

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2015
No.391

CO-OP
東都生協だより

1

2015年

新

春

座

談

会

食の未来づくり運動
家族への思いを原動力に
——いのちつなぐ産直を次世代に贈る——

今月の
おすすめ

「かつお節」

だしのうまみは食を豊かに。

おいしいを、日本の畑から。
産直の東都生協

2015年 新春 座談会

食の未来づくり運動 家族への思いを原動力に

いのちつなぐ産直を次世代に贈る

あけましておめでとうございます。2015年も東都生協は「食の未来づくり運動」を進め、もっと多くの人に伝えていかなければ、と気持ちを新たにしています。まずは家族が活動の基本。食卓での「おいしいね」という一言から始まります。東都生協に集うみんなが何を目標せばいいのかわ、新年を迎え組合員、生産者が思いを語り合いました。



まずは、産地を知ること！

——新年は、東都生協の食の未来づくり運動をそれぞれの立場の皆さんで考えることから始めたいと思います。

風間 食の未来づくり運動は、食と農を事業と運動の軸に置く東都生協としては、今年度もさらに多くの人に広く伝えなくてはと考えています。ぜひ皆さんのご意見を伺いたいと思います。

——では、組合員のお二人は食の未来づくり運動で、どのような活動をされているのでしょうか。

飯塚 なるべく東都生協で国産品を買うようにしています。正直、国産品は少し高くつき、今は増税の影響もあって買いたい物に応用力や知恵がすぐ求められます。例えば、カット野菜よりもキャベツ丸ごと1個買って調理すればお得です。ただ、1個だと保存法を考えなければいけない。そこで最近は、年配の方から昔の知恵を教えていただき、結構楽しく勉強しています。

古畑 うちは食材の8割を東都生協で購入しています。ただ、朝食は食パンを食べたいので、消費期限の関係上、スーパーかコンビニで買います。あとは欠品で届かなかったお野菜や子どものお菓子は市販の物を買いますね。



東都生協専務理事 風間与司治

庭の消費をすべてまかなうことは難しいかもしれない(笑)。特に、子どもに人気のお菓子は少ない(笑)。ただ、普段食卓に上る物のうち、5割以上は利用していただきたいし、それが食料自給率向上につながると考えています。

二川 東都生協さんは、皆さん国産の農産物を選んで食べてくださるので本当にありがたいがあります。また、生産者カードの返信率がすごくいいんです。すごく励みになります。たとえ「おいしくなかったよ」という言葉でも、食に関心があるから送ってくれるんだと思うと力になります。

飯塚 じゃあ、これからも書きますね！

——生産者との交流も、食の未来づくり運動の一つですが…。

飯塚 私はなるべく産地に行くようにしています。うちの息子が中2ですが、食に興味がある子で、野菜を見ると「産地はどこ？」栽培方法は？と私に聞くんです。だから私も、勉強のために産地交流訪問に参加するようにしています。息子も「行きたい！」って言う時は一緒にいきます(笑)。

古畑 私も行きたいんですが、子どもがまだ小は、八千代牛乳の牧場に行ってみていいですね。

飯塚 私は行きましたが、良かったです。きのこの産地もいいですよ！

古畑 JA中野市ですか？



子どもたちはとにかく八千代牛乳が大好き！



古畑めぐみさん(調布市在住) 組合員歴約8年。夫、長男(小学校1年)、長女(幼稚園年少)の4人家族。

はエリンギが苦手だったんですが、収穫体験をしてから食べるようになりました。生産者さんの顔を思い出して、だから「エリンギ入れたいよ」とぼそっと言っていました。学校からも秋田へ4泊5日で就農体験に行く機会があり、楽しかった一方で、農業の大変さも分かったみたいです。

古畑 生産の大変さを知ると食のありがたさが分かりますよね。

飯塚 本当にそう思います。

——最近の産地交流訪問の参加状況は…？

風間 大きく増えている状況ではありません。今後は土日に企画をするとか、若い方たちや家族が気軽に参加できる企画も必要でしょうね。同時に、交流を通して産直を伝えていく職員の育成も必要です。

二川 でも、東都生協さんは組合員さんも職員の方も、熱心に生産者と交流してくださいます。以前、東都生協さんの新人研修を受け入れたことがありますが、皆さん、畑はもちろん全部見て回る。懇親会でも本音で語り合いました。

風間 そう言っていただけるとうれいなんです。最近では、配送センター職員も強化しています。生産者がトラックに同乗して供給したり、懇親会をしたり…まだ始まったばかりですが、間違いなく前進していると思います。

二川 センターの職員さんと、こういう風にやりたいとか、この価格はどうかと直接話ができるのです。すごくいいですよ。こういうやりとりは、生産者にとっては新しい農産物を作るきっかけにもなります。やっぱり新しい品種や野菜を作るのって、農家にとっては楽しみなんです。

安全・安心の食材は、家族の会話を生む！

——お二人が東都生協に加入したきっかけは？

飯塚 息子が生まれて買いたい物が大変なときに、知人に勧められたのがきっかけです。加入して15年ですが、今も野菜がすごくおいしいと感じます。よその野菜とは新鮮さが違うし、味が濃くて底力のある感じがします。

古畑 私は、自宅マンションへの訪問で知りました。商品案内を見て試食もしました。その時のトマトケチャップがおいしくて感動して入りました。また、添加物をなるべく使わないことや、安全安心への姿勢にも信頼が置けました。

飯塚 同感です。東都生協では組合員と生産者がしつかりつながっているのが、安心という点では間違いなく実感しています。

風間 東都生協では定期的に農薬や微生物、残留放射能の検査結果を公表しますが、安全安心を本心に確信していただくには、生産者と組合員の交流以外にないと考えています。

二川 僕は自信を持って安全でおいしい物を作っていますが、皆さんに実際見ていただく、安心して表情をされますね。

風間 通常、消費者の見える部分って、店頭で並ぶ商品と価格だけです。その奥は分からない。だから、安全性や作った人の顔が分かるために、産地交流訪問は欠かせないんです。

