をお勧めします。VFE生体ウィルス遮断効率(、BFE(細菌ろ過率)、PFE(微粒子ろ過率)を99%カットの実証データ取得。しかし、マスクを利用される方の使い方もあり、感染や粉塵を完全に防ぐ物ではないことをご理解ください。今後は9月以降に企画する予定です。

Q 西日本や北海道の卵を扱ってくださる。

A 北海道産としては「ゆづき卵卵6個」を企画しています。産地は北海道のワタミファーム瀬棚農場で、日本でも数少ない有機JAS認定の卵です。登録商品、インターネット注文で利用いただけます。ご指摘は残留放射能のご心配からと拝察しますが、「産直たまご」は基本的に毎週、放射能検査を実施し、現状では「検出せず」となっています(ゲルマニウム半導体検出器、検出限界値1ベクレル/kg程度)。

東都生協の助け合いの会 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。

会の趣旨に賛同します。今は仕事を
しているので会費で参加したい。



と思った時に⇒OCR注文書で登録

《会員は以下の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。

●賛助会員 **365971** 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。

●援助する会員登録 **365955** で **1** です。

●援助を受ける会員登録 **365963** で **1** 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。

問い合わせ **【ほっとはんど事務局】**
電話 **03-5374-4748**

2月のわたしたち

2013年2月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数	232,800人	[100.2%]
加入	18,284人	[94.7%]
脱退	16,776人	[108.7%]

総事業高	30,612,534千円	[95.5%]
共同購入事業	29,294,117千円	
店舗事業	186,339千円	
弁当配食事業	92,829千円	
生活文化事業	304,552千円	
その他事業	734,696千円	

出資金	6,982,961千円	[98.9%]
一人あたりの出資金	29,996円	[98.8%]

HELLO
編集後記

編集委員になって良かったことは、記事を書くたびに調べ、

新しく得る知識が多いことです。また、取材することで産地・メーカーの生産者のこだわりや人柄を知り、その商品への愛着が増すことも多くあります。東都生協の商品には産地やメーカーとの連携が重要だということも再認識できました。

今月号は、お酢について多くを学びました。歴史の古さに驚き、製造工程ではなぜお酒がお酢になるのか、納得しました。また、太田酢店社長・太田実さんの「醸造酢は酒造りから」という、酢作りへのこだわりを知り、ますます太田酢店のお酢のファンになりました。しかし、東日本大震災によって今まで築いてきたものもろくも崩れたお話には胸が締め付けられました。

これからも、産地・メーカーのこだわりだけでなく、抱える悩みなども皆さんに伝え、理解していただけるようにしたいと思います。

(S.K)



理事会報告 (抜粋)

〔2012年度第11回定例理事会 2013年2月21日(土)〕
 〔審議事項〕●組合員の参加と参画スタイルに関する確認(その3)の件●総代通信No.2第39回通常総代会・第二次議案書(確認の件)●全体区理事のうち組合員常任理事候補者推薦の件
 〔報告事項〕●決算概況および各部業務報告●東京南部生協2013年1月度決算概況報告●組合員活動委員会報告●2013年度組合員学習・教育活動の具体化の件●2012年度平和委員会取り組み報告および2013年度平和委員会活動計画の件●常任理事会議決議事項報告
 〔2012年度第12回定例理事会 2013年3月21日(土)〕
 〔審議事項〕●2012年度未決算に向けた決算処理方針確認の件●2013年度一次予算確認の件●役員選挙管理委員の補充確認の件●2013年度理事会設置委員会および委員派遣に係る関係団体等確認の件●今後の店舗事業についての組合員議論に関する件
 〔報告事項〕●決算概況および各部業務報告●東京南部生協2013年2月度決算概況報告●洗心事業関連報告●組合員活動委員会報告●商店活動関連報告●私たちの願い「確定の件」●東都生協への助け合いの会「ほっとはんど」の2013年度助成金および幹事選出の件●2012年度内部統制整備の進捗状況報告の件●交流・訪問2万人運動2012年度実行計画の件●2013年度推進体制設定の件

今後の定例理事会日程(予定) 6月27日(木)、7月18日(木)、8月22日(木)

MOGMOG コラム

次世代に歴史の真実を伝え、平和の大切さを学び、今夏も開催します!

