

あんぜん おんしん お届けします。

モグモグ

# MOGMOG

2015  
No.396

↑↑↑  
CO-OP  
東都生協だより

7&8

特集 「あなたが東都生協を  
選んだ理由は  
なんですか？」

今月の  
おすすめ

「千葉のこめ豚」  
コクはたっぷり、脂はあっさり。

おいしいを、日本の畑から。  
産直の東都生協



# 「産直」「国産」、みんなで守り、支える

## 商品担当の野地本部長に聞く

安全・安心でおいしい食べ物を手に入れることは、組合員が東都生協に望む大きな願いです。東都生協の商品は安全・安心なの？ どのような取り組みで組合員の期待に応えているの？ その答えを共同購入事業本部の野地浩和本部長に聞きました。

**産直農産物のこだわりとは？**  
—— 作物を元気においしく育てるために土づくりにこだわっています。三浦半島EM研究会※2のEM農法や(農)埼玉産直センターの島本微生物農法など、多くの産地にこだわりがあります。「米の精」(※3)という肥料も以前から久保産直会が使っていました。今では(農)埼玉産直センター、奈良五條産直組合、紀ノ川農協、JAやさとといった産地にも広がってきました。何よりも有機質肥料で土づくりをした畑の土は柔らかく、空気や水の通りも良く、さらに化学合成農薬や化学肥料をできるだけ減らすことで人にも環境にもやさしい生産方式だといえます。土づくりを徹底した産地の農産物は土中微生物が活発に働き、よりおいしい作物が育つため、「おいしい」と組合員から高い評価を得ています。



**東都生協の最大の長所は？**  
—— 国産応援商品(※1)です。これは、国産の産直生鮮品と国産原料を60%以上使用した加工食品のことです。生産者と共に原料や作り方、自然環境にこだわって生産し、2014年度は供給高の約77%を占め、2015年度以降は80%を目指しています。異常気象などで世界の食料供給が不安定となり、世界では9人に1人が飢餓に苦しんでいるといわれています。この状況下で国産を推進し、食料をできるだけ自国で調達していくことが求められています。

**東都生協の遺伝子組換えへの考えは？**  
—— 医療分野などでの遺伝子組換え技術(※4)は否定しませんが、作物や食品に関してはまだ安全という評価は確立されていません。ですから、消費者が選択できる表示が必要です。それ以前に、国産であれば遺伝子組換えの心配はありません。ただ、畜産飼料については輸入依存の現状にあり、Non-GMO継続の努力をしています。一方で、畜産業経営(※5)は心配な状況です。その中で八千代牛乳が頑張ってくれているのは、組合員とのつながりがあるからです。飼料用米を乳牛に給餌することも検討されていますが、飼料の国産化が急務です。現在、飼料用米の給餌率は、産直たまご5%、ひたち野穂の香卵68%、千葉のこめ豚10%、15%と、味が変わらないうギリギリまで配分しています。

**これから東都生協は？**  
—— 東都生協の強みは、「産直直結」です。組合員・生産者・職員が一緒に取り組んできた歴史を、これからもつないでいきたいと思います。中でも若手生産者と東都生協をつなぐ新世代チャレンジャープロジェクトでは、「一緒にやってみよう」という気持ちを大切にしています。個人的には、組合員と生産者が交流している姿を見るのが一番うれしいんです。これからも利用者を増やし、生産者や組合員、職員で「東都生協の輪」を作り、利用者を増やして、国産を大事に守りたいと思います。

※1 **国産応援商品**：食料自給率を上げることを目的に国産商品を応援。対象となる加工食品には「国産応援」マークが付いています。肉・野菜・米・卵・牛乳は100%国産で国産応援商品です。魚は漁獲地が日本でも、漁船が外国籍の場合、外国産となります。

※2 **三浦半島EM研究会**：EM(有用微生物群)を活用し、主に大根とキャベツを生産している生産者グループ。EM菌は土中の善玉菌を増やし、その結果、農薬や経費の削減にもつながります。

※3 **米の精**：金芽米(無洗米)を精米する時に出る「肌ぬか」から生まれた肥料。有機質100%で成分バランスに優れ、土中の微生物を活性化し肥沃な土を作ります。

※4 **遺伝子組換え**：収穫量を増やし、病気や害虫に強くするなどの目的のため、他の生物の遺伝子を組み込み、新しい性質を持つ農産物などを開発する技術(p.4~p.5参照)。

※5 **畜産業経営**：全国の酪農家約21,000戸が1戸当たり約70頭の乳牛を飼育し、肉用牛生産では69,600戸が1戸当たり約40頭を飼育しています。特に乳牛は牧草だけではカロリー不足となり、とうもろこしなど穀物中心の配合飼料で補います。年間コストの4割以上が飼料代で、しかも2013年度の配合飼料価格は、1年前と比べて17%も値上がりしています。参考：農林水産省「畜産統計」「農産物価指数」ほか



金芽米が手に入るから(一番こだわっている生協だと聞いたから)

かたしまゆみ 片所真由美さん



放射能検査をしっかりしているから…子どもに安心な物を食べさせたいから

吉田幸子さん ともあき 朋晃君親子



重いオムツを毎週届けてくれるから

鈴木夏美さん こはるちゃん(5カ月)親子



野菜や果物が新鮮でおいしいから

齋藤明子さん 佳樹君(小2)親子



おいしいから！特に野菜と果物が新鮮で…ファンです

佐々木朋子さん

## 東都生協の取り組みこそが、安全・安心の証

東都生協の誕生は1973年。安全・安心な食べ物を手に入れたいという消費者の切実な願いと、その願いを正しく受け止めた生産者と共に、大きく育ってきました。1996年には、あらためて東都生協の基本理念「産直・協同・民主 — いのちとくらしを守るために —」を制定し、2008年には「食の未来づくり運動」を提唱。次世代への食の安心の継承を目指して、事業と運動を進めてきました。今、組合員の願いや期待にどのように応えているのか、事業の根幹となる商品政策を検証しました。



## 遺伝子組換え食品(GMO)

世界でのGMO作付け面積は年々増加しています。その中で日本への主要輸出国、アメリカ合衆国(とうもろこし、大豆)、カナダ(菜種)、オーストラリア(綿)では、それぞれ日本が輸入するGMO比率は90%を超え、「Non-GMO」がますます入手しづらく、かつ価格も高騰しています。

東都生協では2009年に「遺伝子組換え作物・食品に対する考え方と基本姿勢」を出し、「新たな技術開発や発展は否定しないが、長期的に予見できない影響が発生する可能性が否定できない。消費者の不安が払拭されるまで、情報収集に努めながら注視していく」としています。そのため商品案内での表示(※3)を継続しています。

- ※3
- 組換え不使用** 遺伝子組換え原料は、一切使用していない
  - 主組換え不分別** 遺伝子組換え不分別の主原料を使用
  - 微量組換え不分別** 遺伝子組換え不分別の原料を微量使用

## 残留放射能検査

1986年に起きたチェルノブイリ原発事故をきっかけに、東都生協では1988年にゲルマニウム半導体核種分析器を導入し、自主的なモニタリング検査を続けてきました。現在、農産物や加工食品の残留放射能検査を、ゲルマニウム半導体核種分析器(検出限界値1Bq/kg程度)1台、ヨウ化ナトリウムガンマ線スペクトロメーター(検出限界値10Bq/kg程度)2台で行い、検査結果はホームページ(毎週更新)やチラシ(隔週発行)で報告しています。

