

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2014
No.382

CO-OP
東都生協だより

1



東都生協、新たな10年に向かって

（生産者・組合員・職員で共に築く未来のかたち）

今月のおすすめ

東都生協の葉物野菜
この季節、一番おいしくなっています。

おいしいを、日本の畑から。
産直の東都生協

2014年
謹賀新年

東都生協、新たな10年に向かって

～生産者・組合員・職員で共に築く未来のかたち～

東都生協は2013年6月に40周年を迎えました。設立以来、生産者・組合員が共に貫いてきた「産直」「食の安全・安心」は今も変わりません。昨秋の産直交流イベント「食の未来づくりフェスタ」の報告と併せ、新しい年の始まりに、それぞれの立場から東都生協の未来予想図を語っていただきました。

東都生協40周年の「食の未来づくりフェスタ」に参加し、あらためて感じたことがあります。それは全国から産地やメーカーがこれほど多く集まる東都生協の底力です。産地やメーカーや組合員の皆さんを東都生協がつなげることで、みんなが幸せになります。そういう意味でも東都生協の責任は大きいのです。



広沢 和善氏

JA やさと 有機栽培部会長
2013年より東都生協産直生産者団体協議会会長に就任

東都生協産直生産者団体協議会
東都生協との取引関係にある農産物生産者団体、農産物販売業者で構成する組織です。1993年に発足し、119団体が加入しています(2013年10月現在)。
【活動の目的】●環境と調和する地域農業の発展と食料自給率向上を目指す ●土づくり地域総合産直運動を推進する ●生産者と消費者が相互に信頼できる関係をつくる ●構成員相互の共存共栄を目指す

組合員と東都生協と産地が、感謝の気持ちでつながりましょう

東都生協産直生産者団体協議会 広沢 和善会長

新年あけましておめでとうございませう。現在、アベノミクス効果で大企業だけがその恩恵を受け、中小企業は依然として厳しい状況が続く、その格差が拡大しているという状況です。このような厳しい状況下で、東都生協は昨年設立40周年を迎えました。社会状況の変化に「どのように対応し、改善していくか？」が今後問われてくると思います。
今、65歳以上の高齢者が国民の4人に1人となり(約3,180万人)、将来はその割合が3人に1人になると予想されています。ある調査では、都内の65歳以上の約17%が「2週間以上会話をしている」という結果が報告されています。一方で、誰かの世話になりたくないという体力づくりには励む方々も多く、体力は以前より向上しているのだそうです。
また、給与が増えない中で共働き夫婦が増え、結果として待機児童が増加し、行政の対応が追いつかない。少子高齢化・待機児童の問題は切実な問題であるのにも、的確な解決策が取られていない現状です。このような目の前に山積している問題・課題に、東都生協がビジネスとしてどのようなサービスを提供できるかが問われています。

共生会の会長に就任後、初の「食の未来づくりフェスタ」。来場者に東都生協を知ってもらおうと基本方針を「美味しい」、「おもしろい」と思ってもらえることと「わたしのこだわり」を皆さんにもっと知ってもらいたい!



井草 貴氏

ユニオンソース株式会社 代表取締役社長
2013年より東都生協共生会会長に就任

東都生協共生会
東都生協と取引するメーカーなどで構成する組織。1984年に発足し、216団体が加入しています(2013年10月現在)。
【活動の目的】●安全・安心な食生活を推進する ●会員相互の情報交換や意思疎通を円滑に進める ●東都生協と構成員との親睦交流を図る ●相互の共存共栄を目指す

本物志向・こだわり志向の東都生協の姿勢はわれわれの誇り

東都生協共生会 井草 貴会長

新年あけましておめでとうございませう。共生会は、日々、東都生協の組合員の皆さんに安全で安心な食をお届けすることを心がけておりますが、東都生協にはわれわれ取引先は、昔も今も勉強させていただいています。私もユニオンソースを例にして恐縮ですが、ユニオンソースと東都生協のお付き合いは30年以上になります。その年月の中で、例えば今ではカラメルの入っていない無着色ソースは当たり前ですが、無着色のソースがこの世にあるのは東都生協のおかげと言っても過言ではありません。そもそもソースは、褐変を防ぐためにカラメルで黒い色を付けています。当時、東都生協から、「味に関係ないのにカラメルを入れる理由があるの? 入れないソースを作って!」と要望を受けました。ソースからカラメルを抜くと、コストを度外視して野菜・果実を入れないと色味が悪くなります。また「一部業界からは「黒くないソースは認めない」と言われ、当社は厳しい局面を迎えました。しかし、なんとか組合員の皆さんのご要望にお応えしようと社員一丸となって研究を重ね商品化したのが無着色ソースです。
本物志向・こだわり志向満載の東都生協とお取引引きできることをわれわれ共生会は誇りとし、貢献できるような年もそして来年も再来年も、ずっと努めてまいりたいと思います。最後に、東都生協の永きにわたる躍進を心より祈念申し上げます。

