

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2017
No.411



3&4

今月の
おすすめ

産直たまご
安全・安心、鮮度と味に
こだわっています

東都生協の商品が 組合員の手元に届くまで

— 心をつなぐ、東都生協の物流システム —

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

産直たまご



安全・安心、
鮮度と味に
こだわっています



産直たまご

6個	通常価格：178円(税込192円)
10個	通常価格：227円(税込245円)
15個	通常価格：338円(税込365円)
毎週企画	

安全・安心な産直たまごは、餌が違います！

良質のタンパク質や体に必要な栄養素をバランス良く含む卵は、毎日の食卓に欠かせません。だからこそ、安全・安心はもちろん、おいしさにはとことんこだわりたい—そんな思いから誕生した「産直たまご」。「こだわりは何といっても親鶏の餌！」と(有)産直たまごセンター代表の熱田善和さん。飼料に配合する穀類(とうもろこし、大豆油かす、コーングルテンミール)は、飼料メーカーの分別生産流通管理に基づき受け入れ、保管が行われたNon-GMO(非遺伝子組換え)原料を使用。主原料のとうもろこしは収穫後農業不使用のPHF(ポストハーベストフリー)です。また、餌には休耕田等を活用して生産した飼料用米を16%の比率で配合。食料自給率の向上にもつなげています。

親鶏の健康あってこそ

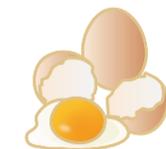
産直たまごは、「6個」は小幡養鶏、「10個」は(有)産直たまごセンター、「15個」はJAやさと—と生産規模などに応じて指定3産地で生産しています。鶏卵の多くは、外部との環境を遮断し、照明・空調を行い人工的に環境管理したウインドレス鶏舎(窓がない鶏舎)で効率的に生産しています。「産直たまご」の親鶏は日光も風も通る開放型ケージ鶏舎で育ちます。また、親鶏の羽を人工的に抜け換わらせ体質を若返らせる「強制換羽」も行いません。強制換羽は採卵期間が延びコスト低減にもつなげる方法ですが、給餌制限により親鶏にストレスがかかる上、病気などのリスクも増し、不要な投薬なども懸念されます。あくまでも自然に、健康に育った親鶏が、健康な卵を産む。産地直結の歩みがあったからこそできる養鶏です。

産直たまご10個の殻がピンク色のわけ

一般に流通している卵の殻の色には、白、褐色(赤卵)、ピンク色があり、卵を産んだ親鶏の種類によってその色が決まります。白卵を産むのは白レグホン系、赤卵を産むのはロード系と呼ばれています。ちなみに(有)産直たまごセンターで飼育しているのは、白レグホン系とロード系の交配種の一つ「ソニア」という鶏種で、殻の色はピンクです。交配種は抵抗力が強いロード系の特徴を受け継ぎ、白レグホン系に比べてやや体格が大きいため飼料を多く食べますが、病気に強く、薬に頼らない鶏卵生産に適しています。

この鮮度の良さ、
このおいしさを毎日の食卓へ。

「産直たまご」は採卵後、
4日以内にお届けしています。



東都生協草創期からの定番。

40年以上前から産直たまごは愛されてきました。



①(有)産直たまごセンターの産直たまご開放型ケージ鶏舎 ②汚卵検査装置 ③CCDカメラ内部の様子 ④最終検品 ⑤同センターの北川さんと根本さん

(有)産直たまごセンターと東都生協
1971年、(有)産直たまごセンター(当時)の抗生物質不使用の餌で育った鶏が産む「産直たまご」20ケースが「天然牛乳を安く飲む会(東都生協の前身)」に初めて届けられ、その後1973年6月に東都生協が設立されます。同センターは45年以上前から産直産地です。現在、養鶏農家の2代目・3代目となる40代の生産者が中心となつて質の高い卵を求め、研究と改良の努力を続けています。
また、東日本大震災後は宮城県石巻市での炊き出し・物資提供など被災地支援活動も東都生協と一緒に進めてきました。

産直たまごを鮮度よくお届けするために
採卵してから4日以内にお届けする産直たまご。例えば(有)産直たまごセンターでは、毎日採卵した新鮮な卵は入荷後に卵重を測り、採卵日・生産者名を書いた「看板」を付けて区分管理します。洗卵ライン投入時にはそれらの情報と投入時刻を記録、パック詰めの際には同封のカードに製造記録(産地、生産者名、賞味期限、包装日)を記載し、鮮度を第一優先に出荷します。東都生協の包装日は採卵日当日か翌日、品質を証明するパック同封カードで、鮮度を明確に確認できます。産直たまごが届いたら、速やかに冷蔵庫(10℃以下)で保存し、生食の場合は賞味期限内、賞味期限を過ぎた場合はなるべく早くに加熱調理してください。

「洗卵」をするわけ
産みだした卵の殻はクチクラという成分で覆われ、内部への雑菌進入を防いでいます。洗卵と無洗卵を常温に置いても10日間程度はあまり差がありませんが、それ以降日かたつほど洗卵の方が細菌検出率は高くなります。しかし卵の冷蔵保存が常識の現在では、殻表面に付いた雑菌や汚れの方が問題。そのため産直たまごは湯による洗卵と低濃度の次亜塩素酸ナトリウム溶液(野菜・果物の洗浄にも使用するもの)で殺菌洗浄し、保存性も高まっています。

東都生協の いろいろな 卵たち

わたしの 穂の香卵

小幡養鶏(茨城)産。輸入とうもろこしを全て国産飼料米に置き換え(配合率60%以上)、自家配合した餌を鶏に与えています。レモンイエローの淡い黄身の色とサラッとした食味が特徴。

ぶりんセス・エッグ

(有)産直たまごセンター(千葉)の生産者・北川貴基さんが開放鶏舎で育てたプレミアムエッグ。生後280日齢までの若鶏限定の、コシの強い生卵。

うごっけい(烏骨鶏)のたまご

上と同じく(有)産直たまごセンターの北川さんが、親鶏にNon-GMOとうもろこしを与え、開放鶏舎で育てています。「産直たまご」より小さめで、栄養価が高いのが特徴。

ゆうき卵卵

ワタミファーム瀬棚農場(北海道)産。Non-GMO飼料を与え、平飼飼育した国産鶏種「もみじ」の有機JAS畜産物の卵。



うごっけい(左)の卵サイズ比較

違いを
味わってみよう。

※有機JAS畜産物：①飼料は日本の認定機関が認定した有機認証の飼料を与える、②野外への放牧などストレスを与えず飼育する、③抗生物質などの薬剤を病気の予防目的で使用しない、④エサは非遺伝子組換えである、などの厳しい基準がある。

東都生協の商品が 組合員の手元に届くまで

一心をつなぐ、東都生協の物流システム



組合員さんの
期待に応えたい!