(有)どさんこ農産センター



(有)どさんこ農産センターは千歳空港から車で約2時間弱、北海道の南西部に位置する赤井川村と蘭越(らんこし)町の農家で組織する団体。農業の使用を抑えた産直産地を探していた東都生協が、産直活動に共鳴した生産者(代表・二川健司さん ※英司さんのお父さま)と出会い、1974年から取引が始まりました。

ゆきした 雪下キャベツ

秋に収穫した肉厚の寒玉キャベツをそのまま畑に並べ、雪の降るのを待ちます。2月、1m以上積もった雪の下から掘り出し出荷。キャベツの持つでんぷん質が糖質へと変わり、一層甘味が増します。



ゆきひむろ 雪氷室貯蔵施設

3月ごろの湿った雪を約300t入れた、春から夏にかけての野菜保冷施設。雪は湿度も保ち、野菜の鮮度保持に最適な環境を作り、12月ごろまで残ります。真冬は雪の代わりにじゃがいもを保管。1~2月のじゃがいもは糖度が増しくなります。今では一般的になったこの施設、同センターがパイオニアです。



奥さま直伝! 二川さんおすすめ

ふかしいものレシピ(4個分)



- 1 じゃがいもをよく洗い、包丁で十文字の切れ込みを深めに入れる。
- 2 じゃがいもに粗塩(15~20g)を、たっぷりめにまんべんなく付ける。ふかすとき塩も適度に落ちていきます
- 3 蒸し鍋や蒸しかご、ずこ付の圧力鍋などで蒸す。十文字の切れ込みが開きスッと竹串が通ればOK。
- 4 トッピングの王道はバター。北海道では塩辛、ピーナッツバター・レーズンバター、クリームチーズ、カニ味噌も! お試しを。(電子レンジ圧力鍋もおすすめ。600Wで約15分です)

一同 おめでとーございます!!!

二川 やっぱ自分の子どもにも、僕の仕事に興味を持ってほしいので、後継者育成のためにもこれからもお願いします(笑)

風間 後継者を育成して、若い世代の生産者たちが意欲的になれるような取り組みはとても重要です。今、新世代チャレンジプロジェクトで実践していますが、組合員も職員も次世代を育成して、相互関係の強化をすべきですね。

二川 相互関係の強化で言うなら、例えば、商品案内の野菜欄に二次元バーコードを付けて、そこに携帯電話をかざせば組合員と生産者が交流できるという機能があってもいいのかなと。確かに費用面で実現は難しいかもしれませんが、面白いと思いませんか。今の時代、インターネットで簡単に情報収集できますが、それは本来危ないことです。信頼関係がないと裏切られかねない。東都生協さんのように、産地との密接な関係があれば、ネットを使っても安全



どさんこ農産センター 二川英司さん

「じゃがいも、人気なんです。二川さんおすめの食べ方はありますか?」

二川 やっぱりふかしいもが一番だと思えます。素材の味が生きますから。

古畑 あと、うちでは下の子どもがどさんこさんのミニトマトが大好きで、あればあるだけ食べています(笑)。普段、食について何も言わない主人も、ミニトマトを食べた時に「おいしいな、ど

「どさんこ農産センターさんのお付き合いは長くなりますね。」

二川 東都生協さんの設立の翌年からですから40年になります。現在出荷している野菜は、じゃがいも、かぼちゃ、カラーピーマン、ミニトマト、雪下キャベツ。中でもじゃがいもとかぼちゃは、おいしいと評価していただいています。ただ、ここ数年、異常気象で今までの経験に基づいた栽培が難しくなっています。特に、天候に左右される露地作物は難しい。

飯塚 じゃがいもは本当においしいです。わが家はとにかくじゃがいもさえあればという家なんです。コロッケ、素揚げ、グラタンやサラダなんでも使います。

古畑 うちもじゃがいもは好きですね。まずじゃがバター、それにローズマリーポテト。カボチャはポタージュにしたりサラダにしたり。そのままふかしておやつにしたり、朝ごはんにもなります。

「ミニトマトをおいしく育てる秘訣は...?」

二川 農業をできるだけ減らすために、風通し良く、一日中太陽が当たるように栽培しています。また、収穫から3~4日後に皆さんの所に届くので、甘さ以外に酸味もしつかりのせて作っています。酸味があれば、届いたところに一層おいしくなっています。

古畑 おいしさの秘訣は酸味だったんですね。

二川 はい。また、うちの産地は山に囲まれているため昼夜の寒暖差が大きく、これで野菜がおいしく育ちます。何よりも真面目な生産者が多く、手抜きをしないのもおいしさの秘訣です。

飯塚 その秘訣、帰って息子に話します!

古畑 私も! 実は高校では食物科だったので、多少知識があり、料理や食事をしながら「こんな栄養があるよ」など、いろいろ子どもたちに話をします。そのせいか、息子も好きな味でなくても頑張って食べてますね。妹が食べない時はお兄ちゃんらしく、私の受け売りで論じてくれます(笑)。



「この?」と言ったんです。なんだかわれしかなかったですね。やや大きめで甘みがある。お弁当にも入れるので、多めに買っています。

「ミニトマトをおいしく育てる秘訣は...?」

二川 農業をできるだけ減らすために、風通し良く、一日中太陽が当たるように栽培しています。また、収穫から3~4日後に皆さんの所に届くので、甘さ以外に酸味もしつかりのせて作っています。酸味があれば、届いたところに一層おいしくなっています。

古畑 おいしさの秘訣は酸味だったんですね。

二川 はい。また、うちの産地は山に囲まれているため昼夜の寒暖差が大きく、これで野菜がおいしく育ちます。何よりも真面目な生産者が多く、手抜きをしないのもおいしさの秘訣です。

飯塚 その秘訣、帰って息子に話します!