生産者から記念のメッセージをいただきました。



組合員・職員の方々の交流でいつも思うのは、食べていただく人たちの命と健康を守る、その使命感を教えてください。これからも長いお付き合いをお願いします。
東都生協のまじめで不器用なところが好きです。

常に安全安心を掲げ、東都生協・組合員・生産者のトライアングルを大切に。当たり前のことでも当たり前に行う。東都生協と組合員の喜びが生産者の喜びでもあります。これからも東都生協と組合員の満足度100%を目指します。

商品に優しさが感じられる。組合員のための商品ということ。東都生協組合員のために作りました! ということが「包材からも読み取れます。
商品の良さを理解して、生産者・メーカーを育てつつ共に歩んでくれるのが東都生協。そして食べる人と作る人の大切な「架け橋」。これからもずっと元気で頑張ってもらいたい!

産地交流訪問に来てください。東都生協の組合員さんは、皆さん産地思い。ただの野菜じゃない「産直野菜」をもっと知ってほしいです。

10年後の東都生協に願うこと ～ 組合員と職員からのメッセージ～

職員から

東都生協の職員は生産者と組合員を結ぶ大切な役割を持っています。

10年後に東都生協や自分自身になりたい姿を、若手職員が語りました。

これまでの10年以上に自分を磨いていたい

商品部 食品グループ 広末 典明

東都生協に入職して約10年。以前、供給担当だったころの自分と、現在商品部で業務をしている自分とは一本の線でつながっているか、ふとした時に考えます。東日本大震災後はさまざまな不幸が重なり、食品に対する信頼が揺らぎましたが、利用いただく組合員のために、東都生協は安全・安心の座標となれるように努めていかなければなりません。それは供給担当であっても、商品部担当であっても決してブレはいけないことだと思います。

これからの10年、自分はどんな職員になっているのか…仕事における必要なスキルや行動力の源は、やはりその人の人間性だと思います。10年後は、年齢的にもマネージメントの能力が問われると自覚しています。とはいえ、今はまだ自分の管理もままならない(!?)レベルなので、大きなことは言えませんが、みんなが気持ちよく目標にチャレンジできる環境を整えられるような職員になりたいですね。そのためにも、これまでの10年間以上に自分自身を磨き、次なる10年につなげていかなければと思っています。



10年後も愛される生協であるように…

足立センター（供給担当）池田 雄介

僕は10年後、東都生協を今よりも組合員の皆さんに愛される生協にしたいです！ そのためにももっと商品のことを深く知り、商品の良さを熱く語れるようになっていたい。

東都生協には多くの商品があります。でも、組合員の皆さんの中には、まだお気に入りの商品がよく分からない方もいるかと思います。そんな組合員の方に東都生協の大好きな商品を見つけてもらう手助けをしたいのです。商品の良さを分かってもらった上で注文していただき「おいしかった!」と思って幸せになってもらいたいです。

今、東都生協は新世代チャレンジプロジェクトという、新しい世代が未来へ続く産直を創造するという取り組みをしています。これを成功させるためには、若手の生産者が頑張るだけでなく、僕たちのような若い職員がしっかりと若手の生産者の思いや作った商品の良さを組合員の皆さんへ伝えることが必要です。

10年後も東都生協が愛される生協であるよう、東都生協で働くことに誇りを持って頑張ります!!



組合員から

「食の未来づくりフェスタ」に来場した組合員から東都生協へのメッセージをいただきました。

戸田 理恵さん

10年後は組合員歴14年半。試食会や講習会への参加などの活動も続けていきたい。野菜や豆腐はとてもおいしいので、10年後もそうであってほしい。



菊池 朱実さん

いつまでも変わることなく存続してほしい。産地訪問に多くの人が参加し、作っている人の顔をいつも思い浮かべ、生産者の大変さを共有し合って買い支えていきたいですね。



辰巳 雅美さん

産直野菜をはじめ、産直のお気に入り商品が多く、試食会や産地訪問にも楽しく参加しているので東都生協がいつまでも続くことを願っています。毎年のフェスタでは産地訪問でお会いした生産者の方と再会するのが楽しみです。