福島第一原発の事故直後は、残留放射能の暫定基準値を超えた農産物がありました。しかし、その後は各産地での取り組みもあり、基準を超えることはありません。特に(株)ジェイラップ(※4)では機械で田の土壌を反転させたり、果樹の樹皮を剥くなどの対応が早くから実施されていました。その他、JAみどりのは行政の費用で田畑にカリウムを入れ、作物へのセシウム移行を防ぐ取り組みをしました。

※4株ジェイラップ：つくる人と食べる人をつなぐ農業集団。「自然の摂理の中で、自然の力と作物の生命力を互いに最大限活用しながら、環境を守り最も安全に、確かな技術と愛情を持って…」という基本理念のもと、作物を栽培しています。同社のブランド名は「でんでん倶楽部」。



ガンマ線スペクトロメーター



ゲルマニウム半導体核種分析器

## 農薬

農薬は、農作物を病害虫・雑草などから保護し、農業生産の安定化や生産物の品質向上、農作業の省力化を図るための資材です。一方、使い方を間違えると生物や環境に影響を与えるため、農薬使用には安全確保と環境保護のために、一定の基準があり、使用方法が定められています。

東都生協では2004年に、危険性が高いと判断した20原体を管理農薬としました。今では管理農薬運用のために、代替技術や登録農薬の情報発信・情報交流、農薬をめぐる新たな規制やリスク情報の変化に対して迅速に対応しています。また、農薬残留についても定期的に商品を抜き取って検査し、安全性を確認しています。ちなみに、残留農薬(※1)の基準値を超えた農産物は出荷をストップして、セットセンターからその日の内に撤去し、同時に情報を組合員に公表しています。

以前は、化学合成農薬や化学肥料の散布回数を商品案内に記載していましたが、現在は散布回数よりも原体(成分)数で測定し、東都生協の自主基準「東都みのり・東都わかば・東都めばえ・産直」で運用しています(基準を作った当初は慣行栽培(※2)に戻ると誤解をされることもありましたが)。さらに、今は産地から「春・夏」「秋・冬」に自主基準申請書と栽培計画書を提出してもらい、安全・品質管理部で確認し、作型ごとに自主基準を確認するという作業を徹底しています。

「無無」は、産地の努力を応援する東都生協の取り組みです。有機JASの認定を得るには、化学合成農薬や化学肥料を3年間未使用で栽培し、認定料や更新料が掛かります。通常、殺菌剤や殺虫剤を法律に基づいて使用しても次の作には残留しないので、特定の作だけ化学農薬や化学肥料を使わずに栽培した農産物と有機JAS農産物を合わせて「東都みのり」として紹介しています。

- ※1残留農薬：農産物を中心に商品全般を食品衛生法の残留基準値に照らし合わせ、検出レベルによって3つの区分(1.検査結果を記録する、2.取引先に結果を通知し調査を依頼し調査結果を記録する、3.重大商品事故とする)に分類し即座に対応。  
 ※2慣行栽培：一般的な栽培方法で、都道府県ごとに化学合成農薬や化学肥料の使用基準があります。

### 農産物の栽培区分表示

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

産直

産直

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

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

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

# 東都生協のこだわり、それが組合員に選ばれてきた

## 食の未来のために、東都生協が一貫して守っていること

東都生協では「商品の考え方・基準」を基に商品づくりをしています。全ての商品について、生産からお届けまでの履歴が分かるので、問題があった時でも迅速に対応することができます。安全・安心への願いに応えることが、商品政策の基本です。

### 安全・安心の取り組み

東都生協には、全ての食品に設計図となる「商品仕様書(商品ガイド)」があります。原材料やその由来、製造法、青果物には使用する可能性のある農薬の品名、使用上限回数などを細かく記載。約束を守られた物だけを組合員に届ける仕組みです。商品開発から供給まで随時検査・点検を行い、工場や産地の管理なども徹底しています。これら一連の管理・検査は安全・品質管理部が担当し、お届け後に商品に問題があった場合にも対応します。

### 食品添加物

東都生協は「不必要な添加物は一切使用しない」という原則に基づき、商品選定・開発をしています。食品添加物についてもこの方針に沿っています。

東都生協では、不使用添加物を設定しています。また、不必要だったり、使用しなくても別の技術で解決できる場合は、食品添加物には頼りません。使用する場合は、仕様書で使用内容(使用目的・使用量)を把握し、最小限にとどめています。

安全性が確認されても「できるだけ使用しない」、あるいは使用する場合でも「使用量は可能な限り少なくする」ようにしています。この考えは、グルタミン酸ナトリウムにも適用。現在では、ギフト商品、地域振興商品、季節・歳時・催事商品、介護食などの一部に使用を限定し、当該商品には商品案内に「アミノ酸等使用」と表示しています。

さらに、東都生協のハム・ウインナーなどの加工肉は、全て発色剤を一切使わない「無塩せき」で、保存料も使用していないので子どもにも安心です。

### 商品開発の歴史

東都生協では、組合員が必要とする物を取引先と作ってきた歴史があります。しょうゆ、ソース、消泡剤不使用の豆腐など、安全・安心な商品を、組合員が主体となって一品一品増やしてきました。

現在は、より幅広い層の組合員が参加できるように形を変え、9つの各地域から選任された組合員が委員となる「商品委員会」が新商品を確認し、新商品おしゃべり会、産地・メーカー視察訪問、商品モニター、ひとこえ生協などの商品活動も取りまとめています。今年度はアレルギーに関する学習会なども行い、商品活動を推進していきます。

組合員

理事会

商品委員会

組合員の声に応える商品事業を推進するために、商品活動全体を取りまとめる。商品事業が組合員の声に応え、基本方針や政策に沿って行われているかを評価・提言。地域の商品活動を推進。食物アレルギーについて正しく学べる学習会なども開催。