古畑 私も! 実は高校では食物科だったので、多少知識があり、料理や食事をしながら「こんな栄養があるよ」など、いろいろ子どもたちに話をします。そのせいか、息子も好きな味でなくても頑張って食べてますね。妹が食べない時はお兄ちゃんらしく、私の受け売りで論じてくれます(笑)。

飯塚 私は、食を通してコミュニケーションの取れる家庭が理想だったんです。思春期であまり口をきかない息子とも食の話はできるので、うれしいですね(笑)。

二川 それ自体がすでに食育ですよ。お二人の子どもたちは、おとなになってもきつとおいしい農産物を求めてくれると思います。

風間 食を題材にした家族同士のコミュニケーションは、本当に理想的ですね。お子さんたちは成長するにつれ、好きな物だけを食べている時期があるかもしれませんが、小さいころにきちんとした食生活をしていたら、自分が家庭を

「じゃがいも、人気なんです。二川さんおすめの食べ方はありますか?」

二川 やっぱりふかしいもが一番だと思えます。素材の味が生きますから。

古畑 あと、うちでは下の子どもがどさんこさんのミニトマトが大好きで、あればあるだけ食べています(笑)。普段、食について何も言わない主人も、ミニトマトを食べた時に「おいしいな、ど



飯塚ひろみさん(杉並区在住) 組合員歴約15年。夫、長男(中学校2年)、長女(小学校1年)の4人家族。

これからの東都生協は...

「では、東都生協への希望・提案、言いたいことなど、何かありますか?」

古畑 最近、子育て世代の組合員が少ないと感じます。幼稚園で知り合った食にこだわりのあるお母さんに聞くと、生協に入るタイミングは子どもが生まれて、食の安全を考え始める時なんです。公園などでベビーカーを押していると他生協の職員さんに、よく声を掛けられます。そういった行動を東都生協にもしてほしいです。

風間 毎年、組合員の平均年齢は上がっていますので、何か若い人が利用しづらい原因があるのでは、と考えているところです。

古畑 産地交流訪問も小さい子を連れて行けたら、理解者がきつと増えます。今、食に対しての不安がたくさんある中で、子どもたちに良い物を食べさせたいと真剣に思う親は必ずいます。そういう層をしっかりとゲットしていただきたい。実際に東都生協の食材を食べると、良い物だと分かるのにも、もったいないと思います。

風間 今、仲間づくりの体制を強化しつつあります。また、食材の良さをご理解いただくには、先ほど飯塚さんが言われたように、食べながらのコミュニケーションがいい。昨秋開催した生産者と組合員が試食しながら交流する

「じゃがいも、人気なんです。二川さんおすめの食べ方はありますか?」

二川 やっぱりふかしいもが一番だと思えます。素材の味が生きますから。

古畑 あと、うちでは下の子どもがどさんこさんのミニトマトが大好きで、あればあるだけ食べています(笑)。普段、食について何も言わない主人も、ミニトマトを食べた時に「おいしいな、ど

それぞれの立場から、産直を通して食の未来づくりについて語り合った新春座談会。国産農産物を選び、残さず食べること、家族で食について話すこと、生産者との交流企画に参加し、学ぶこと...。食の未来に向けてできることがまだまだたくさんあることが分かりました。まず、大切な人と囲む食卓で、「おいしいね」から話してみませんか。



「農家レストラン」には、たくさんの方が参加しました。

飯塚 魅力ある企画は、組合員以外の方や外部にも発信したらどうですか。

風間 そういうことも必要です。同時に既存組合員定着のための情報発信も重要です。今後は目立つ場所で東都生協をどんどんPRしていくつもりです。その一つとして、ある程度立地のいい配送センターを利用して、安全・安心でおいしい食材を使って、人を集めたいですね。

「二川さんはいかがですか?」

二川 まずは感謝です。東都生協さんとの取引引きで、市場価格が変動している時でも1年間の収入が安定し、持続可能な農業ができます。僕自身、親父の背中を見て、農業に憧れていました。実は僕にも11月に男の子が生まれて...

今月のおすすめ
かつお節

優れた日本の伝統食品かつお節。上手に利用しておいしい毎日を!

だしのうまみは
食を豊かに。



かつお節のうまみはカビの働きによる。カビ体は無害の麹菌(カビ)は水分を吸い出し、かつおのタンパク質をアミノ酸に分解し、うまみ成分を増やします。このうまみ成分はイノシン酸、イノシン酸は細胞内でDNAをつなぐ物質のもと、細胞を活性化させる重要な栄養素の一つです。うまみの生きただしは、味付けが薄くても味をしっかりと感じられるので、塩分や油脂を減らしてもおいしく食べられます。

かつお節のうまみと栄養・効果

かつお節のうまみはカビの働きによる。カビ体は無害の麹菌(カビ)は水分を吸い出し、かつおのタンパク質をアミノ酸に分解し、うまみ成分を増やします。このうまみ成分はイノシン酸、イノシン酸は細胞内でDNAをつなぐ物質のもと、細胞を活性化させる重要な栄養素の一つです。うまみの生きただしは、味付けが薄くても味をしっかりと感じられるので、塩分や油脂を減らしてもおいしく食べられます。

かつお節の歴史

大和の時代から、干したかつおは大切なたんぱく源として利用され、室町時代にはすでにかつお節の原型が作られていました。現在のかつお節ができたのは、江戸時代とか。それまでわらなどを用いて行っていた燻乾を、ナラやクヌギなどのまきを使いしっかりと燻乾することで、長期保存が可能になりました。まきを用いた燻乾方法は紀州で考案されて土佐に伝わり、カビ付けにより脂肪・水分・生臭さを除く、という製法が考案されたのだそうです。

そもそも、かつお節って??

かつおは「堅魚(かたうし)」「堅く干した魚」が転じた名であり、これを煙でいぶし乾燥させた「かつおいぶし」がかつお節のルーツといわれています。伝統保存食のかつお節。和食文化の基本ともいえるべき食材です。中でも「かつお」と呼ばれるものは、かつおのうまみを燻乾によってしっかりと凝縮させ、カビ付けを繰り返してできる特有のうまみと風味が魅力です。

参考: (株)日本鯉節協会ホームページほか

「食の未来づくりフェスタ2014」

るんるんズレポート

2014年10月18日(土)、五反田TOCで「食の未来づくりフェスタ」が開催されて、約4300人が集まったんだよ!



100を超える産地・メーカーのブースではおいしい試食が盛りだくさん。楽しく交流したよ!



今年もこわーい(中身はかっこいいお兄さん!)なまはげとかわいい「秋田おぼこ」が来てくれました。ステージで踊ったり、会場内やブースで交流したりの大活躍!