猪狩 博子さん

東都生協の商品は好きです。子どもたちの大好きな商品は、たまごプリン。わが家では絶対欠かせません。これからも、安全・安心で、新しい商品をたくさん開発してほしい。



40周年記念企画(組合員活動情報紙「フォ」でお知らせ)に組合員から、『商品総選挙』に290件、『とーとめりえ』に108件の応募がありました。応募作品は「食の未来づくりフェスタ」で発表しました。

商品総選挙結果

お気に入りの東都生協商品ベスト10

- 1位 八千代牛乳
- 2位 高原露地トマト
- 3位 たまごプリン
- 4位 金芽米
- 5位 南部もめん豆腐
- 6位 南部納豆
- 7位 八千代プレーンヨーグルト
- 7位 ノンホモ牛乳
- 7位 南部ソフト生揚げ
- 7位 フルーツザポット

とーとめりえ

たくさんのご応募ありがとうございました。



私たちはこれからの10年に何を指すべきでしょうか。一昨年に2020年ビジョンを策定し、生産と消費を結ぶ食の未来づくり運動によって、「くらしになくはならない生協」になることを目標に決めました。「くらしになくはならない生協」とは、組合員それぞれに異なる要求や要望に耳を傾け、実現させていくことから始まります。東都生協への期待に応えるためにも、40年間取り組んできた産直を中心に据え、組合員のくらしの実情と要求をしっかりと受け止められる事業を進めていく所存です。

組合員の皆さまにとって幸多い一年でありますよう祈念してあいさついたします。

本年もどうぞよろしくお願ひします。

東都生協が設立された1973年当時は、第一次石油危機と物価狂乱の時代でした。日本経済は急成長を遂げたものの、多くの国民は生活不安と不満の渦に巻き込まれていました。東都生協の組合員は、こうした危機から家族のいのちとくらしを守るために、力を合わせて産直事業と組合員活動を発展させ、日本の農業を守る運動に力を注いでまいりました。

それから40年の歳月が流れた今、日本経済は復調気配にあるとされていますが、所得や雇用などくらしの不安が解消された実感はありません。また、いのちを守る源の生産現場では、担い手不足、高齢化による離農、耕作放棄地の増加など、生産基盤の崩壊が加速度的に進んでいます。昨今の情勢は、時代背景や要因は違っても、残念ながら設立当時と類似した様相を呈しています。

期待に感謝を込めて

東都生協への

謹賀新年

専務理事 庭野 吉也

今年の冬も東都生協の「葉物野菜」で!

東都生協ならではの日本ほうれん草や、春菊・みず菜・ミニ白菜etc.、この冬はおいしい旬の葉物野菜をたっぷり食べましょう。

今月のおすすめ

アテンション・プリーズ!!

冬の葉物野菜は何かが好き?
どんなお料理に使うことが多いですか?

裏表紙の新春クイズの答えに添えて
お送りください♡



ほうれん草のキッシュ

フランス・ロレーヌ地方の定番。温かいタルトをどうぞ♡

【材料(2人分、パイ皿直径18cm)】

- パイシート(解凍しておく) 2枚
- 日本ほうれん草 100g
- ベーコン 90g
- 産直たまご(全卵) 1個
- 産直たまご(卵黄) 1個分
- 八千代牛乳 大さじ2
- 塩・こしょう 少々
- よつ葉シュレッドチーズ 60g

【作り方】

- パイシートを耐熱皿に敷き、フォークで空気穴を開ける。
- ほうれん草はサッとゆでて水で冷やし、しっかり絞って3cm長さに切る。
- ベーコンは1cm幅に切る。
- ほうれん草、ベーコン、チーズの順に敷き詰める。
- 産直たまご(全卵・卵黄)・牛乳・塩・こしょうをよく混ぜ合わせ、4に静かに流し入れる。
- 200度のオーブンで20分焼き、表面に焼き色が付いたら出来上がり。

今が旬!

一粒ずつ種を

手まきして育てた

「日本ほうれん草」

昔懐かしい味!



えぐみが少なく、根元まで甘い!

日本ほうれん草は、葉にギザギザの切れ込みがある、根元の赤いほうれん草のこと。種子は忍者の「まきびし」のようにトゲがあり、大きさもバラバラで機械まきはできないため、二粒ずつ手まきするしかありません。その上発芽率が低く、生育にバラつきがあり収穫量が少ないなど、栽培の難しさもあり、大量生産には向かない品種です。しかし、味の優しさ、おいしさ、甘みは格別!そこで、東都生協は生産者とともに日本ほうれん草を皆さんにお届けします。

日本ほうれん草は秋まきなので、冬のこの時期に収穫されます。



こちらのほうれん草も太鼓判!

