あんぜん　あんしん　お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2017
No.413

CO-OP
東都生協だより

6

特集

きれいな水環境を未来の子どもたちへ

今月のおすすめ

「八千代プレーンヨーグルト」
定番！飽きのこないロングラン商品

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

八千代プレーンヨーグルト

八千代プレーンヨーグルトの歴史

毎日集乳される八千代牛乳。組合員の帰省や夏休みなどの学校給食停止による利用量減少のため、余乳が増える対策として協議や試食を重ねて生まれたヨーグルト。当時の懐かしいパッケージ、覚えていますか?

びん入りヨーグルト
1971年(昭和46年)
千葉北部酪農協で製造

プレーンヨーグルト
1978年(昭和53年)
東都生協で供給

カルシウムが吸収されやすいヨーグルト

カルシウムは子どもの成長期には欠かせず、高齢者にとっても大切な栄養素です。カルシウム摂取に牛乳は有効ですが、その牛乳の発酵食品であるヨーグルトは、カルシウムと乳酸が結び付いて乳酸カルシウムとなり、より腸に吸収されやすく消化吸収が早いそうです。

ちなみに乳製品の摂取の目安は、6歳以上の男女では、牛乳なら1本(200g)、ヨーグルトは2パック(160~240g)。そのうち身体活動レベルが普通以上の12~69歳男性の場合はその1.5倍程度までだとか。

「ホエー(乳清)」とは

ヨーグルトにときどきたまる上澄みはホエー(乳清)と呼ばれるものです。乳酸菌の発酵が進んだり、輸送中の振動などによって固形部分から分離することがあります。ホエーには、水溶性のタンパク質、ミネラル、ビタミンの一部などの栄養が含まれているので、捨てることなく一緒に食べましょう。このホエーを濃縮したり乾燥粉末にしたものは、パンやクッキー、クラッカーなどの風味改善のためにも使用されています。また、ドリンクやスープに使ったり、肉をやわらかくジューシーに仕上げるために、下ごしらえの漬け込みにも利用できます。

定番!
飽きのこない
ロングラン商品

八千代プレーンヨーグルト
63kcal/100g　賞味期間15日
500g
通常価格:218円(税込235円)
毎週企画 まいとどちゃん
登録用番号 104442
(通常価格より3円引き)

なめらかでコクがある八千代牛乳の味わいをそのままヨーグルトに

昔ながらの製法を守り、
おいしさにこだわります

千葉北部酪農協の牛舎(高木牧場)

千葉北部酪農協 品質管理課の皆さん

八千代プレーンヨーグルト製造工程

①プレーンヨーグルト充填
②フタ取付け
③印字チェック
④プレーンヨーグルト箱詰め
⑤発酵後急冷室へ

八千代牛乳を使用しています

乳酸菌の力だけでカードを形成、だから自然な食感

昔ながらの製法

八千代プレーンヨーグルトはストレプトコッカス・サーモフィラス菌、ラクトバチルス・ブルガリカス菌の2種類の乳酸菌を使用しています。

古来よりヨーグルト作りに欠かせないこれらの2つの乳酸菌は、一緒に使用することで互いの弱点を補い発酵を高め、短時間でおいしいヨーグルトを作り出すことができます。この昔ながらの製法を守るのは、自然に近い味わいを目指す千葉北部酪農協ならではの選択です。

おいしさの秘密

一部のヨーグルトは、輸送中の衝撃によるカード(乳が凝固したもの)くずれ防止や価格訴求などを目的に寒天やゼラチンを使用することがあります。八千代プレーンヨーグルトは、全脂粉乳で固形比率を上げ、乳酸菌の力のみでカードを形成しているため自然な食感が楽しめます。

全脂粉乳は、牛乳から水分だけを抜いて乾燥させて粉状にしたもの。一般的に使われることの多い脱脂粉乳は、牛乳から脂肪分・水分を抜いて乾燥させて粉状にしたものです。脱脂粉乳をクリーム(牛乳の脂肪分)と合わせれば、成分は全脂粉乳と同じになりますが、加工度が高いため風味に違いが出てしまいます。八千代プレーンヨーグルトはおいしさを第一に考え、全脂粉乳を使用しています。

生乳60%のわけ

一時期東都生協は「八千代生乳100%ヨーグルト」を企画・供給していました。なめらかでおいしいと高評価でしたが、価格も高く取り扱い数量が少ない状況でした。また、生乳100%で形成するとカードは緩く、生乳の成分が日々違うため内容成分も不安定になります。一方、寒天やゼラチンを使用することは製造を容易にしますが、食感に違いが生じます。「八千代プレーンヨーグルト」の原材料は、生乳60%、全脂粉乳5%、乳酸菌、粉乳を溶かすための水。より自然な食感にとたどり着いたのがこの配合でした。

新鮮さが自慢の八千代牛乳

飼料は遺伝子組換えでないとうもろこしや大豆粕を配合した千葉北部酪農協指定配合飼料。とうもろこしについては、収穫後の殺虫剤や防かび剤などを散布しないポストハーベストフリーです。千葉県内の27戸の酪農家から搾りたての牛乳を365日毎日集乳。生乳の風味をそこなわない、高温短時間殺菌法(75℃15秒、HTST法)を採用し、加熱による生乳の栄養成分の変化を最小限にとどめています。また搾乳前後にはタオルで牛の乳房を拭いて清潔を保っています。2年に1度、組合員から「もーもータオル」を集めて生産者に届けています。牛乳の乳質・衛生管理のレベルはともにピカイチ。組合員に愛される八千代牛乳は安心・安全で新鮮さが自慢です。

秋から「もーもータオルキャンペーン」実施。
白いタオルとメッセージ回収にご協力ください!

