

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2016
No.407

▲▲▲
CO-OP
東都生協だより

10

特集

ようこそ夢の世界に

あなたのくらしを応援するカルチャーコープ

今月の
おすすめ

「かぼちゃ」
ほっくりと、うまみたっぷり

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

かぼちゃ



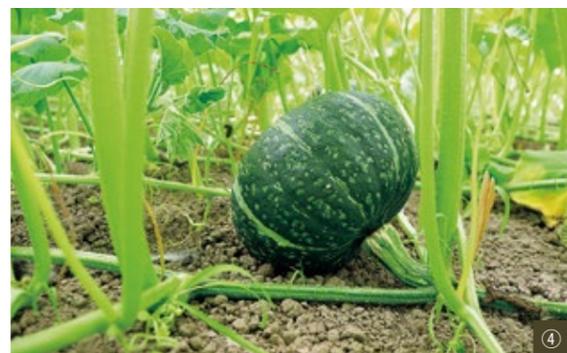
深まる秋、北のかぼちゃが おいしい季節。



②



①



④



③

- ①「雪化粧」。果皮が白いのが特徴
- ②かぼちゃの花
- ③出荷を待つかぼちゃ
- ④南どさんこ農産センターのかぼちゃ畑

今、北海道産かぼちゃ熟成完了!

これもまた豊かな北の大地の恵み。



「雪化粧」は北海道からお届けします

雪の降る頃に食べるととてもおいしい、ホクホクと甘みの強い人気のかぼちゃ「雪化粧」。産地は北海道ルーツファームです。同産地の畑はもともとミネラルたっぷりの土質。さらに緑肥栽培をして土づくりを行い、今年は4ヘクタール完全に雪化粧を作付けしました。

「雪化粧」は、かぼちゃの中でも非常に繊細で取り扱いが難しい品種。収穫と選別時は卵を扱うように丁寧に。出荷は12月の冬至が中心になり、保存期間が長いので、温度や湿度管理には特に気を付けます。かぼちゃも熟成が大事。保存している間にでんぷんが糖に変わり、おいしくなります。皆さんに少しでもおいしく食べてもらうため、管理には特段の気配りで頑張っています(北海道ルーツファーム 和寒・高橋正行さん)

おかずにスイーツに大活躍、栄養豊富な緑黄色野菜の代表。

これからの季節は北海道産かぼちゃをご賞味あれ

●「有機かぼちゃ」の産地：JAつべつ、剣淵・生命を育てる大地の会、中富良野自然農法生産組合

●「かぼちゃ」の産地：(南)どさんこ農産センター、JAつべつ、北海道ルーツファーム他(8月5回～未定)



かぼちゃといえばハロウィン??

日本では仮装イベントとして過熱気味のハロウィン(10月31日)の起源は、実は古代ケルト人のお祭り。ケルトの暦では11月1日が新年なので、その前夜に秋の収穫を祝い、悪霊などを追い払う行事でした。現代では宗教的な意味合いは薄れ、イギリスでは、かぼちゃなどをくりぬいたちょうちんや人形を持ち、仮装して練り歩き、最後に人形を燃やすという形に。アメリカでは主に子どもの祭りとしてにぎやかに騒ぎ、ご馳走を食べる収穫祭へと変わりました。ちょうちんは、もともとは「かぶ」などをくり抜いて作ったそうですが、加工のしやすさなどから現在の「かぼちゃ」に変わっていったのだとか。

かぼちゃを美味しく保存するには?

丸のままのかぼちゃは、直射日光が当たらず湿気が高くない、風通しのよい涼しい場所で保存します。

切った残りのかぼちゃの場合は、必ずわたや種をスプーンで取り除き、切り口にびつたりラップをして、冷蔵庫の野菜室へ。この方法で4～5日は大丈夫です。

かぼちゃを上手に切るには?

カットかぼちゃの場合は、電子レンジで1分ほど加熱(温めすぎないように)すると、切りやすくなります。丸のままの場合は、包丁の先でヘタの周りを五角形ないし六角形にくり抜いてヘタを取ります。くり抜いた場所の頂点から垂直に包丁を入れ、下に下に切っていくとそれほど力を入れずに切れます。いずれにしても、平らな場所にまな板を置き、包丁はしっかり握り、十分力を入れて切りましょう。

ほっくりと、
うまみたっぷり



かぼちゃ

(有機、北海道産および「雪化粧」)
カット(300gか350g)
参考価格:178円(税込192円)(10月1回)
周年企画
(雪化粧:11月1回～12月4回)

いろいろな種類を取り扱っています

- メルヘン、味平、黒皮マロン
北海道ならではの強いホクホク感があり、甘みも強く食味が良い。(南どさんこ農産センター)
- 恋するマロン
栗系のかぼちゃ。粉質感が高くホクホク。甘みもとても強く、水で煮るだけでおいしく食べられる。(中富良野自然農法生産組合)
- くり将軍
糖度は収穫直後で10度、後熟後には18度ぐらい。食味が良く、貯蔵性も高い。第1回ベジワングランプリ1等入賞品種。(JAつべつ)
- くりりん
メロンのように甘くスイーツのようなかぼちゃ。(剣淵)

南どさんこ農産センター
特別栽培農産物という、化学合成農薬と化学合成窒素肥料を慣行栽培の1/2以下に控えた栽培方法で、肥料は有機質の多いものを使用。苦勞して育てたかぼちゃをでんぷん質の多い時に収穫し、ホクホク感と甘味のバランスを取るため、熟成期間をおいて出荷できるように心掛けています。

中富良野自然農法生産組合
有機栽培は病気や害虫対策が重要。健康な作物が健康に育つように土づくりには特に気を遣い、投入する肥料も過去の経験を基によく吟味しています。

JAつべつ
特別栽培農産物のため農薬無散布、無化学肥料が多い。肥料も有機肥料が主体。収穫は全て手作業で行い、収穫後は専用の磨き機で磨き、見た目にも細心の注意を心掛けて出荷しています。

剣淵・生命を育てる大地の会
有機質肥料を使い、土づくりにこだわった輪作体系を作っています。



© Disney

Disney
THE LITTLE MERMAID
リトルマーメイド
劇団四季

ようこそ夢の世界に

あなたの暮らしを応援するカルチャーコープ

毎週届く商品案内『さんぼんすぎ』に「カルチャーコープ」のページがあるのをこ存じですか？ここでは東都生協が扱う舞台、コンサート、スポーツなど多種多様なチケットを組合員価格で案内し、組合員の暮らしを豊かにするお手伝いをしています。

『ライオンキング』や『アラジン』といったディズニーとの提携作品など、数々の舞台を手掛ける劇団四季は、全国に8つの劇場を持ち、年間のステージ数は3,000回を超え、観客動員数は300万人以上。子どもからおとなまで、家族で楽しめるエンターテインメントを提供しています。

今回ご紹介する作品は、劇団四季とディズニーの提携4作品目となるミュージカル『リトルマーメイド』。地上の世界に憧れる人魚姫アリエルが、人間の王子エリックに恋をし、未知の世界へ勇気を持って進んでいくという、プリンスの恋と夢と冒険の物語です。まるで本当の海にいるような驚きの演出と美しい音楽で観客を魅了し、明日への希望と勇気を与えてくれる作品で夢の世界へいざないます。この作品にスカットル役・セバスチャン役の一人として登場する実力俳優、荒川務さんから特別に作品の魅力をお聞きしました。