ちぢみほうれん草



寒

締めほうれん草ともいわれ、寒さにあたることで甘みが増すほうれん草です。葉に霜が付くほどの寒さにも耐える強い品種ですが、この過程で葉が縮れ、雪につぶされたり風で倒れたりしないように、葉は地面に伏せるように生えます。見掛けは少し不格好ですが、甘みを実感するには、シンプルなおひたしがおすすです。

一般的なほうれん草



現

在では生粋の東洋種・西洋種という区別はあまり付かなくなっています。根元が赤く葉先がとがった形の東洋種は歯切れが良く淡泊な味わい、葉先の丸い西洋種は少しえぐみはあるが肉厚、という特徴があり、現在は両者の良さを併せ持つ交雑種「ハイブリッド種」が主流。茎の赤みは薄くなりましたが、甘い肉厚の葉が楽しめます。東都生協のほうれん草も、通常はほぼ「ハイブリッド種」です。

春菊はアレンジの幅も広いんです!



ボクも食べたいな

独特の香りが強いいためアロマも強いと思われがちですが、そのままおひたしにしても、意外とえぐみがないことが分かります。他の葉物と同様、寒さにあたる葉はしっかりとした厚みがあり、じつくりと育った茎はほど良い食感を楽しめます。鍋物だけでなく、梅肉やツナマヨ・えのきや豆腐などとあえたり、天ぷらにしたり、サッと湯通しした後みじん切りにして炊き立てご飯に混ぜた「春菊飯」にしたり、もおすすです。赤唐辛子を利かせたペロンチーノ、香りを生かして春菊餃子……洋風にも中華風にも広くアレンジできます。お試しください。

日本ほうれん草の生産に
取り組む「関東5産地」

東都生協設立40周年の節目を迎えるにあたり、「日本ほうれん草」生産への取り組みに賛同して動き出したのは、関東にある5つのほうれん草産地でした。この冬、JAやさと(茨城)、(農)埼玉産直センター、(農)房総食料センター(千葉)、(農)茨城県西産直センター、(農)埼玉西部産直グループの生産者から、おいしい日本ほうれん草をお届けします。

他にもあります!
おいしい葉物野菜

★みず菜

現在の品種は茎が細く、サラダなど生でも食べやすいのが特徴です。加熱調理すれば本来の葉の甘みが引き立ち、サツと火を通す程度ならシャキシャキとした食感が楽しめます。細かく刻んで卵焼きの具にしても、粗めに刻んで和風パスタに絡めてもグッド。色味も良くさっぱり食べられます。

★ちんげん菜

クセが少なく歯切れの良い食感で、とても食べやすい野菜です。葉肉の厚みが増してくる秋から冬が旬となります。油との相性が良いので、炒め物にするのがツチリとした軸の歯応えと、色鮮やかに仕上がる葉のおいしさが存分に楽しめます。もちろん、スープやお漬物にも大活躍!

★ミニ白菜

漬物を手作りする家庭が減ったことや生産者の高齢化に伴い、重量野菜の筆頭である大玉白菜の栽培が減少しています。ミニ白菜は品種、大きな白菜を小さなうちに収穫するのではありません。だからしっかりと味もついていて、何より冷蔵庫にそのまま入る使いきりサイズなので人気があります。「産直」だからこそ生まれた、東都生協らしい商品です。

もう1つおすすめ

東都産直 たまごの茶れん蒸し



具材には、えび、国産しいたけ、枝豆・鶏肉をそして旬産ジューピーセンター産の産直たまごを使用。電子レンジで調理ができる便利さと、本格的なおいしさを追求しました。「産直たまご」を使用し、化学調味料不使用という東都生協仕様のため、メーカーの(卵みやけ食品)は注文を受けてから仕込みを始めます。数々のハードルを乗り越えて完成した、東都生協こだわりの茶碗蒸しです。製造工場は、天然の伏流水に恵まれた新潟県五泉市にあり、商品作りには、全て工場敷地内から湧き出る地下水を使っています。

ありがとう♥を伝える「産直ひろば」～今こそ、もう一品～



9月28日、調布センターまつりを開催。今年で4回目のセンターまつりは地域コーディネーターが準備から運営までを担い、今までは一味違ったお祭りになりました。ユニオンソース(株)の「焼きそば」、千葉北部酪農協の「焼肉」、(株)鎌倉ハムクラウン商会の「焼きウインナー」など、「香り」に誘われて来た人も多かったのでは? JAやさと小金井愛菜クラブの野菜はあつという間に売り切れ、初挑戦の「綿あめ」は担当が休む間もないほどの行列が…。また、「昼食を交えての交流会」は、生産者・メーカー、組合員・職員との情報交換の場となり、参加団体からは「また調布センターまつりに呼んでください」という声も多く聞かれました。

