

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

# MOGMOG

2016  
No.405

↑↑↑  
CO-OP  
東都生協だより

# 7&8

今月の  
おすすめ

わたしのこだわり

「東都産直シャヤーベツト（不知火）」  
夏にはさっぱりシャヤーベツト



特集

商品案内

## 『さんぽんすぎ』で、くらしも充実

食の情報紙を目指しています！

おいしいを、日本の畑から。  
産直の東都生協



今月の  
おすすめ

わたしのこだわり

# 東都 産直シャーベット しらぬい (不知火)



夏にはさっぱり  
シャーベット



わたしのこだわり

## 東都産直シャーベット(不知火)

原材料:不知火果汁(愛媛県産)、砂糖混合ぶどう糖  
果糖液糖、ぶどう糖、粉末水あめ、安定剤(増粘多糖  
類)、酸味料、熱量:1個115ml当たり92kcal、種類  
別:氷菓、製造地:高知県

115ml×2

特別価格:478円(税込516円)

企画:7月4回

## こだわりの原料と製法で 誕生した産地直結商品



### 素材そのものの味と香りが自慢

ストレート果汁を加工しているからこそその風味です。

シャーベットのメーカー(有)高知アイス  
社長の熱い思いが生きる商品

(有)高知アイス社長の浜町文也さんは、以前勤めていた会社の食品部で土佐のアイスクリンの販売を担当し、全国の物産展に出店していましたが、業績不振で食品部が廃止になってしまいました。このことをお客さんに伝えると「お兄ちゃんが来てくれんと、アイスクリンが食べれんな」とつぶやかれ、浜町さんは販売するアイスクリンを待つ人がいることを知りました。浜町さんは考えました。「私にはアイスクリンを届ける使命がある」と。1988年のことでした。それを機に浜町さんは会社を辞めて独立し、2005年、社名を(有)高知アイスとしました。

(有)高知アイスの代表的商品のかんきつシャーベットは、全てストレート果汁で加工を行っています。それぞれ丸ごと搾汁し、素材のおいしさを冷凍しています。そのため香料などは使用せず、素材そのものの酸味や香りを引き出しています。

「不知火」の産地、保内生産者グループ環境に負荷を与えない農業に取り組むかんきつといえは愛媛県が有名ですが、中でも保内生産者グループがある地域は、かんきつの栽培に適しているところです。かんきつ栽培に最も適した環境とは、温暖な気候、水はけの良い南側の斜面に面していること、



### こだわりの原材料

一口にシャーベットと言っても、原材料はさまざまです。無果汁であったり、数%の果汁のみで香料により風味を調整しているものもあります。しかし「東都産直シャーベット(不知火)」は、産直の有機不知火果汁をたっぷり32%も使用。無香料・無着色の、こだわりのシャーベットです。

### 東都生協だからこそ産地直結商品

貴重な有機かんきつを「加工品にして収穫のない時季(夏場)でも楽しめるようにしたい」というのが開発のきっかけです。保内生産者グループ代表・菊池正晴さんの有機かんきつジュースの加工を請け負っている会社が(有)高知アイスの取引先だったことから話が進み、「東都産直シャーベット(不知火)」が誕生しました。

### 製法にもこだわり

一般的に氷菓を作る際には、原料に空気を混ぜながら凍らせます。この空気の量をオーバーラン(空気含有率)と呼びます。「東都産直シャーベット(不知火)」は、他の氷菓と比べオーバーランが低いため重量感があります。その味は不知火果汁を生かしたさわやかな甘味です。

### デコボンと不知火は 同じなの?

デコボンの品種は「不知火」です。つまり同じものを指しますが、「デコボン」は熊本県果実農業協同組合連合会の登録商標なので、「デコボン」の名称を使用するには、許可が必要となります。



### 東都みのり

※東都みのり:東都生協の自主基準に基づき栽培区分で、化学合成農薬(有機JASで使用できる農薬は除く)や化学肥料を使用しない栽培。



①愛媛・保内生産者グループ代表の菊池さん②高知県の「奇跡の清流」仁淀川の畔にある高知アイス本社工場③高知アイスを代表する「ゆるずシャーベット」の製造ライン



特集

# 商品案内

# 『さんぽんすぎ』で、くらしも充実

## 食の情報紙を目指しています！

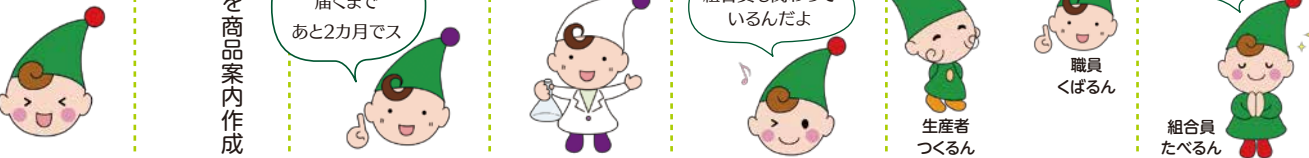
皆さんが手にする商品案内「さんぽんすぎ」は、組合員の要望に応えながら、組合員のくらしや季節・流行などを予測して、手元に届く約5カ月前から紙面づくりを行います。今回は商品部の努力の結晶「さんぽんすぎ」のフル活用をご紹介します。



「さんぽんすぎ」を作成している商品部・商品企画グループ

- 1** 新商品は、ひとこえ生協など組合員からの要望や季節ごとに充実したほうがよい商品など、さまざまな視点から検討されます。
- 2** 要望通りの商品を仕入れることができるかを取引先と交渉します。仕入れることができない場合は、商品を一から作ったり、新規取引先の開拓をすることもあります。
- 3** 新商品の原材料や製造方法などが東都生協の商品選定の基準に沿っているかを、商品ガイド・農産ガイドで確認します。また、商品委員会へも提案し、組合員の目線でも確認します。
- 4** 商品が商品ガイド・農産ガイド通りに製造・栽培されているか、安全・品質管理部を中心に検査・点検を行います。
- 5** 商品を、「さんぽんすぎ」のどのページに配置するかを検討し、商品写真を手配し、商品のコピーを作成します。
- 6** 掲載商品は、紙面配置、商品情報、文言など、全てを商品案内作成チームみんなで点検・確認をします。
- 7** 新商品を掲載した商品案内「さんぽんすぎ」が皆さんの手元に届きます！

新商品が商品案内「さんぽんすぎ」に登場するまで



## 夏のアレンジデザート レアチーズケーキ 不知火 シャーベット 添え

レアチーズのkokと甘夏の清涼感が味わえる甘夏レアチーズケーキ。それだけでも美味ですが、不知火シャーベットを添えるとワンランク上のおしゃれなデザートに♡  
お試しください。