甘さ控えめ、しっとりおいしい

作り方

- かぼちゃを電子レンジ(600W)で3分加熱、粗熱が取れたら皮を除き、裏ごしする
- ボウルにバターと砂糖をすり混ぜ、3回に分けて卵を加えてから(1)を入れる
- (2)に薄力粉を加えてさっくりと混ぜ、型に入れて180℃のオーブンで50分焼いて出来上がり

※加熱したかぼちゃ、砂糖、バター、卵をミキサーで混ぜ、最後に薄力粉を入れてさっくりと混ぜ、型に入れてオーブンで焼いてもOK。

材料(直径18cm(6号)のケーキ型)

かぼちゃ	200g
砂糖	60g
薄力粉(1回ふるう)	30g
バター	20g
卵(溶いておく)	2個

生産者がすすめる

美味! かぼちゃメニュー

甘みとホクホク食感を生かした「天ぶら」が一番。届いたらスライスして生のまま冷凍し、解凍せず油で揚げるのがコツ! 「かぼちゃの味噌汁の雑炊」もおすすめで、甘みが出てとてもおいしくなります。スイーツでは「かぼちゃ団子」。かぼちゃの種を取り除いて柔らかくなるまで蒸し、皮ごとすりつぶしたら、片栗粉を加えて滑らかになるまでこね、半径5cm厚さ1.5cmの団子にします。フライパンで弱火で両面を焼いて出来上がり。北海道ではてん菜糖で食べますが、しょうゆやバターもよく合います。



もうひとつおすすめ

東都オリジナル ワイン甲州(白)

山梨フルーツライン産のぶどう「甲州」で醸造。低温でじっくり時間をかけて発酵させ、ぶどうの個性を大切に仕上げた味わい豊かなワインです。



750ml
株ルミエール製造
価格1,600円
(税込1,728円)
企画: 11月1回、11月5回

山梨フルーツラインとは

長い日照時間と昼夜の寒暖差、水はけの良さ…果物作りに最適な環境の甲府盆地。桃とぶどう、すももは、栽培面積・生産量日本一を誇ります。しかし、1961年の農業基本法制定以降、外観や経済性が重視され、農産物本来の味が失われつつありました。これに不安を抱いた手塚一利さんと6人の生産者により、化学合成農薬を減らし化学肥料を使用しない果物作りをする農業団体「堆肥にこだわる会」が発足(山梨フルーツラインの前身)。堆肥にこだわり、果樹の周りに植物を生やして地面を被膜保護し、土地の地温調節・土壌侵食防止を行っています。さらに細やかな目配りで果樹の変化を見守り、日当たりと風通しの良い病害虫が好まない環境作りに努力しています。

ワイン製造は歴史ある株ルミエール

山梨県は日本におけるワイン醸造の発祥の地。明治時代に始まったぶどう栽培の広がりから余剰ぶどうを使ったワイン醸造も盛んになり、栽培と醸造を主要産業として発展してきました。1885年、いち早くぶどう酒の製造を始めた株ルミエールは「良いワインを造るには良いぶどうを育てること」を理念に、高品質へのこだわりを守り続けています。



関連商品

わたしのこだわり

「東都北海道産栗かぼちゃ」



内容量: 500g 特別価格: 311円(税込335円)
88kcal/100g 製造地: 北海道
企画: 10月4回

甘みの強い北海道産栗かぼちゃを、旬の時期に加工しました。味付けに失敗することが少ない、調理しやすいかぼちゃです。電子レンジで加熱し、つぶしてパンプキンサラダやコロッケにと、短時間で調理できます。

Attention, please!!
[アテンション・ブリーズ]

かぼちゃはどんなメニューがお好みですか?
かぼちゃを使ったお得意のレシピはありますか?

p.13のパズルの答え
に添えて送ってくださいね。

おいしく味わって!

甲州種のワインは爽やかな飲み口で酸が控えめ。お刺身にもよく合います。飲み前に冷やすとおいしさが増します。飲み切れなかった時はしっかりキャップを絞め冷蔵庫に。酸化すると味が落ちるので、早めに飲んでください。

ファン
の声から

ワインに合う
おつまみ

国分の缶つまシリーズ

「広島県産かき燻製油漬け」
60g(固形量45g)

広島県産のかきのむき身を、桜チップでじっくり香ばしく燻製にし、油漬けに仕上げました。開けてそのままおつまみもよし、盛り付ければ立派な一品に早変わり1缶です。



海の世界から届く愛の物語。 感動と希望に包まれる『リトルマーメイド』



PROFILE

荒川 務(あらかわ つとむ)

東京都出身。1985年劇団四季オーディションに合格。翌年、『ウェストサイド物語』リフで初舞台を踏む。『クレイジー・フォー・ユー』ボビー、『キャッツ』ラム・タム・タガー、マンカストラップ、『美女と野獣』野獣、『マンマ・ミーア!』サム、『コーラスライン』ボビーなど数多くのミュージカルで活躍する一方で、ストレートプレイにも出演し、『ヴェニスの商人』アントニーオ、『ブラックコメディ』プリンスリーなどを好演している。

「人生は素晴らしい。人生は生きるに値する」……このテーマをもとに劇団四季は、全作品を上演しています。作品の持つメッセージが、初めて見る方や何度も見ている方、どちらの胸も打ち、明日への活力になる。それは俳優、スタッフが丸となり、一人でも多くの方に演劇の素晴らしさを届けたいと日々取り組んでいるからです。今回は、劇団四季の俳優・荒川務さんに、『リトルマーメイド』の名場面を中心に、お話を伺いました。

——『リトルマーメイド』は好評で、楽しかった、感動したという声が多いそうですね。

荒川 そう言っていたのが一番うれしいですね。『リトルマーメイド』は、海の中を泳ぐ様子をフライングで表現していたり、色もカラフルなので視覚的にも楽しんでいただけたと思います。特にお子さまは、理屈抜きで喜んでいただけているのではないのでしょうか。また、1階席は俳優の表情がよく見えますが、2階席もフライング、照明、装置の絶妙なバランスがご覧になれば楽しいですよ。

——お客さまに言葉が届いていない時は分かりますか。

荒川 分かります。空気が違うんです。言葉が届いていない時は、空気に、そうですね…雲がかかっているような感じですよ。

——その雲は払うのですか。

荒川 払いません。雲を受け止め、じたばたしないで腹をくくり覚悟をします。そしてまた稽古です。劇団四季には「居て、捨てて、語れ」という言葉があります。自己を抑制し、何よりも大切なせりふを「語る」ことなのですが、「捨てる」が僕自身まだできていないと感じています。こればかりは誰かに教わるというよりも、自分でつかむしかないのですが、なかなか難しいですね。

——荒川さんは舞台上に立たれて何年ですか。

荒川 30年ほどです。20代のは力任せに、攻撃的に演じたこともありましたが、30代になり、力だけでなく、心の機微を見つめられるようになりました。そして40代からは、作品の道筋を整えるようになりましたね。今はようやく、俳優としての地固めをしているという状況でしょうか。演技や表現を磨くために、まだまだいろいろなお話を経験したいんです。向上心を持ちつつ、何を捨て