食の安全・安心推進活動

安全・安心を確かめる産地・メーカー視察

新商品おしゃべり会

デビュー前の商品を試食し評価

商品モニター

商品を試食し商品づくりにつなげる

ひとこえ生協

商品についての要望や意見を出す

おすすめコメント

インターネットや用紙でコメントを伝える



今月の  
おすすめ

## 千葉のこめ豚

日本のお米で育てたおいしい豚は、日本の農・畜産業も支えています。

# コクはたっぷり、脂はあっさり。

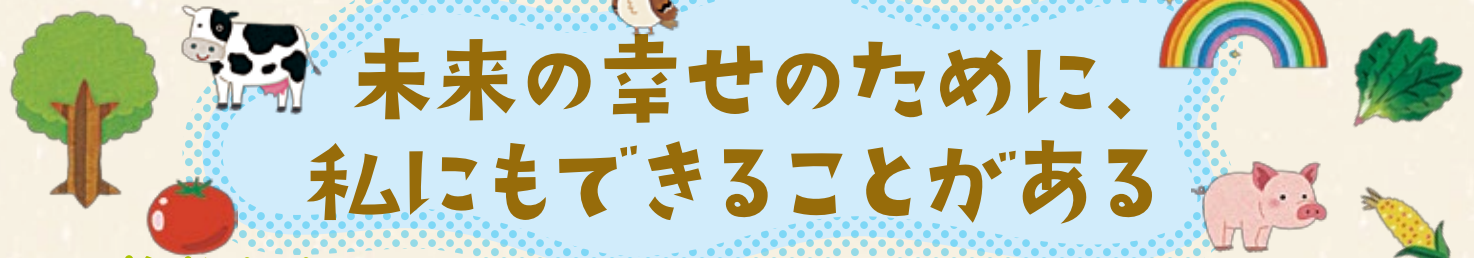


飼料用米の生産と利用のメリット  
飼料用米を作ることは、①休耕田や耕作放棄地の有効活用②飼料用穀物の自給率向上③稲作農家と畜産農家との耕畜連携による循環型農業一を可能にします。  
日本の畜産物の飼料自給率は26%。特にトウモロコシを中心とする穀類は12%しかありません。(農林水産省「食料需給表」(2012年度))  
東都生協では国内農業の維持・発展のため、飼料用米を活用した畜産品の普及を進め、水田の維持や飼料自給率の向上につなげようと取り組んでいます。「千葉のこめ豚」産地では、生産者の高齢化などで遊休農地が多かったのですが、現在では飼料用米田んぼへの再生が広がっています。

飼料用米だけ与えるの？  
「千葉のこめ豚」では、輸入トウモロコシに代えて国産の飼料用米(玄米)を10%配合しています。飼料用米の他には、トウモロコシ、マインロ、キャッサバ、大麦を中心とした配合飼料で育てています。成長ホルモン剤は投与していません。

こめ豚とは  
その名の通り「米を食べた豚」のことです。豚は生まれてから約180日、体重110kgになると出荷されます。「千葉のこめ豚」は出荷前の約2カ月間、国内で取れた飼料用米(玄米を粉碎)を配合した飼料を与えています。この時期に与える飼料は、成長と栄養バランスの他、脂のうまみや肉の質を左右する重要な役割を持っていますが、お米は栄養価が高く、豚もよく食べるので元気に成長します。また、餌に飼料用米を配合することで、肉にはきめ細かく脂がのり、やわらかな食味になり、肉色が若干白っぽくなります。

あなたが東都生協を選んだ理由はなんですか？



# 未来の幸せのために、私にもできることがある

## 子どもたちのため、安全・安心な食べ物を求め続ける

安全で安心な食べ物を手に入れるため、設立以来取り組む「産地直結」。生産者と消費者が直接結びつけば、安全・安心な食べ物が手に入り、人や環境に優しい仕組みづくりにも取り組めます。未来を見据えた活動を進めています。

### 土づくりと地域総合産直

健全で豊かな土で育った作物は健康で強い生命力を持っています。さらに土が健康であれば、農薬散布回数の削減、異常気象下での収量減を食い止めることもできます。つまり、良質な土地で作られた農産物は「安全」「安心」、そして「おいしい」のです。

このような生産者にも消費者にも有益な健全な土づくりを、東都生協は産地と協力して「土づくり運動」として取り組んでいます。また、一部の生産者(点)だけでなく、地域によっては農業全体(面)を活性化させ、地域全体での産直を目指しています。

さらに、「農業・自然環境・人々の暮らしの3つが互いに支え合いながら、安全で質の高い農作物をこの地球上で持続的に生産していきたい」という思いから、東都生協は2001年、「土づくり宣言21 エコプラン」を提唱しました。

### 食の未来づくり運動

2008年、東都生協は生産と消費をつなぎ、環境に配慮した持続可能な農業を進めるために食の未来づくり運動を提起。3つの行動目標、「食料自給率の向上」「日本の農業を元気に」「持続可能な社会に向けて」を掲げて行動しています。

生産者と消費者がつながることで、生産者は安心して作り続けることができ、消費者は安心して食べ続けることができます。しかし現在、食への不安はますます大きくなっています。だからこそ、自分たちの暮らしを見直し、日本の農業を元気にするために、農の現場を知り、積極的に関わる必要があります。それぞれが行動目標を意識して、活動していきましょう！(取り組みは、毎号本誌p.14に掲載していますので、ご覧ください。)



きたあたり、栗のようでおいしかったです。ただふかしたのですが、一口食べると「ホワッ」とした感動が広がり、ついついもう一つと味を付ける前になくなってしまうのが、坂下さんの野菜です。「皮ごと丸ごと」楽しみにしています。  
有機じゆんも(北あかり):JAやさと・坂下定雄さん

残留放射能自主検査の報告が届くたびに、ご苦労さまと安心し、感謝しています。一つ一つ検査するのは、とても手間が掛かるのではないのでしょうか。

ひとこえ生協に寄せられた感想  
東都生協の野菜は、本当においしいです。新鮮さが違います。これからはスーパーではなく、東都生協の野菜を購入します。

### 組合員の声で作る

青果物に入っている「生産者カード」をご存知ですか？感想を書いて供給時に提出すると生産者に届きます。また、「ひとこえ生協」などで意見を出すこともできます。一人ひとりの声が、より良い商品づくりや、生産者への応援につながります。

「生産者カード」に寄せられた感想

甘さと酸っぱさが両方あり、濃厚な味がとてもおいしいです。トゲがあることや、いろいろ手間をかけて育ててくださったことをカードで知りました。感謝していただきます。  
瀬戸香(西宇和果実出荷組合)

2月3日企画で、日本ほうれん草として在来種のものがあり、喜んでいました。とてもおいしいです。昔はみんなこの味を食べていたんだなあ、あらためて思いました。栽培が大変そうですね。他の野菜にもチャレンジしていただけたらうれしいです。

日本の食料自給率(カロリーベース)は、ここ数年39%と横ばいですが、日本の食卓は輸入に大きく依存しています。「食の未来を考えた時、やはり日本の気候風土に合った国産品を食べるといふ基本に立ち返ることが重要ではないでしょうか。」  
東都生協が追求する「国産」産地直結「おいしさ」「安全・安心」へのこだわりは、組合員の願いや期待そのものです。国産応援を進めていけば食が抱えるさまざまな問題の多くは解決していくはずです。  
人にも環境にも優しい農業を進めるには、組合員がもっと生産現場を理解し、生産者とのつながりをより強固なものにしていく必要があります。  
東都生協はその架け橋として、命の源となる食の安心を次世代へつないでいくため、東都生協を選んだ組合員の期待に添えていきます。産直と国産応援を進め、安心でおいしい豊かな食卓を大切に守っていきましょう。まずは、生産者カードに応援メッセージを書いて、一歩を踏み出してみませんか。

まとめ



# 「千葉のこめ豚」メニューで夏をパワフルに乗り切って!

国産の良いものを食べてほしい、おいしいものを届けたい...そんな生産者の思いがいっぱい詰まった「千葉のこめ豚」。夏の食卓にもぜひどうぞ。

アテンション・プリーズ!!