Attention, please!!  
[アテンション・プリーズ]  
あなたはシャーベット派？ アイスクリーム派？  
一番好きな夏のデザートはなんですか？  
p.13のパズルの答えに添えて送って下さいね。

## 関連商品

### わたしのこだわり 東都生乳ミルクモナカ

原材料:生乳、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、モナカ(小麦粉、コーンスターチ<遺伝子組換えでない>、砂糖、植物油、食塩)、植物油(やし油、パーム油)、脱脂粉乳、クリーム、卵黄、加工でん粉、安定剤(タマリンドシードガム、ローカストビーンガム、グァーガム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、香料、膨張剤(炭酸Na等)、熱量:1個110mL当たり151kcal、種類別:アイスマルク、食塩相当量:0.1g/1個、製造地:栃木県

生乳30%だからkokがあって、後味さっぱり  
1995年に「東都アイスモナカ」としてデビュー。2005年に生乳の配合を11%から30%にアップし、名前も「東都生乳ミルクモナカ」に変わりました。主に栃木県産の生乳を使用。kokがありながら後味さっぱり、ソフトクリームのような味を楽しめます。



モナカの皮が白いワケ  
モナカの皮は均一に焼き上げるのが難しく、焼きムラが目立つことから一般的に着色料が使われますが、食味には関係ないため東都生乳ミルクモナカは無着色。だから皮が白いのです。温度や焼き時間を調整し、焼きムラを防いでいます。



110mL×6 通常価格 280円 (税込302円) 企画:8月1回

## アイスクリームの種類

冷たいアイスクリーム。見た目はみんな同じようですが、乳成分の量によってアイスクリーム、アイスマルク、ラクトアイス、氷菓の4つに分けられます。その定義と成分規格は、食品衛生法に基づく「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」「食品、添加物等の規格基準」の2つの法律によって以下のように定められています。

種類別	乳固形分	乳脂肪分
アイスクリーム(乳成分が最も多く、ミルク風味豊か)	15.0%以上	8.0%以上
アイスマルク(牛乳と同等の乳成分含有。植物油使用の場合も)	10.0%以上	3.0%以上
ラクトアイス(乳固形分がさらに少なく、植物油使用の場合も)	3.0%以上	-
氷菓(乳固形分をほとんど含まない。果汁などを凍らせたアイスキャンディーやかき氷など)	-	-

参考:一般社団法人 日本アイスクリーム協会ホームページ

もうひとつおすすめ

### 東都本場さぬき カレーうどん(電子レンジ専用)

2食 666g  
特別価格 400円 (税込432円)  
企画:8月1回

原材料:めん(小麦粉、食塩)、米発酵調味料、しょうゆ(大豆・遺伝子組換えでない)、にんじん、きざみ揚げ、砂糖、なたね油、カレー粉、魚介エキス、酵母エキス、ホクエキス、マーガリン、食塩、増粘剤(加工でん粉)、豆腐用凝固剤、香料、着色料(β-カロチン)、(原材料の一部に乳を含む)、熱量:栄養成分表示1食(333g)当たり326kcal、食塩相当量:3.3g/1食、製造地:香川県

夏こそおいしい!? カレーうどん  
「東都本場さぬきカレーうどん」は、国産小麦粉のうどんに国産大豆使用のきざみ揚げとにんじんを加えたお蕎麦屋さん風のカレー味です。つゆは少なめ。電子レンジでチンするだけなのでお子さんでも簡単調理できるのが魅力です。暑い夏にフーフーいいながら召し上がれ!!  
さぬきうどんとは  
全国生めん類公正取引協議会の「生めん類の表示に関する公正競争規約」に基づく、名産・特産として「さぬきうどん」を表示する場合の基準では、①香川県で製造されたもの②手打、手打ち式(風)のもの③加水量:小麦粉重量に対し40%以上④食塩:小麦粉重量に対し3%以上⑤熟成時間2時間以上⑥ゆでる場合:ゆで時間15分で十分アルファ化されていること、となっています。  
(参考:全国製麺協同組合連合会ホームページ)

ちょっとひと手間  
豚肉、温泉卵、季節の野菜などを足すとgood!



## 「スマ注」って知ってる？ 外出先でも注文完了！

スマートフォンのアプリで、インターネット注文の機能とほぼ同じ。それに加えて小さな画面で多くの情報を集約して表示します。

- パソコンを立ち上げるよりはるかに早くて便利！
- とりあえず気になる商品を「カート」に入れ、お出掛け先の電車やバスの中で最終注文することも！
- 「あっ、注文し忘れた！」と思い立った時に、すぐに注文できます。
- 「ネット限定商品」も注文開始時間になったらすぐにチェックすることができます。
- 注文書をそのまま画面にした「注文書画面」もあるので、見慣れた並び順で注文ができます。



パソコンでの注文も便利けれど、スマ注は外出先でも再チェックできるので超便利と好評！



## インターネット注文のいいところ！

- 注文の合計金額が一目で分かるから安心。
- 届いた商品を見てから翌週分の注文ができる（注文期限は商品が届いた翌日の午後0時30分）。
- 組合員から要望の多い原材料表示もすぐに確認OK（商品案内『さんぼんすぎ』には紙面の都合で載せきれない情報もインターネット上に掲載）。
- レコメンド（これまでの注文履歴などを分析）表示で、買い忘れ防止。
- ネット限定商品には数量限定企画や訳あり商品があり、お得感たっぷり。
- 希望すると欠品・遅配のお知らせをメールで受信することができます。



インターネット注文「産直の東都生協.coop」  
(<http://sanchoke.coop/>)

まずは商品案内「さんぼんすぎ」を見て商品をチェックし、その後番号一括入力で注文する組合員が多くいらっしゃいます。



NEW

知っているとうれしい、

# さんぼんすぎのここが便利！！

東都生協で扱う豊富な商品情報が満載の「さんぼんすぎ」。生活スタイルや家族の人数など、気になるページはそれぞれです。利用方法のコツを覚えて、くらしの充実度をアップしましょう！

※p.8~9にはマーク一覧を掲載しています。

### 商品の良さをグイッと見せる！



商品の優れた点をより分かりやすく伝えます。

### 商品情報をきちんと伝える！



命に関わるアレルギー表示は細心の注意を払ってお伝えしています。「わたしのこだわり」は原材料、製造地、カロリー、塩分も掲載。

### 写真で商品のイメージを紹介！



商品のサイズやイメージが分かるように写真を掲載しています。

### こだわりの商品をよりおいしく味わうヒントが充実！



レシピ「ごはんのヒント」や、「一緒に食べるとおいしい商品」をたくさん紹介しています。

### 「欲しいと思った時に注文したい！」の気持ちに答える！



家庭用品の「まいしゅうたのめます」ページを新たに作り直しました。



A

パソコンでの注文も便利だけれど、スマ注は外出先でも再チェックできるので超便利と好評！

Q

これまで、組合員からどのような声(意見・要望)が寄せられていますか。

A

野菜、肉、魚、冷凍加工品のページを増やして、商品価値の訴求力を上げています。野菜、肉、魚のページでは、他商品と併せて掲載することでおいしく食べる提案を充実させ、冷凍加工品ページでは、アレンジ提案や商品価値をきちんと打ち出していきます。