——今回荒川さんは、カモメのスカットル役だったので、フライングの場面が多くありました。

荒川 スタッフを信用していないとできないですよ。高い所は怖いですが、本番が始まれば、「任せろ」という感じです。舞台は、俳優だけでなく、スタッフも含めてのチームワークで成り立っています。人と人が支え合っていていいんです。だからこそ、お客さまの心に届くのだと思います。同時に、『リトルマーメイド』の作品を信じる、言葉を信じる、役を信じる、それをお客さまにお届けする。これらが伝わるから感動していただけたらと思います。

るか…まだまだ修行です(笑)。

——演技といえば、カモメの研究などもされたのですか。

荒川 もちろん、しました。インターネットでカモメの映像を見たり、近所の河原で動きを観察して声の真似もしました。よく聞いているとカラスとカモメ、鳴き声が似ているんですよ。僕の思い込みかもしれないですが、似ているけれどカラスはだみ声、カモメのほうが声のトーンが高い気がしましたね。ただ、『美女と野獣』の野獣役の時は大変な苦労がありました。「野獣っぽくしてください」と言われ、「うくん」という感じで…(笑)。歌を歌い、踊ることは好きなので、よく見せようと思わず無になって演じるよう心掛けるだけです。

——他にも健康管理などで気を付けられていることはありますか。

荒川 朝起きてうがいをする際に、声の調子を確認します。唾を飲みこむ時に喉に引っかかりを感じるとうすぐ耳鼻科へ行きます。食事は野菜中心に、納豆とかヨーグルトなど発酵食品を取るようになっています。そして、何よりも俳優は体力勝負。基礎トレーニングをしっかりし、演じる役によってジムで鍛えたりすることもあります。

——ところで、『リトルマーメイド』でおすすめの場面はどこですか。

荒川 たくさんあります。「アンダー・ザ・シー」を歌って踊る場面は華やかで一幕の見せ場ですし、アリエル、トリトン、セバスチャン、エリックの4人がそれぞれの想いを歌う「もしも(カルテット)」もいい。シェフがカニのセバスチャンを追いかける場面は、お客さまが喜ばれます。

——でも、ロングラン作品は苦勞が多いかと思えます。演じているうちに演技に変化をつけたりされるのですか。

荒川 いえ、常にいつも通り演じる、これが基本です。今日はお子さまが多いからこういう演技で、ということはありません。同じように演じていても、実はお客さまの反応は違います。それは面白いですね。

ただ、ロングラン公演で怖いのは慣れることです。せりふ、歌、踊りは何度も何度も稽古をしますが、お客さまの前ではいかに新鮮に表現できるかに尽きます。その上で、大事にしていることは、台本に書かれている言葉を正確に伝えることです。感情が先に立って、言葉が伝わらなくなるのはダメなんです。俳優が大きな声を出したり、泣いたりするのは、あくまでも役としてするのであって、感情を前面に出してはいけないんです。でも、台本通りに言葉を伝えるというのは結構難しいんですよ。まずは、せりふと歌を相手役に伝える。それができないとお客さまには届かないんです。「俳優が消えて、舞台上に役が残る」というのがベストです。



『リトルマーメイド』セバスチャン役

——ご自分のシーンでお好きな所はありますか。

荒川 実は自分の出演シーンは客観性が持たないので単純に好きという感覚ではないですね。他の役の場面は楽しく見られるんですけどね。「見る天国 やる地獄」です(笑)。

——最後に、これから初めてミュージカルを体験する人、そしてまたもう一度見たいと思う人たちに、ひと言お願いします。

荒川 劇団四季の作品は、「人生の素晴らしさ」をテーマにしているものが多いので、劇場へ足を運ばれて、非日常の世界に浸ってその素晴らしさを感じていただきたいですね。特に『リトルマーメイド』は海の不思議な世界と、父と娘の愛情が感動的ですので、ぜひご覧ください。

——ありがとうございました。

もっともっとミュージカル!

『嵐の中の子どもたち』



巨大な嵐が村を襲い取り残されてしまった個性豊かな18人の子どもたち。力を合わせて困難に立ち向かう四季のオリジナルミュージカルです。

『アラジン』



貧しい青年アラジンは、「自由」を求めて王宮を抜け出した王女ジャスミンと出会う。そして魔法のランプをめぐる冒険が始まる!

『オペラ座の怪人』



物語の舞台は19世紀のパリ・オペラ座。歌姫クリスティーンに恋をした“オペラ座の怪人”の愛や憎しみを描いた美しく切ない物語。

『ライオンキング』



ライオンの子・シンの成長物語。「サークル・オブ・ライフ(生命の連鎖)」をテーマに、生命の営み、親子の絆、心の成長を綴ります。

『ノートルダムの鐘』



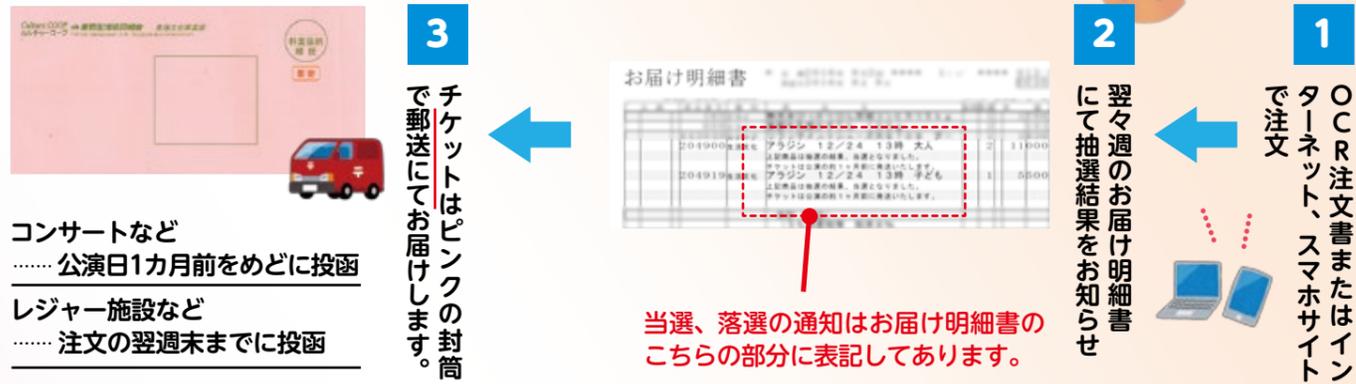
15世紀末のパリ。ノートルダム大聖堂の鐘つき男、彼を守護する大聖堂の聖職者と警備隊長、そしてジプシーの娘が織りなす愛の物語。