JAやさと

茨城県石岡市。多品目複合農業・環境保全型農業を実践し、地域総合産直を推進。

〈主な取引品目〉
野菜、果物、米(びっかりびん)、
産直たまご、東都納豆

天山水産(株)

佐賀県唐津市の水産加工メーカー。九州近海の新鮮な魚を中心に、仕入れから加工までおいしさにこだわった商品を提供。

〈主な取引品目〉
あじ、さば、ぶり、さわら、真鯛、かます、真あじ開きなど水産品

東都生協
新座セットセンター
八潮セットセンター

千葉北部
酪農農業
協同組合

家族に安全なものを
食べさせたい!

(有)どさんこ農産センター

北海道赤井川村と蘭越町の農家で組織。1974年から取引開始

〈主な取引品目〉
じゃがいも、玉ねぎ、ミニトマト、カレーピーマン、かぼちゃ、ミニかぼちゃ

夕食の
カレーの材料と、
翌朝のおかずが
ほしい

ほうれん草と ベーコンのキッシュ

材料(2人分)

パイシート(解凍しておく)	2枚
ほうれん草	100g
ミニトマト	3個
産直たまご	1個
卵黄	1個分
純生クリーム45%	200ml
東都ベーコンスライス(信州ハム)	90g
よつ葉シュレッドチーズ	60g
卵白	適量

作り方

- ほうれん草はさつとゆで、水で粗熱を取って水気を絞り3cm長さ切る。ベーコンは1cm幅に切る。
- パイシート2枚をのりしろ1cmで卵白をのりにして貼り合わせ、1枚にする。パイ皿の大きさに合わせ、麺棒で伸ばす。
- パイ皿に(2)を敷き、底の部分にフォークで空気穴を開け、皿からはみ出た部分は切り取る。パイに(1)のほうれん草・ベーコン・よつ葉シュレッドチーズの順に敷き詰める。
- 産直たまご、卵黄、生クリームをよく混ぜ合わせて(3)に流し入れ、半分に切ったミニトマトの上に並べる。
- 200℃のオーブンで18~25分焼く(焼き色が付き、(4)の卵液が固まればOK)。



東都サラダ専科

伏見蒲鉾(株)
85g×2 特別価格:348円(税込375円)
企画:3月4回

原材料:魚肉、卵白、でん粉(馬鈴薯・遺伝子組換えでない)、魚介エキス、食塩、砂糖、みりん、植物油、たん白加水分解物、レモン果汁、加工でん粉、着色料(紅麹、カロチノイド)、香料、(原材料の一部に小麦、えび、大豆を含む)
エネルギー:69kcal/1個 食塩相当量:1.4g/1個

ほぐれやすくてサラダに使いやすい、かに風味かまぼこです。かにの親魚のもつ食感や風味を再現し、原材料にかにペーストを使用するなど、高品質・おいしさをさらに追求しました。サラダだけでなく、オムレツやチャーハンの具など料理素材としても幅広くご利用ください。

伏見蒲鉾(株)について

伏見蒲鉾(株)は、1950年、新潟県新潟市で創業した魚肉練り製品メーカーです。東都生協との取引引きは2003年からスタート。わたしのこだわり第1号商品「東都おでんセット味さんぼ」も製造しています。創業以来「安全・安心でおいしい」かまぼこにこだわり、企業理念は「未来ある子どもたちに自信をもって食べてもらえるような商品作り」。

無リンすり身を使用

一般的に練り製品のすり身には冷凍による変性を防ぐため、リン酸塩が添加されることが多いのが現状です。東都生協では「不要な添加物は使わない」という考えから原則無リンすり身を使用、化学調味料・合成着色料・保存料不使用の練り製品をお届けしています。これは、原料の鮮度の良さ、作り手の高い技術、品質を支える衛生的な工場なくしては実現できないことです。

関連商品

産直平飼いたまご

(有)匠匠ジージーセンター、JAやさと

6個 通常価格:277円(税込299円)

10個 通常価格:443円(税込478円)
毎週企画



産直平飼いたまごの生産者・熱田英和さん

平飼いはケージ飼いは

とは違い、鶏がのびのびとした快適な環境の下で自由に動き回り、餌を食べ、水を飲み、卵を産める飼育方法です。鶏にストレスを与えず、健康的に生活できる場を提供することにこだわっています。平飼いは鶏本来の習性に沿った生活ができるため、自然に近い状態で卵を産みます。

もちろん餌も産直たまごと同様に全ての対象原料がNon-GMO(非遺伝子組換え)です。また、とうもろこしは収穫後農薬不使用です。

こだわりの産直たまごを使った加工品



「東都産直たまごの茶わんむし」
(有)みやげ食品
110g×3
価格:398円(税込429円)
企画:3月5回

産直素材
で作りました

原材料:鶏卵、椎茸、醤油(大豆(遺伝子組換えでない)・小麦を含む)、醸造調味料、えび、枝豆(遺伝子組換えでない)、鶏肉、かつお節エキス、食塩、砂糖、昆布エキス
エネルギー:50kcal/1個 食塩相当量:1.1g/1個、製造地:新潟県

材料には(有)匠匠ジージーセンターの新鮮な産直たまご、えび、国産のしいたけ・枝豆・鶏肉を使用し、調味液は化学調味料不使用です。天然の伏流水に恵まれ、「五つの泉湧く地」新潟県五泉市にある(有)みやげ食品製造工場。同社の商品には全て工場敷地内から湧き出る地下水が使われています。

Attention, please!!

[アテンション・プリーズ]

卵はお好きですか? お得意の卵料理を教えてくださいませんか。

P.13のクロスワードの答えに添えて送ってくださいね。

注文した商品が1週間後に組合員に届くのは、生協の共同購入では当たり前のこと。でも、確かな商品を期日までに届けるには、徹底した品質管理や正確さを前提とした物流システムの合理化・効率化が重要です。産地直結の産地・メーカーの方々、東都生協組合員や職員など、多くの人たちの下支えも必要です。

今回の特集では、商品を注文してから供給されるまでの流れを追います。東都生協のさまざまな商品が、どのようにおいしさや鮮度、品質を維持しながら、組合員の手元に届くかを見てみましょう。

組合員の
声から

「サラダ専科」
大好き!

●そのまま食べてもサラダやスープに入れてもおいしく食べられます。彩りも良くなって、見た目もおいしくなります。

●卵や緑の野菜と一緒にあえたり炒めたりと重宝しています。

●酢の物やお寿司のトッピングに使っています。

商品を発注してから組合員へ届くまで!