千葉のこめ豚は好きですか。皆さんはどんなメニューを作られますか。

p.13のバズルの答えに添えてお送りください♥

## 「千葉のこめ豚」加工食品もよろしく



## 「千葉のこめ豚」の産地のこと



千葉のこめ豚ロース  
西京味噌焼き2枚190g

夕食の定番、人気の商品です。「みそはすぐ焦げるのに肉に火が通らない」という経験を基に、2枚の肉でみそをはさみ、片面だけにみそが付くよう商品開発。みそのない面から焼き始め、その後肉を裏返すと焦がさずおいしく焼けます。



千葉のこめ豚肩ロース  
一口ステーキ(オニオン)200g

厚切りの肩ロース肉を筋切りして柔らかい食感にし、豚肉によく合う焼肉のたれで味付けしました。味の決め手は、トッピングしてあるフライドオニオンミンスです。

味付け肉はすぐに準備ができて便利! レタスで巻いたり野菜を添えて栄養バランスもUP!

※この他「千葉のこめ豚ロース味付しょうが焼」「千葉のこめ豚ロースステーキ(ガーリック味)」「千葉のこめ豚味付スベアリップ焼肉用」「千葉のこめ豚厚切りやわらか焼肉」もご利用ください。

千葉のこめ豚の生産者は、銜東海ファーム(千葉県旭市)と銜ヒギー(千葉県香取郡東庄町)の2農場。両農場とも周辺平均気温は15度と温暖で、豚にも住みやすくストレスのない環境です。ただ、豚は病気に弱く、ちよつとした病気が命取りになるので、防疫対策をしっかりと行っています。豚を移動・出荷する際は豚舎を丸ごと空にして徹底的に洗浄・消毒・乾燥し、一定の空舎期間後に新たな豚を導入するという方法で、病気のリスクを低減、万一病気に感染しても他への拡大を未然に防いでいます。昨今の飼料価格高騰や家畜感染症「PED」(豚流行性下痢)の発生など養豚農家にとっては厳しい環境ですが、「国産のもの食べてほしい、おいしいものを届けたい」という強い思いが生産者を支えています。

これからも安心・安全でおいしい豚肉をお届けできるよう、日々衛生管理にこだわった農場で豚と付き合い、見守っていきます!

東海ファーム  
高木敏行さん



田植え後



開墾中



飼料用米



飼料用米が入った配合飼料



「飼料用米栽培産直交流会」も開催



夏休みもスタミナたっぷり!  
プレート盛りでらくちんランチ  
こめ豚は日本の農業を支えます!

### 【材料(2人前)】

「千葉のこめ豚小間切」または「千葉のこめ豚バラスライス」..... 200g  
玉ねぎ..... 1/2個    ご飯..... 適量  
匠選温泉たまご..... 2個    サラダ油..... 適量

### A 合わせ調味料

しょうゆ..... 大さじ2  
酒..... 大さじ1  
みりん..... 大さじ1  
おろししょうが..... 大さじ1/2

### B 野菜

冷凍かぼちゃ (レンジで温める)..... 4切  
トマト..... 1/2個  
レタス..... 適宜

### 【作り方】

1. 熱したフライパンにサラダ油を入れ、冷蔵庫で解凍した肉と玉ねぎを炒める
2. 1に火が通ったら、Aの合わせ調味料を加えて味付けをする
3. プレートにBの野菜とご飯、2を盛り付け、最後に温泉卵をトッピングして出来上がり

たくさん食べてね



千葉のこめ豚は、出荷前の60日間で一頭当たり18kgの米を消費しています。東都生協の組合員が年間1,200頭のこめ豚を利用した場合、21,600kg(田んぼ3.6ha)分の飼料用米が消費される計算になります。つまり、こめ豚の利用は、稲作農家、養豚農家、消費者一体となって日本の農業を守ること、食料自給率の向上につながるのです。



## 千葉のこめ豚商品

- 千葉のこめ豚ヒレブロック200g 7月1回にご案内(新規格)隔月企画
- 千葉のこめ豚バラスライス200g 7月3回にご案内(新規格)隔月企画



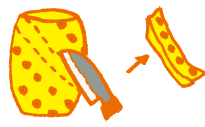
- 千葉のこめ豚小間切(バラ凍結)400g 月1回企画
- 千葉のこめ豚挽肉(バラ凍結)300g 月1回企画

使いやすい  
バラ凍結も  
あります

- 1 底の部分を切り落とします。
- 2 あとは手でちぎって食べるだけ。大きなくちもこの粒を一つ一つ取る感じです。
- 3 残った芯も食べられます。

### ポゴール

※皮を薄くはぐように切り落とすと、表面にほつぽつと茶色の皮が残ります。よく見ると、斜めに列になっていてますので、この部分をさらに切り落とすと、らせん状に筋のついたパイナップルになります。皮の近くは味が多いため、皮を残しつつ、口に残る皮も取り除くことができます。



## パイナップルの食べ方

### ポゴール



手でちぎっても食べられます。ポゴール種は安定して栽培できるため、生産量が増えています。葉がギザギザなのが特徴です。

### ピーチパイナップル



桃のような白い果肉と、ほのかな桃のような香りがします。

## 取り扱い パイナップルの種類

## 東都生協とパイナップル

東都生協では25年前からパイナップルの取り扱いは開始。当時は日本生協連が沖縄産パイナップルを一括仕入れし、大阪港から東西の生協にトラック輸送するという時間がかかっていた。また当初、沖縄産パイナップルは加工用でした。それが生食でもおいしかったため、生食用としての取引が始まりました。当時は温度管理など輸送条件を整えるのは大変でしたが、現在は品種改良が進んで日本全国に生食が広がっていますが、実は東都生協は生食の先駆者だったというわけです。

パイナップルは沖縄全土で取れるわけではなく、石垣島、西表島、沖縄本島の一部でしか栽培されていません。中でも石垣島地方は本島より南にあり気温が高いため、より良質なものがたくさん収穫できます。東都生協のパイナップルは、この石垣島産です。パイナップルは2〜3割の色付けて出荷されています。沖縄のパイナップルは輸入物と比べ熱度が高く追熟はしませんので、早めにお召し上がりください。ところで、パイナップルは植え付けから収穫まで約2年もかかることをご存知ですか? 台風などの自然災害を乗り越えるため、生産者は大変な努力をかけ、努力をしています。さらに園地には猛毒のハブなども生息しているため、半袖では絶対入れないそうです。石垣島からは船で運ばれますが、台風が来ると届けられない事態にもなるそうです。



生産者の平良たま子さん

もう1つ  
おすすめ





# MOGMOG ニュース

2015年 7・8月号

## 商品委員会主催 放射能学習会〜国産水産物について〜

3月4日、商品委員会主催の放射能学習会を東京都消費生活総合センターで開催。講師には水産庁 漁政部加工流通課・課長補佐の岡野正明氏を招き、水産物の放射性物質調査について講演をしていただきました。



主な内容は、福島島の原発事故から4年経て、食品をめぐる環境はどうなっているかということ。特に、国産水産物などの放射性物質の調査結果や、安全性確保のための取り組みについて学びました。

参加者は幅広い年齢層で小さいお子さん連れの人も多く、それぞれに深い関心を持って参加していることがうかがえました。今回の講演で水産物の放射性セシウムについては理解できたものの、参加者皆さんの不安が全て解消されたということではなかったようです。アンケートでは「放射能学習会は今後も定期的に開催してほしい」「日本海を含め全国レベルの話も聞きたい」