※フライング
空を飛ぶシーンなどで使われる舞台演出技術のこと

撮影:荒井健/土原タカシ/下坂敦俊/堀勝志古
©Disney

Michael Arden and the Paper Mill Playhouse Company
Photo by Matthew Murphy

注文からお届けまでの流れ



コンサートなど
……公演日1カ月前をめどに投函

レジャー施設など
……注文の翌週末までに投函

チケットについてのQ&A

- Q** 座席を指定して購入することはできませんか。
A 東都生協が扱うチケットは団体販売のため、興行元からの「生協おまかせチケット」で座席の指定はできないことをご理解の上、ご注文ください。それぞれの座席の良さをぜひ楽しんでください。
- Q** 割引価格で利用できるチケットがあるのはどうしてですか。
A 団体販売向け価格で仕入れるチケットについては、少し安くなる場合があるからです。
- Q** 抽選マーク の付いたチケットで抽選にならなかった場合、お届け明細書へはどのように告知されますか。
A 「当選しました」という表記で案内しています(組合員の要望で2016年2月に改善し現在の表記になりました)。
- Q** チケットがまだ届かないのですが…。
A チケットの紛失や転売のリスクなどの対策から、近年になって興行元からのチケット発送が公演日に近くなってきています。作業効率と安全性の確保の視点から、1カ月前をめどにした投函に統一しています(2014年度から実施)。
- Q** チケットを失くしてしまいました。
A お送りしたチケットの座席番号は記録しています。販売証明書などの対応ができる場合がありますので、生活文化事業部にご相談ください。
- Q** 間違えて注文してしまいました。急に予定が入ったのでキャンセルしたいのですが。
A カルチャーコープ紙面でも「チケットは申し込み後のキャンセル、日程の変更はできません」とご案内しています。注文の際はご注意ください。

●帝国ホテルの食事券●

年間3店舗のお食事券を企画します。
12月～3月末
(年末年始を除く)

※写真はイメージです

11月1回、3回、5回企画予定

12月～3月末
パークサイドダイナー
1番人気のレストラン

《ご利用時間》午前11時～午後11時(ラストオーダー)

通常料金 5,500～7,000円相当 → **3,900円!!**

利用した組合員の感想

友人の誕生日を祝いました。ウェイターの皆さまも祝福してくださり、素敵なパーティーができました。

メニューもいろいろな中から選ぶことができ、値段も魅力。料理の一つひとつに「さすが帝国ホテル!!」と思わせるところが随所にありました。

まとめ

今回の特集は、組合員のくらしを応援する生活文化事業部の各種サービスの中からチケットを取り上げました。2017年4月に、劇団四季のミュージカル『リトルマーメイド』が千秋楽を迎えることになり、劇団四季からもぜひ多くの組合員にその魅力を知ってほしいということで、俳優・荒川務さんへの取材が実現しました。

インタビュアーでは荒川さんが迷い、悩み、葛藤しながらもひたむきに役と向き合い続けていて、なおかつそれを楽しんでいる様子が印象的でした。劇団四季のミュージカルは、こうした俳優・スタッフの皆さんのたゆまぬ努力で支えられているからこそ、幕が上がった瞬間から観客を夢の世界に誘うことができるのでしょう。

東都生協は安全・安心な食材の宅配を軸として、くらしに役立つさまざまなサービスを提供することによって、組合員の豊かなくらしづくりをサポートしています。「ミュージカルの醍醐味は非日常の世界」と荒川さんは語りました。衣食住といった現実から切り離された世界に身を置くことも、豊かなくらしにつながるのではないのでしょうか。商品案内『さんぼんすぎ』の「カルチャーコープ」には、皆さんを素敵な非日常の世界へと誘う鍵がたくさん詰まっています。舞台、コンサート、映画、スポーツなど、あらゆるジャンルの旬な情報を毎週豊富に取りそろえています。自分へのご褒美にいかがですか。

私たちの芸術の秋!

東都生協・生活文化事業部が扱う各種チケットの利用法について紹介します。

カルチャーコープ

商品案内『さんぼんすぎ』の最終ページ前(p.79)で毎週ご案内しています。コンサート、ミュージカル、レジャー施設、映画、イベントなど多様なチケットをご用意しているのでお見逃しなく!
※詳しくは毎週の「カルチャーコープ」をご覧ください

抽選 『リトルマーメイド』

ようこそ、誰も知らないマーメイドの世界へ。
想像を超えるスケールで描く、これが新次元ミュージカル!

劇場が、愛と希望の海になる!



劇団四季とディズニーの新次元ミュージカル。幕が上がると神秘的な海の世界が広がります。ロマンス、冒険、コメディ、喝采…感動のすべてが詰まった超大作を見るなら今! 東京公演の千秋楽は来年4月、東京で見るなら今がラストチャンスです!

次回企画 10月4日

- 積水ハウスミュージカルシアター 四季劇場(夏)(大井町)
 - ◆S席 大人(中学生以上) 10,800円(税込)
 - ◆S席 子ども(3才以上、小学生以下) 5,400円(税込)
- ※2歳以下、大人1人につき1人隣上可。

3月公演のチケットは、今週配付の10月4日「カルチャーコープ」でご注文ください!

季節限定のチケット

ふるさと祭り東京 2017

開催期間:2017年1月7日～15日

東京ドームに全国各地から有名なお祭りが集結。全国ご当地どんぶり選手権も。

次回企画 11月3回、12月2回企画予定



昨年の様子(能代七夕「天空の不夜城」秋田県)

世界らん展 日本大賞 2017

開催期間:2017年2月11日～17日

東京ドームに世界約20カ国と地域から集められるらんの展示。

次回企画 12月3回、1月1回、1月3回企画予定



テーブルウェア・フェスティバル 2017

開催期間:2017年1月29日～2月6日

くらしを彩る器の数々、展示販売コーナーも。



次回企画 12月4回、1月2回企画予定

これまでに人気のあったチケット

東京宝塚劇場公演

根強い宝塚ファンに支えられ、安定した利用があります。

11月1回 企画予定



©宝塚歌劇団

美術館展

「デトロイト美術館展」では、ゴッホやモネ、ルノワール、ドガ、ゴーギャン、セザンヌなど有名な絵画が一挙来日。



年間通して購入できるチケット

よみうりランド
浅草花やしき
成田ゆめ牧場
新江の島水族館
横浜・八景島シーパラダイス
サンリオピューロランド
スパリゾートハワイアンズ



MOGMOG ニュース

2016年 10月号

農業体験「すいかの学校」 ～すいかの苗植えから収穫まで～

筑波山の麓、茨城県南西部にある(農)茨城県西産直センターで「すいかの学校」を開催。苗植えから収穫までの3回の作業を通じて、普段なかなかできない農業体験をしました。

今年にはユウガオに接木した「スマートボール」と「マダーボール」の2種類の小玉すいかを育てました。

4月に苗植え、5月に伸びたつるに咲いた雄花と雌花の花合わせ

(交配作業)を体験し、作業の終わった雌花には目印の赤い糸を付けます。その後、肥料「米の精」をまき、すいかのベッドになるわらを敷きます。6月には生育状況について生産者の安達さんから説明を受けた後、2種類のすいかの味比べをしてから、楽しみにしていた収穫を体験しました。



「花合わせ」を体験

ハウス内で苗植え



雌花

雄花

参加者からは「すいかのわらを敷くのは初体験。何のためにやるのかがよく分かった」「接木や花合わせなど、知らなかったことを実際に体験して学ぶことができて、大変勉強になったなどの感想がありました。