注文した商品はどのようにして届くのでしょうか? 産地・メーカーから、2つのセットセンターを経て、供給センターから組合員へ届くまでを見てみましょう。



よくある質問

Q グリーン・サポート、東都みのりサポートの野菜はどのようにして決まるのですか？

A 天候などの影響で計画通りにいかず余剰が生じた場合や、生育の進み具合により出荷時期がずれてしまった場合に、産地からの申告を受けてサポート商品として対応しています。「大切に育てた青果物を余すことなく組合員に届けたい」という生産者の思いと、「愛情込めて作られた青果物を無駄なく利用したい」という組合員の気持ちを形にした商品です。「またこの野菜？」と思わずに、旬の野菜をたくさん召し上がってください。

Q 数量不足の場合の欠品・遅配・規格変更などは、どのように割り振られるのでしょうか。曜日や供給センターによって差はあるのでしょうか？

A 欠品・規格変更が続く場合は、できる限り同じセンター、同じ曜日が連続しないように対応しています。またインターネット注文に登録されている組合員には、欠品や規格変更が発生した場合はお知らせメールを配信しています。

Q 供給曜日によって商品の鮮度に違いはありますか？ 週の後半の人への供給が、週の前半の人より不利ということはありませんか？

A 供給日に合わせて出荷、セットをしていますので、曜日によって不利・有利ということはありません。

Q 全ての野菜がグリーン・サポート、みのりサポートの対象品目になるのですか？

A 根菜類や長期保存できる品目は、産地で出荷時期をコントロールできるため、基本的にはサポート商品にはしていません。

八潮セットセンター (埼玉県八潮市)

主な作業は、ドライ・雑貨・パンの入荷検品、集品、仕分け。
 ・1日に常温品55,000～70,000点、パン4,600～5,000点、その他7,300～146,000点をセット。
 ・従業員約150人
 ・セット曜日：ドライ・雑貨ともに日曜～木曜(9時～)、パンは日曜～木曜(14時～) など

「東都もーもーティッシュ」「東都もーもーロール」
 「東都もーもープレミアムローションティッシュ」
 「東都もーもーキッチンペーパー」



もーもー募金プロジェクト ～再生紙と日本の酪農を応援～

八千代牛乳の生産者支援としてスタートした取り組みです。私たちが「東都もーもーシリーズ」商品を利用することがささやかな酪農支援につながります(各商品それぞれ2円)。寄付金は安全・安心なNon-GMO飼料の購入代金などに役立てられます。

八千代牛乳

集乳から供給まで 中2日!

ー消費地と産地が近いから、鮮度の良い牛乳が飲めるのです!ー



組合員
 供給センター
 新座セットセンター

商品検査・品質管理 ー食品の安全性を確保し、組合員の信頼に応えるためにー

東都生協の商品検査室では、日々品質や衛生状況を科学的に検証しています。併せて商品仕様や製造現場の点検、指定原料の追跡調査など、原料の選定から製造・お届けまで徹底した品質管理を推進。問題を発見した場合は、直ちに商品供給の停止や回収、廃棄の連絡を行います。組合員の利用履歴が分かる共同購入ならではの迅速な対応の確かな再発防止策で、組合員の食生活を守り続けています。

Point 1 〈抜き取り検査〉

組合員に実際にお届けする商品から、週ごとに検査対象を商品検査室で発注し、供給された商品を検査します。

この抜き取り検査では、「微生物(衛生)検査」「残留農薬検査」「残留放射能検査」の3検査を中心に実施。検査対象は、「今季初」「新商品の初回供給」「企画回での利用促進対象」とプライベートブランド「わたしのこだわり」商品を中心にピックアップします。

微生物検査は加工食品を対象に約30品目、残留農薬検査は青果産直品を中心に約10品目、残留放射能検査については全食品を対象とし、毎週約80品目を検査しています。

商品検査の概要

微生物(衛生)検査

食中毒や腐敗などによる事故の未然防止および衛生レベルなど品質の維持・向上のため、供給商品が衛生的に製造された商品かを検査。食品衛生法や衛生規範などの行政が定める基準や東都生協の自主基準に適合しているかを確認し、製造現場の衛生状況の確認と衛生指導を行います。

冷凍食品や冷蔵食品の検査方法

- ①冷蔵・常温流通品の場合＝製造直後の検査と賞味期限日での保存検査を実施。
- ②冷凍品の場合＝冷凍のため微生物の増殖がないことから、製造直後のみの検査。
 検査手順：検査培地用意 ⇒ 検査対象商品を無菌的に25g分取し、10倍量の希釈液(225ml)にて攪拌し、10倍試料液を調整 ⇒ 10倍試料液を検査培地に塗布 ⇒ 培養 ⇒ 細菌数の測定や細菌形態の判定
 検査項目：一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、セレウス菌、酵母、カビなど。



理化学検査

- ・残留農薬検査：産直産地と農産物ガイドで約束した栽培方法が守られているかを確認。検査結果は産直産地にも情報提供し、安全・安心な生産に役立ちます。
 - ・残留放射能検査：1986年のチェルノブイリ原発事故をきっかけに、1988年からゲルマニウム検出器を導入し放射能検査を開始。福島第1原発事故以降は対象品目・検体数を拡大して検査を強化。ゲルマニウム検出器1台とNaI検出器2台で週次約80品目検査し、検査結果はホームページ(毎週)、広報チラシ(各週)で公表。
- ※他にも、鮮度、pH、糖度、水分活性、水産品や水産原料を使用した加工食品のヒスタミンの検査、油脂の酸価・過酸化価(食中毒の未然防止、製造管理の確認)、産直肉や産直たまごなどの動物用医薬品の残留、米の品種鑑別など、さまざまな項目について検査しています。

Point 2 〈新商品は供給前に最終点検〉

「東都生協品質管理システム」の基準に基づいて、製造現場の製造環境や商品の衛生レベルについて点検・検査します。製造現場点検の例として、プライベートブランド「わたしのこだわり」商品では、基本的に東都生協の商品部職員が対象工場に訪れて製造環境を確認します。ナショナルブランド商品では、取引先の責任者などが東都生協指定のチェックシートに基づき点検を実施し、東都生協に報告します(※既存品製造工場は免除)。
 並行して、新登場前の新商品(取扱予定商品)について、事前に「微生物(衛生)検査」を実施。商品供給にふさわしくないと判定された場合には、問題点を洗い出し、取引先に改善を求めていくことになります。



まとめ

東都生協は、1973年の設立当初から一貫して産地直結にこだわり続けています。1950年代の高度成長期以降、自然破壊や公害などのさまざまな問題が発生し、健康を脅かす食品が出回り、物価高が暮らしを圧迫。いのちと暮らしを守るために、生産者と直接手を結び、安全・安心な商品を手に入れる「産直」は、組合員の切実な願いでした。

この産直を支えるのが、既存の流通機構に依存せず、生産者と消費者を結ぶ独自の物流システム。2011年8月に稼働した2つセットセンターでは、品温管理や品質検品はもちろん、省エネ・節電、効率化を実現。最新式のラインでセットミス減らしました。商品検査を経た確かな商品を、供給担当者を通じて組合員にお届けしています。商品は生産から供給まで、実に多くの人たちに支えられているのです。

近年、物流分野では人手不足や将来にわたる物流機能の維持などの課題が指摘されています。商品だけでなく、生産者の心も届ける東都生協の産地直結。安全・安心、高品質な商品・サービスへの組合員の願いに応えていくため、今後も物流システムの改善に取り組んでいきます。商品を利用し、「生産者カード」「ひとこえ生協」で思いを伝えて応援しましょう。