72時間どう生き残るか「東京直下72hツアー」～「そなエリア」訪問



秋晴れの10月12日、第7地域委員会では江東区「そなエリア」(東京臨海広域防災公園)訪問を実施。大規模災害発生時には「災害現地対策本部」などが置かれる防災体験学習施設です。係員の説明の後、一人ずつDS(ゲーム機)に表示される防災クイズに回答しながら体験学習スタート。エレベーターを降りるといきなり被災地が現れたり、アニメ映像「東京マグニチュード8.0」東京直下72hを見たり、レスキューカフェや段ボールシェルターなどもあって、まるでテーマパークのよう。今回の「そなエリア」体験は印象深く、参加者からは「帰ったら、最低限の防災用品だけでもそろえたい」「防災対策の必要性を考える良い機会になった」などの感想が聞かれました。

ベネチアのカーニバルを思い描きながら～ミニマスク作り



日伊文化交流会は、イタリア好きの人たちが集まる東京都生協登録サークルの一つです。10月27日は、板橋グリーンホールで第2回「ベネチアのミニマスク作り講座」が行われました。前回、マスク作りから始めて時間が足りず未完成に終わってしまった経験を踏まえ、今回はイタリア人講師が持参したマスクに各自が色付け・装飾するという形式。みんな休憩時間も惜しんで制作し、無事時間内に出来上がりました。立体的な仮面であるベネチアンマスクで顔を隠せば、身分・素性も問われず自由に舞踏会を楽しめます。参加者たちは、毎年2月にベネチアで行われる華麗なカーニバルを思い描きながら、完成した手作りマスクを持って喜々として記念写真に納まりました。

Pick up! アジアの子どもたちに絵本を贈ろう!

第2地域委員会は、10月28日、「アジアの子どもたちに絵本を贈ろう!」を渋谷区文化総合センター大和田にて開催。とと会「MMT」による読み聞かせの後、初参加者を含む19人は絵本を選び、手に取る子どもたちの笑顔を想像しながら、翻訳シールを貼る作業を丁寧にしました。絵本は公益財団法人シャント国際ボランティア会を伝じて各国の子どもたちに届けられます。参加者からは、「とても地道だけれど興味深いテーマであり、必要な活動だと思いました」「普段見ることのないカレン語やクメール語に触れて楽しかった。また機会があったら参加したい」と好評でした。短時間でしたが、世界の現状を知り、識字が命を守ることに繋がると理解し、平和について考える良い機会となりました。

調理講習会「作ろう! みんなと同じ給食」～アレルギー対応について学ぶ会



アレルギー対応について学ぶ会は、10月10日、さんぽんすぎセンター調理室にて調理講習会を開催。当日は、組合員、学ぶ会(飯田橋会場メンバー・立川会場メンバー)合わせて15人が参加し、卵、乳、えび、かに、そば、落花生、小麦のアレルゲンを除いた給食メニューに挑戦しました。食物アレルギーがある子どもに対して、学校の対応はさまざまです。今回は小学校と幼稚園給食の献立表から、給食と同じようにお弁当を作るのは難しい、と思われる6品を決定。お弁当作りの参考になるよう、みんなで作り方を検討・試作しながらレシピを練り上げました。食材は、東都生協のアレルギーを考慮した商品と(株)鎌倉ハムクラウン商会の「ハム」塩麹などアレルゲン不使用商品の中からチョイスし、リーダーを講師に4つのテーブルに分かれてクッキング開始。各リーダーは、参加者の質問に答えながら手

当日のメニュー

シュウマイ2種、プリン、親子丼、千草焼き、馬肉もぎろ、揚げパン、ミートポテトグラタンホワイトソースがけ

馬肉を使ったミートソース作り

今年からアレルギー対応について学ぶ会は2会場で開催され、両会場でメンバーの交流、組合員との交流が行われています。

際よく調理し、学ぶ会のメンバーも自分たちで工夫した作り方を教え合いました。給食そっくりに出来上がった卵を使わない親子丼・生乳を使っていないプリンなどに、みんな感動! 実際に食べてみて、「単純にアレルゲンを除去していたが、似せて作ることも必要だと分かった」など、参加者の感激の声はさらに大きくなりました。