特集

きれいな水環境を未来の子どもたちへ

梅雨が明けたらいよいよ夏本番！プール、海水浴や湖畔でのキャンプなど水辺でのレジャー、公園の噴水での水遊び…夏は水に親しむ時間が多くなります。同時に「飲む」「食べる」「洗う」「流す」機会が増え、水が生活の上でますます欠かせない季節です。当然、水環境がきれいであってほしいことは言うまでもありません。

今月の特集では、水をたくさん使う家事の一つ「洗濯」と、東都生協が扱う洗濯用洗剤についてスポットを当てます。併せて、昨年12月から変更された衣類の「取り扱い表示」を確認します。

東都生協では、設立当初から粉せっけんを取り扱ってきました。そして「河川や海などの自然環境を守ろう」をスローガンに、1980年代には「東都粉せっけん」「コープ米ヌカ粉せっけん」の共同購入を開始。組合員のさまざまな取り組みと連携してせっけんの利用普及を進めてきました。ねり状米ぬかせっけん「セモラ」が誕生したのもそうした取り組みの一つ。しかし2000年代に入ると、せっけんの利用が低迷。組合員の洗剤実態調査などからもせっけんだけでなく、人体や環境へ悪影響を与えるLAS系洗剤の併用者も多いことが分かってきました。そのため、LAS系洗剤利用の組合員が無理なく使える洗剤として「高級アルコール系洗剤」「複合せっけん」を取扱商品に加えました。

しかし、水環境への負荷が少なく生分解性の良い「せっけん」利用普及への取り組みはこれからも続けます。「せっけん」の良さと効果的な使い方を、この機会に見直しましょう。

初夏に似合うさわやかメニュー

鶏肉のヨーグルトソース

材料（4～5人分）

- 若鶏モモ肉…… 500g
- 塩・こしょう……各少々
- 八千代プレーンヨーグルト …… 1カップ
- ブロッコリー……1株
- にんじん……小1本
- サラダ油……大さじ2
- 白ワイン…… 大さじ3
- バター……15g
- 小麦粉……大さじ1
- 牛乳……1/2カップ

作り方

1. 鶏肉を解凍し塩・こしょうをふり、水気をふいて小麦粉（分量外）を薄くまぶす。
2. ブロッコリーは小房に分け硬めにゆで、にんじんは乱切りにしてゆでる。
3. フライパンにサラダ油を熱し、(1)の表面を焼き、白ワインをふり、ふたをして蒸し焼きにする。
4. 鍋にバターを熱して小麦粉を炒め、牛乳を少しずつ加えてのばしてホワイトソースを作る。
5. (4)にヨーグルト、(2)の野菜、(3)の鶏肉を加えてサッと混ぜ合わせ、塩・こしょうで味を調えて出来上がり。

※ヨーグルトを入れた後は、熱を加えすぎないこと。

関連商品

八千代低脂肪ヨーグルト

八千代プレーンヨーグルトと同じ乳酸菌に加え、腸内バランスを整えるプロバイオ乳酸菌を使用して機能性を高めながら、軽くさっぱりとした食感でおいしく仕上げました。八千代牛乳使用。寒天やゼラチンを使用せず、乳酸菌だけで固めています。脂肪分1%。

製造：古谷乳業　78g×3個×2　通常価格：328円（税込354円）
毎週企画　64kcal/1個　たんぱく質3.5g　脂質0.9g　炭水化物10g
ナトリウム49mg　カルシウム125mg
まいとどちゃん　登録用番号 104485（通常価格より3円引き）

八千代のむヨーグルト

生乳50%配合、牛乳仕立ての飲むヨーグルト。三温糖で甘みと酸味のバランスを整え、生クリームも加えました。濃厚で贅沢な飲み応え。

製造：古谷乳業　200g×2　180kcal/200g
通常価格：268円(税込289円)　次回企画：6月4回　たんぱく質6.8g
脂質6.2g　炭水化物24.2g　ナトリウム86mg　カルシウム220mg

Attention, please!!
［アテンション・プリーズ］
ヨーグルトのトッピングで好きなものは？
お料理に使うこともありますか？
P.13のパズルの答えに添えて送ってくださいね。

登録すれば毎回自動でお届け！まいとどちゃん

登録すれば、毎週ちゃんと届くから安心の「まいとどちゃん」。隔週で届く「かくとどちゃん」もあります。通常価格よりお得な商品もあり、生産者・メーカーの安定生産もサポートできます。商品案内の掲載価格が登録価格を下回る場合は、商品案内の掲載価格になるのも安心です。

生きて届けるビフィズス菌SP株カプセルヨーグルト

ビフィズス菌を生きたまま腸まで運ぶ、プロバイオティクスヨーグルト。カプセルで包んだビフィズス菌は酸に負けずに腸に届き、悪玉菌の増殖を抑え、腸内細菌の環境を良くする効果が期待できます。オリゴ糖入りです。

製造：雪印メグミルク㈱
57kcal/1個
通常価格：275円
まいとどちゃん
登録用番号 103349
（通常価格より4円引き）

もうひとつおすすめ

わたしのこだわり

東都ブルーベリーの実

製造者：アイケイ食品㈱　冷凍　300g
通常価格：480円（税込518円）　49kcal/100g　企画：6月4回
原材料：カナダ産ブルーベリー　たんぱく質0.5g　脂質0.1g　炭水化物12.9g
ナトリウム1mg