「想いを伝えるエンディングノート」学習会



板橋東ブロック委員会では11月29日、ライフプランアドバイザーの金田和子さんを招いて「想いを伝えるエンディングノート」学習会を開催しました。金田さんはエンディングノートの必要性を解説するだけでなく、ノートに書き記さなくても家族が困らないように大切なことを簡単に伝える裏技も紹介。50代〜80代の参加者は5人で1グループになって自身の体験や日頃から感じていたことなど、2時間では語りきれないほど話し合いました。「エンディングノートに記入することは、家族に思いを伝えるだけではなく、人生を振り返ることで今後の人生をより良く、自分らしく生きるための気付きにつながる役割があることが学べました」と主催者。参加者からは「グループワークでいろいろな考えを聞くことができ、とても参考になりました。」などさまざまな感想が聞かれました。



組合員も職員も、若手生産者を応援



12月10日、第4地域委員会は「新世代チャレンジプロジェクト」応援わいわい企画第2弾を開催。東洋ライス(株)は、金芽ロウカット玄米と、BG無洗米製法から出る肌ヌカを粒状の有機肥料に製品化した「米の精」を紹介しました。また、多古町旬の味産直センターは「米の精」を使って甘さの強いさつまいも「べにはるか」を栽培していること、千葉北部酪農農業協同組合は牛の飼料に「米の精」を配合していることなどを説明。産地・組合員・職員が共にテーブルを囲み交流しました。「供給に携わる職員も産地に入って手伝うことで農を知り、組合員も買い支えるだけでなく産地の現状を知り、産地参入型で三者の力が集まる生協であってほしい」と、生産者は力説。親父の次に頑張る新世代を応援したくなる企画でした。



おいしくてヘルシー、みんな大満足



小平西部ブロック委員会は12月7日、小平中央公民館で「健康に良い試食会」を開催しました。毎年試食会を開催して毎回異なるメニューを作ってきましたが、今回はれんこんステーキ、おからのポテサラ風、手巻き寿司、キャベツとひじきの重ね煮、ミニ玄米ハンバーグ、かぼちゃのサモサ、おからと豆腐の濃厚ガトーショコラなど8品目。いずれも有機野菜と雑穀を使用し、ヘルシーでおいしい料理が出来上がりました。参加者は「ヘルシー料理の作り方が大変参考になった」「家でも早速作りたい」と満足そうでした。委員長の松本桂子さんは、「今年もヘルシー料理を皆さんに満足していただきうれしい。各家庭に戻ってぜひ実践してほしい」と語っていました。



Pick up!

今宵 ハープの音色に酔いしれて...



池上ブロック委員会は12月22日、ハープ奏者の奥田恭子さん、新井コルチ薫さんによる「親子のためのクリスマスコンサート」を開催。クラシックからクリスマスソングまで世代を超えて楽しめる曲と、二人の愉快なおしゃべりに魅了されました。使用したグランドハープは弦47本、重さ約40kgの大きな楽器。7本のペダルを踏んで音域を広げます。最後は小さなサードハープを特別に弾かせてもらえるとあってちびっ子たちの行列ができて、「意外と簡単」「指が痛い」と初めての楽器に大興奮。今回、主催ブロック委員会・とーと会などたくさんの方が関わり、大きな企画の実現がかない

ました。今後も親子で楽しめる企画をどんどん考えていきたいと、今日の大成功にまた夢が膨らみます。

株式会社ニッコーを視察訪問



今年度の視察訪問企画第一弾は、(株)ニッコー訪問でした。参加者は事前にメーカーの資料で予習をして、11月8日、視察に臨みました。工場では野菜の泥落とし、皮むき、洗浄、カットの様子を見てから、しゅうまいの成型ライン、具材を煮るライン、冷凍ライン、包装ラインまでを見学。同社の青柳さんから「できるだけ国産の野菜を中心に使っています。ここで行っていることは規模は違いますが、皆さんが家庭でされていることと大差はありません」という説明があり、参加者も大きな関心を寄せていました。また検査室では検査担当者との意見交換を行い、菌などに対する厳しい姿勢を学ぶことができました。

工場視察の後、わたしのこだわり商品「東都鶏ごぼうしゅまい」「東都えびしゅうまい」などを試しながら、(株)ニッコーの沿革とこれからのビジョンについて営業の山崎さんからの話を拝聴。特に「自分の子どもにも安心して食べさせられる食品を作る」というモットーには参加者から大きな共感が寄せられました。最後に、現在「麻婆茄子丼の具」などに使う野菜を栽培する自社野菜畑の見学も行い、充実した内容になりました。参加者からは「初めて冷凍食品工場を見学したが、徹底した衛生管理が行われていると分かり、良い勉強になった」「原材料へのこだわり、従業員の仕事への真摯な姿勢を知り、これからも安心して注文できる」との感想がありました。現地に行き自身の目で確かめたことで、東都生協とメーカーのつながりをあらためて実感した一日となりました。

知っておきたい! 用語解説

視察訪問企画

東都生協の取扱商品について、生産現場や関連施設を視察することにより、東都生協との約束事・それを守るための仕組み・その他仕組みの運用実態・産地・メーカーの特長的な取り組みなどを、組合員自らが確認する企画です。

MOGMOG ニュース

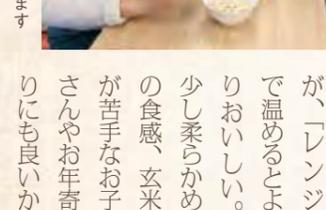
2017年 3・4月号

新商品おしゃべり会 横浜会場から

2016年度から新商品おしゃべり会に横浜会場が加わりました。会場はJR横浜線の鴨居駅から徒歩20分ほどの場所にある横浜センターです。毎月1・2品の新商品を試食し、味や食感のバランスを評価します。また、商品ガイドで原材料や製造工程などの説明を受け、仕様内容や規格、価格についても評価し、総合的な判断やコメントなどを報告書に記載します。試食の準備はメンバーが、商品に記載された方法で行います。今回の新商品、防災用にストックできる「玄米ごはん(フレン)」は、175gで税抜き価格300円。国産コシヒカリを使用した缶詰なので、開ければすぐ食べられます。最初はそのまま、次にレンジで温めて試食。玄米はほそぼそするイメージですが、「レンジで温めるとよいおいしい。少し柔らかめの食感、玄米が苦手なお子さんやお年寄りにも良いか



缶詰の「玄米ごはん」



容器もしっかり見て評価します

も」の評価。また、賞味期限は製造日から3年間と長めで「長期保存も可能でとても便利」という一方、「防災用にまとめ買いたいが、やや価格が高い」との評価もありました。姉妹品に「玄米ごはん(ほんのりしょうゆ味)」もあります。もう一品は、「豆乳コーンスープ」(160g税抜き価格265円)。コーンの甘みを生かし、豆乳でクリーミーに仕上げたトルトスープは、牛乳・小麦粉不使用なので牛乳アレルギーの方も食べられます。湯煎をしていただきます。昨年は悪天候により北海道産コーンの生産が少なく、原料不足との説明がありました。「どうもこうしただけなく玉ねぎも国産でおいしい」「豆乳臭さもなくて食べやすい」という良い評価や、「どうもこの原料調達の難しさを紙面で紹介してほしい」という声も。担当職員はしっかりと受け止め、商品案内でアピールしていくとのことでした。「豆乳コーンスープは7本レトルト不使用で防災用品にも



「豆乳コーンスープは7本レトルト不使用で防災用品にも



A~Eの順に並べてできる言葉は?