MOGMOG ニュース

2014年 1月号

★ 年末年始に向けた試食会 「冬の楽☆楽パーティー」開催

「冬の楽☆楽パーティー」は、クリスマス・正月向きの手軽なメニューで商品のおいしさや良さを確認し、年末年始の利用普及につなげる試食会。ブロック委員会・ととと会が主催する企画として、50団体がエントリリーしました。エントリリーした団体には、事前に手軽に作れるパーティーレシピと開催手順の説明などが届きます。メニューが決まったら、食材の手配と準備をします。併せて、地域への広報から参加者のアンケート回収・報告まで、それぞれが主体となって進めます。エントリリーした青井ブロックでは、10月14日に開催。会場の足立センターには、祝日にも関わらず13人が参加しました。はじめに参加者でテーブルを囲み、試食商品の内容や調理方法、盛り付けばん餅と胡麻油でおすすめドレッシング

みんなで話し合いながら進めます

「活動に参加するのは初めて」「動いていて参加する時間が取れなかった」という参加者も、「試食会に参加して発見があった」「今後も利用していきたい」と好評でした。主催者は皆さんに楽しんでいただき、意見も聞けて参考になりました」と、今後につながるヒントも多く、両者に有意義な機会となったようです。

バラエティー豊かな試食品。簡単調理でおいしさ新発見!



クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

- 「MOGMOG」クロスワード、頭の体操のため、いつも楽しみにしています。 稲城市 川崎 妙子
- 牛乳グルメの息子が、どこで買う牛乳よりも、「八千代牛乳がおいしい!」と太鼓判を押し続けています! 町田市 矢島 由美子
- トマトが大好きです。東都生協の露地トマトは最高です。来年も注文したいのでよろしくをお願いします。 所沢市 前百合
- 義母は104歳、愛犬は18歳弱まで生きることができました。「東都生協のおかげもあったね」と家族で話しています。さて、私の介護は娘がしてくれるそうですが…いつまでも元気で私が注文するぞ!。 昭島市 大場 智恵子
- 東都生協に加入してまだ注文は2回目です。商品案内「さんぼんすぎ」は盛りだくさんですが、見ていると楽しい! 板橋区 藤田 眞由美
- 50歳を過ぎて出てきた下腹…引っ込めるのにどうすればいいのか、しかし季節は秋、食欲は増長するばかり。メタボが怖い! 練馬区 久保田 のり子
- 重たい物を届けてくださるので、ありがたいです。雑貨類はつい買ってしまいます。便利です。 杉並区 八田 玉江

- 伏見蒲鉾の記事を見て実家の近くに配送所があり懐かしく思いました。また企業理念が素敵だと思えました。 板橋区 西本 洋子
- 東都生協のしらす、最高です。小1の娘も大好きです! 板橋区 倉地 章子
- 保存できない物は、1回の食事で食べられる量だけ料理をするようにしています。 北区 山口 由美子
- 「残さず食べる」「食材を捨てずに済むように工夫をする」「無駄な買い物をしないように買う物をメモする」など、なんとなく心掛けています。細く長く続けます! 豊島区 広木 真紀子
- 家庭菜園をし、虫の「食べ残り」をいただいています。種まきなどの作業に幸せを感じています。 八王子市 永井 初穂
- 野菜の皮も捨てずにスープを作りましょう! これからの季節GOODです! 杉並区 伊東 由美
- 余剰や規格外の物を積極的に購入する! 杉並区 吉満 久恵
- 保存食も手作りです。食は生命だから。 板橋区 中口 えり子

こだわりの食べ方 うちのスキスキメニュー 好きなおでん種、必ず入れるモノは何?

- 「小結しらたき」が好きです。 中野区 深作 有哉 (5歳)
- 熊本市で育った私。「はんぺん」「ちくわぶ」の存在を東京に出てきて初めて知りました。 小金井市 井上 裕美子
- 「東都おでんセット」に入っている「じゃがいも天」が大好きです。「さつま揚げ」とは違う少しモチっとした食感が好きです。 大田区 林 信
- おでん種の一番は「ごぼう天」です。「昆布」「ちくわぶ」「牛すじ」「こんにゃく」「大根」「がんもどき」なども大好きです。「東都おでんセット」はおいしいです。 葛飾区 藤田 達枝
- おでん種は「じゃがいも」が大好きです。秋田出身の夫は「じゃがいも」を入れたことがないそうです! 府中市 金 道代
- 家族全員…大根、はんぺん。おとな…牛すじ、たまにはミニトマト。子ども…ソーセージ。 杉並区 水野 千衣



「ひとこえ生協」に寄せられた質問にお答えします!