おいしいブルーベリーを冷凍にしました

ポリフェノールの一種アントシアニンをたっぷり含み、ビタミンE、カリウムも摂れる注目のフルーツ・ブルーベリー。「東都ブルーベリーの実」は、甘みと酸味のバランスが良いカナダ産のブルーベリー※を生のまま冷凍しました。自然解凍してそのままで、ジャム作りにもどうぞ。

※カナダの指定農場で作っているブルークロップ種のブルーベリー。ブルークロップ種は大粒で生食して一番おいしいといわれる品種。商品開発した20年以上前から一貫して使用しています。

ブルーベリーの樹

ブルークロップ種の畑

カナダ→日本、ブルーベリーの流通経路

カナダ・ブリティッシュコロンビア州にあるシルバーバレー社（農場）で収穫し、洗浄、検品工程を経て30ポンドのバルク（粒状のものを1塊り）にした原料をアイケイ食品㈱に搬入。同社で再度検品して枝や未熟果やつぶれ果を除去し、袋詰めして出荷されています。

「ブルーベリーの実」大好き！

商品モニター組合員の90%以上の方がおいしい、利用したいと評価。

ヨーグルトのトッピングにぴったり。

そのままデザートでもおいしい。

粒が大きく食べ応えがあります。

東都生協が洗剤にこだわる理由

毎日使うシャンプー、台所用洗剤、洗濯用洗剤、お風呂用洗剤などのほとんどが合成洗剤です。家庭からの汚水は下水道から下水処理場を通り、海へと流れていきます。合成洗剤は生分解性に乏しいため、自然環境、とりわけ飲み水の水質悪化や水生生物など、水環境に悪影響を与えます。東都生協は人体や環境へ負荷を与える物質の総量削減を目指しています。生活排水の汚れを減らすためにも、環境にやさしく、生分解性の良い「洗濯用せっけん」の利用を考えてみませんか。

せっけんとは

洗剤にはせっけんと合成洗剤があります。どちらも汚れを落とす洗剤ですが、汚れを落とす成分「界面活性剤」の違いによって分けられます。

「せっけん」は脂肪酸ナトリウム・脂肪酸カリウムと表示され、粉せっけんには主に脂肪酸ナトリウム、液体せっけんには脂肪酸カリウムが使われています。水環境に排出されると「せっけん」は分解が早く、人や環境への負担が少ないです。

界面活性剤の成分分量の違いによって家庭用品品質表示法ではせっけん洗剤、複合せっけん、合成洗剤の3種類に区分されます。

洗濯用せっけん
せっけん100%＋助剤※1
洗濯用複合せっけん
せっけん70%以上＋その他の界面活性剤＋助剤※1
洗濯用合成洗剤
せっけん70%未満＋その他の界面活性剤＋助剤※1

※1　助剤：ビルダーとも呼ばれ、洗浄力を維持させるための物質。

合成洗剤とは

せっけん以外の界面活性剤が使用されています。その他にいろいろな副原料（蛍光増白剤※2、酵素など）が配合されています。排出された後、水中での分解にとても長い時間がかかるものもあります。

合成界面活性剤の種類の一例

高級アルコール系	アルキル硫酸エステルナトリウム(AS) アルキルエーテル硫酸エステルナトリウム(AES) ポリオキシエチレンアルキルエーテル(AE)
アルファオレフィン系	アルファオレフィンスルホン酸ナトリウム(AOS)
直鎖アルキルベンゼン系	直鎖アルキルベンゼンスルホン酸ナトリウム(LAS)※3

※2　蛍光増白剤：白さを増すための染料の一種。水環境内での生分解性が悪く、衣料の元の色合いを変えてしまうため、東都生協では蛍光増白剤の入った合成洗剤は取り扱っていません。

※3　東都生協は「LAS」の入った合成洗剤は取り扱っていません。LASは代表的な界面活性剤の一つで、微生物による分解がされにくいため水生生物への影響が懸念されます。また、手肌に対する刺激性が強いのも特徴です。

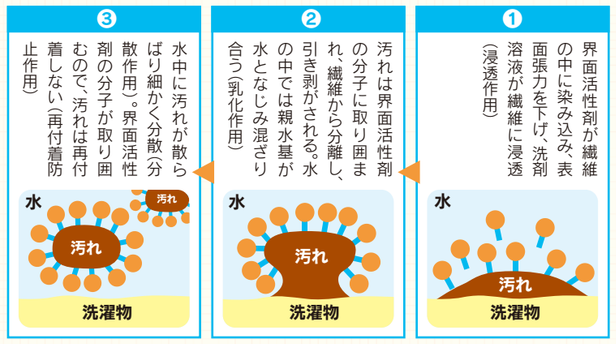
汚れの落ちる仕組み

汚れ落としに界面活性剤は欠かせません。界面活性剤とは、二つの異なる物質の境界面に作用し、混ざりやすくする物質です。界面活性剤の分子構造は、よく「マッチ棒」に例えられます。つまり、水になじみやすい親水基（丸い頭の部分）と、油になじみやすい親油基（軸の部分）の両方を持っています。汚れが落ちる仕組みは次のとおりです。