## 有機農法で育てたブドウから最高品質のワインが生まれる…



4月17日、大泉東ブロックは、メルミエールを訪問。ヨーロッパ式垣根栽培の畑と日本式のブドウ畑を見学しました。2004年から自然農法を取り入れて栽培していますが、日中の気温は高くても、夜は25度以下になることでブドウの色のノリや糖度が上がるため、昨今の温暖化は深刻な問題なのだそう。ワインセラーの見学では、花崗岩を積み上げて作った国産緑有文化財の石蔵に見入り、ワインの試飲ではその深い味と香りに舌鼓。参加者からは「ブドウの実のなる前の畑に感動！」「素晴らしい歴史のあるワイン蔵が見られて良かった」「この声で寄せられました。本物のワインを作るために本物のブドウを育てる：最高品質へのこだわりと理念が受け継がれている。メーカーに感慨を覚える訪問となりました。」

## 輸入飼料に頼らず、大切に牛を育てる姿勢に感動！



水元金町ブロックは4月25日、「千葉北部酪農協」に行こう。高秀牧場さん訪問交流会を開催。牛舎で牧場主・高橋さんから「現在は輸入飼料75%、国産飼料25%の割合だが、この割合を逆転させるべく、自分の農場で牧草や米、トウモロコシまで栽培、寝る間も惜しんで努力している」と聞き、とても感動しました。餌には栄養豊富な米わら、酒かす、醤油かす、ビールの搾りかすも入れ、量は一頭ずつ計算して与えるなど厳しく管理。また牛の糞は堆肥として、尿は田んぼの肥料として無駄なく利用されています。

「国産100%を目指す酪農家に会え、とても心強く思った」「口にするものへの関心がより一層高まった」など参加者の感想は冊子にまとめ、高秀牧場さんへ贈る予定です。輸入飼料に頼らない酪農家の姿に、八千代牛乳の素晴らしさを感じました。一日でした。

## トイレトペーパーができるまで30時間！〜古紙再生の現場見学〜



第8地域委員会は4月29日、東都生協PB「もも」商品工場見学「古紙再生学習のため、丸富製紙(株)沼津工場を訪問。ここでは牛乳パックなどの古紙からトイレトペーパーを一日65万個作っています。30〜40年前に牛乳パック回収ルートが確立に貢献した同社ですが、最近の古紙回収率は減少傾向にあり、再生する際の配合率を守れなくなってきたそうです。

工場内の直径2mもある原紙ロール、プリント版、トイレトペーパーが作られる様子に、参加した子どもたちも興味津々。紙粉が舞い、大きな機械音の中で作業する姿を見て大変な現場であること、古紙再生には多くの工程が必要なことも確認できました。参加者からは「リサイクルの現場は初めて。資源回収の大切さをあらためて感じた。皆さんに呼び掛けたい」との声がありました。

## 料理作りから広がる新たな仲間の輪



4月17日、大井町きゅりあん調理室で第2地域サポーター&総代の交流会を開催。総勢22人で「三州三河みりん」を使用した鶏肉のソテーみりんバルサミコソース、ライスサラダ、MIRINパンナコッタを調理。出来上がった料理をいただきながら交流をしました。どの料理も美味！特に「コクがあり、しつこくない三

州三河みりんの甘味が洋風デザートに最適」と、パンナコッタが好評でした。交流会では、東都生協のことから各人の住んでいる地域のことまでいろいろと話が弾み、新しい仲間ができたり、総代に興味を持った人もいて、活動の幅を広げるきっかけになったよう…。皆さんから、楽しかった、また企画してほしいとの声が上がっていました。



## 2015年度 商品づくり活動が始動

### 商品委員会ガイダンス

2015年度も組合員による「新商品おしゃべり会」、組合員・組合員理事・職員で構成する「商品委員会」がスタート。4月24日、商品活動に関わる組合員・地域コーディネーター・組合員理事を対象に「商品委員会ガイダンス」がさんばんすきセンターで行われました。

まず、商品部の福田部長が「東都生協の商品政策」「組合員のくらしの変化に対応した商品の考え方・取り扱い基準」を資料に沿って説明。「東都ナチュラル」で有機牛乳を取り扱う経緯の話では、「従来のHSTT(高温短時間殺菌)と有機牛乳のUHT(超高温短時間殺菌)との違いは？」など活発に質疑応答が行われました。

次に安全・品質管理部の新喜久夫部長が「食品衛生の基礎知識(食の安全に関する近年の出来事や食料自給率、輸入食品の安全性、食品添加物、食中毒、寄生虫、異物混入など)」を説明しました。中でも「農薬を使わない」と収量は3割減になる「魚介類の寄生虫は加熱・冷凍」



活発に質疑応答が行われました

で死滅する。東都生協の魚介類は冷凍なので安全」というお話が印象的でした。「良い商品を取り扱っているのだから、自信を持ってすすめてほしい」という結びの言葉にも納得でした。



商品ガイダンス資料

参加者からは「子どもがいるので商品をよく知りたかった。試食もできて大変勉強になった」「新商品おしゃべり会に登録したことで、東都生協の考え方や基準・検査体制・食品衛生の知識と幅広く学習できた」と好評。一人でも多くの組合員が活動に参加し商品を知る機会は、これからも必要と実感しました。



安全・品質管理部 新谷部長





A~Eの順に並べてできる言葉は。

ヒント：頭がキーンと痛くなる人も!?

1		5	6	E
2	C			
			A	7
	4			
3	B			D

タテのカギ

- 1 裏声の反対
- 4 ○○性、○○覚、実○○
- 5 小学校の主要4教科の1つ。○○○○○見学
- 6 酒などの深みのある濃厚なつまみ
- 7 天然資源の一つ。これの価格変動で日本経済も左右される

ヨコのカギ

- 2 神仏から授けられるという「恵み」「利福」の丁寧語
- 3 ゴールドでできた貨幣
- 4 購入し、ストックしておくこと
- 5 筋肉・皮下組織などが凝って固まったりすること、またその部位

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。

はがきを書いて送ってね。

- 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
- 干葉のこめ豚で作る、好きなメニューはなんですか?
- 「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
- 特集やその他の記事へのコメントや感想、イラストなど、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。

6月号の答えは「コロモガエ」だよ! 締め切りは7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4階「MOGMOG」係

Q「ハケ岳ブレンヨーグルト」をよく注文しますが、乳牛の飼育履歴や、どんな餌を食べているかを知りたいです。

A「東都生協では組合員からの注文後に各産直産地に出荷数を依頼するため、いわゆる余剰」「売れ残り」は発生しにくい仕組みです。余剰となった場合は組合員を増やす仲間づくりの試作品として使用し、また入荷後の点検で傷みなどが認められた野菜は堆肥処理会社が日々回収堆肥原料に活用しています。産地とは過去の注文実績などから作付け計画を話し合い、極端な余剰が発生しないようにしていますが、天候の影響により生育遅延など計画とずれが発生したり収穫時期が重なるなど、大幅に余剰品が出てしまうこともあります。その場合は「グリーン・サポート」「みのりサポート」などで組合員に協力いただき、産地でも余剰野菜を廃棄させないように努力しています。