商品に対する生産者のこだわりや育てることの苦労など自然に左右される難しさを知る機会になったのでは無いでしょうか。農業体験企画、ぜひご参加ください。



花合わせから30日余りで収穫

すいかのベッド、稲わらを敷きます

知っておきたい! 用語解説

米の精

東洋ライス(株)が、BG無洗米加工時に取除かれた肌ヌカで作った肥料。有機質100%の肥料で、稲や野菜に使われるほか、家畜の飼料などにも使われています。化学肥料に比べて米の精は土壌中でゆっくり分解されるため、効果が長持ちすると言われています。

鶏舎見学と収穫体験で、生産者のこだわりを知りました



7月27日、王子ブロック委員会 はやさと農業協同組合を訪問し、穀物倉庫や平飼い鶏舎を見学。同産地の養鶏農家では毎日目で見て鶏の調子を確認、弱っていたりいじめられている鶏は別の小屋に隔離して管理しています。安全・安心にこだわるのは、「みんなにおいしいものを食べてほしいから」「おいしい卵のためには鶏の健康が第一、餌や飼いは妥協できない。これからもこだわっていきたい」との熱い思いを聞きました。

ピーマンときゅうりの収穫体験の後は昼食交流。「平飼い卵へのこだわりなど、さまざまな話が聞けて勉強になった」「循環型農業の取り組みや農業研修制度も素晴らしい、農業の未来を感じた」と参加者の感激もひとしおでした。実際に見て話を聞くと、生産者のご苦労や真摯な取り組みがよく分かりました。同ブロックは今後も積極的に産地・メーカー交流訪問企画を開催していく予定です。

努力あつての貴重な野菜作りに感謝



西萩南ブロック委員会は7月28日、(有)白州森と水の里センターを訪問。南アルプス甲斐駒ヶ岳の麓にある、良質な水と清涼な空気の下で農業無散布の野菜作りに取り組む白州郷牧場と地域農家からなる産地です。ズッキーニは1株が半畳ほどもあり、その大きさにみんな驚きの声。また、土づくりに力を入れ黒々としてふかふかの土壌畑でかぶりついたきゅうりは、みずみずしくて懐かしい味でした。

昼食後は生産者・竹内さんも加わり楽しい交流会。「自分たちの野菜は農業無散布が当たり前。農業の使い方は全く分からない」という頼もしい言葉にみんなが納得。この日は大葉の収穫もしました。「一番の苦労は草取りで、猛暑の中、取っても取っても生えてくる雑草と日々闘っている」という言葉が印象的でした。夏休み期間中の訪問で、子どもたちも貴重な野菜作りに感謝する、実り多い一日となりました。

安全・安心な国産原料、おいしくてみんな満足



7月28日、水元・金町ブロック委員会は石井食品(株)を訪問。ピデオで会社の概要を学び、ハンバーグやミートボール、炊き込みご飯の素の製造工程を見学しました。お昼は、同社のご好意でミートボールやハンバーグだけでなくいろいろとごちそうが並び、お腹いっぱいになりました。特にミートボールは、プレーン、カレー、トマト味があり、子どもたちも大喜びでした。

参加者からは、「安全・安心な食材を使用しているの子どもたちにも安心して食べさせられる」「炊き込みご飯はバリエーションもあり、簡単便利なのでぜひ利用したい」との声が。主催者も「国産原料を使用していて、安全でおいしい商品だということが分かって良かった。お土産にもなった炊き込みご飯を早速食べてみます」と今回の訪問を喜んでいました。

アレルギー学習会「アレルギーマーチとメタボリックマーチ」

7月7日、松延正之医師(まつのぶ小児クリニック院長)を講師に招き、練馬区立・区民産業プラザで商品委員会主催の学習会を開催しました。

何らかのアレルギーがある人は近年急速に増えています。アレルギーは、身体に不都合なことが起きていると知らせる警告反応です。「食物アレルギーは食べ物だけでなくカビ、ダニ、ホコリを取り除き、エアコン・水回りの掃除や布団の乾燥など環境整備が重要」と冒頭で強調。布団は起床後すぐに十分乾燥させ、室内の除湿調整を行うことが大切です。

食物アレルギーは、経口摂取と、湿疹などでバリアが破壊された皮膚から食物成分が体内に入るという二つの発症経路があります。小麦成分を含む石けんや洗顔料、小麦アレルギーを発症した事例はその一例です。



まつのぶ小児クリニック院長・松延正之先生

のゴムに反応するラテックスアレルギー、原因食物としてアボカドやキウイなども報告されています。

アレルギー反応には、2時間以内に症状が現れる即時型と、時間を経て起きる遅発型・遅延型があります。食物アレルギーの症状はアナフィラキシーだけではありません。アナフィラキシーは、食物・ハチ刺され・薬剤などにより急激に複数臓器に起きる全身性のアレルギー症状で、進行すると血圧低下・意識障害を伴うアナフィラキシーショックを起こすため、緊急処置が必要です。

乳児期のアトピー性皮膚炎が食物アレルギー・気管支喘息アレルギー・性鼻炎など形を変えて進行する「アレルギーマーチ」や、内臓脂肪症候群が形を変えて進行する「メタボリックマーチ」を防ぐには、なたね油や紅花油などのリノール酸を取り過ぎず、オリーブオイルやえごま油などのα-リノレン酸をバランス良く取ること、適切な食生活、生活習慣の改善、室内環境の整備を訴えました。参加者からは「食生活がどれだけ大切かよく分かった」「まだまだ聞きたいので、シリーズ化してほしい」との声が寄せられました。



Pick up! 親子で米粉のピザを作ろう

府中央ブロック委員会は7月23日、親子向けの食育企画を、東都生協のワーカーズ・コープ「食と農を楽しむ会」から講師を迎えて開催。父・母・子どもたちと家族ぐるみでの参加も多く、小麦粉と米粉の割合や生地サイズは、子どもの小さな手でも作業がしやすいように工夫されていました。まず小麦粉と米粉の違いを手で触ったり、匂いをかいだり

して確かめてからスタート。包丁はしっかりと右手で持ち、「左手は猫の手ですよ」と講師から説明され、切る時は猫の手を連想しながら切りました。出来上がったピザの美味しさは格別! 参加者から「外で買ってくるより家で作るわ!」の声が出るほどでした。他に玉ねぎと水菜のスープ・豆腐サラダも親子調理でおいしく出来上がりました。





A~Eの順に並べてできる言葉は。
ヒント：もう山はさぞかし…。行きたいな。

1		7	8	11
2	5		9	
	6			
3			10	12
4				

タテのカギ

- 人などの哺乳類から吸血する害虫。ハエに似ている
- その時々商品の値段。お寿司屋さんなどでよく見かける
- 結婚したの、また結婚式や披露宴の際の新郎
- 無言のまま敬礼すること
- 形や模様などに華やかさがなく、目立たないこと
- 物事の終わり、決着、結末。「〇〇を付ける」

ヨコのカギ

- ある事柄が周囲のものに影響を及ぼすこと。株価暴落の〇〇で円高になった
- トレーニング〇〇、スポーツ〇〇、レスリング〇〇
- 原料または他の製品に手を加えて、新しい製品を作ること
- 事象が続いて動くこと、時が経過すること。川の〇〇〇、人の〇〇〇。時代の〇〇〇
- 気分を表したり、言葉の代わりに使ったり…メールでは多用される
- 子どもの数が減り、1学年に1〇〇しかない学校も。
- 地面にできたくぼみに水がたまったところ。ある程度の広さと深さを持つ

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
- かぼちゃを使った料理で好きなものは? ご自慢のレシピは?
- 「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。

9月号の答えは、
「サツマイモ」だよ!