Q 福島原発の放射能汚染問題が気になります。「東都わかめ」の現在の放射能検査をお願いします。

A わかめ、めかぶなどの海藻類は、年間の収穫時期がそれぞれ違いため、原材料の年度切り替わり時期に放射能検査を実施するほか、不定期で製品検査を行っています。「東都わかめ」は、4月8日に実施した2013年度産原料の放射能検査では検出せず(γ:ゲルマニウム半導体検出器・検出限界値:1Bq/kg程度)であり、6月27日・9月4日に行った製品のGe検査でも「検出せず」でした。

Q 麦・卵・アレルギーの子もがらるため、餅タイナイの「新潟産」シロカパン(シロカパン)を利用していました。最近、チラシで見掛けず困っています。毎月1回の「アレルギー」を考慮した商品で取り扱えますか?

A 「新潟」シロカパンについては、生産量を踏まえ月1回程度の企画を検討していますが、利用の状況によって変動する場合があります。また本商品は「アレルギー」を考慮した商品として登録されているため、パンページの掲載にはなりません。ご理解ください。今後、皆さんの求める商品・利用シーンについて企画を検討していきます。



Q 基礎調味料・食品は、なじみの商品が載っていないので注文しづらいです。アレルギーを考慮した商品は月1回では不十分です。基礎調味料「ももーティッシュ」なども、500mlも注文できるメニューにしてください。

A 「アレルギー関連商品」に関しては一部の商品を除き、2月1回から毎週企画できるように仕組みを整えています。ただし、紙面でご案内できるスペースには限りがあるため、掲載媒体はインターネット画面が中心になります。また、基本商品は登録商品「まいとちゃん」登録で毎月定期的に届くようシステム構築を検討して頂く予定です。いつでも注文できる仕組みを構築するには、受注から請求までの流れや商品管理(保管料・在庫管理委託)、特に毎週企画以外の商品に関しては、別セットするための棚(商品)を並べ、注文に応じて該当の棚から商品を取り出し、袋や箱にセットするため、並べられる商品数が約200個の制限が発生(の関係で、課題が多い)とご理解ください。ただし、システムも日々進化していますので、今後対応が可能になれば、導入を検討していきます。



Q 8月1回企画「徳用北のトマト大小込み800g」は、へたに近い部分が赤くならず黄色いままでした。もう少し熟したものを供給してください。

A 申し訳ありません。指摘の症状からペースグリンが残った状態でお届けしてしまっただけか、場合によっては緑のまま色が付かない症状ですが、着果時の温度などの影響で発生するといわれています。特に実がつかってから日中の気温が高く、夜も高温が続くと、緑が残る現象が起ります。初期段階では見極めも難しく、確実に抜き取るのは難しいのが実状です。今後は産地・セレクトセンターでの検品強化をし、品質向上に努めます。

Q 「ひたち野穂の香卵」の取り組みに感動し、必ずこれを注文していただきますが、この「まごころ」に「まいとちゃん」登録できないのでしょうか?

A 「ひたち野穂の香卵」は登録商品「まいとちゃん」の対象商品ではありませんが、毎週と隔週供給の登録ができますので、供給担当者からコーンセンターにお申し付けください。