ヒント:桜が咲く頃、こんな日か。

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

タテのカギ

- ① 鋭く曲がったくちばしを持つ肉食の猛鳥。○○匠
- ③ ○○→現在→未来
- ⑤ 明治初期まで続いていた歯を染める習慣。平安後期には公家や武家の男子も行ったとか
- ⑧ 一律、すべてが同じで例外がないこと。料金を○○○○に値上げする
- ⑪ さまざまな色が入り混じって、まだらになっていること。ぞつぞつ毛並みの動物
- ⑫ 沖縄県の県庁所在地。○○市

ヨコのカギ

- ② 目、鼻、口などがある場所
- ③ タンス、イス、棚などの総称
- ④ 身にまとつもの。揚げ物などの外側もこれ
- ⑥ 和服の着物の上に着る、短い上着
- ⑦ 中の部分。内側。組織○○○の人間
- ⑨ 親である男性
- ⑩ マグロ類のこと。一般にビンナガマグロの油漬けを指す

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(お子さんの場合、年齢・学年)/組合員コード
- 卵は好きですか? お得意の卵料理は何ですか?
- 「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いません。

2月号の答えは、
「ユキダルマ」だよ!
締め切りは
3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 帰省などでお休みする場合はどうすればいいですか。

A 商品案内・注文書のお届け休止を希望される場合、ご連絡があればお手配します(商品案内・注文書は商品のお届けがない場合も通常通りお届けしますが、8週間連続で休まれた場合は以降のお届けを休止します)。個人宅配の基本手数料は、個人別配達環境整備のために必要な基本的な費用(商品案内やインターネットでの情報提供料を含む)です。商品案内・注文書のお届けをお休みしても、費用のご負担があります(ご理解ください)(夏休みなどで3週間以上お休みされる場合は、事前にご連絡があればご請求を休止します)。請求休止のご希望がない場合、ご連絡の必要はありませんが、早めにお申し出があれば配送センターから注文確認を行わないようになります。ご連絡は東都生協

Q 「東都シャンプー(泡タイプ)・リンス」販売終了と聞いて、とても残念です。使用が少ないうえに終了になったのでしょうか。何か別の商品の企画はありますか。

A このたびはご不便をお掛けし、誠に申し訳ありません。「東都シャンプー、東都トリートメントリンス」は、利用不振のため2016年12月をもって販売終了となりました。代替りの製品として「東都海藻シャンプー、東都海藻トリートメント」の発売を予定しています。新商品の特徴は、従来品と同様、髪や頭皮に刺激の少ないアミノ酸系の洗浄成分はそのままだに、髪にうるおいを与える3種の海藻エキスを追加しています。また、髪の保湿に有効とされる3種の天然油脂やヒアルロン酸、髪の補修や保護再生に有効とされるパンテノールや加水分解ケラチンといった成分も新たに追加しました。さらに、アミノ酸系保湿成分を新たに追加することで、洗い上がりもしっとりとし、髪や頭皮に潤いを与え、健康的な髪と頭皮に導くことが可能な商品となりました。残念ながら泡タイプではありませんが、企画の際にはご検討ください。

おたよりCafé
クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

Q 鮭料理で思い付くのは? おしゃれなレシピはありますか?

A 紅鮭が好きです。甘塩鮭は米粉のシチューにします。
西東京市 水野勇

A 酒粕のお鍋にします。あったまっていますよ。
新宿区 小川典子

A 焼き鮭が缶詰の鮭をほぐし、ゆでたじゃがいもと炒めた玉ねぎと混ぜて丸め、それを焼いて食べます。
世田谷区 関よし子

A 石狩鍋! 魚介と野菜のうま味が合わり、とてもおいしい。
府中市 児玉みよこ

A エビマヨをえびの代わりに鮭で作ってもなかなかイケます! あとはチャンチャン焼きです。たっぷりお野菜と一緒にフライパンやホットプレートなどで蒸し焼きにして味噌味に。お野菜もたくさん食べられます。
練馬区 齋藤純

A やっぱ塩焼きです。生鮭ならホイル焼きも好きです。
小金井市 鈴木くみ



Q 東都生協でもカード払いができるようになってください。他生協がクレジット払いを導入すれば、利用が流れてしまつたのではありませんか。

A クレジットカード導入については、一昨秋にバルシステムが導入したことや、ご要望があることも考慮し、東都生協でも数年前から検討中です。ただ、クレジットカード決済はカード会社に毎月手数料を支払う必要があり、東都生協がこの手数料を負担してなお安定した経営を行える状況にはありません。カード会社に支払う手数料は現在の口座自動振替に掛かる手数料よりも非常に高額です。試算では、全体の3分の1の組合員が利用代金決済をクレジット払いに切り替えた場合、仮にカード決済手数料が最低レベルの1%だったとしても、口座振替と比べて年間7,000万円~8,000万円ほど経費が増えしてしまうのです。2014年度決算の経常剰余率は0.16%ほどであり、手数料負担により経常剰余金が大幅に縮小し、赤字になる可能性もあります。2011年度・2012年度決算では赤字、2013年度・2014年度については何とか黒字でしたが、東都生協はまだ経営改革の途上であり、解決すべき経営課題を多数残しています。これらを解決し、赤字の不安を払拭して安定した経営にすることが現在の東都生協における最優先です。大変申し訳ありませんが、経営課題を克服して安定した経営を実現するまで、クレジットカード導入はできないことをご理解ください。

Q 仕事で帰宅が遅いのですが、夜間などの問い合わせはどのようにすれば良いですか。

A 基本的には東都生協コールセンターでお受けし、東都生協ホームページまたはインターネット注文サイトの「お問い合わせ」でもお受けします。コールセンター以外での「お問い合わせ」の場合、折り返し担当の配送センターからご連絡する場合がありますので、組合員名、組合員コードの他、ご連絡可能な時間帯と電話番号をお書き添えください。また、電話注文センターでもお問い合わせを受け付けます。この場合も、担当配送センターから折り返して電話でのお返事になります。基本的に遅い時間のお問い合わせには翌営業日にお返事しています。