第10回 東都生協平和のつどい ～忘れないこと・語りつぐこと～

日時:2013年8月17日(土) 午後1時～4時30分
会場:府中グリーンプラザ けやきホール
(京王線府中駅下車 徒歩1分)

内容:平和活動報告、被爆者の方の証言、
朗読&トーク、手話パフォーマンスほか

※詳しくは「平和のつどい」チラシをご覧ください。



朗読劇&トーク
本村健太郎さん
(俳優/弁護士)

チケット購入、お問い合わせ

東都生協 組織運営部(03-5374-4756、月曜～金曜午前9時～午後4時)
※販売枚数494席(車椅子席4席含む)

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



日本の農業を守ろう!

3月12日、「国益を守れないTPP交渉参加 断固反対緊急全国集会」に参加しました!

この集会は、「国益を守れないTPP交渉参加断固反対緊急全国集会実行委員会」が主催。会場の日比谷音楽堂には、TPPによって国内農業が大打撃を受けることを危惧する北海道から沖縄までのJAグループからの参加者をはじめ、TPPに反対する計約4,000人が集まりました。

JA全中の開会宣言の後、仲井眞弘多沖縄県知事の緊急メッセージ、鈴木宣弘東京大学大学院教授他8人の決意表明に続き、自由民主党や各政党代表あいさつが行われました。その中で自由民主党の石破茂幹事長からは「米、乳製品、砂糖、牛肉をはじめとする品目は必ず死守する」という発言があり、重要農産品の関税維持に全力を挙げるとの前提で交渉参加への理解が求められました。

集会の最後には、生活クラブ連合会の加藤好一会長より、「政府にわれわれの声が届いているのか」「政府が守るべき国益は何か」「十分な情報を国民に提示すべきだ」「合理的な市場原理だけで進めていいのか」「日本の食・くらし・命を守るために徹底して戦おう」などの力強い集会決議が読み上げられ、会場からの大きな拍手で決議は採択されました。

集会後は、首相官邸前に向けてデモ行進が行われ、私たちも東都生協の緑の旗を掲げ、参加しました。



TPP (環太平洋経済連携協定) による影響

国内の農畜水産業や地域経済に大きな打撃を与え、食の安全・安心を脅かすだけでなく、医療の質の低下、医療費の負担増など、私たちの生活のさまざまな分野に影響することが危惧されます。これらの問題に対して十分な議論もなく、また情報もないまま「交渉参加」が進められることに、東都生協は反対しています。

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!

皆さんに
できることは...
何ですか?

おしえて! 新谷さん

梅雨どきのお弁当作り



梅雨の悩みの一つが「お弁当作り」。何が傷みやすい食品か、どんな調理がいいのか、分からないことが多いのでは? そもそも、食品が傷むとは、どういった状態をいいますか? それは、ご飯やおかずが付いた細菌や酵母が増え、食品を分解し、匂いやネバを発生し変色することです。いつもと同じように作ったお弁当でも、ちょっと「オイ」がするのはいかなる理由からですか。場合によっては食中毒の危険性もあるので、注意が必要です。

梅雨時は冬場に比べ、多湿で温度が上がります。そのため、環境中の細菌、酵母、カビが増える条件が揃います。そこで、細菌などを増やさないためのことを守りましょう。

- 1 ご飯を冷まし、きちっとふたをする。熱々のままふたをするとうたに付いた水滴が、飯などに落ち、傷みやよくなる。
- 2 ご飯に梅干しをちぎって混ぜるなどすると梅干しのクエン酸で細菌の増殖を抑えます。
- 3 水分が多いと細菌が増えやすくなるので水分の少ないおかずを入れる。
- 4 根菜の煮物は、皮(土壌)由来の熱に耐える細菌が付着していることがあり、100度でも死滅しません。水分のあるものがほしうときは酢の物にしましょう。
- 5 揚げ物など高温で加熱するおかずを入れる。
- 6 180度前後で揚げると細菌はほぼ死にます。
- 7 彩りに青菜などを入れるときはさっと油炒めをする。
- 8 油炒めは100度以上になります。