締め切りは
10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4階 「MOGMOG」係

Q 東京都生協で扱っている「鶏肉」には抗生物質を与えているのでしょうか。できるだけ与えていない商品を購入したいので教えてください。

A 「鶏肉」は「鳥骨鶏」のたまごは生産量に限りがあります。商品案内での注文数量が生産数量を超過して遅配になることもあったため、紙面で企画について情報提供をした上で、ネット限定で注文いただく方法を5月からスタートしました。ネット限定にすることで、限定数量を50パックとした場合、注文が50パックに達すると注文受付を自動的に終了します。しかし、今回のご要望のようにネット注文ができない方の場合を考慮、7月以降は商品案内でも不定期(1~2カ月に1回)で企画します。ぜひご利用ください。

Q タ食宅配の献立表の文字が小さく見にくい。もう少し大きくならないでしょうか。

A 献立表の文字について、文字が小さいというご指摘を受け、6月4回(6月14日から)の献立表から、用紙サイズいっぱいまで大きくしてみました。これまでも文字が小さくても見やすいように文字の太さ・大きさを統一したり、形体を変えるなど工夫してきました。しかし、総菜別にアレルギー表示を記載しているため文字数が多く、なかなか大きく記載することが難しいのが現状です。引き続き、見やすい献立表を心掛けて作成していきます。

Q 「ロール」類は3500円が中心ですが、いくら5000円も紙面に載せました。

A 「ロール」類は5000円規格品は、今までの利用が低く定期的な企画に入れるのが難しい状況です。一定数のご利用がないと企画が困難であることをご理解ください。しかし、今後の状況を見ながらできる限りご要望に沿えるように企画も改めて検討していきます。

Q 「金芽ロウカット玄米」は何種類扱っているのですか。違う種類を扱ったら、それでも良いのですが、毎週この商品を企画してほしいです。キロ数が違う時は商品案内に分かるようにしてください。

A 商品案内では、「金芽ロウカット玄米長野コシヒカリ1kg」「金芽ロウカット玄米若手ひとめほれ2.5kg」を企画しています。これまでの利用動向から「金芽ロウカット玄米若手ひとめほれ2.5kg」は4週に1回サイクル、「金芽ロウカット玄米長野コシヒカリ1kg」は4週に1回サイクル、「金芽ロウカット玄米」としては隔週サイクルで展開しています。「若手ひとめほれ」は2.5kg、「長野コシヒカリ」の方は1kgであるため、商品が重複することはありません。登録米でのお届けの場合は1種類、2.5kg規格となり、毎月2週(回)に「金芽ロウカット玄米長野コシヒカリ2.5kg」をお届けします。



Q 産直野菜のカテゴリーで「サニーレタス」を通常の定番商品として企画してください。

A 「サニーレタス」は現在、5月下旬~6月初旬、11月下旬~1月中旬で展開しており、通常企画はできていません。今後、組合員からの要望や利用動向を踏まえて出荷可能な産地を探し、産地での栽培方法や環境保全の取り組みなども総合的に判断した上で商品開発を行っていきます。もしインターネット注文のご登録が可能な環境でしたら、東京都生協ホームページから登録をお勧めします。不定期のご案内となりますが、インターネット限定商品として「サニーレタス」「ロメインレタス」の企画の予定があります。ぜひご利用ください。



Q 「ロール」類は3500円が中心ですが、いくら5000円も紙面に載せました。

A 「ロール」類は5000円規格品は、今までの利用が低く定期的な企画に入れるのが難しい状況です。一定数のご利用がないと企画が困難であることをご理解ください。しかし、今後の状況を見ながらできる限りご要望に沿えるように企画も改めて検討していきます。



あなたはシャーベット派? アイスクリーム派? 一番好きなデザートは?

ごだわりの食べ方

シャーベット派! 好きなデザートは桃やメロン、プラムなど果物です。 文京区 宮下康代

アイスクリーム派! あとは水ようかんが好きです。 杉並区 酒井圭子

シャーベット派! ところても好きです。 文京区 鈴木正子

アイスクリーム派! 白玉クリームあんみつが好きです。 中央区 大舘素子

アイスクリーム派! 期間限定のデザートを食べることが好きです! 中野区 川島元子

両方好きです。夏は常に、スイカを冷蔵庫に入れてます。 横浜市 匿名

おたよりCafé

クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

毎回「MOGMOG」を読むのが楽しみです。 横浜市 川寄多津子

いよいよ夕食宅配が、私の地区でも受けられるようになりました。国産原料コースなど、うれしく心待ちにしています! 大田区 倉掛由紀子

5月号で紹介されていたブルームきゅうり。いろいろな使い方や食べ方があり、たいへん参考になりました。 足立区 江幡弘道

7&8月号に掲載の「アクリルアミド」、ずっと気になっていたの、新谷さんに感謝です! 渋谷区 牧洋子

7&8月号掲載の商品案内「さんぼんすぎ」のマーク一覧、商品選びの時に助かります。ありがとうございます!! 多摩市 大西佑衣

買い続ける、食べ続けることが大事。継続は力なりです! 青梅市 広瀬美紀

夏休み、仕事の時など子どもたち(高2、中2)のお昼に冷凍食品をいろいろ用意。最近のお気に入りには王将の天津飯♡ 国分寺市 須崎とみ子

毎週「新世代! 若手生産者の青果セット」を頼んでいますが、必ず生産者へのコメントを書くようにしています! 練馬区 西田理沙

意識を持って、いのちをつなぐ大切な食べ物を選んで食べていきたいと思います。 港区 野津理恵子

若手生産者を支援育てる、産直品を購入する! 頑張れ!! 若者たち! あきる野市 古条典子

輸入生産物が多くなり、国産生産物の維持が困難だとは思いますが、大いに利用し応援していきたいと思います。 小金井市 星野浩實





7月のわたしたち

2016年7月20現在 ※[]内は前年比

組合員数	234,546人	[101.5%]
加入	6,748人	[123.4%]
脱退	4,232人	[100.3%]
総事業高	10,778,951千円	[101.7%]
共同購入事業	10,361,412千円	
弁当配食事業	48,586千円	
生活文化事業	107,606千円	
生活支援事業	13,558千円	
その他事業	247,789千円	
出資金	6,708,044千円	[99.4%]
一人あたりの出資金	28,910円	[98.5%]

今後の理事会日程(予定)

10月20日(木)
11月17日(木)
12月22日(木)

- ### インフォメーション
- 【報告事項】
- 2016年度第42回通常総代会のまとめ確認の件
 - インターネット加入申し込みサイト利用規程の一部改正の件
 - 内部監査規程の改正の件
 - 第五福竜丸平和協会に賛助会員として加入する件
 - 決算概況および各部業務報告
 - 東京都生協2016年6月度決算概況報告
 - 組合員活動委員報告
 - 商品活動関連報告
 - 男女平等参画推進に関する評価報告および推進委員会からの中間報告
 - 監事会からの意見書への対応に関する件
 - 理事懇談会開催の件
 - 常任理事会決議事項報告