あたよりCafé
クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

A 商品の見た目は新鮮であれば、まったく気にしません。むしろ「青虫」君がいたら「安心」と思います。
府中市 内藤登志江

A 東都生協に加入して今年はお正月。黒豆、数の子、伊達巻、かまぼこなど、家族に評判になりつつ...です!
横浜市 佐々木洋子

A 1976年からの組合員です。生協なくして今はありませんと伝えたい。いつまでも利用できるよう頑張りたいと思います。
杉並区 萩原文江

A 被災地の野菜、果物をどんどん取り入れてください。私たちは買って支援していくことができるかなと思います。
町田市 深澤きく子

A グリーン・サポートを毎週注文しています。普段食べない野菜もあり楽しいです。最近のヒットはター菜です。
小平市 竹村美枝

A 1月号の「MOGMOGニュース」(p.10)にあった「はぜ掛け」の読み方で夫と盛り上がりました。私のふるさとは「はぜ掛け」、夫は「はぜ掛け」です。
練馬区 武重幸子



Q カタログにイタリアのメーカーとあったので「エキストラバージンオイル」を注文しましたが、産地はイタリアではありませんでした。オリブオイルに限らず、カタログには原産国を記載してください。

A 「エキストラバージンオイル」には、スペイン産オリブを使用し日本製、ヨーロッパの複数国で取れたオリブを使用してイタリア製造、などがあります。原産国が限定されている場合は表示できますが、複数国から原料を輸入しているものは外国産などの表示となります。原産国の表示は、メーカーが限定している証明書を必須としています。今後とも可能な限り表示に努めていきます。

A 農薬無散布、有機栽培の作物で健康生活を送りたいので、東都生協と家庭菜園で頑張っています!
八王子市 永友成征

A 野菜を上手に使い切る。漬物、スープなどでできるだけ捨てる部分を作らない。
江戸川区 宮武康子

A 国産の物を買うように心掛けています。生産者さんの大変さや楽しさをもっと多くの人を知ることができたらと思います。
杉並区 兼平千宏

A 食料自給率アップと、里地や里山保存のために何かできたらいいなと思います。
小金井市 川村秋子

A 子どもたちにも安全な食が提供できるよう、自らも勉強し、安全な食材が見極められるようにしたいと思います。
練馬区 磯崎一美





11月のわたしたち

2016年11月20現在 ※[]内は前年比

組合員数	236,381人	[101.6%]
加入	12,349人	[118.4%]
脱退	7,998人	[103.3%]
総事業高	21,046,716千円	[99.9%]
共同購入事業	20,191,148千円	
弁当配食事業	123,488千円	
生活文化事業	217,343千円	
生活支援事業	22,262千円	
その他事業	492,474千円	
出資金	6,658,246千円	[97.6%]
一人あたりの出資金	28,696円	[97.8%]

今後の
理事会日程
(予定)

3月23日(木)、4月13日(木)、
4月25日(火)、5月11日(木)

NO₂測定濃度分布図 2016年12月2日

【審議事項】●2017年度活動方針・事業計画・予算及び業務組織機構の大綱確認の件●商品委員会規程改正(2017年度商品事業に関する委員会等活動計画の件)●他の関係団体(ハ)の加入に関する件●東都生協 新たな福祉政策案に関する論議の件【報告事項】●決算概況および各部業務報告●東京商部生協2016年11月度決算概況報告●組合員活動委員会報告●商品活動関連報告●学生会社及び関連会社等に関する件●男女平等参画推進に関する報告及び推進委員会からの中間報告に関する件●理事懇談会開催の件

NO₂測定濃度分布図 2016年12月2日

【審議事項】●2017年度役員選挙における委員候補の件●私たちがの東都生協(第一次議案書)確認の件●第14回東都生協平和のつどいの開催および実行委員会設置の件●2017年度保育ママ委員会設置の件●商品委員会規程改正の件●新たな福祉政策確認の件●2017年度業務組織機構の整備と部長職人事の考え方(2017年度役員改選手続きに関する件)●他の関係団体への加入に関する件【報告事項】●決算概況および各部業務報告●東京商部生協2016年12月度決算概況報告●組合員活動委員会報告●商品活動関連報告●第2回総代会議の開催に関する件●常任理事会決議事項報告



第2地域「商品を拡める会」

「商品を拡める会」は大田センターを拠点に活動しているとーと会です。

とーと会「ピースニットカフェ」のメンバーに、大田区・品川区のブロック委員だった仲間も加わり8人で活動しています。定例会では東都生協の新商品を試食し、その良さを第2地域の連絡会に報告。主催企画として産地メーカー交流訪問を実施したり、産地・メーカー担当者講師に招いての学習会を開催し、東都生協の商品の良さを組合員に「拡める」活動をしています。

2016年度は、池上ブロック委員会とーと会すみれ会との合同開催で山梨フルーツラインを訪問しました。10月30日実施の新世代チャレンジプロジェクトとセンターとのコラボ企画「大田センターまつり」では豚汁おにぎり作りと販売のお手伝い。12月22日の池上ブロック委員会主催のテーマ活動大型企画「台のハープ」による親子のためのクリスマスコンサートでもお手伝いとして参加し、かつての城南支部の団結力を発揮した1年となりました。

これからも東都生協と商品の良さを多くの組合員に知ってもらえるような活動をしていきます。

「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。お問い合わせは組織推進部まで。

紹介します！
私たちのとーと会

「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。

2016年12月 東都生協NO₂測定濃度分布図

2016年12月1日～12月2日に測定したNO₂(二酸化窒素)の測定結果をお知らせします。

人の健康に悪影響を与える汚染物質として、イオウ酸化物(SO_x)、一酸化炭素(CO)、窒素酸化物(NO_x)、炭化水素、浮遊粒子状物質(SPM、PM2.5)などが知られています。これらの汚染物質は主に自動車から出る排気ガスが原因です。東都生協は「身近な所の空気を実際に測ってみて、自分たちで確かめ、きれいな空気を取り戻すにはどうすればよいか？」を考えていただくことを目的に1988年から二酸化窒素NO₂測定活動を実施し、測定結果を「大気汚染測定運動東京連絡会」に提供しています。この連絡会では、生協のほかさまざまな団体から集めた測定結果を基に、大気汚染の改善を求めて運動を展開。毎回の地道な測定活動の積み重ねが、大きな運動を支えています。

2016年12月の測定結果

今回測定したNO₂(二酸化窒素)の平均濃度は0.023ppmでした。昨年(2015年12月)の平均値(0.021ppm)と比べて0.002ppm高い濃度です。また、前回(2016年6月)の平均値(0.018)との比較でも、0.005ppm高い濃度になりました。

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0.023ppmでした。

一斉測定日:	当日の天気:	測定規模
2016年12月1日(木)	1日(晴)、2日(晴)	・参加人数:228人
午後6時～	風速:	・カプセルの配布数:230個
12月2日(金)午後6時	1日(3m/s)	・カプセルの返却数:223個 (回収率:91.3%)
※前後2時間を有効	2日(1m/s)	・有効測定数 :175個 (有効回収率:69.4%)