るんるんズ広場

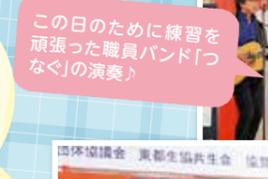
私たちの名前をついた「るんるんズ広場」は子どももおとなも楽しめるコーナーがたくさん! 「さかなつり」「ぬり絵」「チリメンモンスターをさがせ」「大型パズル」「手づくりコーナー 絵手紙・とんぼ玉・ビーズ」「血管年齢・骨密度測定」など…全部回れたかな?



チリメンモンスターをさがせ! ちりめんじゃこに入っているカニや魚の子どもを探します。



復興庁の地域復興事業「結の場」PRで小泉進次郎政務官のメッセージを読む、復興庁岩手復興局長・今井良伸さん



この日のために練習を頑張った職員バンド「つなく」の演奏!



ステージで7組の生産者団体に組合員から熱いメッセージを伝えました!



寄せられた、たくさんの生産者へのメッセージ

食の未来づくりフェスタは来年も開催の予定です。皆さん誘い合わせてどうぞ!

かつお節は、和食文化の基本食材です。

2013年12月、「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。
和食の基本「だし」は新鮮で多様な食材の味を引き立てます。

アテンション・プリーズ!!

あなたは、かつお節・昆布・煮干しなどのだしを、どんな料理に生かしていますか?

裏表紙「新春クイズ」の答えに添えてお送りください♡

かつお節いろいろ



わたしのこだわり

◆東都だしの素
時間がなくても本物の味
かつお節、しいたけ、昆布の
うまみを生かした粉末タイ
プのだしの素です。



◆二本組
丁寧に本格的な味を追求
かつお節に3回以上カビ付
けた本枯節。上品な味、香
りが自慢です。風味を生か
すお吸い物、だし汁などに
どうぞ。



一番だしの「お吸い物」

だしのうまみを堪能しましょう!

【作り方】

一番だしに塩・しょうゆ・絹ごし豆腐・みつば・手まり麩を入れれば出来上がり。



ローストビーフサラダ

意外にもローストビーフにぴったり。

【作り方】

彩り野菜の上にローストビーフを並べ、お好みのポン酢やドレッシングをかける。最後にかつお節(花かつお)をトッピング。新しい「和」サラダです。

伝統のだしの味を未来につなぐ (株)カネノ22

明治30年海産物問屋として創業し、大正5年、削り節発祥の地・広島県福山市で削り節の生産を開始。以来、伝統の味と最新の技術を礎に、信頼される安全・安心な食品を加工し、人々の健康増進と食文化の創造に貢献することを目指しています。



わあ、いい香り!



こひてみよう!

かつお節が鍋に沈むまで待ってから、キッチンペーパーや布でこす。



かつお節はぜひたくさん入れよう

鍋に水1ℓを入れ、沸騰したら差し水を少し加える。かつお節30gを入れ軽く沸騰させて火を止める。

東都花かつお



わたしのこだわり

かつおの荒節を削りました。上品で淡泊な味と香り。毎日のだし、お吸い物やあらゆる料理の添え物としても活躍。

ご家庭に一つあると便利

◆削り器

刃の長さで削り器の大きさが調整できます。調整用の木づち付き。カンナ刃は家庭用に研ぎやすく、切れ味もつように仕上げました。カンナ台には白樫、本体は桐を使用。次回1月4回商品案内に掲載(お届けは2月1回)



もう1つおすすめ

今が旬! 小松菜

この時期の小松菜は、東都生協と特につなぐの深い関東近郊の産地からお届けします。ぜひ味わってくださいね!
<JAやさと(茨城)・(農)茨城県西産直センター・(農)房総食料センター(千葉)・(農)埼玉産直センター・(農)埼玉西部産直グループ>

小松菜の煮びたし

【材料(4人分)】

鶏挽肉	1000g
小松菜	2000g
しめじ	100g
にんじん	少々
水溶き片栗粉	適量

【A】
だし汁 1+1/2カップ
みりん 大さじ2
しょうゆ 大さじ1
塩 小さじ1/2

●作り方

- 鶏挽肉は解凍する。
- 小松菜は塩少々(分量外)を加えた湯でサッとゆでて水分を絞り、5cm長さに切る。しめじは石づきを取り小房に分け、にんじんは薄い短冊に切る。
- 鍋に【A】を入れ火にかけ、煮立ったら①の鶏挽肉をほぐしながら加え、アクを取る。
- ③に②の野菜を加え、再び煮立ったら水溶き片栗粉でとろみをつけて火を止め、味を含ませる。



旬の野菜で季節を感じよう

かつお節の製法について

かつお節は、出来るまで非常に手間のかかる食品。ものによっては半年以上かかります。工程は次のとおりです。

- 生切り(不要な部分を取り除く)
- 煮熱(沸騰させず1時間以上煮る)
- 骨抜き(骨を除く)
- 焙乾(いぶして水分を除く。何度も繰り返す。整形後さらに焙乾して荒節に)
- 表面削り(荒節の表面を削る)
- カビ付け+乾燥(繰り返す)



一番だしと二番だしは何が違うの?

一番だしは、かつお節の芳醇な味と香り、濁りのないだし汁が特徴。すまし汁に適しています。
二番だしは、香りはやや弱くても濃いうまみがあります。煮物やみそ汁、鍋物などに向いています。

だしがら活用レシピ

材料

- 軽く絞っただしがら 100g、しょうゆ 大さじ2、みりん 大さじ2、砂糖 小さじ1、白ごま 大さじ2

作り方

- だしがらを食べやすい大きさに刻む。
- フライパンに①を入れてカラいりする。
- 砂糖、しょうゆ、みりん、白ごまを加え、さらにパラパラになるまで煮る。



だしがらが見事に変身!

Pick up!