Q

リニューアルの主な変更点はどこですか。

## 商品企画グループ・宮田マネージャーに聞きました



商品企画グループ 宮田マネージャー

Q

他の生協の紙面と比べて、こだわっている点はどこですか。

A

商品説明の文字の大きさと丁寧な商品説明文です。また、国産応援や栽培区分表示などは、東都生協独自の情報提供です。

Q

情報を伝えるために、一番考えている点はどこですか。

A

正確に分かりやすく、過不足なく情報提供することです。欲しい情報を得て、料理の献立を組み立てる、生活用品の不足に気付く、日常生活に役立つヒントになると思っていただけのように作っています。

Q

「さんぼんすぎ」をどのように活用してほしいと思いますか。

A

注文するためのカタログというだけでなく、食の情報紙としても活用していただきたいですね。

## 『さんぼんすぎ』表紙の右上には基本の情報がありません！

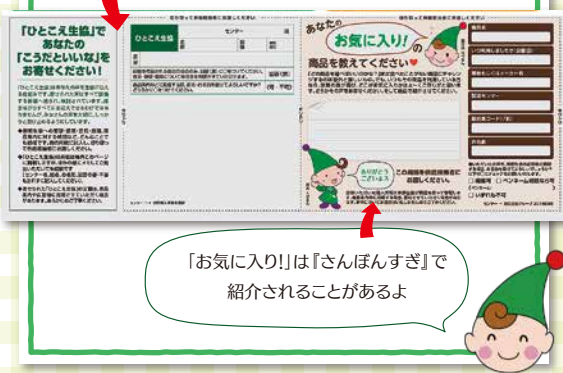
- 1 右端にはINDEXがあります！例えば、「肉」や「パン」を探したいという時など、目次を利用すると素早く目的の商品を見つけられます～！
- 2 配達日も確認できます。「あっ、この日は旅行に行く予定だった」なんてことも。
- 3 代金の引き落とし日を毎回掲載しています。
- 4 「かくとどちゃん」「つきとどちゃん」マークがある週は登録商品お届け週の合図です！





# ひとこえ生協

「ひとこえ生協」は組合員の声を生協に伝える仕組み。商品や商品案内、東都生協への要望、意見、質問など、どんなことでも結構です。月1回、「さんぼんすぎ」p.3にある「おしゃべりクラブ」に専用用紙が掲載されています。また、他の紙にメモして提出することもできます。あなたの声が商品と商品案内「さんぼんすぎ」を育てます。



「お気に入り」は「さんぼんすぎ」で紹介されることがあるよ

## まとめ

バージョンアップした商品案内「さんぼんすぎ」について、紙面づくりに携わる職員の声も紹介しました。商品を手に取って確認できないからこそ、商品選びに必要な情報を限られた紙面の中で分かりやすく伝えようという熱意と努力がうかがえました。

たくさんの商品の中から必要な物を素早く選べるように、「さんぼんすぎ」では何種類ものマークが使用されています。マークについては、2月号の特集「食品表示をよ〜く見てみよう」でも少し触れましたが、今回はより詳しく一覧にしました。このページを保管して今後の商品選びに役立ててくださいね。

インターネット注文とスマ注については、組合員の「ここが便利!」「こんなふうに使ってる」といった生の声を紹介しています。あなたは「OCR注文書派?」「ネット派?」「それとも両方?」。もちろん電話注文やFAX注文も。それぞれの注文方法の良さを上手に活用してください!



# 商品案内「さんぼんすぎ」のマーク一覧

**新登場** 新品として初めて企画する商品。必ず原材料表示を行います(酒を除く)

**仕様変更** 仕様(原料の配合や産地指定など商品の設計)を変更した商品。どのように変えたかを案内しています

**規格変更** 規格を大きくした商品。規格が小さくなる時は、文章のみで「規格を●●gから変更しました」などのご案内をしています

**新規格** これまでの商品に加えて新しい規格でご案内する商品

**今季初** 今シーズン初めての企画

**今季終** 今シーズン最後の企画

**今回限り** 今回限りの企画

**最終企画** 今回で最終の企画となり、今後企画されません

**000円** 通常価格表示

おすすめ値引き価格の表示



**国産応援** 水を除いた商品の重量中、国産原料を60%以上使用している商品

**000** 通常企画の商品番号

**0000**  
**000000** 特別企画の商品番号(黄色い表示は翌週お届け)

**000000** 特別企画の商品番号(青い表示は翌々週お届け)

**毎週** **隔週** 次回企画予定の表示  
※事情により変更になる場合があります

**次回未定** **次回00-0**

**P.00** その商品に関して詳しい商品情報が掲載されているページを表示

**リユースびん** 東都生協が回収しリユースするびん入りの商品

**日本生活協同組合連合会が開発した商品**

**◎○○日** 製造加工日から「賞味できる目安の期間」を表示  
※賞味期間を半分以上残してお届けとなります(シーズンバック商品を除く)

**◎お届け日含め○日** 賞味期間が製造加工日を含め7日以内の商品には「お届け日含め○日」と表示(例外あり)

**在庫処分** 賞味期間の半分以上を過ぎた商品。賞味期限と併せてご案内

**凍** 冷凍品としてお届け

**蔵** 冷蔵品としてお届け

**卵 乳 小麦 そば 落花 大豆 えび かに** 食品衛生法「アレルギー表示」の義務7項目+大豆を含む商品

**トースター フライパン レンジ**  
**ポイル 蒸す 揚げる** 調理方法の表示

**産直素材で作りました** 産直原料を使っている商品

**わたしのこだわり** 東都生協が開発したプライベートブランド商品

**おいしい** 「わたしのこだわり」商品のモニター試食評価で70%以上がおいしいと評価した商品

**組換不使用** 遺伝子組換えの表示対象品目を主原料にしている商品で、原材料の全てにおいて遺伝子組換え原料を使用していない商品

**主組換不分別** 遺伝子組換えの表示対象品目を主原料にしている商品で、その対象原材料が遺伝子組換え不分別である商品

**微組換不分別** 微量原料に使用されている遺伝子組換えの表示対象品目が遺伝子組換え不分別である商品

**Non GMO** Non-GMO(非遺伝子組換え)配合飼料を使用しています

「さんぼんすぎ」では、商品の内容を正確かつ素早く理解するために、マークを付けて各商品を紹介しています。これを参考に、商品を選んで注文してくださいね!