また、凍らせた紙パックの飲料をお弁当と一緒に持つていくのもお薦めです。保冷剤代わりになり、お昼には解凍されて飲めますね。

一番大切なことは、お弁当を作る前の手洗いです。盛り付け時には清潔な箸などを使い、髪の毛の混入に注意をし、梅雨でもおいしく安心してできるお弁当を作ってくださいね。

〈安全・品質管理部 部長 新谷喜久夫〉

สหกรณ์การเกษตรท่าทาง จำกัด

大好き! ホムトンバナナ

東都生協の人気商品の一つ、ホムトンバナナ。海外の産直産地・タイのタヤン農協を2月25日・26日に訪問。バナナ畑や加工工場などを視察し、現地で交流してきました。

タイ農協のバナナを選んだ理由

タイ南西部ペブリ県（バンコクから180km）にあるタヤン農協は、T-GAP（タイ国適性農業規範）認証第1号。「良質な水が豊富」「土壌が良い」「雨が少ない」というバナナ栽培に適した環境にあります。
「子どもたちに安全なバナナを食べさせたい」という組合員の願いから、1991年ホムトンバナナの取引を開始。以降、産直交流を積極的に進めています。



- ★化学合成農薬・化学肥料不使用
- ★洗浄・検品・箱詰めなど薬品を使わずに加工
- ★産地のくらしと環境を守る適正価格のフェアトレード

ホム「良い香り」トン「黄金」バナナ

世界的に希少なグロスミツヘル種（市場で最も一般的なのはキャベンディッシュ種）で、深みのある味で芳香がありますが、皮が薄く栽培が難しい品種です。東都生協の人気商品です。



バナナ畑にて

植え付け4か月目



腰の高さまで成長。茂った下草は、手作業で刈り取ります（除草剤は使いません）。葉が育つと日光が当たらず、草が生えにくくなります。

植え付け6か月目



トモロコシの果のような花。花びらがめくると下から小さなバナナが…。

定植9～10か月目



はしごに登って収穫体験！ 茎が太く、ぶら下がるほど力を入れても、なかなか切り取れません。

お世話になりました!

タヤン農協マネージャーのアコムさん
2日間丁寧な説明をありがとうございました!



このところ都会に出る若者が増え、後継者不足に悩んでいます。バナナを購入いただくことで、産地のくらしが安定し、品質も向上します。もっと組合員の皆さんと交流し、タイのバナナを知っていただきたい!

トレーサビリティ



トラックごとに生産者・入荷量を通し番号で管理。最初の洗浄から最後の箱詰めまで同じ記号（M）で管理。この箱で日本に届きます。

輸入向け加工場



良品を仕分けし、洗浄槽で洗いながらさらに選別。切り口を拭いて再度品質を確認し、約80%が商品に。水道水（定期的に細菌検査）のみで洗浄。洗剤や殺菌剤（ペノミルなど）を使っていないことを確かめました。

今回の視察で分かったのは、栽培・加工技術は格段に向上していて、十分な生産量があり、高品質なため日本に到着してからほとんど品質の劣化がないこと。購入量が減れば保管期間が長くなり、品質維持も難しくなります。おいしく安全なホムトンバナナのファンが増えることが、産直を支えることにつながります。これからもホムトンバナナを応援してくださいね!

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより

第377号 6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

外見はキュウリに似ていますが、カボチャの仲間。油と相性の良い食材ですので、煮込み料理にすると、先に軽く油で炒めてから煮込むと良いでしょう。フライ、スープ、ラタトゥイユ、パスタなど、いろんな夏野菜と一緒にぜひどうぞ!

〒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