実りの秋、収穫の秋、そして食欲の秋ー房総秋まつりー

2年に1度の(農)房総食料センター秋まつりが、10月26日に開催されました。東都生協からは約300人が参加し、里の秋を満喫しました。

まずは現地でごぼうとさつまいも掘り体験。泥だらけになって引き抜くと、ちびっ子の手からは大きなさつまいもがゴロゴロ、長〜いごぼうにも大歓声！袋いっぱいになるまで詰め込むと、瞬間に持ちきれないほどの重さになりました。

その後はいよいよ秋まつり会場へ！模擬店では産地の食材を使った野菜料理や近隣産地のさまざまな手づくり料理が並び、食欲をそそります。古代米で作る正月飾り、わら細工、絵手紙コーナーも大人気で行列ができるほど。さらにメインイベントとして、若手生産者で結成された「房総SUN'S※」が、ステージ上でお披露目されました。祖父や父の背中を見て育った若者たちが、これからの日本の農業を背負って立ちます。会場内からは「頑張れ!!」

※房総SUN'S: 新しく活動を始めた(農)房総食料センター青年部のこと

のエールと大きな拍手が沸き上がりました。後半、小雨もパラつきましたが、盛りだくさんの企画に参加者は大満足。この日のために準備をしてくださった産地の皆さんに感謝です。「子どもが泥まみれで夢中で掘っている姿に、都会では味わえない幸せを感じた」「初めてのごぼう掘りは楽しかった」とたくさんの思い出とお土産を抱えながら、晩秋の里に別れを告げました。



「新商品おしゃべり会」町田会場報告



今年度の「新商品おしゃべり会」は、毎月5つのセンターで開催しています。毎回1〜2品の商品を調理・試食し、評価をします。8月7日、町田会場では第5回を開催、商品の原材料や製造方法、冷凍食品の使い道などについて活発な意見交換が行われました。



今回提案されたのは、「さんまのつみれ汁」と「北海道産秋鮭のポテト焼き」。どちらも冷凍品の試食となりました。「さんまのつみれ汁」は、つみれ材料としてはなじみのないさんまが原材料で、青魚特有の臭みが心配でしたが、「食べやすくスープも付いて利用しやすい」という意見もいただきました。



「北海道産秋鮭のポテト焼き」は、揚げ立ては鮭の味が、冷めるとポテトの味が引き立つなど、時間差で味が楽しめます。またお弁当サイズで、冷めてもカリッとして入る点も好評でした。8切れ入りを4切れ入り、または4切れ2パックにはできないか？との委員の声に、商品部職員からは「多様なニーズがあるので、これからの提案に生かしていきたい」とのコメントがありました。

MOGMOG ニュース

2015年 1月号

無洗米・金芽米をおいしくいただくコツとは？



知識向上につながった企画でした。

10月28日、第3地域の豊島西・板橋南・板橋東・小豆沢ブロック合同で、東洋ライス(株)から講師を迎え「無洗米と金芽米の食べ比べ」を実施。無洗米の製法、肌ぬかの粘着力を利用してぬかを剥がす「BG精米方法」の解説や、取り除いたぬかは有機肥料になり無洗米利用は循環型農業にも役立つというお話は、たいへん分かりやすいものでした。同じ5kgでも、ぬかのない無洗米は米粒が多めなのだそう。一方、金芽米はぬか層と白米の境目の亜糊粉層(うまみ層)が残っているのが特徴で、炊くとこの層が水を吸収してかさ増しになるとか。さらに免疫機能を活性化させる「LPS」という成分が多いこと、胚芽基底部の金芽は米の全てに残っているわけではないことなども学び、

みんな大好き！芽吹き屋さんの和菓子を味わおう！



水元金町ブロックは、10月30日、「芽吹き屋」でおなじみ岩手阿部製粉(株)の及川健二さんと取引先の藤森高宏さんなどを講師に、「芽吹き屋さんの和菓子を味わおう」を開催しました。会社の説明に続いて、冷凍の和菓子や市販品との違いなどを学習した後、みんなで作った一口だんごの手作り体験。コーンフレークやあんこ・生クリーム・フルーツと一緒にカップに盛り付け、豪華な手作りパフェが出来上がりました。参加者は、「冷凍の和菓子でも、手間暇かけて作っているんですね」「桜餅の色がきれいなピンクでないのは安全へのこだわりだと分かりました」などと感心しきり。冷蔵庫での解凍は固くなってしまふので、常温解凍が望ましいことなど、おいしく今後の利用の参考になる満足の日でした。

視察訪問企画第2弾！信州ハム(株)視察訪問報告



商品と試食品紹介



工場見学中

10月23日は、組合員16家族・総勢19人が長野県上田市にある信州ハム(株)の視察訪問を行いました。参加した組合員からは「常に品質の向上を意識して、安全・安心・おいしさ」を追求し、水と環境にこだわっている姿勢がよく



真剣に学習中

視察訪問企画では、東都生協商品の生産現場や関連する施設を視察します。目的は、東都生協との約束事や、約束を守るための仕組みとその運用実態、産地やメーカーの特徴的な取り組みなどを、組合員自身が確認すること。事前に、「商品ガイド」「産地・メーカーの資料」などに目を通して視察に臨みます。



充実した視察訪問となりました

知っておきたい！用語解説

無塩せき
塩せき(原料肉を漬け込む)工程で、発色剤(亜硝酸ナトリウム・硝酸カリウム)を使用していないものを「無塩せき」と呼びます。(塩を使用していないという意味ではありません)



Q 「米」や「野菜」の価格が上がるのはなぜですか？

A 青果物の「まごごちゃん登録商品」は、優先的に供給されるのが登録のメリットになります。気候その他の影響で青果の生産量が減少し、通常注文では欠品が生じることがありますが、まごごちゃん登録をされている組合員には優先的にお届けいたします。ご理解ください。

Q 野菜が傷んでくるたびにフレッシュアップペルに電話していましたが、なくなってしまいました。

A フレッシュアップペルは2013年12月27日をもって閉鎖しましたが、その機能をコールセンターへ集約し、組合員の利便性の向上を目指しました。今後はコールセンターまでお気軽にご連絡ください。