※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。

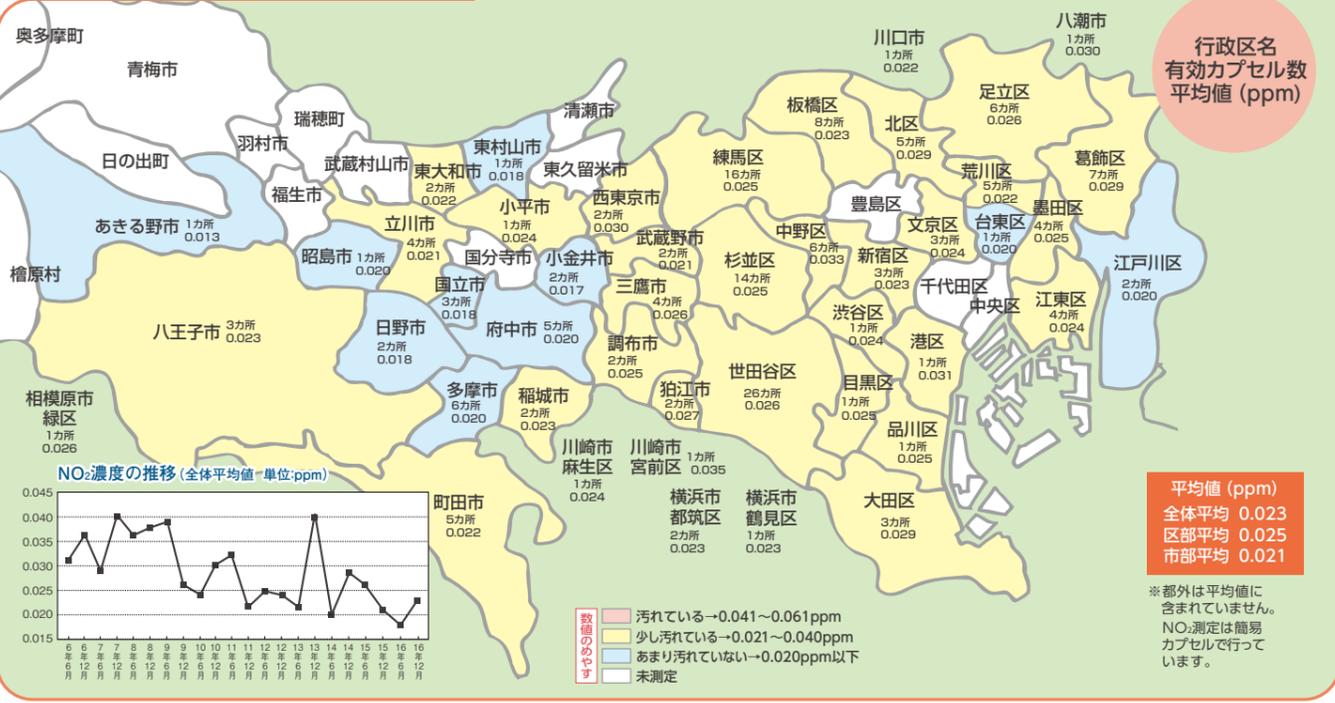
大気汚染測定運動東京連絡会

大気汚染測定運動に参加する各地域実行委員や団体の自主的な活動を基盤とする連絡会です。きれいな空気を取り戻し、健康と環境を守り、大気汚染による健康被害を防ぐことを目的に活動を進めています。同団体が取りまとめた測定結果は東京都や環境省に報告され、有害物質の排出抑制を進めるための貴重なデータとして活用されています。

編集後記

4月は新しい生活が始まる季節。もしかしたらお弁当が始まるという方もいらっしゃるでしょうね。わが家も高校生がいるので、毎朝お弁当作りは欠かせません。「必ず入れて、とりくエストされるのが卵焼きです。産直たまご2個に東都八方白だし小さじ1杯と水30mlを加えて焼き上げます。包材に書かれている「作り方」よりも水を少し多めに入れるのがわが家流。しっとりとした食感になるのでお試しあれ！そして彩りとすき間を埋めるために絶対に欠かせないのがミニトマト。卵もミニトマトも注文し忘れるは許されないので「まいとどちゃん」に登録しています。みつせ鶏シリーズや分割トリーに入った産直肉もお弁当に便利。時間のない時は、八千代牛スタミナ漬を使って焼肉丼という荒技を繰り出すことも…！定番のウインナーや冷凍食品以外にもお弁当に活躍する商品がたくさんあります。商品案内とらめっかして毎日のお弁当作りを楽しんでくださいな！

(Y.O)



食の安全お役立ち情報

おしえて！ 新谷さん



加工食品の新たな「原料原産地表示制度(案)」について

現在「農林物資の規格化等に関する法律(JAS法)」では、生鮮食品に近い一部の加工食品に対して「原料原産地表示」が義務付けられています。対象加工食品は、「農産物漬物」「うなぎ加工品」「削りぶし」「野菜冷凍食品」の4品目と緑茶および緑茶飲料、お餅、こんにゃく、塩蔵魚介類および塩蔵海藻類などの22食品群です。

昨年11月に、「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会(計10回)」「(消費者庁・農林水産省の共同開催)が終了し、全加工食品について原料原産地表示の義務付けの方向性について「中間取りまとめ」を公表しました。これまでの4品目・22食品群の義務表示に加え、次の①②③の表示が適用されることになりそうです。

中間取りまとめ(2016年11月29日公表)での方向性

- 全「加工食品」について、「重量割合上位1位」の原料の原産地を義務表示の対象とする。
- 原料の原産地が複数ある場合は、国別重量順表示を原則とする。
- 国別重量順表示が難しい場合は、消費者の誤認を防止するための方法を明確にした上で、「輸入」などの表示や「国内製造」などの可能性表示といった例外の表示を認める。

記載例 *トマトジュース【原材料:トマト、食塩】の場合

- 「トマト」の原産地が「イタリア(100%)」のみ
→「原材料名:トマト(イタリア)、食塩」
- 「トマト」の原産地が「イタリア(60%)、アメリカ(30%)、日本(10%)」
→「原材料名:トマト(イタリア、アメリカ、日本)、食塩」
- 「トマト」の原産地が「イタリア、アメリカ、日本」ではあるが、頻繁に切り替わり、使用した国名、重量割合が管理できない
→「原材料名:トマト(輸入、国産)、食塩」
- 「トマト」の原産地は「イタリア、アメリカ、日本」ではあるが、頻繁な切り替えにより、国名、重量割合が管理できない(昨年度の使用割合実績などから推測)
→「原材料名:トマト(イタリアまたはアメリカまたは日本)、食塩」、
「トマトの産地は2015年実績に基づく」
→「原材料名:トマト(輸入または国産)、食塩」、
「トマトの産地は2015年実績に基づく」