理事会報告 (抜粋)

東都生協からのお知らせ

兼 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。

と思ったら、OCR注文書で登録！

★年会費は1,000円です。登録時に、商品代金と共に引き落とします。会の仕組みをご理解の上、お申し込みください。

※1時間分活動費：
月曜～金曜 午前9時～午後5時 850円(うち50円は事務費)
月曜～金曜 午前8時～午前9時 午後5時～午後6時 1,000円(うち100円は事務費)
土曜 午前9時～午後5時 1,000円(うち100円は事務費)

お問い合わせ【ほっとはんど事務局】 電話 03-5374-4748

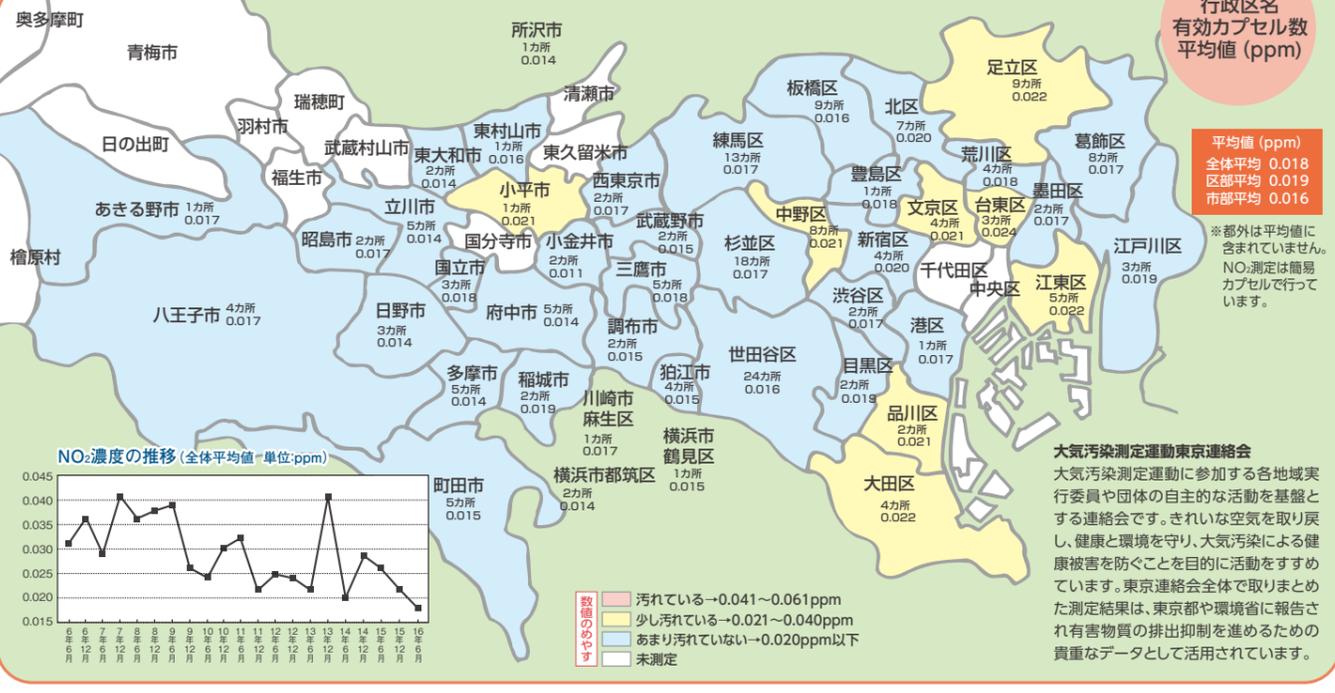
2016年6月 東都生協NO₂測定濃度分布図

2016年6月2日～6月3日に測定したNO₂(二酸化窒素)の測定結果をお知らせ致します。

2016年6月の測定結果
今回測定したNO₂(二酸化窒素)の平均濃度は0.018ppmでした。昨年(2015年6月)の平均値(0.026ppm)と比べて0.008ppm低い濃度です。また、前回(2015年12月)の平均値(0.021)との比較でも0.003ppm低い濃度になります。都内の主な大気汚染常設監視測定局が測定したNO₂平均濃度は、道路沿いが、0.031ppm、住宅地は0.017ppmでした。

※環境省が定めたNO₂の基準値は「0.04～0.06ppmのゾーン、またはそれ以下であること」とされています。

一斉測定日: 2016年6月2日(木) 午後6時～ 6月3日(金)午後6時 ※前後2時間を有効	当日の天気: 2日(晴)、3日(晴) 風速: 2日(4.8m/s) 3日(4.0m/s)	測定規模: ・参加人数:229人 ・カプセルの配布数:250個 ・カプセルの返却数:229個 (回収率:91.6%) ・有効測定数 :194個 (有効回収率:77.6%)
---	--	---



第7地域「コールたぬき」

35年前に中学校の教員仲間で作成した「コールたぬき」。個性豊かなメンバーは皆、歌が大好きです。そもそも始まりは職員のお別れ会、そして鑑賞教室などに、頼まれもしないのに、積極的に出演し、大好評に！こうなるとはもうやめられないとばかりに、毎年春に定期コンサート「この日あなたとコールたぬきを開催します」。

東都生協の「サークル」として登録し、1年間、定期コンサートに向けて練習しています。「地域版ワオ」と組合員活動情報「ワオ」でお知らせします。今年度も、関係者以外にも幅広い層から大勢が参加し、好評を博して終了しました。次回のコンサートは、2017年4月2日(日)に三鷹市公会堂で開催する予定です。さらに多くのの方々に知ってもらい、聴いていただきたいと思っております。ぜひお越しください！

「とーと会」は組合員のみ3人以上、「サークル」は組合員3人以上と組合員でない人もメンバーになることができます。お問い合わせは総務課連絡先まで。



紹介します！
私たちのサークル

「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であれば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。

食の安全お役立ち情報

おしえて！ 新谷さん



「油脂の酸化」—過酸化油脂は体に悪い—

過酸化油脂が体に及ぼす影響

「必須脂肪酸」「オメガ3脂肪酸」などが体に良いものとの報道もあり、これらが含まれている食品をせっせと食べている方もいらっしゃるのではないのでしょうか？しかし、「油脂」も扱い方によっては体に悪いものになってしまうというのが今回のテーマ、「油脂の酸化」のお話です。

油脂には、液体の植物油、バター、ラードなどの固体の動物性油脂、魚に含まれる油脂、スナック菓子に含まれている油脂などいろいろあり、私たちはこれらをさまざまな形で摂取しています。しかし、これらの油脂は「酸素」と結びついて「酸化」をすることがあります。