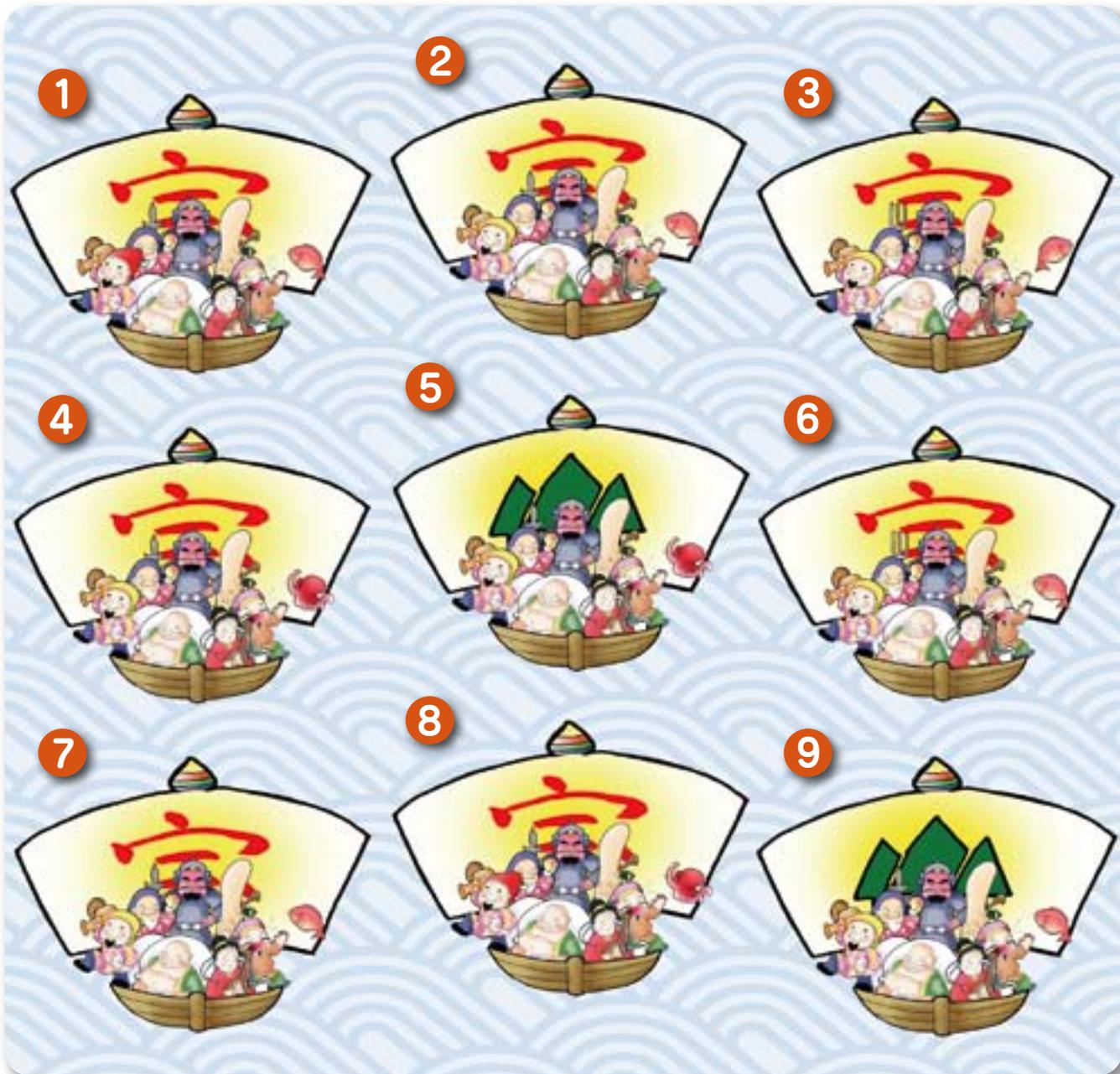
Q 保険料や共済掛金は、家族別々の引き落としができるようにしてください。保険関係の掛金が毎月の購入商品と同じ口座では不便です。

A 保険料は、団体扱いで割安に設定しているため、個別に契約者の口座から振替せずに東都生協の商品代金との合算で振替えています。ご加入の「コープ」のケガ保険(1年更新)の保険料控除は2006年12月に廃止されましたが、損害保険に属する地震保険は2007年1月から「地震保険料控除」が創設され、国税は2007年分以後の所得税、地方税は2008年度分以後の個人住民税について適用されています。他にも団体扱いの保険商品(団体がん保険、コープの介護保険、東都生協の三大疾病保険)が保険料控除対象になっています。保険料を商品代金と合算してご請求していますが、損害保険料控除については加入者証に損害保険料控除証明書を添付して頂くことで個別に口座対応が可能です。

共済商品のうち、「火災共済(すくすくあい)」「新あいあい」の掛金は商品代金とは別の口座から引き落としができます。ただし「あいあい」「あいあいプラス」の掛金は、2014年4月より商品代金とは別の口座から引き落としができる準備を進めています。

MOGMOG 新年クイズ

問題 室町時代が起源とされる、宝船に乗った七福神。インド・中国・日本の神様がそろって幸運を運んできたよ！さて、同じ絵は2つ。どれとどれか番号で選んでね。



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
- 冬の葉物野菜は何がお好き？
どんなお料理に使うことが多いですか？
- 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10人の方に
図書カードをプレゼント。



※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29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

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより

第382号 1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

おせちの定番、黒豆には「まめ(まじめ)に働き、まめ(健康的)に1年くらするように」との願いが込められています。もし余ってしまったら、黒豆おこわにしたり、カレーに入れてもおいしいですよ。ヨーグルトにトッピングするのも簡単でおすすめの食べ方です。

〒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