**みのり** 有機JASの認証を受けた農産物、または化学合成農薬・化学肥料を使用せずに栽培した産直農産物

**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

**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** 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



このマークが付いた商品を食べることで、良質な水産物を普及させ、産地を元気にし、豊かな海を守ることにつながります(上:北海道・枝幸漁協、下:宮城県漁協表石支所)

**骨とり** 骨取り水産品。骨取り作業を行っていますが、まれに骨が残っている場合があります

**種がない柑橘類** (まれに少量入ることがあります)

**皮がむきやすい柑橘類**

**内袋ごと食べられる柑橘類**

**利用で東北応援!** 利用することで東北地方の復興を応援する商品

**1点1円募金** 利用1点につき1円を東北地方の支援募金として活用している商品

**ごはんのヒント!** レシピコーナーで取り上げている商品

**東都レシピ 検索** 東都生協ホームページに掲載されているレシピメニュー名(レシピ検索できます)

**まいとどちゃん** 一度登録すれば毎週自動で届く登録商品(まいとどちゃん)の注文番号



# MOGMOG ニュース

2016年 7・8月号

## 新商品おしゃべりの会がスタート

4月よりスタートした今年度の「新商品おしゃべりの会」。今回から城西、さんぼんすぎ(午前・午後)、新たに加わった横浜の4会場開催となり、メンバーは半年ごとの登録となりました。9月までの半年間、毎月1〜2品を調理し試食、その後評価を行います。

4月14日、さんぼんすぎ・午後会場では第1回を開催。商品の原材料や製造方法の説明を受け、試食し、食味や価格、使い勝手など、**言いたい意見交換**を行いました。



各自の評価をしっかりと記録しています

今回、商品が少ない夏場の和菓子として「氷結果実のしずく(完熟マンゴー)」が提案されました。なめらかなマンゴーのシャーベットを求肥で包んだ一品で、「初めての食感!」との声が多く出ていました。マンゴーのピューレの原材料は外国産ですが、国産の米粉を使用しています。

和菓子ではありますが、「夏場の水菓子として、冷凍庫にいつも入れたい」という声も出ています。



夏に向けての冷たい和菓子、新しい食感です

「冷凍庫の隙間に常備できる」とおおむね好評でした。



参加者の発言は、大切な情報

おいしく食べられることが分かりました。冷凍庫の間隙に常備できる」とおおむね好評でした。

「冷凍庫の間隙に常備できる」とおおむね好評でした。



## 小さい子どもからおとなまで!!

3月22日、第5・第6地域委員会共催企画Cache-Cache(カシユカシユ)フランス語でかくれんぼの意味を開催。知らないお友だち同士でもたくさん集まって、楽しく遊んでほしいという委員会の思いから始まり、子育て中の家族の情報交換広場として、さんぼんすぎセンターで月1回開かれていきます。この日は子ども6人、ママ4人が参加。はじめはママの後ろに張り付いていたちびっ子も時間がたてばみんな仲良し。ママたちからは子育てや食べ物について楽しい会話も聞かえてきました。人気の折り紙コーナーは毎回企画しています。



4月からは第5地域委員会が主催し、毎月発行の「地域版ウォ」杉並・中野インフォ」でお知らせ。他の地域の方やパパ、おじいちゃん、おばあちゃんの訪問も大歓迎です!! 委員会メンバーが皆さんのお越しをお待ちしています。

## 地域の活動を振り返り、仲間と交流を深めました

4月21日、ソレイユさがみで第8地域委員会主催による「地域のつどい&カフェトーク」が行われました。冒頭の2015年度地域委員会活動報告では「ブロック委員会と地域委員会の違いは?」「まいとどちゃん」の仕組みが知りたいなど素朴な質問も。商品案内の変更点については花沢博美理事の説明に皆熱心に耳を傾け、食の未来づくりフェスタの話題では、「第8地域は広いので、会場の五反田まで地域ごとにバスを出してほしい」という具体的な要望が出ました。

その後は昼食交流会。東都エビピラフ、かぞの豚肩ロースごま麴味噌漬などのほか、東都おいものようかんや東都直火焼き醤油せんべいのデザートも味わいました。また、わたしのこだわりの東都きぬ豆腐、有機湧き豆腐など四種の豆腐の食べ比べも行われ、おいしいランチを食べながら東都生協の良さを語り合いました。



## Pick up!

### 第40回 お茶摘み交流会に参加しました

静岡県藤枝市にある南人と農・自然をつなぐ会(無農薬茶の会)は、4月23、24日に1泊2日の日程で第40回お茶摘み交流会を開催。天気恵まれ、東都生協以外に地元の消費者なども参加して総勢100人を超える大交流会になりました。

初日はお茶の手揉み体験・そば打ち体験・鶏を絞める体験・乗馬体験などの企画に自由に参加。夕方からは「無農薬茶40年を振り返って」と題した講演会で、同会代表の杵塚敏明さんから、害虫を殺すのではなく共存するためにどうしたら良いかなど、農薬無散布で、お茶を栽培してきた40年の歩みや食に対する考え方などのお話を伺い、質疑応答が行われました。夕食、懇親会では、猪飯、天ぷら、のびの和え物、ふきの煮物、たけのこの煮物、鶏の煮物、手打ちそばなど、地元の料理を食べながらぎやかに交流しました。



杵塚敏明さんと一緒にお茶の手もみ体験



そば打ち体験も好評でした

翌日は、餅つきと朝食のあと茶畑へ移動して茶摘み体験を行い、新芽を手摘みしました。「上の葉しか取らないことにびっくり」「お茶の葉が柔らかかった」など、作業を通して、茶の芽の美しさ、力強さを満喫。木陰での昼食タイムには、美しい茶畑を眺めながら手作り弁当とお茶を味わいました。交流会終了後、東都生協の参加者は近くの温泉へ移動し、ゆっくり入浴してから帰路に着きました。

「TPPや平和のことも考えた」「貴重な体験だった。作り手の大変さが分かった」という声にもあるように、現地でのさまざまな体験や交流を通して、産地の現状や取り組みについての理解を深めることができた2日間でした。



お茶の葉を丁寧に摘んでいきます



美しい茶畑は日本の原風景

## かぞの豚のふるさと訪問! 産地でランチ&学習・交流会

4月19日、(有)加須畜産とJA全農ミートフーズ(株)の協力を得て群馬県の明和牧場を訪ね、生産者との交流会を行いました。かぞの豚を取り扱う(有)加須畜産は、埼玉県加須市を中心に群馬県下合計5カ所の農場によるグループ内一貫生産を行っており、グループ内での母猪数はおよそ千頭、年間出荷頭数は約2万頭になります。安全でおいしい豚肉を安定的に供給できるように日々努力している生産者団体です。