酸化は特別なことではなく、空気中には酸素が21%含まれているので、自ずと酸化は起こります。また、酸化は光(太陽光、蛍光灯)、温度、金属イオンで促進され、やっかいなことに一度酸化が始まると、どんどん進みます。酸化した油脂は臭いがして、ベタベタとした感じになりますが、同時に、体に悪影響を及ぼす「過酸化物質」を作ります。酸化がかなり進んで「過酸化物質」が多くなった食品を食べると食中毒になることがあり、急性中毒になると、食後1～3時間で悪寒、嘔吐、腹痛、下痢、倦怠感などの症状が現れます。ただし、よほど酸化した油脂をたくさん摂取しない限り、食中毒になる可能性は低いのですが、少し酸化が進んだ油脂を摂取すると、気分不快、胃もたれを感じる場合があります。また長期にわたって食べた場合は、徐々に肝臓に負担がかかり、ダメージを与えることがあります。

しかし、それはなぜでしょうか？通常、油脂の代謝は、胆汁で乳化(水と油が細かい粒子になって混ざり合った状態)され、膵臓か

ら分泌されるリパーゼ(脂肪分解酵素)によって分解されて、腸管から吸収されていきます。しかし、過酸化脂質は粘度が高いため乳化しにくく、リパーゼの活性や油の吸収が阻害され、腸管の内壁を傷つけます。そして、これが下痢、腹痛の要因となります。また体の中では、さまざまな場所でいろいろな酵素が働いていますが、過酸化物質はこの酵素の働きを邪魔するので、肝臓、腎臓の肥大や、各組織の細胞が変性を引き起こすことが分かっています。

油の保管場所についての注意

では、油脂の酸化を防止するため、家庭でどのようなことに気を付ければよいでしょうか？まず、液体の油は常温で酸化しやすいものが多く、固体の油には常温で酸化しにくいものが多くあります。これは覚えておくといでしょう。また、体に良いといわれている魚油や植物油はその構造上、酸化しやすい性質があります。

- ①光(日光、蛍光灯)：直射日光の当たる場所、蛍光灯の下に油の容器を置かない。ナッツや煮干し、お菓子なども同様です。
- ②温度：温度が高くなる場所には置かない。油の容器をコンロのそばに置くのは厳禁です。また、暖かい空気は上の方に行きますので、油や油脂を含んだお菓子などは棚の上部などに置かないようにします。温度が10℃高いと酸化反応速度は2倍になります。
- ③酸素：食べかけのスナック菓子などは、なるべく中の空気を抜いてしっかり開け口を留めましょう。水分(湿気)で酸化が進むことがあります。

東都生協における油脂の酸化への対応

東都生協では、油を使用したスナック菓子、せんべい、かりんとう、種実類、油揚げ麺などについて、新商品としてお届けする前に油脂の酸価・過酸化物質価を検査します。また、定期的に検査を実施し、品質を確認しています。賞味期限内で過酸化物質が増えていく商品があった場合は、賞味期限の短縮、包装袋の材質の変更など、可能な改善を取引先に指導しています。

しかし、脂質は大事な栄養素であり、ホルモンや細胞膜成分の素になる大切な原料です。酸化を防ぐ保存をして、おいしく、健康的な食生活を送りましょう。



〈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

食の未来づくり運動

いのちをつなぐ大切な食の未来を、食卓につなごう!

忘れません、東日本大震災

被災地の今を知り、これからを考える。

未曾有の大震災から5年が過ぎ、大きな被害を受けた東北地方の産地やメーカーは、一步一步着実に歩みを進めています。東都生協は震災を風化させないためにも、組合員からお預りした募金を活用しながら東日本大震災被災地への支援活動を続けています。

被災地を視察し、3メーカーを訪問して交流

7月22日～23日、子ども5人を含む11家族20人が、被災産地・メーカーを訪問し、被災地を視察しました。訪問先は、岩手県の(有)本多商店(岩手県大船渡市末崎町)、(株)高橋徳治商店(宮城県東松島市大塩)、(株)ささま(宮城県名取市植松)の3メーカー。

被災地を視察しながら当時の状況と復興の過程、今後についてを確かめました。



(有)本多商店の本多サト子さんから震災絵本の紹介も



(株)ささまの佐々木さんご夫妻

視察工程

7/22
金

一ノ関駅からバスで碓石海岸へ。津波があったとは信じがたいほどの穏やかな海を見学。現地ガイドと大船渡市内の被災地視察。当時の状況と復興過程の説明を聞く。

(有)本多商店に移動し工場見学。津波で工場を失ってもわかめを早く出荷できるよう努力されたこと、丁寧にわかめを製造していることを理解しました。(有)本多商店の皆さんとの夕食交流会では、三陸海岸の美味しいお料理と、心のごもった温かいおもてなしをいただきました。



「東都わかめ」工場

7/23
土

朝早くバスで出発。車内より陸前高田・奇跡の一本松を見て、津波の威力の大きさと被害の甚大さを実感。

(株)高橋徳治商店で工場見学。被災後、山の方に工場を再建し、材料にこだわっておとうふ揚げの製造を続けていることが分かりました。生々しいたくさんのお客様の映像に胸を塞がれましたが、昼食交流では前向きな姿勢に触れ、救われる思いがしました。

(株)ささまの手作りかまぼこ工房では、炭火手焼き笹かま体験・試食や買い物も。被災時の話を聞き、震災で残った店ですぐに再開したことを当時の新聞記事や写真を見ながら聞きました。また、本社工場でも笹かまぼこの製造を見学。仙台駅より帰途に就きました。



「おとうふ揚げ」工場



「仙台笹かまぼこ」工場

言い表せないほどの苦しみ悲しみを経て今があり、前向きに頑張っている姿に感動しました。

参加者の感想

東京にいと分らないことを知り、いろいろと勉強になりました。

これから何ができるか考えていきます。まずは伝えていきたいと思います。

いまだに仮設住宅が建ち並んでいて、復興が途上であると感じました。

被災したメーカーの皆さんの明るさが心に染みしました。

笑顔の裏につらいものを抱えている、その重さを知りました。

東日本大震災支援募金の活用

東都生協では東日本大震災支援募金に震災直後から取り組んでいます。この募金の一部を活用し2016年度は、7月(上記)と9月の2回、岩手県や宮城県の被災地・メーカーを訪問しました。11月には福島県を訪問します。引き続き、ご協力をよろしく願います。

東都生協 東日本大震災 募金 検索

2015年度の支援募金

● 支援募金	1,690,892円	/前年度繰越額	351,455円
● 1点1円募金	2,041,714円	/前年度繰越金	2,650,921円
合計		6,734,982円	

2015年度 活用(支出)額 2,310,832円

※毎年、残金は次年度に繰り越し、引き続き活用しています。

[内訳]石巻市立大原小学校運動会炊き出し交流/石巻市立杜鹿中学校運動会炊き出し交流/避難者と支援者によるふれあいフェスティバル/福島の子も保養プロジェクトin神奈川県協賛/つながろうCO-OPアクションくらし応援募金 など

私の宣言

被災地に思いを馳せ、募金や商品の利用で「食」と「職」の復興を応援します。

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより

第407号 2016年10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

かかしの役目も終わりととなる時期。長野県下では、旧暦10月10日の十日夜に「案山子揚げ」という祭事を行う所があるそうです。南安曇地方ではこの日、かかしが役目を終えて山の神に。諏訪地方では、かかしの神が天に上がると伝えられています。(長野県)

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

〒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)