Q 野菜の下欄に「産直」の表示の解説がありませんが、ただ「産直」があるお米は、農業や化学肥料を全く削減するのは不可能ですか？

A 東都生協の産直農産物は、①「東都みのり」区分は化学合成農薬と化学肥料を使用せずに栽培したもの、②「東都わかば」区分は化学合成農薬、または化学肥料をおおむね50%以上削減したもの、③「東都のぼん」区分は化学合成農薬、または化学肥料をおおむね30%以上削減したもの、④「産直」区分は東都生協が産地から提出された農産物ガイドをもとに「産直」が「誰が」「どの」「栽培したのかを確認したものの、4つの栽培区分に分けて表記しています。」「産直」表記があるものは、30%削減に満たない栽培、またはその地域で一般的に栽培している農産物となります。

ただし、一般の農産物(米を含む)と大きく相違するのは、産地もおよび生産者と協議し栽培方法・栽培地域を農産ガイドで確認したものを組合員の方にお届けしていることです。

例えば秋田県の「あきたこまち」の産地、JA秋田おほく南外「JA秋田しんせい鳥海」は、いずれも水のきれいな産地として地元でも愛されています。また「金芽米」で知られている長野県内の産地は高地で病害虫が少なく、地域で使用する農薬がもともと少ない傾向があります。

同じ地域比較で一般的に栽培されている産直米についても、東都生協の産地で環境に優れているように米作りに向けて取り組んでいます。

Q 「遺伝子組換え不使用のコーンマーガリン」は総じてどのくらいですか？

A 6月4日に最終企画として案内した「コーンフットー」(遺伝子組換え原料不使用)は製造メーカーの都合で生産終了となりましたが、11月2回から「コーンマーガリン」(コーン油遺伝子組換え原料不使用)70%使用「」が登場し、現在、隔週サイクルで企画しています。ごちひもトランス脂肪酸を低減した商品という、新しい採用された。

Q 「東都食酢」の原材料は米・米麹とありますが、これは醸造アルコール、純米酒、酒かすを使用しているのですか。原材料の産地と商品の放射能測定結果も知りたいです。

A 東都生協「食酢」の原材料は、醸造アルコール・純米酒・酒かすです。また東都生協「米酢」の原材料は、米・米麹です。この二つの商品の包材は非常に似ているため、混同されたのではないかと思います。見分けが付きにくく、申し訳ありません。「食酢」の醸造アルコールは全体の5%、純米酒は1.6%、酒かすに使用している米の産地は長野県・兵庫県です。また、「米酢」に使われている米の産地は、秋田県です。「食酢」の残留放射能測定は2014年8月21日に東都生協で検査を行い、「検出せず」でした。「米酢」も2014年6月16日に検査を行い、「検出せず」でした。他の商品についても東都生協ホームページにて残留放射能測定結果を順次公開中です。ご確認ください。

Q 9月1回企画から「八千代牛」の飼料が非遺伝子組換え規定を外しますというお知らせがありました。せめて「八千代牛」の牛の飼料は今後も非遺伝子組換え飼料を続けてください。



A 現在、「非遺伝子組換え穀物飼料」の作付けは年々減少し、確保がとても困難な状況です。また、近年は飼料穀物相場の高騰が続く、穀物飼料を多く消費する畜産農家の経営も厳しくなっています。今後も安定的な牛肉供給をするために、千葉北部酪農農協では八千代牛(牛肉)の指定配合飼料を根本的に見直し「非遺伝子組換え飼料」の規定を外すことになりました。今後は、人が摂取できない穀物の加工副産物や有用資源を活用することで環境に優しく継続的な畜産を目指します。

乳牛(牛乳)については、自給飼料を作付していることや畜産農家に比べると牧草飼料の給与比率が多いことから、これまで「非遺伝子組換え飼料」を用いていました。

Q 加工食品の原材料を全て表示してほしいです。紙面が無理ならインターネットだけでも。

A 現状では商品案内紙面ではスペースが限られるため、まず東都生協オリジナル商品「わたしのこだわり」シリーズを優先し、原材料、製造地、カロリー、食塩相当量の表示を行っています。また紙面で掲載できていないその他の商品についてもインターネット注文ページでの表示に向けた点検作業を行い、昨年10月4回分から一部の商品について原材料の表記を開始しました。こちらも点検作業の進捗に合わせて、順次、表示できる品目を増やしていく予定です。

Q 価格は割高になると感じますが、「鶏レバー」300gより少量の200g程度のものを企画してほしいです。81歳独居老人には量が多すぎ、開封した冷凍品を取っておくのも困るのです。

A 200gを新たに製造した場合、指摘の通り100g単価が上がってしまいます。本商品はバラ凍結加工商品ですので、使用したい分だけ解凍してお使いいただけます。今後、量目の変更に関しては他の組合員の声も聞きながら反映していきます。



「お米」は好き？ 秘伝のレシピは？

Q 健康な体で毎日楽しく過ごすためには、安全・安心をモットーにした食べ物を食べることが大切です。東都生協への加入の一番の理由は、これができるからです。これからよろしく！

A お米は好きです。登録あきたこまち玄米大湯村を愛用しております。あずきを入れて炊いておりますが、色も美しくなり、お赤飯のようでおいしくいただいております。

国上市 中村早苗

Q まいとどちゃんは本当に楽ちん。先日どうしても注文できない時があり、とりあえずわが家に必要な食品は届き一安心しました。

A お米が大好きな私のおススメは…金芽米3合(普通米でもOK)+玄米1合の割合でご飯を炊く。玄米のバサバサ感が減りとても食べやすくなります。このご飯で作る塩むすびは、最高においしいです。

日野市 無記名

Q 週1回の供給日に合わせて、できるだけ食材を使い切り、捨てる物がないように心掛けます。供給の2~3日前には朝・昼・晩の大まかなメニューを決めて使い切り、足りない物だけを買います。また、冷蔵庫に詰め込み過ぎず、ドアを開けた時に中が見えるようにしています。

A 新米に雑穀米を入れて炊き、炊き上がったら梅干しのみじん切り、白ごま、青のり、じゃこを入れて混ぜご飯にします。栄養満点で満足感があります。お試しください。

中野区 瀧ヶ崎宏子



Q 残り物をリメイクする！

A 残り物をリメイクする！

川口市 齊藤貴子

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。OCR注文書で登録を受け付けています。 **お手伝いをお願いしたいなあ**...