Q「1人でも多くの生産者が「東都みのり」野菜果物を育てることができる指導をお願いします。」

A「東都みのり」は「有機JAS」の認証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された産直農産物ですが、有機JAS制度による認証を受けるには多額の費用がかかるため、東都生協は小規模農家応援の意味から、自主基準として「東都みのり」を設定し、無農薬農産物は東都生協が栽培内容を確認することで生産者の費用負担を軽減しています。東都生協・生産者が共に食の未来を考え、持続可能な農業を目指す中で到達した一つの答えが「東都みのり」です。食べる人、作る人、未来を託されている人それぞれに「こころ」を届けることを願っています。皆さんの知恵と努力と時間をかけて栽培していきます。例えば、JAやさくらでは有機農業の新規就農者を毎年受け入れ、研修期間後独立した生産者の農産物は「登録皮ごこ丸ごとやさこの有機野菜セット」や「東都みのり定番野菜」に出荷しています。新規就農の後押しなどを通じ、今後「東都みのり」産地生産者を応援していきます。

Q「売れ残った野菜はどのように処理していますか。ごみへの取り組みを聞きたいです。」

A「東都生協では組合員からの注文後に各産直産地に出荷数を依頼するため、いわゆる余剰」「売れ残り」は発生しにくい仕組みです。余剰となった場合は組合員を増やす仲間づくりの試作品として使用し、また入荷後の点検で傷みなどが認められた野菜は堆肥処理会社が日々回収堆肥原料に活用しています。産地とは過去の注文実績などから作付け計画を話し合い、極端な余剰が発生しないようにしていますが、天候の影響により生育遅延など計画とずれが発生したり収穫時期が重なるなど、大幅に余剰品が出てしまうこともあります。その場合は「グリーン・サポート」「みのりサポート」などで組合員に協力いただき、産地でも余剰野菜を廃棄させないように努力しています。



「ひとこえ生協」に寄せられた質問にお答えします!

Q「あまのり」や「あまのり」など、赤いワインをよく注文します。味について市販品のよさに甘さや渋さの5段階くらいで表示してほしいです。もっと購入しやすいかなの、お願いします。

A「ご意見ありがとうございます。商品案内の表示については、原材料、特定の原材料、添加物味のタイプ、メーカー名など実にご覧いただけます。ご希望の表示が寄せられています。しかし「文字が小さくて読みづらい」という声も少なからずあり、全てにお応えすることは難しく、またそれぞれ組合員の事情や考え方があって優先順位も付けづらいと考えています。今回の指摘により、5段階表示とまではいかないものの、フルボディ、ミニボディ、ハイボディ、甘口、辛口の記載を検討しています。準備が整い次第、変更していきます。

Q「玄米パン」を毎回のように入りに購入しています。あん入りの賞味期間も35日ですが保存料が使われているのですか。

A「玄米パン(あん入り)」の材料は、つぶあん、小麦粉(国産)、黒糖、玄米粉(国産)、シロートニング(パーム油、パン酵母、水飴、よもぎ、食塩)、玄米パンの方は小麦粉(国産)、黒糖、玄米粉(国産)、シロートニング(パーム油、パン酵母、水飴、よもぎ、食塩)です。いずれも保存料などの添加物は使用していません。工場の衛生管理の他、品質保持の「脱酸素剤」をパンと一緒に包材に封入することで、35日の賞味期間が可能になります。玄米パンに封入している脱酸素剤は、アルキルによる微生物の静菌機能と脱酸素剤の菌繁殖抑制機能を併せもち、カビ発生や油脂の変質などを防止することができ、食品包装に広く利用されています。開封後は効果がなくなりますので、お早めにお召し上がりください。

Q「コナツオイルを企画してほしい。」

A「バージンコナツオイル」という商品が、常温食品のページに7月1日より新登場し、次回は7月5日、8月1日で連続企画しますので、ぜひお試しください。

Q「東都酸系漂白剤詰め替えタイプ」の袋のジッパーが閉まりにくい上、他の部分に少し力を入れただけで開いてしまつてしまう。

A「本商品のジッパー部分については過去にもご意見があり、パッケージメーカーと軽微な力でも容易に閉じることができるよう改良しました。その後「締めにくい」という声はなくなり、またが、今回のご意見をきっかけにジッパー部分のさらなる改良などについてあらためて検討します。

Q「乳牛は、長野県と山梨県にまたがるハケ岳周辺の酪農家平成27年3月30日現在約40戸で飼育、2歳から3〜4回妊娠出産し、6〜7歳までの間搾乳されます。餌は、産地の牧草・大豆がすの他、トウモロコシ、マメ科・ネ科の干草などを給餌しています。」

A「乳牛は、長野県と山梨県にまたがるハケ岳周辺の酪農家平成27年3月30日現在約40戸で飼育、2歳から3〜4回妊娠出産し、6〜7歳までの間搾乳されます。餌は、産地の牧草・大豆がすの他、トウモロコシ、マメ科・ネ科の干草などを給餌しています。」



しょうゆ、「こいくち」「うすくち」使い分けしていますか?

- 「こいくち」は、ふきのきやらぶき、煮物、かぶと煮に、うすくちは、お吸い物やたけのこの煮物に使います。 足立区 小林桃江
- 「こいくち」は、煮物、照り焼き、肉料理、ドレッシングに、うすくちは、いり卵、トッピング野菜の味付け、凍り豆腐の含め煮などに使います。 練馬区 高橋牧子
- 「こいくち」は、味をしっかりとつけたい物に、うすくちは野菜や素材の色を生かしたい時に使います。 杉並区 村上富久子
- 「こいくち」は、煮物、野菜の色をきれいに仕上げたいときに、うすくちしょうゆを使います。 足立区 小松なおみ
- 「こいくち」は、煮物、かぶと煮に、うすくちは、お吸い物やたけのこの煮物に使います。 足立区 小林桃江
- 「こいくち」は、煮物、照り焼き、肉料理、ドレッシングに、うすくちは、いり卵、トッピング野菜の味付け、凍り豆腐の含め煮などに使います。 練馬区 高橋牧子
- 「こいくち」は、味をしっかりとつけたい物に、うすくちは野菜や素材の色を生かしたい時に使います。 杉並区 村上富久子

- 生きる上で食は大事です。とにかく高齢のため、欲しい食材などを出掛けずに届けていただけることが一番うれしいです。 府中市 深澤京子
- なるべくごみの出ない生活をするのはもちろんですが、お菓子などのプラスチック製の包材やポリ袋のごみを集めることはできないものかいつも考えています。紙袋や包装紙は再利用しています。 町田市 角田聖子
- 私は東都生協の豆腐、納豆、油揚げなどが大好きです。スーパーマーケットの商品にはない食感があり、毎週購入しています。 足立区 大木栄子
- 「MOGMOG」を初めて知りました。良い情報が載っていて、これから毎回読みたいです。 稲城市 城所澄子
- 使用したコーヒーの粉や米のとぎ汁は、庭に植えている植物などの根元にまきます。プラスチック製の包材などはカットしたり、小さくしてごみに出します。 川崎市 佐藤佐和子
- エアコンの温度設定を、冷房は28度、暖房は20度に設定しています。 足立区 守屋優斗(高1)
- 私にできることは、買い物に行くとき、エコバッグを持っていくことです。 町田市 前田さくら(小5)
- 食の未来づくり運動は、今とても関心があります。何よりも自給率向上が必要な時だと思います。農業できちんと生活ができるレベルにするために、みんなで力を合わせたものですね。 日野市 佐藤晃
- 未来の子どもたちに「食育」を! 立川市 小野美枝子