加須畜産の明和農場を外から見学

牧場では、(有)加須畜産の田口和寿社長から農場の様子や生産状況について説明を聞き、農場を見学、衛生管理が行き届いていることを確認しました。その後は、加須市内の食堂でかぞの豚を使ったシェフによる肉料理(サラダ、スープ、前菜4種盛り合わせ、パスタ、メインの肉料理、デザート)の全6品、レシピ付き)を味わいながら交流会。ここではかぞの豚に関するクイズも行われ、会場は大いに盛り上がりました。クイズの解答ごとに田口社長から丁寧な説明



豚バラ肉のリゼットなど、かぞの豚をいろいろな料理でアレンジ

### 知っておきたい! 用語解説

#### かぞの豚

東都生協の組合員に安全・安心でおいしい豚肉を届けたいということから誕生しました。麦類を多く配合した低カロリーな専用飼料で育てています。肥育期に麦を多く与えることで、脂の色は白く、さっぱりとした中に味わいのある豚肉となっています。

明もあって、みんな納得。「かぞの豚の挽肉は利用していませんが、今日話を聞いて今後食べたいと思った」「20年以上かぞの豚を食べ続けているが、素晴らしい肉ということであらためて認識した」「豚を少ししか見られなかったのは残念でも、とても勉強になった」など、参加者はかぞの豚の品質・安全へのこだわりとおいしさの理由を、楽しくおいしく学ぶことができました。



かぞの豚について3~4択のクイズを実施





A～Eの順に並べてできる言葉は。

ヒント：最近また見直されているとか…

1	4	7	
2		6	
			10
	5	8	
3		9	

タテのカギ

- 地球上のすべての地域・国家。○○○をまたにかけろ
- 1,000kgの重さを表す単位
- 1対のはさみと4対の脚、堅い甲を持つ甲殻類。多くは横にはう
- ヤナギ科の落葉高木だが、枝は上垂直方向に伸びる。樹形が円錐形で美しいため街路樹などに多い
- めつたにないこと。非常に珍しいこと
- 治水・利水・砂防などのために、河川などをせき止める構造物
- サインをお願いする四角い厚紙

ヨコのカギ

- 海が狭くなっているところ。○○際外交
- 中国伝統医学の影響を受け日本で発達した医療。○○○○薬
- イガグリのような外観をした海の生物
- お風呂の○○○○は火事の前
- 在宅○○、アフター○○、○○ハウス
- 存在しても、存在しないように扱うこと。信号○○

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。



はがきに書いて送ってね。

- クイズのこたえ
- 住所/氏名(お子さんの場合、年齢・学年)/組合員コード
- あなたはシャーベット派? アイスクリーム派? 好きな夏のデザートはなんですか?
- 「食の未来づくり運動」(p.16)のために「私にできること」はありますか?
- 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、編集目的以外で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。



6号の答えは、「ブルメリア」だよ!  
締め切りは7月27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 「かひお節」の企画は年々ユーザーへの関心を高めたいと考えています。今年も「かひお節」の企画は年々ユーザーへの関心を高めたいと考えています。今年も「かひお節」の企画は年々ユーザーへの関心を高めたいと考えています。

A 別子産の「オーシー」は「本村鯉節(背節)」の企画です。今年も「かひお節」の企画は年々ユーザーへの関心を高めたいと考えています。今年も「かひお節」の企画は年々ユーザーへの関心を高めたいと考えています。

Q 「かひお節」の企画は年々ユーザーへの関心を高めたいと考えています。今年も「かひお節」の企画は年々ユーザーへの関心を高めたいと考えています。

A 別子産の「オーシー」は「本村鯉節(背節)」の企画です。今年も「かひお節」の企画は年々ユーザーへの関心を高めたいと考えています。今年も「かひお節」の企画は年々ユーザーへの関心を高めたいと考えています。



組合員から寄せられた声にお答えします!

Q 「有機大豆乳」は以前おたよりで取り上げましたが、最近の「有機大豆乳」の個包装のサイズが小さくなりました。これはなぜですか?

A 紙面掲載できる商品数と他商品との兼ね合いで、「有機大豆乳」の少量規格表現はすべには難しいのですが、今後とも組合員の皆さまの声を聞きながら検討していきます。

Q 鶏肉の抗生物質や抗菌剤の投与はどのくらいあるのか、東都生協で扱う全ての鶏肉にこの成分は含まれていますか?

A 現在、産直鶏肉の銘柄は「赤鶏さつま」「南国元気鶏」「太陽チキン」「秋川牧園の若鶏」について純育ち鶏「産直親どり」(※挽肉のみ)があります。全て飼育期間中に疾病予防のためワクチンは投与してありますが、抗生物質や合成抗菌剤は使用していません。また、紙面でも「鶏は全飼育期間、抗生物質や合成抗菌剤を添加していない飼料を与えている」と明記しています。また、ビタミン剤は全ての銘柄で生命維持・成育に必要な適正量を飼料に配合しています。

Q 「わたしのこだわり」商品のパッケージがどれも似ている、パッと見では見分けがつかず不便です。冷蔵庫から取り出すときに間違えたり、在庫の勘違いを起すことがありますので、デザインを再考してください。

A 「わたしのこだわり」商品については、組合員の皆さまからの「取扱商品の中で東都生協がすすめる商品がどれか分かりにくい」という声を受け、おすすめる商品がひと目で分かるようにパッケージデザインを統一したものです。それぞれの特性を考慮し、一部を透明にして中身が見えるようにしたり(魚・菓子類、包材に写真プリントする(缶飲料・一部冷凍食品)などの対応を行っています。最近では袋に色付きのラインを入れ、違いが分かる工夫をしています。今後も統一デザインのなかでも違いが分かるよう配慮していきます。ご不便をお掛けし申し訳ありませんがご理解ください。

Q チケットを買った際、席を選べるか、1階、2階などのエリアが分かるようになるか?