❶ 界面活性剤が繊維の中に染み込み、表面張力を下げ、洗剤溶液が繊維に浸透（浸透作用）

❷ 汚れは界面活性剤の分子に取り囲まれ、繊維から分離し、引き剥がされる。水の中では親水基が水となじみ混ざり合う（乳化作用）

❸ 水中に汚れが散らばり細かく分散（分散作用）。界面活性剤の分子が取り囲むので、汚れは再付着しない（再付着防止作用）



東都生協 洗剤ラインアップ

※ドラム式対応の商品は、必ず事前に、洗濯機の取扱説明書をお読みください。

せっけん系、純せっけん・助剤入り

ミヨシ無添加お肌のためのせっけん

1kg　価格777円（税込価格860円）
標準使用量：30g／30ℓ水
33回分：1回23・5円

■配合成分は洗浄成分（純せっけん）のみの無添加せっけん。洗った後の衣類がごわつかないので敏感肌の方も安心。

液体せっけんそよ風

1200㎖　価格570円（税込価格615円）
標準使用量：45㎖／30ℓ水
26回分：1回21・9円

■スズラン・ローズ・ジャスミンを香調した、フローラルの豊かな香りが特長。せっけん分を35%まで高め洗浄力を強化。

液体せっけんおおぞら

800㎖　価格362円（税込価格390円）
標準使用量：40㎖／30ℓ水
20回分：1回18・1円

ドラム式対応※

■ふわっとやさしく使いやすい。せっけんカス防止剤配合で、溶け残らないハーブとお花の香りのコンパクトな液体せっけん。

今さらでも聞きたい、せっけん洗剤！

Q　せっけんで洗濯すると柔らかく仕上がるって本当ですか？

A　合成洗剤を使用した物と洗い上がりを比較するとよく分かります。洗濯時に発生するせっけんカスが、生地の表面に残ることでこのような働きをします。また、吸水性も損なわないので、水分を吸わせたいタオルなどにはおすすめです。従って柔軟剤は不要です。

Q　せっけんカスとは何ですか？

A　水の中に含まれるミネラル成分（マグネシウムやカルシウム）がせっけんと結合したものです。せっけんカスが時間の経過とともに酸化すると黄ばみとなって現れます。衣替えの時など衣類を長期保管する前に、酸素系漂白剤を使うと黄ばみを抑えることができます。

Q　せっけんが使えない地域があると聞きましたが。

A　日本の水道水は大部分が軟水ですが、地域によっては硬水（硬度120mg/ℓ以上、WHO（世界保健機関）基準）の所もあります。せっけんの洗浄力は洗濯に使用する硬度に非常に影響を受けます。硬水地域では、水の中のミネラル成分（マグネシウムやカルシウム）と結び付いてせっけんカスとなり、洗浄力が弱くなるので、せっけんでの洗濯には不向きです。

Q　粉せっけんを上手に使う方法を教えてください。

A　まずは予洗いをしましょう。汚れの半分は水で落とせます。粉せっけんは、あらかじめよく溶かしてから洗濯機に入れることがコツです。❶洗濯機に水を入れる、❷粉せっけんを投入、❸洗濯機の回転で十分に粉せっけんを溶かす、❹洗濯物を入れる、という順で行ってください。40℃以下のぬるま湯を使うと効果的です。また、洗い水に風呂の残り湯を使うのは問題ありませんが、衣類に雑菌が付着してしまうので、すすぎは水道水で十分に行ってください。

流し台や風呂場の鏡などの掃除に便利…ナチュラルクレンザー

手肌に優しい、ナチュラルクレンザーの作り方！

❶ 重曹1カップ、液体せっけん（食器洗いせっけんなど）50cc、クエン酸一つまみを用意

❷ 重曹に液体せっけんを加え、よく混ぜてホロホロペーストにする

❸ クエン酸を大さじ1の水で溶き、②のペーストに加えて混ぜる

❹ ペーストがホロホロからムクムクと軽いホイップクリーム状になれば完成

それでもせっけんはちょっと…という方は

高級アルコール系

セフターE簡易パック

900g　価格248円（税込価格267円）
標準使用量：15g／30ℓ水
60回分：1回4・1円

ドラム式対応※

■頑固なえり・そで汚れや食べこぼし汚れに高い洗浄力。植物由来の洗浄成分を使用し、蛍光剤無配合で香りの残りにくいタイプ。

セフターエナジー抗菌・防臭

400g　価格284円（税込価格306円）
標準使用量：10g／30ℓ水
40回分：1回7・1円　すすぎ1回対応

すすぎ1回対応　ドラム式対応※

■ダブル抗菌成分がイヤなニオイの原因菌を抑えます。植物由来の洗浄成分使用。すすぎ1回でOK。蛍光剤無配合でハーバルブーケの香り。

セフターエナジー強力洗浄

400g　価格298円（税込価格322円）
標準使用量：10g／30ℓ水
40回分：1回7・5円　すすぎ1回対応

すすぎ1回対応　ドラム式対応※

■頑固な汚れも衣類から引き剥がしてきれいに。植物由来の洗浄成分を使用。すすぎ1回でOK。蛍光剤無配合で香りの残りにくいタイプ。

保存版

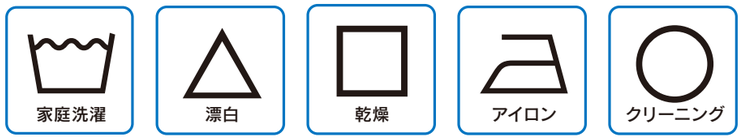
衣類の「取扱い表示」が新しくなりました

近年、衣類などの生産や流通は、海外との取引が一般的になっています。また、家庭で使用する洗濯機や洗剤類は多様化し、商業クリーニングの技術も進歩しています。このような変化に対応するため、新しい取扱い表示記号が日本工業規格(JIS)で定められました。