と思ったら、OCR注文書で登録！
★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。

＜会員登録＞
希望の会員種別コードをOCR注文書の特別企画欄に記入してください。

●賛助会員への登録
商品(申込)番号: **365971**、数量: **1**を記入

●援助する会員への登録
商品(申込)番号: **365955**、数量: **1**を記入

●援助を受ける会員への登録
商品(申込)番号: **365963**、数量: **1**を記入

★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。

★活動の謝礼は、援助を受ける会員から援助する会員に1時間750円と交通費実費を渡します。

お問い合わせ【ほっとはんど事務局】
電話 03-5374-4748

9月のわたしたち

2014年9月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数	231,456人	[99.4%]
加入	7,515人	[79.9%]
脱退	6,533人	[74.3%]
総事業高	15,760,093千円	[97.5%]
共同購入事業	15,169,457千円	
店舗事業	30,016千円	
弁当配食事業	50,859千円	
生活文化事業	150,239千円	
その他事業	359,522千円	

出資金	6,918,241千円	[98.8%]
一人あたりの出資金	29,890円	[99.4%]

風呂敷やハンカチ、手拭いでプレゼントを包めば、エコラッピング。ごみにならず、包みそのものもプレゼントに♡

編集後記

昨年6月、MOGMOGの編集委員になってから、記事を書くために調べたり、メモを取ったり...また、デジタルカメラを購入し毎日持ち歩いて写真を撮っています。日常の何気ない光景もカメラに収めると、特別な瞬間に変わるので不思議です。すぐにデータを消去できるため安易にシャッターを押してしまいが、どの写真も消去できず保存のまま。そこで意を決して、私は二度、店頭にある機械で残したい写真を選択し、1冊のミニアルバムにしました。レイアウトも自動にでき、とても簡単です。これは室外、「消去の決心がつく」良い方法です。写真の整理をして気分一新、新しい年を過ごしたいと思います。皆さまにとってもより良い年でありますように...

(H.H)

今後の定例理事会日程予定

- 2016年1月22日(木)、
- 2月19日(木)、3月19日(木)

＜2014年度第7回定例理事会2014年10月23日(木)＞
【審議事項】①2014年度下半期の基調と重点課題の件
【報告事項】決算概況および各部業務報告 ● 洗ひん事業報告 ● 組合員活動委員会報告 ● 商品活動関連報告 ● 2014年度平和募金取り組みの件 ● 千葉北部酪農協牛乳製造ライン移設に伴う対応の件 ● 常任理事会決議事項報告 ● TPP交渉差止・違憲訴訟の会(仮称)設立の呼びかけ人参加の件
＜2014年度第7回定例理事会2014年10月23日(木)＞
【審議事項】①2015年度役員改選手続きに関する件とその②第41回通過総代委員等の構成確認の件 ● あしそとサービス(仮)事業計画 確認の件 ● 利用人数伸び率に向けた拡大体制強化提案の件 ● さんぽんすき店閉店後の施設活用 素案確認に関する件 ● 資金運用規程細則の制定の件 ● 報告事項 ● 決算概況および各部業務報告 ● 洗ひん事業報告 ● 組合員活動委員会報告 ● 商品活動関連報告 ● 11回 東都生協平和のつどいまとめの件 ● 2014年度第1回総代会議テーマ設定と会場等確認の件 ● 理事懇談会開催の件 ● TPP交渉差止 違憲訴訟の会への関わり方に関する件

インフォメーション



理事会報告 (抜粋)

MOGMOG コラム

個人宅配の手数料制度のご案内

東都生協の個人宅配手数料制度をご案内します。
※手数料の金額については、特にことわりがない限り、税込みの表示となっています。

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 個人宅配に関わる手数料です。
(商品案内・インターネットなどで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	143円	51円	194円
なし	143円	0円	143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(税込)	基本手数料	配達手数料	合計
8,000円以上10,000円未満	143円	21円	164円
10,000円以上	143円	0円	143円

※商品のお届けがあったときのみ配達手数料が掛かります。
※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、配達手数料は掛かりません。
※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、配達手数料は掛かりません。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 シニア割

世帯全員、または2人世帯のいずれか1人が65歳以上の場合。
※申請書を提出いただく際に住民票(世帯全員記載)の目視確認を行います。

商品お届け	基本手数料	配達手数料	合計
あり	0円	0円	0円
なし	0円	0円	0円

その4 ハンド・イン・ハンド割

加入名義者本人、または同居している方(家族・親族・内縁を含む)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、精神障害者は保健福祉手帳)。
※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。

商品お届け	基本手数料	配達手数料	合計
あり	0円	0円	0円
なし	0円	0円	0円

その5 ハローベビー割

本人もしくは配偶者で母子健康手帳が交付されてから、1歳未満の赤ちゃん1人に付き1回のみ申請できます。
※免除期間:申請から2年間は基本手数料・配達手数料(税込)を半額とします。
※申請書を提出いただく際、母子健康手帳の目視確認を行います。

商品お届け	基本手数料	配達手数料	合計
あり	71円	25円	96円
なし	71円	0円	71円

ハローベビー割の利用金額による配達手数料免除

1回のお届け金額(税込)	基本手数料	配達手数料	合計
8,000円以上	71円	0円	71円

※双子や年子などで、1歳未満のお子さまが2人以上いる場合は、基本手数料・配達手数料ともに無料です。

MOGMOG コラム

監事会だより

2014年度上期の監事の監査活動は、①内部統制システム(※)は確実に構築されているか②理事の業務執行は法令・定款等に沿っているか、を重点に進めてきました。常勤理事からのヒアリングや各事業所での実地調査では、①②に関連する質問をより多く設定し、事実確認と情報収集に力を注ぎました。これらの結果は監査調書に記録され、期末の監査報告書などに生かされています。

また、上期は組合員活動の監査も積極的に実施。組合員活動委員会、商品委員会、地域委員会、連絡会などに出席し、理事の業務執行に関連する課題の洗い出しを行いました。

※内部統制システムって？
内部統制システムとは、生協の経営に責任を持つ理事会の意思の下に、生協の業務における不正やミスなどのリスクを可能な限り防止し、効率的に運営するために必要な規則や体制を整備した仕組みのことです。