A チケット案内ページにもご案内しているように、東都生協(生協全体)で扱うチケットは団体販売で興行元より配券されるので、満足いただける席ばかりではないことをご理解ください。(1階席、2階席などの情報ももちろんありますが、案内を表記する公演も一部あります)。席を選べるようにするためには、買取公演の座席指定チケットを手配する方法もありますが、チケットが残ってしまった場合のリスクなどがあるためほとんど扱えません。ご希望については真摯に受け止め、今後の検討課題とします。東都生協がチケットを扱うこの組合員メリットとして、①組合員価格②毎週案内を柱とし、興行元との連携を強め、今後より良い観劇を提供していきたいと考えていますので、引き続きチケットのご利用をお願いします。

Q 離乳食として、味が付いていない、骨皮が取ってある魚をもっと多く取り扱ってほしいです。

A 東都生協では、子育て世代の魚の消費量が落ち込んでいる状況に対応して調理が簡単な商品「骨取り商品」が必要とされていますが、ご要望の内容についても前向きに取り組んでいきます。味付きでない、骨・皮取り済み関連商品は、東都生協の「フレッシュ」ブランド「わたしのこだわり」で「東都天然かり便利カット」「東都秋鮭の便利カット」「東都白身魚の便利カット」(皮付き)「東都かじきまぐろの便利カット」などを企画し、また商品案内の水産ページでも各種取り扱いがあり、「骨取り」マークを付けてご案内していきます。骨取り商品は毎週、何かの魚種の商品をおすすめる商品に必ずご案内する企画頻度が高い商品群となっていますので、ぜひご利用ください。

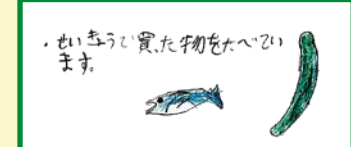


こだわりの食べ方 きゅうりは好きですか? きゅうりを使ったレシピはありますか?

- 青いキュウリ 酢飯に白ゴマと梅肉を混ぜて、かっぱ巻きに! わざびしょう油で食べると格別です! 横浜市 渡辺千尋
- 赤いキュウリ ブルームきゅうりはみずみずしくて大好きです。みそやマヨネーズをつけたり、白だし・塩こうじ・昆布茶・鷹の爪で浅漬けにします。豚肉のしょうが焼きに入れて炒めるとさっぱり食べられます。練馬区 齋藤純
- 赤いキュウリ ブルームきゅうり、皮がやわらかくて、パリパリしていておいしいです。浅漬け、サラダにして食べます。豊島区 長田陽子
- 赤いキュウリ わかめと千切りしょうがと一緒に甘酢で食べる。府中市 山本洋子
- 赤いキュウリ 他のきゅうりと違って、味もはっきりしていて、みずみずしくておいしい。大好きです。町田市 亀井幸枝

- 赤いキュウリ ブルームきゅうりの名前は知っていましたが、その特徴と生産者さんのご苦労・熱意を初めて知りました。サラダや甘酢漬けにしていたのですが、火を入れる料理もしてみたいです。国立市 後藤信子
- 赤いキュウリ 5月号の表紙にグッときました。久しぶりに手植えを拝見。世田谷区 加藤伸子
- 赤いキュウリ 水曜日の東都生協の配達の日を楽しみにしています。杉並区 高田磨利
- 赤いキュウリ 5月号は、全ての記事が興味深かったです。あきる野市 赤木としみ
- 赤いキュウリ 近隣の人に食べてもらう。それが一番良いかもしれない。市川市 白土佐保子
- 赤いキュウリ 生産者に少しでも協力できるように、沢山作物を積極的に利用する。小金井市 星野浩貴

- 赤いキュウリ 嫁にわが家のレシピを伝える。孫にいろいろな味を体験させる。豊かな食のイメージを伝えていくこと。昭島市 村越由貴乃
- 赤いキュウリ 東都生協商品を利用し、山と海のつながりを考えた生活をする。杉並区 十森淳二
- 赤いキュウリ できるだけ生産者の顔が見える野菜をとって注文するようにしています。多摩市 田原恵子
- 赤いキュウリ 何よりも東都生協の商品を一品でも多く利用することだと思い、実行しています。杉並区 久保川雅子



荒川区 玉井秀和





5月のわたしたち		
2016年5月20日現在 ※[ ]内は前年比		
組合員数	233,505人	[101.2%]
加入	3,422人	[116.7%]
脱退	1,947人	[92.6%]
総事業高	5,423,650千円	[105.3%]
共同購入事業	5,214,400千円	
弁当配食事業	21,677千円	
生活文化事業	58,747千円	
家事代行事業	3,363千円	
その他事業	125,463千円	
出資金	6,727,764千円	[99.3%]
1人あたりの出資金	28,995円	[98.4%]

今後の  
理事会日程  
(予定)

7月27日(木)、8月25日(木)、  
9月27日(水)

「とーと会」サークルは、食の大切さを学んだり、趣味の仲間と講習会を開いたり、組合員が気軽に始められる活動です。活動へのアドバンス・費用の補助・東都生協広報誌への掲載など、皆さんの気持ちを応援します。

「とーと会」のメンバーは組合員のみ3人以上で登録、「サークル」は組合員3人以上十組合員でない人もメンバーになることができます。お問い合わせは組織運営部まで。

## インフォメーション

### 理事会報告 (抜粋)

「とーと会」のメンバーは組合員のみ3人以上で登録、「サークル」は組合員3人以上十組合員でない人もメンバーになることができます。お問い合わせは組織運営部まで。

## 第42回 通常総代会を開催、全議案を可決

6月14日、第42回通常総代会をハイアットリージェンシー東京(新宿)で開催し、全議案が可決しました。

当日は、総代593人中、書面、代理人による出席を含めて549人が出席。庭野理事長のあいさつに続き、風間専務理事が2015年度まとめと2016年度方針、第9次中期計画(2016～2018年度)、定款改正などを提案。活発な審議の結果、全議案が可決しました。役員補充選挙では、立候補者が選挙区の定数を超えていないため、役員選挙規約に基づき1人が当選しました。

2016年度は第9次中期計画の初年度として、組合員の要求・要望に沿ったくらしに貢献できる事業への改革と、持続可能な社会に向けた食の未来づくり運動を通じて生産者との連携を強化し、商品・サービスを提供していきます。活動参加や助け合いの輪を広げ、食やくらしの問題を解決し地域社会に貢献できるよう組合員活動と業務組織が連携していきます(詳細は9月号で紹介)。

採決結果

議案件名	結果
第1号議案 2015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 2016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 第9次中期計画確認の件	過半数の賛成により可決
第4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 役員補充選挙の件	定数内のため立候補者1名が当選

※第1号～第3号議案は過半数の賛成、第4号、第5号議案は出席総代の2/3以上で可決

## ● 監事会だより ●

当組合監事は監査活動として、理事会への出席、各部署の実地調査、常勤理事からのヒアリング、会計・財務関連文書の閲覧、重要会議への出席、監査法人・内部監査部門との連携などを行っています。中でも各部署の実地調査は常勤理事の日常の業務執行状況をじかに確認できるため、特に力を入れています。2015年度の実地調査実績は次の通りです。

- 1 世田谷・足立・城西の3センター(内部統制の理解度・安全運転管理状況監査)
- 2 共同購入事業部 業務品質管理グループ(安全運転管理状況監査)
- 3 組織運営部(総代会関連事項監査)
- 4 総務人事教育部(内部統制システムの整備状況・組織の法令遵守状況監査)
- 5 A・ラ・タスカル横浜事務所(新規事業の管理状況監査)