新しい「取扱い表示」のポイント

1 「5つの基本記号」(青枠)と「付加記号」と「数字」(オレンジ枠)を組み合わせて表示しています。

■5つの基本記号



※家庭洗濯、漂白、乾燥、アイロン、クリーニングの順に表示されます。

■付加記号と数字 記号と数字で〈強さ〉〈温度〉〈禁止〉を表示

〈強さ〉

5つの基本記号の下に表示

- 線なし 通常の強さ
- — 弱い
- = 非常に弱い

「線(−)」が増えるほど作用は弱くなります。

〈温度〉

5つ基本記号の中に表示

〈記号〉 • 低 → ••• 高

タンブル乾燥やアイロンの温度は「点(・)」で表します。点の数が増えるほど温度は高くなります。

〈数字〉 【例】 40

数字は家庭洗濯での洗濯液の上限温度です。

〈禁止〉

基本記号と組み合わせて、禁止を表します。

2 記号の種類が22種類から41種類に増え、より細かな表示に変わります。

3 **参考情報が簡単な用語で付記される場合があります(付記用語)。**
記号だけでは伝えられない情報は、簡単な言葉で記号の近くに記載される場合があります。

【例】「洗濯ネット使用」、「中性洗剤使用」、「あて布使用」等

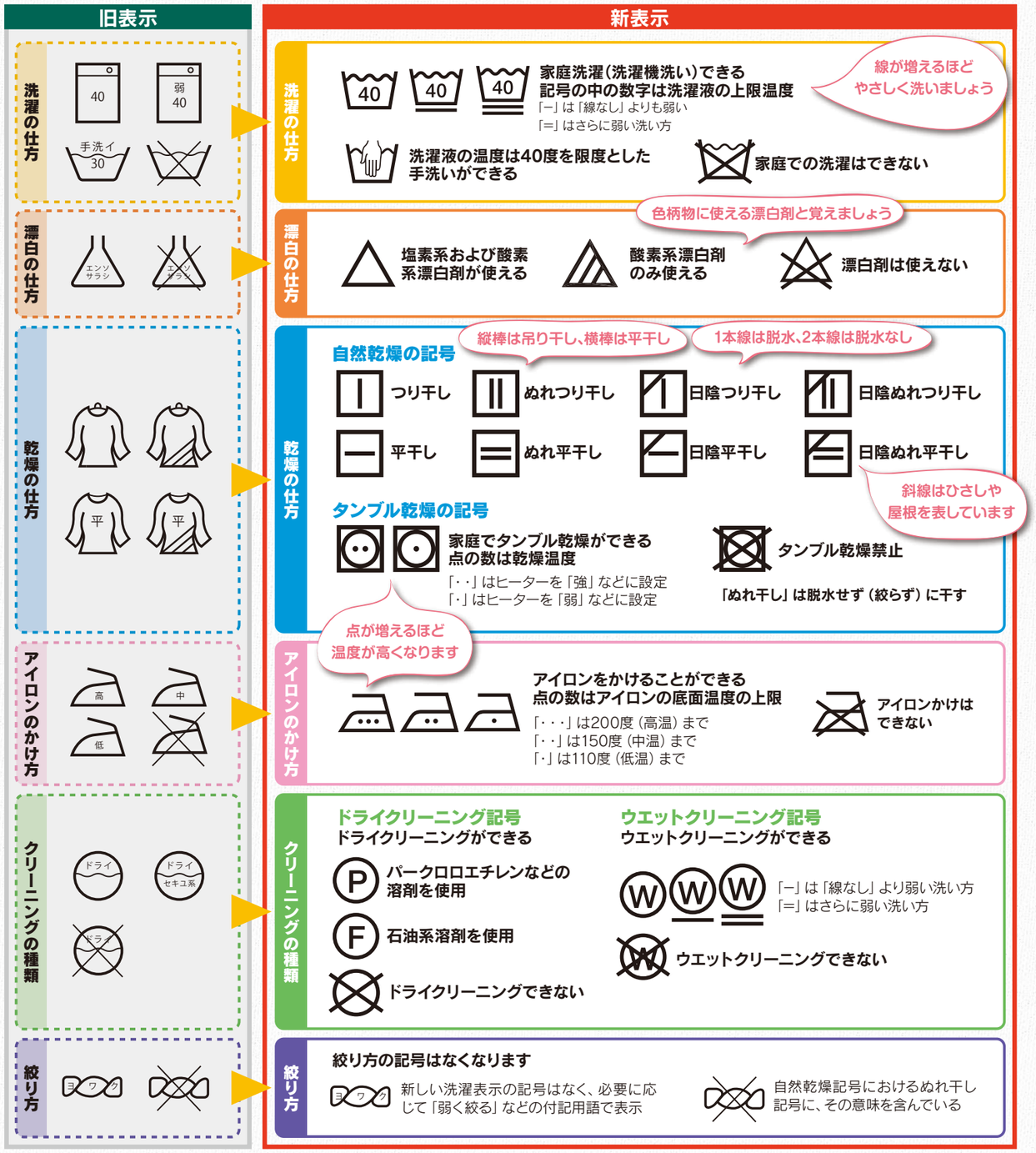
4 **表示は、取り扱い方の上限を表しています。**
表示よりも強い作用や高い温度での洗濯やアイロン掛けは、衣類にダメージを当てる可能性があります。

5 **家庭での乾燥の記号に、「タンブル乾燥」の記号が新たに加わります。**
日本の家庭では、洗乾一体型洗濯機や回転式衣類乾燥機などがこれに相当します。 【表示例】

6 **商業クリーニングの記号に、「ウエットクリーニング」の記号が新たに加わります。**
ウエットクリーニングとは、クリーニング店が特殊な技術で行うプロの水洗いと仕上げによる洗濯です。 【表示例】 W

7 **家庭での漂白の記号に、「酸素系漂白剤」の記号が追加されます。**
酸素系漂白剤は、色柄物にも使える漂白剤です。パッケージには「酸素系漂白剤」や「色柄物にも」などと書かれています。ただし、粉末タイプのものは、毛や絹には使用できません。 【表示例】