# 第41回 通常総代会を開催しました

## 《6月11日(木)、ヒルトン東京(新宿区)にて》

総代会は、決算や1年間の活動など重要事項を決める東都生協最高の意思決定機関です。23万組合員を代表する総代が、昨年12月から3回にわたる総代会議を経て当日に臨みました。

総代総数594人中、書面、代理人による出席を含めて581人が出席する中、理事会より2014年度のまとめと2015年度の活動計画、定款・規約改正などを提案。続いて11人の総代が発言し、活発な審議の結果、全議案が可決決定しました。役員選挙では、役員候補者が定数内のため、役員選挙規約に基づき全員が当選しました。

経営改革計画の最終年度となる2015年度は、組合員活動と連携した仲間づくりと利用の定着を進めていくことを確認。新たな学びや人との出会いを通じて東都生協のファンを増やし、活動の活性化につなげていきます(詳細は9月号で紹介)。

議案	結果
第1号議案 2014年度活動・事業報告承認の件	過半数の賛成により可決
第2号議案 2015年度活動・事業計画承認の件	過半数の賛成により可決
第3号議案 定款の一部改正の件	3分の2以上の賛成により可決
第4号議案 規約の一部改正の件	過半数の賛成により可決
第5号議案 組合員除名の件	3分の2以上の賛成により可決
第6号議案 役員選挙の件	定数内のため候補者全員が当選
第7号議案 議案決議効力発生の件	過半数の賛成により可決

※第3号議案と第5号議案は出席総代の2/3以上、それ以外の議案は過半数の賛成で可決となります。



### 5月のわたしたち

2015年5月20日現在 ※[ ]内は前年比

組合員数	230,766人	[99.9%]
加入	2,932人	[98.7%]
脱退	2,103人	[88.9%]

---

総事業高	5,149,735千円	[99.4%]
共同購入事業	4,953,345千円	
弁当配食事業	14,022千円	
生活文化事業	59,383千円	
その他事業	122,985千円	

---

出資金	6,778,010千円	[99.2%]
一人あたりの出資金	29,478円	[99.7%]

### 戦後70年 つなげる平和への思い

#### 第12回 東都生協 平和のつどい

日時 8月21日(金)午後1時～午後4時

会場 東京ウイメンズプラザホール (渋谷駅、表参道駅利用)

コカリナどうたのコンサート  
第一人者黒坂黒太郎さんのコカリナと矢口周美さんの歌とオートハープで心癒されるひととき

### 監事会だより

2014年度下期も「内部統制システムの構築・運用状況」「理事の業務執行における法令等の遵守状況」を重点的に監査しました。監査は、理事会への出席(※)、総務人事教育部、商品部など本部系部門の実地調査、経理部の稟議書・経費支出記録・役員出張記録などの現物確認、4月には常勤理事からのヒアリングを行い、総代会前(5月)にはこれらの業務監査および決算書類の監査結果をまとめ、総代会へ提出する監査報告書を作成しました。

※理事会で議決権を持つのは理事ですが、法律は監事も理事会に出席し、必要があると認めるときは意見を述べなければならないと定めています。監事は、生協理事会が法令や経営判断の原則に則り適切に運営されているかを直接的に監視する義務を負っているのです。

### 私のエコアイデア

エアコンの使用を抑えるためには、まず室温を上げないこと。窓の外にすだれを吊るす、カーテンを開けて日中の日差しを避ける、などの工夫をしましょう。

---

### 編集後記

夏はお好きですか? それともニガテですか? 夏といえば、私はスイカを思い浮かべますが、スイカを食べるとき塩をかけますか? 私は…昔はかけたこともありますが、最近はかけないかな。では、トマトは 食べる時に何をかけますか? 塩? 酢? ドレッシング? マヨネーズ? オリーブオイル? はちみつ? ソース? 砂糖? …と書くと、「え〜!」となりますよね。でも、どれも「あり」らしいです。砂糖をかけた少し置くとか、これ、ペジスイツの走りかしら…。私の記憶にあるトマトは、夏の暑い日、田んぼを通り抜ける風を心地よく感じながらかぶりついた、あの味。今は東都生協の美味しいトマトをいただける幸せをかみしめながら、夏の暑さを乗り越えています。(H.H)

### ご協力ありがとうございました!

#### きょうされん第38次国会請願署名

きょうされん第38次国会請願署名は、組合員活動情報紙ウォ(第229、230号)で呼び掛け、2015年1月19日～3月27日に取り組みました。

5月28日には717人国会議員を訪問。東都生協組合員からの署名4,514筆を含む全国からの108万筆を超える署名を手渡しました。日本政府が批准した障害者権利条約と照らし合わせ、障害のある人が安心して地域生活を送ることができるよう、福祉に関わる法律制度を拡充するよう訴えました。

※きょうされん：障害のある人たちが地域社会の中で豊かに働きやすさを目指すことを目指して活動している全国団体。国・自治体への要求運動、研修会、販売事業などの活動を進めています。きょうされんと東都生協は、活動や事業の協同を進めています。

#### リサイクル洗びんセンター支援募金

リサイクル洗びんセンターは、リユースびん商品の利用と回収率の伸び悩みなどにより大変厳しい運営状況になっています。

皆さまから寄せられた2,144,800円もの支援募金は、作業所で使用する機械(全自動洗びん機など)の維持・管理や、新たな設備投資に活用される予定です(2013年度の募金は、施設の修繕・全自動洗びん機の軸受け交換などに活用されています)。

2014年度募金の贈呈式

## 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

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!

---

### 新世代チャレンジプロジェクト宣言から3年

3月14日、プロジェクトに挑戦する若手生産者を中心に組合員や職員が集まりました。東都生協の供給センターの職員と連携した「生産者の供給車両同乗体験」「産地での交流」などの取り組み報告と、2015年度の目標を語り合いました。

JAやさとの高桑正人さんと東都生協・庭野理事長による開会のあいさつの後、東都生協・野地事業本部長から2015年度の新世代チャレンジプロジェクト推進計画として、若手生産者を応援する商品企画などの新しい取り組みが報告されました。

続いて、「産地と供給センターとのコラボ企画からみえてくること」では、(農)房総食料センター・田山専務がコーディネーターとなり、山形南陽のんのん倶楽部の藤野宏平さん、奈良五條産直組合の益田吉仁さん、前足立センター長の齋藤良さん、世田谷センター供給担当(当時)の小杉勇太さんによるパネルディスカッションが行われました。

取り組み報告の後、会場からは率直な質問が出されました

後半のテーブル交流では、「東都生協産直の未来を語る」「新世代チャレンジプロジェクトに期待すること」のテーマで生産者・組合員・職員がそれぞれの考えを出し合いました。例えば、「組合員の皆さんが自己流で料理をされても、素材が生きない場合があるんです。おいしい食べ方を知って買い続けてもらわないと未来につながらない」という思いが生産者から語られました。これは三者がそれぞれの役割を果たして初めて実現します。