## 編集後記

今月号では特集記事「商品案内『さんぼんすぎ』」で、くらしも充実」を担当しました。私は、インターネット注文は始まった当初から愛用しています。まずは絶対買いたくない物を「お気に入り」で確保してから、商品案内をじっくり見ながら選びます。最近ではMOGMOG編集委員をはじめ、東都生協のいろいろな活動で忙しかったこともあり、台所で在庫を確認しながら、あるいは移動中の電車の中でスマホ注を利用することが多くなりました。時間がある時は、商品案内をめぐりながらスマホの注文電卓機能を使います。すると「ぼくを買って」「わたしを買って」と写真が話し掛けてくるような気がして、いつもよりつついたくさん買ってしまいます。また単なる商品カタログとしてだけでなく、生産者のコメントや産地の様子など、『MOGMOG』原稿を作るネタとしても、『さんぼんすぎ』は大活躍しています。(Y.O)

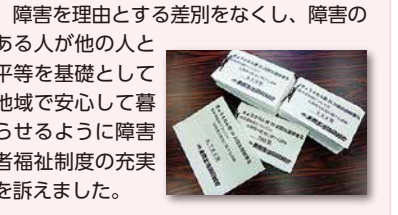
## 2015年度リサイクル洗びんセンター支援募金に2,072,400円

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。同センターで働く人々がより良い環境で働けるように、組合員活動情報紙「ワオ」(第247号・第248号)で行った支援募金(1口200円、2016年1月25日～2月19日)に、2,072,400円もの募金が寄せられました。ご協力に心より感謝します。募金は、作業所で使用する機械の補修・改修に活用される予定です。なお2014年度の募金は、全自動洗びん機の補修や換気ファンの交換などに活用しました。



## きょうされん 第39次国会請願署名に4,786筆

きょうされん第39次国会請願署名は「ワオ」(第247号・第248号)で呼び掛け、2016年1月18日～3月25日の期間に組合員4,786筆の署名が寄せられました。ご協力ありがとうございました。4月20日には714人の国会議員を訪問。東都生協組合員の署名を含む全国90万筆余りの署名を手渡しました。



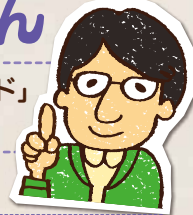
障害を理由とする差別をなくし、障害のある人が他の人と平等を基礎として地域で安心して暮らせるように障害者福祉制度の充実を訴えました。

※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暮らせることを目指し活動する全国団体。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る。

## 食の安全お役立ち情報

### おしえて！ 新谷さん

野菜の高温調理が原因！「アクリルアミド」の発がん性について考える



### 発端はスウェーデン政府の発表

食品は加熱調理する過程でさまざまな化学物質が生成されます。主にアミノ酸の一種、アスパラギンとブドウ糖などの還元糖が、120度以上に加熱(揚げる、焼く、あぶるなど)することで生成されるのがアクリルアミドです。食品以外では主に紙力増強剤、合成樹脂、合成繊維、排水中などの沈殿物凝集剤、土壌改良剤、接着剤、塗料、土壌安定剤などの原料として用いられます。

アクリルアミドが問題になったのは、2002年4月。スウェーデン政府より「ストックホルム大学との共同研究の結果、炭水化物を多く含むものを焼く、または揚げることで生成される」という発表がきっかけです。

日本も、直ちに国立医薬品食品衛生研究所に調査依頼し、国内流通する加工食品のアクリルアミドの含有、毒性、生成機序の検討に必要なデータ収集なども行うため、研究班(厚生労働科学特別研究)を組織。同年10月31日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会毒性部会において、WHOおよび各国政府の状況や国立医薬品食品衛生研究所での調査結果などを報告しました。部会での意見を踏まえ、消費者に対し、

①果実、野菜を含むさまざまな食品をバランスよく取り、揚げ物や脂肪食の過度な摂取を控える  
②炭水化物の多い食品を焼く・揚げる場合はあまり長時間、高温で調理しない

などのアクリルアミドの情報を厚生労働省ホームページなどで分かりやすく提供しました。

現時点でのアクリルアミドの発がん性は、「2A(人に対して恐らく発がん性がある)」(別表参照)に分類。ただ、人における発がんについては確認されていません。

参考：国際がん研究機関 (IARC) による発がん性分類

分類	評価内容	例
1	人に対して発がん性がある	コールタール、アスベスト、喘みタバコ、カドミウムなど
2A	人に対して恐らく発がん性がある	アクリルアミド、ベンツピレン(魚の焦げ)、フレオソート(木材の防腐剤)、ディーゼルエンジンの排気ガスなど
2B	人に対して発がん性を示す可能性がある	クロロホルム、わらび、コーヒーなど
3	人に対する発がん性については分類できない	カフェイン、お茶、コレステロールなど
4	人に対して恐らく発がん性がない	カプロラクタム(ナイロンの原料)など

## 第5地域 ブルーヘブン

### ゆるやかに真実を学び、語り合う

「100ベクレルから1秒に100本の放射線が出るんだって！」「チエルノブイリ原発事故から30年近くたつて病気の子どもが8割ってホントなの？」と、子どもの健康が気になる「近所の仲間4人でスタートした、とーと会「ブルーヘブン」。赤ちゃんが生まれたばかりの人、介護に大忙しの人、不登校相談に関わる人、福島の子どもの保養の活動をしている人など、阿佐谷界限を拠点に活動しています。

自分たちの疑問は関心のある組合員の皆さんと一緒に考えようと、「チエルノブイリ28年目の子どもたち」「もしも一度原発事故が起きたらどうするか?」「追いつめられる子どもたち」「古今亭菊千代・落語会」などの主催企画を開催。参加者の皆さんの熱心さや感想に励まされ感謝！ 東都生協にも感謝です！

「子どもは宝。だから子どもの心身の健康を守りたい。そのためには「平和でないとね!」と気が付きました。皆さん、「ワオ」を見て企画にご参加くださいね!」



「とーと会」サークルは、食の大切さを学んだり、趣味の仲間と講習会を開いたり、組合員が気軽に始められる活動です。活動へのアドバンス・費用の補助・東都生協広報誌への掲載など、皆さんの気持ちを応援します。