洗濯表示の記号の対比



参考:消費者庁ホームページ　出典:経済産業省ホームページ、JIS L 0001:2014

まとめ

新しくなった衣類の「取扱い表示」は、今までの表示から一新された印象ですね。今回の特集では、基本的な表示の構成とともに新旧表示を対比させてお知らせしました。全ての衣服の表示が一斉に新しくなるのではなく、衣服の製造年により旧表示と新表示が混在する状態が続きますので、保存版として取っておくと便利です。

6月は環境省が主唱する「環境月間」ということにちなんで今回は「水環境」、とりわけ「洗濯用洗剤」に焦点を当てて特集しました。せっけんでひと手間ふた手間かけて洗い上げたタオルの吸水性の良さを一度試してみてください。環境に優しい洗濯はお肌にも優しいと実感していただけるはずです。肌が敏感な方や赤ちゃんのいる家庭には特におすすめです。

日本は水の豊富な国。でも、真水は地球規模でみると、限りある貴重な資源であることを忘れてはなりません。きれいな水を使い続けられる環境を、子どもや孫の世代にも受け継いでいきたいものですね。

MOGMOGニュース

2017年
6月号

農家のプチブランチでおいしさ満喫、産地直結を実感！

東都生協の生産者が、とれたて野菜や果物、米、牛乳、肉、たまごなど自慢の作物を料理し持ち寄って交流する「農家のプチブランチ」。2016年度は前年までの「農家レストラン」から名称を変えて9会場で開催しました。

各会場に4～6団体が来場し、参加者はそれぞれの団体の料理を試食しながら交流。おいしさに感激しつつ、レシピや作物、生産の苦労、産地の状況、後継者のこと…と話も弾み、質問にもその場で答えてもらえました。

組合員からは「いつも購入している商品の生産者と交流できて、安全な作物を作る工夫やご苦労が分かり大変勉強になる」「東都生協の産直野菜のおいしさを再確認した」「皆さん自信を持って作っているので今後も応援したい」など、産地と直接つながる産地直結を実感する感想がたくさん。

生産者からは「実際に食べている人の声や、どんな野菜がほしいかなども聞ける双方向の交流ができて良い」と好評でした。

2017年度の「農家のプチブランチ」はさらに工夫を凝らして開催します。2016年度と同様に団体が持ち寄った料理を試食する交流会と、食材をみんなで調理し、試食する交流会があり、地域ごとにテーマや参加団体が決まっています。おいしさを堪能した後には注文しやすいように商品案内への掲載情報もお知らせします。

お住まいの地域のニュース「地域版ワォ」の案内をどうぞお見逃しなく。生産者からいろいろなこだわりを直接聞いて商品のおいしさを発見してください。

グループごとに試食しながらおしゃべり

知っておきたい！用語解説

農家のプチブランチ

産直野菜などの生産者で構成する「東都生協産直生産者団体協議会」と組合員活動委員会とが力を合わせて、東都生協ファンを広げること、産地直結を実感して利用につなげることを目指して企画し、地域委員会が開催する交流会です。

持ち寄った料理を盛り付け中

農家のプチブランチ　2017年度開催予定

地域	テーマ	開催時期
第1	**北海道フェア**※ じゃがいも・玉ねぎ・にんじん・かぼちゃ	10月20日～31日
第2	**北海道フェア**※ トマト・ミニトマト・カラーピーマン、米など	7月25日
第3	**東都ナチュラル** 東都みのり区分の農産物や有機畜産物	6月23日
第4	**関東産地フェア** 秋の関東産露地野菜	10月下旬～11月上旬 (10/30週)
第5	**九州・沖縄フェア**※ いんげん、スナップエンドウ、きぬさや他　かんきつ食べ比べ	1月30日か31日
第6	**関東産地フェア** 夏野菜、関東産露地野菜	6月27日
第7	**新米フェア** 各産地のお米	11月上旬
第8	**「米の精」ブランド** 青果物・畜産物と、金芽米	11月7日、8日、9日の いずれか
第9	**登録青果物** 登録トマト、登録産地の野菜セット	2018年3月中

※クッキング交流会

新商品おしゃべり会は毎月楽しく開催しています

2016年度下期の新商品おしゃべり会、さんぽんすぎ午前会場は最終回もにぎやかに開催しました。天然酵母パン研究会からの新商品「天然酵母ごまチーズ」は、有機黒ごまを豊富に入れた国産小麦のパン生地によう葉乳業㈱のナチュラルチーズを包んだもの。トランス脂肪酸を懸念する声を受け、ショートニングやマーガリンは不使用の商品です。試食では「そのままでもおいしいが、軽くトーストした方がごまやチーズの風味が増してよりおいしい」という感想や、「粒のままのごまは消化吸収されにくいので、すりごまにしてみては？」「あんこなど甘いタイプもほしい」などの意見が出ました。

「今後の検討課題と受け止め、安全な原材料を使用している点やおすすめの食べ方を案内していきます」と職員。

もう一品は「大根生姜のど飴」。大根エキスとしょうが粉末を麦芽水あめに混ぜた喉に優しい商品。「大根としょうががほのかに香り、おいしくて喉に良さそう」「品の良い甘さが好き」など良い評価があった一方で、「のど飴という感じではなく、〝大根生姜飴〟の方が良い」という意見や少量の規格を望む声もありました。

こうした一人ひとりの声が、商品案内での分かりやすい表現や商品の改善につながっていきます。参加メンバーからは「新商品のことがよく分かり、商品知識も増えて楽しかった」という感想も聞かれました。