食の未来づくり運動

- 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

私の宣言
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！

限りある貴重な資源、有効活用しましょう！

2014年10月10・11日に新宿西口広場で「くらしフェスタ東京2014」[見て、聞いて、話そう！ 交流フェスタTOKYO くらしの情報広場]が開催され、東都生協も環境に配慮した事業活動や3R活動について、多くの来場者に紹介しました。

「生産者・メーカー」「東都生協」「組合員」「リサイクル洗ひんセンター」の四者の理解と協力が不可欠です。

1 リユースびん商品を提供

2 利用後・びんを返却

3 びんを回収

リサイクル洗ひんセンターは、障害のある人たちの働く場でもあります

《東都生協、リユースびんの循環》

6 メーカーはびんに新たに商品を含め、再び東都生協へ納品

5 メーカーにびんを納品

4 リサイクル洗ひんセンターで洗浄

ジュースや調味料などの多くは、国産原料を中心とした東都生協オリジナル。ガラスびんは空気を通さず、容器自体に味も臭いもないので、中身のおいしさを引き出します。
3R活動は、大量生産・大量消費・大量廃棄の社会から、限りある資源を有効に繰り返し使う社会をつくらうとするもの。持続可能な社会構築を目指す、食の未来づくり運動につながります。

東都生協オリジナル
リユースびんマーク(ラベル)

リターナブルびんマーク
(日本ガラスびん協会)

私の宣言 国産原料を中心としたジュースや調味料など、安全・安心でおいしいリユースびん商品を利用し、その後びんを返却し、資源循環型社会を進めます！

東都生協の3Rの取り組み

- Reduce** (リデュース・廃棄物の発生抑制)
商品供給時に使用のポリ袋や容器の軽量化、印刷用紙の使用量軽減
- Reuse** (リユース・再使用)
リユースびん(リターナブルびん)、トマト箱など。東都生協のリユースびんは20~30回再使用可能
- Recycle** (リサイクル・再生利用)
飲料などの紙パック(含アルミ付)、商品供給時のポリ袋、たまごパック(プラスチック・紙製)、商品案内、新座セットセンターで発生する青果残さの堆肥化

私のエコアイデア

風呂敷やハンカチ、手拭いでプレゼントを包めば、エコラッピング。ごみにならず、包みそのものもプレゼントに♡

編集後記

昨年6月、MOGMOGの編集委員になってから、記事を書くために調べたり、メモを取ったり...また、デジタルカメラを購入し毎日持ち歩いて写真を撮っています。日常の何気ない光景もカメラに収めると、特別な瞬間に変わるので不思議です。すぐにデータを消去できるため安易にシャッターを押してしまいが、どの写真も消去できず保存のまま。そこで意を決して、私は二度、店頭にある機械で残したい写真を選択し、1冊のミニアルバムにしました。レイアウトも自動にでき、とても簡単です。これは室外、「消去の決心がつく」良い方法です。写真の整理をして気分一新、新しい年を過ごしたいと思います。皆さまにとってもより良い年でありますように...

(H.H)

食の安全お役立ち情報

おしえて！新谷さん

乳成分不使用のチョコレイトに「乳」の表示？と武内さん

チョコレイトには全脂粉乳、脱脂粉乳、クリーム粉乳などの乳成分を使用するものと、乳成分を使用しないで作るビターチョコレイト、ブラックチョコレイト、ソフトチョコレイトがあります。乳アレルギーをお持ちの方は乳成分不使用のチョコレイトを選択されますが、それにもかかわらず食べてアレルギー症状が出た、という報告も少なくありません。今回はパレンタイナーに近いこともあり、チョコレイトの「乳成分表示について考えてみましょう。」

新谷 乳成分不使用のチョコレイトを食べてアレルギーの人が発症するのはなぜでしょうか？

武内 乳成分を使わないチョコレイトを製造する際は工場内のラインを洗浄しますが、チョコレイトは油脂分が多くて粘性が強いため、乳成分を取り切れず、混入してしまうことがあるのです。

新谷 製造工程で乳成分が混入する可能性がある場合は、どのように表示されるのでしょうか？

武内 消費者庁の「アレルギー物質を含む食品に関する表示(Q&A)」によると、製造工程で表示義務となっているアレルギー物質が必ず混入するならば、原材料として用いられていると考えられ、表示しなければなりません。が、意図せず混入してしまう場合は「表示する義務はない」と書かれています。

新谷 東都生協では、対応を進めていますね。

武内 メーカーが実施しているアレルギー検査の結果、乳成分が陽性となっている場合は、原材料の一部に乳を含む」と表示しています。時に混入してしまう可能性がある場合は、次のような注意喚起表示をするようメーカーに指導しています。

(例)本品工場では、乳・小麦・落花生を含む製品を製造しています。さらに、商品案内さんぽんすき紙面に、乳を含むチョコレイトと同じラインで製造している旨を記載し、注文前に分かるようにしております。

＜安全・品質管理部 部長 新谷喜久夫＞

MOGMOG 新年クイズ

問題 お正月の代表的な料理「おせち」。一品一品に縁起の良い意味が込められています。例えばエビは「共に腰が曲がるまで」と長寿のシンボル。数の子は子だくさんで子孫繁栄などなど。ここで新春クイズです。8つのおせちから、同じ絵を2つ選んでね。



はがきに答えを書いて送ってね。

- クイズの答え
- 住所/氏名(お子さんは学年も)/電話番号
- あなたは、かつお、昆布、煮干し…「だし」を取る? 何料理に使いますか?
- 「食の未来づくり運動」(p.14)のために「私にできること」はありますか?
- 私のエコアイデア
- そのほか、イラストやコメント・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。

発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。



11月&12月号の答えは、「クリゴハン」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いません。

締め切りは1月28日(水)の消印まで有効。

〒156-0055 世田谷区船橋5-28-6 吉崎ビル4階「東都生協だより MOGMOG」係

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより

第391号 2015年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

しめ縄や鏡餅など、新年はみかんの出番が多い時期です。なぜ、お正月飾りにみかん(正確には橙)が使われるのかというと、みかんの色は“だいだい(橙)色”。すなわち、家が代々栄えるようにという、縁起を担いだ語呂合わせからきているそうです。

〒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