## 日本人のアクリルアミド摂取量

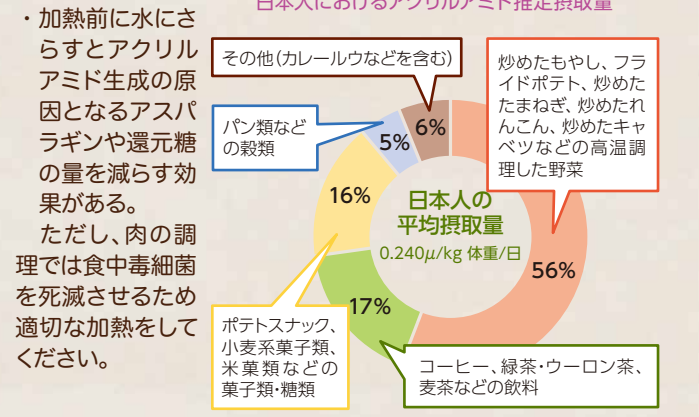
本年2月、内閣府・食品安全委員会による報告書案では、日本人の1日当たりの平均の摂取量は、体重1キログラム当たり1日0.24マイクログラム(マイクログラムは1グラムの100万分の1)で、動物実験で発がん性が確認されている量に比べて約1000分の1でした。日本はEU(欧州連合)加盟国(0.4～1.9マイクログラム)より低い値でしたが、海外のリスク評価機関の中には、「1万分の1グラムより多い場合は低減対策が必要」と指摘するものもあります。この報告書案では「できるだけアクリルアミドを減らす必要がある」としています。

## 食品からのアクリルアミド摂取を減らすために

報告の中で目を引くのは、私たちがアクリルアミドを摂取する食品です。高温調理した野菜(炒めたもやしや、フライドポテト、炒めたたまねぎ、キャベツなど)が56%と一番高く、次に飲料(コーヒー、緑茶、ウーロン茶など)で、含有量が高いとされていたポテトスナックなど菓子類は16%でした(円グラフ参照)。

では家庭内で食品中のアクリルアミドを減らすには何ができるでしょうか。

- ・炭水化物の多い食品を必要以上に長時間、高温で加熱調理しない。
  - ・加熱方法を見直し、煮る、蒸す、ゆでる調理法にする。
  - ・低温で長期貯蔵したじゃがいもを高温調理しない(低温貯蔵するとアクリルアミド生成の原因となるブドウ糖や果糖が増える)。
  - ・加熱前に水にさらすとアクリルアミド生成の原因となるアスパラギンや還元糖の量を減らす効果がある。
- ただし、肉の調理では食中毒細菌を死滅させるため適切な加熱をしてください。



〈安全・品質管理部 部長 新谷喜久夫〉





# 食の未来づくり運動

私の宣言

あなたに「できること」を宣言しましょう!

はがきを書いて「MOGMOG 私の宣言」係へ!

## 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

### 新世代チャレンジプロジェクト

## 新しい世代が未来に続く産直を創造する

東都生協が誕生して43年。産直を築いてきた生産者の世代交代が始まっています。求められるのは親世代が培ってきた生産技術や産直にける思いの若手生産者への継承。交流や学習を通して生産者と組合員が互いの理解を深め、利用を結集し、次世代の産直を創造する取り組みを進めています。

### 2015年度産直産地・団体と供給センターの コラボレーションまとめ&2016年度キックオフ会議を開催

4月15日に若手生産者と職員と組合員、総勢102人が集まりました。午前中は、職員と産地から2015年度の活動を報告。



**〔農〕供給センター長崎**  
供給車同乗体験や職員の産地での農業体験、後継者が多い産地の「がまだす(がんばる)」若者の存在を報告。

**〔農〕埼玉西部産直グループ**  
職員対象の試食会やじゃがいもと枝豆の新世代セットの販売、組合員を招いた農家レストランや冬場のモロヘイヤを収穫する援農と交流の様子などを報告。



午後は、作物の収穫時期などを基に、2016年度の取り組み内容について、各コラボチームで話し合いました。職員の学習会や交流訪問企画、独自商品の企画、組合員が参加できる交流企画などを決めました。



あなたの配送センターではいつ、どんな企画があるか…チラシを見逃さないようにしてくださいね!

### 主な計画(例)

- 6月に職員の産地交流訪問の実施。
- じゃがいもとしょうがのセット商品の企画。
- 組合員が参加できる産地交流訪問の企画。
- 産直米の登録推進。

### 2016年度は10チーム!

16配送センターと24産地・団体が参加

(世田谷センター) 奈良五條産直組合・北杜ベジファーム(山梨)・京都産直センター  
 (練馬センター) 〔農〕大矢野有機農産物供給センター(熊本)・〔農〕多古町旬の味産直センター(千葉)  
 (城西センター) JAやさと(茨城)・利根農民の会(群馬)  
 (調布センター) 〔農〕どさんこ農産センター(北海道)・〔農〕埼玉西部産直センター・北里大学八雲牧場(北海道)  
 (国立センター) 〔農〕埼玉西部産直グループ・山形南陽のんのん倶楽部  
 (小平センター) 〔農〕匠匠ジッピーセンター(千葉)・〔農〕船橋農産物供給センター(千葉)  
 (入間・杉並センター) 〔農〕供給センター長崎・〔農〕ながさき南部生産組合・〔農〕和郷園(千葉)  
 (町田・八王子センター) 〔農〕さんぶ野菜ネットワーク(千葉)・紀ノ川農協(和歌山)  
 (足立・八潮・江戸川センター) 〔農〕房総食料センター(千葉)・野菜くらぶ(群馬)・〔有〕山梨フルーツライン  
 (大田・粕谷・横浜センター) 〔農〕茨城県西産直センター・千葉北部酪農農業協同組合

新しいステージを創造する  
チャレンジ集団としての期待

専務理事  
風間与司治

プロジェクトを立ち上げては6年。これからも互いに交流を深めながら、若手生産者の農業にける思いなどを、作物のお勧めと併せて組合員にお伝えしていきます。農業を持続していくには、経営の安定と担い手の増加、また組合員の農業への深い理解とつながりが重要です。農業と環境との共生、安全性を高める管理手法の構築はすでに実践してきましたが、今後もさらに重要になると考えます。

若手生産者が農業を続けられ、私たちがおいしくて安全・安心な作物を食べ続けていくためにも、生産者と組合員がしっかり手を組んでいきたいと考えています。

### マークに注目! 若手生産者をつくる 「新世代チャレンジプロジェクト」

このマークは、商品案内や配送センターが配付する企画のチラシ、組合員活動の企画のお知らせなどに掲載。



私の宣言 マークを見つけて利用し、若手生産者を応援します。

新世代!  
若手生産者の青果セット  
毎週企画中

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより

第405号 2016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

田んぼを鳥獣から守る、かかし。語源は諸説ありますが、「嗅がし」に由来している説が有力といわれています。その首、焼いた魚や獣肉などを串に挟んで田畑に立てて、臭いで鳥獣を撃退することを「嗅がし」と言い、清音化して「かかし」になったそうです。(新潟県魚沼市)

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)

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