2017年度の新商品おしゃべり会は、上期は城西会場午前・午後、さんぽんすぎ会場午前・午後、横浜会場の計5会場で4月からスタートしています。下期のメンバーは組合員活動情報紙「ワォ」やホームページで8月初旬に募集します。商品づくりへの多くの方の参加をお待ちしています。

天然酵母ごまチーズ

大根生姜のど飴

試食したら意見を評価表に記入します

「わたしのこだわり」商品にはたくさんのこだわりがあふれてる

第9地域委員会は3月14日、商品事業部の林秀明職員を講師に招き「わたしのこだわり」学習＆試食会を開催。誕生秘話を聞きながら商品を試食し、国産原料へのこだわりや作っている人のこだわりに加え、環境に優しい商品であることを確認しました。参加者からは「東都生協でしか味わえないものを実際に口にすると説得力がある」「食べたことのなかった商品、今度注文してみたい」とうれしい感想が寄せられました。

こだわりすぎて産地・メーカーには苦労もあるそうですが、そこは妥協をしないプロ集団。〝毎日口にするものだから安全・安心なものを…〟と届けてくれていることに感謝したいものです。組合員、生産者、メーカーが一緒になって作り上げた「わたしのこだわり」商品。今後もみんなが納得するおいしい商品が誕生するのが楽しみですね。

魚から環境問題も見えてきた「おさかな学習交流会」

3月16日、第1地域の足立とーと会は千倉水産加工販売㈱の古川信利さんを講師に招き「おさかな学習交流会」を開催しました。商品ごとの原料魚や製造工程、女川やノルウェーの工場などについて丁寧な説明を聞いた後、試食。当日の商品は「東都しめさば」他9品目とつみれ汁でした。主催者はご飯とたくあんも用意。お魚のおいしさが一層引き立ちました。質疑応答では「子持ちししゃもは商品としてたくさん出回っているが、資源減少にはつながらないのか？」との問いに、古川さんは「ししゃもは決められた漁期にだけ、資源を保全しながら漁をしているので減少にはつながりません」と回答。海外漁場の状況も学びました。主催者は「国産、ノルウェー産のさばの違いと良さがよく分かり、また魚から見える環境問題などいろいろ勉強になった」と今回のような企画の大切さを実感していました。

Pick up!　組合員、産地・メーカー、職員それぞれの理解を深めた大交流会

3月18日、第7地域委員会主催の大交流会を武蔵野スイングホールで開催。組合員、産地・メーカー8団体、職員の計58人が参加しました。はじめに各団体（エム・シーシー食品㈱、中野市農業協同組合、千葉北部酪農農業協同組合、㈱ミサワ食品、㈱エルベ・プランズ他）から、取り扱っている商品、団体の特長やこだわりを紹介。㈲埼玉産直センターの若手生産者は「百年トマト」の目指すものと意気込みについて話しました。また、「新世代チャレンジプロジェクトのマークの名前を知っていますか？」の質問には幼稚園児の男の子が「やったろう」と正解し、みんなびっくり。その後8テーブルに分かれ、昼食交流。団体・組合員・職員は途中1度席替えを行い、交流を深めました。

㈱エルベ・プランズの撥水加工のネクタイの実演中

参加団体からは「生産者がおいしく安全な作物を作るのは当たり前。消費者の顔、生産者の顔が思い浮かべられることが、本当の安心・安全、産直だと思う」（㈲どさんこ農産センター）、「これからはレタスが旬。きゅうりもトマトもサラダにして1日350g以上食べてください。東都ファームのにんじんドレッシングでね」（やさと農業協同組合）などのメッセージが。職員は「生産者の思い、苦労話、商品の安全性などを伝えていくのが務め」「普段知ることができない情報は担当者ニュースや供給などで伝えていく」と思いを語り、組合員は「生産者の熱意を感じ、品質への信頼感を強くした」「今日の話は他の組合員にも伝えたい」「若い人が頑張っていて頼もしい」などの感想を述べました。じっくり深く交流することで団体や商品に対する理解や信頼度が深まった有意義な交流会でした。

㈲どさんこ農産センターの生産者による紹介

やさと農業協同組合の産地紹介

おしえてVOICE!

組合員から寄せられた声にお答えします！

Q. 「東都わかば」区分の野菜は農薬の散布が少ないことは理解していますが、5月4回企画の「ブロッコリー」と「キャベツ」に虫とふんが付いていました。よく洗って湯がいても黒い斑点が多く出たのですが…？

A. 大変申し訳ありませんでした。現物を確認できないため推測の範囲での回答となりますが、ブロッコリーとキャベツの産地で春先に気温の上昇と降雨が少ない傾向が続き、虫が非常に多く発生したことが主な原因かと思われます。黒い斑点は、産地での土壌窒素成分の含有量が多いために青果物の細胞がポリフェノールを排出し、黒いゴマ状の斑点が発生したものと思われます。見た目は悪いのですが全く害はありません。

“農薬を抑えているから虫の発生は良い”ということにはなりません。該当産地に今回の件を伝え、出荷時の点検・選別強化を図り、満足いただける青果物のお届けに努めます。

Q. 「ビール」類は350㎖の商品が中心ですが、500㎖も紙面に載せてください。

A. ビールの500㎖規格品は今まで利用が少なく、定期的に商品案内「さんぽんすぎ」で企画することが難しい状況です。組合員の一定の利用がないと企画することは困難なため、以前はインターネットを中心に企画していました。

2016年度期中から、「さんぽんすぎ」の酒部門1ページと見開きで、酒中心の“みみより情報”1ページの配置を始めました。現在、ビールの500㎖規格は、酒見開きの“みみより情報”ページに不定期で掲載しています。