以上が、「中間取りまとめ」で示された方向性ですが、「または」という表示や「前年実績での推測」といった表示は、「現物との差異」の問題が生じます。

実際の表示ルール案は、今春に内閣府令改正案およびQ&Aが作られる段階でパブリックコメントが募集されます。内容をよく確認して東都生協として意見を出していきたいと思います。

今回は、「加工食品」についての原料原産地表示についてですが、生鮮食品と加工食品の境界線(区分)はどこにあるのでしょうか？ 以下の実際の商品について、A:生鮮食品・B:加工食品のいずれかを記入してください。

- 問1. カットし包装された野菜
- () 単品の野菜を単に切断したもの【例】キャベツの千切り
 - () 複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたもの【例】サラダミックス、炒め物ミックス
 - () カットし湯通し(ブランチング)した上で冷凍した野菜【例】冷凍ほうれん草、冷凍かぼちゃ
 - () ベビーリーフ(複数種類野菜の幼葉を混ぜ合わせたもの)
- 問2. 畜産商品
- () 複数の部位の食肉を切断した上で調味せずに一つのパックに包装したもの【例】豚モモ・豚バラスライスセット
 - () 合挽肉(牛60%・豚40%挽肉)
 - () 表面をあぶった牛肉【例】たたき牛肉
 - () 焼肉のたれを混合した食肉【例】味付け牛カルビ肉
- 問3. 水産商品
- () 単品の刺身【例】マグロ刺身
 - () 単品の刺身にツマ・大葉が添えられているもの
 - () 複数の種類の刺身を盛り合わせたもの【例】タイ・マグロ・アジのお刺身セット
 - () トロ刺身と赤身刺身の盛り合わせ【例】マグロのトロ刺身・赤身刺身盛り合わせ
 - () 鍋セット【例】タラ切り身と野菜の鍋セット

いかがでしたか？ 原則、素材の加工度が高いか低いか、複数の品目がセットとなるか単品かで、加工食品が生鮮食品かに分かれます。しかし、分かりにくいですね…。

解答 1. ①A ②B ③B ④A 2. ①A ②B ③B ④B
3. ①A ②A ③B ④A ⑤B

〈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

東日本大震災復興支援・被災地視察

あれから6年、忘れない 東日本大震災 ～被災地の今を知り、これからを考える～

福島県いわき市・大熊町・双葉町・浪江町・南相馬市の被災地視察訪問(11月12日～13日)

—参加組員21人—

実際に見聞することで自分たちにできることを考え、行動できるようにと、コープふくしまの協力を得て今回の被災地視察訪問が実現しました。コープふくしまは震災後、直ちに店舗を復旧させ、地域や組員の方への支援を開始。放射能の学習や実際に食事に含まれる放射性物質量の測定に取り組み、今回のような全国の生協との視察交流会や報告・学習



ガイドをいただいたコープふくしまの穴戸常務



福島第二原発より3km地点



野積みされた汚染土

会を280回以上実施しています。最初の目的地は富岡町夜ノ森。2.5kmもある桜並木は、途中から立ち入り禁止地区に指定され、この地区は道路1本で「帰還困難地域」と「帰還準備地域」が隔てられているという非情な現実。3km先に福島第二原子力発電所と新設の減容化施設を臨む「立ち入り禁止」バリケードの前では、「原発いらない」との思いが込み上げました。大熊町、双葉町には除染された汚染土の山や1トンもの除染廃棄物を詰めたコンテナパックが点在していますが、仮置きされる期間は不明のままです。バス車内では、コープふくしまに用意いただいた放射線測定器8台の数値が上下するたびに、驚きの声や安堵のため息が…。浪江町周辺の海岸付近にはがれきり分け場があり、平日には大型ダンプが激しく往來します。海

底ごみの引き上げは、まだこれからと聞き、その状況に驚く参加者も。そうした中、帰還準備の宿泊のために3カ月前にホテルが再開したという話は明るいニュースでした。

翌日、塩屋崎灯台の下にある「山六観光(お土産・食事処)」を訪ね。社長の鈴木一好さんから、「ここには津波は来ない」といった間違っただけの言い伝えがあり避難しない方が多かったこと、200世帯以上が津波に



今も震災の爪痕が残る浪江町

流され残ったのは数世帯であること、情報がなく原発事故も知らなかったこと、数日後に支援に来た自衛隊が原発爆発を理由に30分で撤退したこと、遺体確認などにも携わったことなどを伺いました。昼食を取った「いわき・ら・ら・ミュウ」の2階で、当時のいわきの震災に関する写真や資料などを見学(2013年より継続展示開催中)。最後に訪れた「原発災害情報センター」では、事業継続を絶たれた酪農家が牧場小屋の壁に書いた遺書が保存されており、原発災害の悲惨さが心に迫りました。

参加者からは「福島は原発事故が加わり、過酷な現状にあるとあらためて認識した」「政府や行政の帰還を強行する身勝手さ、原子力行政に怒りを覚える」「被災者でもあるコープふくしまの皆さんが店舗を復旧し、放射能学習会、食事調査など、さまざまな取り組みをしていることに感銘」「50年後、100年後の福島のためにも負けないでください。私も自分のできることを続けていきます」などのメッセージが寄せられました。



原発災害情報センターでは酪農家が小屋の壁に書いた遺書も展示

(株)マルダイ長沼、宮城県漁協表浜支所、千倉水産加工販売(株)訪問の報告(9月27日～28日)

—参加組員21人—



みらいサポート石巻

公益財団法人みらいサポート石巻が運営する「つなぐ館」で、震災時の体験を聞き、当時の状況を見聞。次に石巻市役所牡鹿総合支所を訪問。同支所が用意したタブレット端末も使い、現在の街の様子と、震災前や震災直後の様子とを重ねて視察しました。

三陸牡鹿表浜魚つきの森植樹協議会の提携先で「東都とろろめがぶ」のメーカー、(株)マルダイ長沼では、津波で全工場を失ったことな

どを聞き、復興した製造工場を見学。同協議会の提携先、宮城県漁業協同組合表浜支所では、震災以降継続してきた炊き出し支援への感謝の言葉をいただきました。壁には東都生協から寄贈した大漁旗が飾られていました。

2日目、千倉水産加工販売(株)でも当時の様子をお聞きし、東都生協へ出荷する「(鮮)さんま」の選別パック作業を見学、女川駅前でも周辺の様子や現状を見聞しました。「まだまだ復興途上と知った」「災害対策は、結局は人と人とのつながりと納得」「1商品でも多く利用することが復興支援」などの感想が寄せられました。



募金から寄贈した大漁旗



「(鮮)さんま」を供給する、千倉水産加工販売(株)女川工場

私の宣言 いつまでも忘れません。ともに考えます。私たちにできること。

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより

第411号 2017年3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

水が張られた田んぼは、まるで鏡のように周囲の景色を映します。春、桜が映り込むその様子は「鏡桜」といわれ、見る人の多くを魅了します。新緑とのコントラストも美しい桜と水田。ちょっと遠出してでも見たい、日本ならではの絶景ですね。(奈良県)

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

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)