一つの場集まって、話し合うことはそれぞれの考えを知ることだけでなく、課題や問題点を解決へと導く力を生むためであり、東都生協はその中心的存在にならなければなりません。この思いは東都生協産直生産者団体協議会会長の広澤和善さん(JAやさと)と、東都生協・風間専務も閉会のあいさつで強く語られました。組合員が若手生産者を応援する場や、生産者と職員が連携するセンターとのコラボ企画など、これからの取り組みに生産者からも期待が寄せられています。

**私の宣言** 新世代チャレンジプロジェクトに関心を持ちましょう。商品案内で企画を見つけたら利用して応援しましょう。

### 食の安全お役立ち情報

## おしえて! 新谷さん

#### 食品表示法について考える

3月20日、「食品表示基準」が公布されました。これは、2013年に施行された「食品表示法」に基づく基準で、食品および事業者の分類に従って整理した上で、具体的な食品の区分や表示事項、表示方法などについて規定されており、一部を除き4月1日より施行されています。

今回は、現行制度からの主な変更点についてお話しします。

#### 現行制度からの主な変更点

- ①加工食品と生鮮食品の区分の統一、②製造所固有記号の使用に係るルールの改善(業務用食品を除く)、③アレルギー表示に係るルールの改善、④栄養成分表示の義務化、⑤栄養強調表示に係るルールの改善、⑥栄養機能食品に係るルールの変更、⑦原材料名表示に係るルールの改善、⑧販売の用に供する添加物の表示に係るルールの改善、⑨通知等に規定される表示ルールの一部を基準に規定、⑩表示レイアウトの改善、⑪経過措置期間

新ルールに基づく表示への移行の猶予期間は、食品表示基準の施行後、加工食品および添加物の全表示については5年、生鮮食品の表示については1年6カ月です。

また、新基準の公布に伴い、農林水産省はJAS法の新たな名称を「農林物資の規格化等に関する法律」と変更しました。

#### 今後の対応について

3月31日に消費者庁より「食品表示基準に係る通知」および「Q&A」が通知されました。両方を合計すると約1,000ページにも及ぶ膨大かつ多岐にわたる記載内容となっています。表示義務変更部分に加え、事業者の判断に委ねられている部分も多く盛り込まれており、どの表示方式を採用していくかについては、東都生協としての判断や解釈が必要となります。また、大手食品流通業者や日本生協連、他生協(連合会)が、今後どの表示方式を採用していくかについても気になる点です。

従って、完全施行まで5年間の猶予期間があることから、東都生協としても食品表示法への対応は慎重に行わなければならないと考えます。

※新たな「機能性表示制度」については別途お知らせします。

〈安全・品質管理部 部長 新谷喜久夫〉





(有)人と農・自然をつなぐ会

おめでとう  
ございます!

# 日本農業賞・優秀賞受賞

## —茶畑に集う、人と人との架け橋として—



第44回日本農業賞「食の架け橋の部」において、(有)人と農・自然をつなぐ会が優秀賞に輝きました。化学合成農薬・化学肥料を使わない茶栽培と農業者と消費者との「新しい連携」を築き、「未来への豊かな生き方・地域づくり」が評価されました。

### 優秀賞を受賞して

代表・杵塚敏明さん



表彰式に出席した杵塚さんと長女の歩さん

農薬無散布での茶生産39年。苦難の連続でしたが「私たちは正しかった…」と夫婦で話しています。これも東都生協さんとの33年のお付き合いと組合員の皆さんとの交流のおかげです。今回の受賞も「産地訪問」「お茶の入れ方教室」「お茶摘み交流会」など、食の安全・安心を追求した活動が評価されたのだと思います。今、3人の子どもたち、そして長女と長男のパートナーも後継者として仲間入りし、家族全員で働いています。孫たちも密かに三代目と期待しています。今後も「お茶を半分、百姓の心を半分ご賞味ください」のスローガンを大切に頑張ります。

### 日本農業賞

主催は全国農業協同組合中央会 (JA 全中)・都道府県農業協同組合中央会・NHK。意欲的に農業経営や技術の改善に取り組み、地域社会の発展に貢献している生産者や営農団体を表彰して広く紹介。東都生協の産直産地では、JA グリーン近江 (滋賀)が第36回日本農業賞「集団組織の部」特別賞を受賞しています。



## (有)人と農・自然をつなぐ会の挑戦は続きます



39年前、静岡県藤枝市の35戸の茶農家で立ち上げた「無農薬茶の会」が前身。東都生協とのお付き合いは33年になります。

代表の杵塚さんは農家の11代目。「良い百姓は 良い作物を作る前に 良い土を作る」という信念のもと、難しいとされていた「化学合成農薬・化学肥料を使わずにお茶を栽培」した先駆者です。有機肥料と堆肥により肥沃でふかふかとなった土中には微生物やミミズが増え、茶樹が根をしっかりと張るため、おいしい茶葉が育ちます。そして今、若い担い手たちが新たな取り組みや商品づくりに挑戦しています。



### 第39回お茶摘み交流会 4/25~26

(有)人と農・自然をつなぐ会が、新茶の季節に毎年開催する1泊2日の交流会です。茶摘みや茶の手もみ体験の他、さまざまな山菜料理や新茶の天ぷら、地鶏、竹筒での炊き込みご飯、猪豚、手作りこんにやく、つきたての餅など、地元の旬の味を堪能し、農業を五感で体験します。生産者と消費者が共に食べ、語り、笑い合う…生産者にとっても生産の喜びと活力を得る交流会です。

1日目 いろいろな体験に参加しました



生産者の人たちは温かい人ばかりで、心温まる2日間だった

暑いし、腰も痛いし、お茶摘みは大変な作業だった

子どもたちもお茶に興味をもったようだ

手間暇かけた貴重なお茶。大事に飲みたい

#### 参加者からの感想



2日目 餅つき、お茶摘み、お茶畑で昼食、近くの温泉で入浴

### 高井戸東ブロック主催、学習・交流会を開催 3/18

講師の杵塚さんから、「39年前、化学合成農薬を使わない茶栽培は受け入れられず農協から破門され、賛同してくれる仲間と組合を作った」と聞き、普段飲んでいるお茶にも大変なご苦労と意思があるのだと分かりました。次に「やぶきたみどり」でおいしいお茶の入れ方を学びました。2杯目以降は徐々に湯温を上げ、上手に入れると4杯程度までおいしく飲めるそうです。参加者からは「入れ方をさっそく試します」「健康のために緑茶をもっと飲みます」と好評でした。



お茶の入れ方を実演

#### おいしい入れ方

- 60度のお湯で甘みとうま味が抽出される
- 湯量は少なめ。茶葉が8割開いた時にひたひた程度
- 最後の一滴まで注ぎ切る

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより

第396号 2015年7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>

今月の表紙

食欲が落ち気味な季節。口当たりがさっぱりしていて、みずみずしいトマトは、まさにそんな時にぴったりな野菜です。冷製パスタにしたり、夏野菜と煮込んだり、食欲をそそるレシピもいろいろ。もちろん、そのままガブリも美味! 夏の乾いた体におすすめです。

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](mailto:kumikatsu@tohto.coop)

東都生活協同組合

〒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)