企画の増加に関して、今後は状況を見ながら、できる限りご要望に添えるように検討していきます。

Q. 商品案内『さんぽんすぎ』には別カタログが差し込まれていたり、商品ページが抜けていたりして分かりにくいので、ホチキス留めをしてほしいです。

A. 商品案内の件で、ご不便をお掛けして申し訳ありません。商品案内のホチキス留めは、紙のリサイクルの視点などから現在行っていませんが、組合員の皆さんの使いやすさを考えると検討を進めなければならないと認識しています。ホチキス留めをしない限界のページ数まできていることもあり、製作コストを含めて検討を進めます。

Q. 昨年度、4月4回分と月曜日供給のため6月1回分までが加算され、6月の引き落とし請求金額が多くなってしまいました。事前に連絡があれば用意できるので、お届け明細書に載せるなど、6回分になる場合は支払い方法を検討してください。

A. 毎月の自動振替を行うに当たり、振替データは振替日の4営業日前までに金融機関に提出することになっています。2016年の場合、5月6日(金)振替の4営業日前となる4月26日(火)が金融機関の締め切りだったため、やむを得ず4月3回ご利用分までの請求になり、4月4回ご利用分は、6月の請求となりました。詳細は4月4回のお届け明細書や、商品案内『さんぽんすぎ』のスケジュール欄にも掲載しましたが、今後はさらに分かりやすいお知らせ方法を検討します。

現在、システムの大規模な変更作業を行い、2018年度にかけての稼働を予定しています。新システムではご利用代金の請求対象期間も、前月21日から当月20日までを翌月6日振替に変更する予定で、これによりゴールデンウィーク、年末年始の請求企画の偏りは生じなくなります。システム変更が完了するまでの間、今しばらくお待ちください。

Q. チケットは郵送ではなく宅配にしてほしい。郵送は不便で融通がききませんが、宅配業者は連絡すればすぐに持ってきてくれるので。

A. 東都生協ではチケット1企画1公演の申込金額合計が1万円以上の場合、簡易書留での郵送対応を行なっています(簡易書留費用は東都生協負担)。それ以外については基本的には一般郵送対応です(一部企画で事務手数料を含めた送料が別途かかるチケットもあります)。ご要望にお応えするためには宅配便対応が望ましいのですが、1回の送料として400円以上かかるため、全てのチケットに対応することは難しい状況です。現在、事前に宅配便対応への希望連絡があった場合は個別に対応しています(この場合の宅配便費用は組合員負担)。ご注文週に生活文化事業部までご連絡ください。

〈連絡先〉生活文化事業部
0120-80-0103
午前9時30分～午後4時30分
月～金曜(祝日も営業)

こだわりの食べ方

卵は好きですか？ 卵の得意料理はありますか？

すすめメニュー 来客時には「玉子豆腐」を作っておもてなしをします。
杉並区　小野芙美子

すすめメニュー 得意料理は「ゆで卵とブロッコリーのサラダ」。ブロッコリー1株を固ゆでし(芯も使う)、カニカマ(1袋)を半分に切り、マヨネーズであえるだけ。毎日でも飽きないです！
昭島市　工藤眞理子

すすめメニュー もちろん大好きです。毎日のおかずにデザートと、大活躍です。…得意料理はプリンです！
青梅市　広瀬美紀

すすめメニュー 得意料理はシンプルですが、ゆで卵です。ゆで時間によって半熟、七分熟、完熟と変えられるところが魅力です。
葛飾区　石井美保子

すすめメニュー 卵は大好きです！ 味付けえのきだけのびん詰めを卵に混ぜて焼きます！
板橋区　武田治子

おたよりCafé

クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

職場に同じ東都生協の組合員の人がいてビックリ。お昼を食べながら東都生協の話で盛り上がりました！
福生市　白田和枝

最近、商品案内に食品カロリー表示が多くなっていますが、商品そのものにもカロリーが表示されていると良いと思います。グラム表示の横にでもと希望します。
国分寺市　大江淳子

配達の方がとても親切で、話しやすいので受け取りがとても楽しみです。ありがとうございます。
町田市　髙江千穂

東都生協の鮮度のいい野菜にいつも感謝しています。
杉並区　伊藤昭二

3月＆4月号の「東都生協の商品が組合員の手元に届くまで」を読み、注文した商品が1週間で届くのは、産地・メーカー、東都生協の職員の方々の協力があってこそと知り、感謝です。
小平市　松本恵美子

東都生協の物流システムが新座セットセンターにあると知って、また身近に感じています。1988年からずっと組合員です。
清瀬市　生田俊子

食の未来づくり宣言 「行動目標1」なら、私にもなんとかできそう。
目黒区　近藤みつこ

食の未来づくり宣言 子どもにも日本で作られている食料の良さを伝えること。食事のメニューに国産を使った時はアピールする。
板橋区　大野紀子

食の未来づくり宣言 東都生協に加入してはや30年!! 食費の5割以上は東都生協!! 3人の子どもたちが独立し、家族が2人になっても!!
小平市　菱山幸子

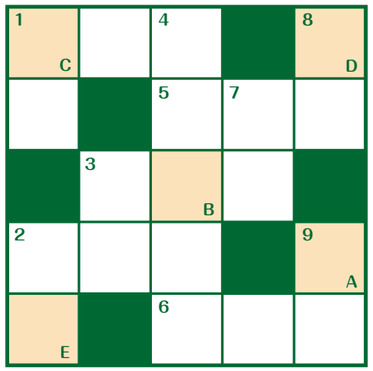
食の未来づくり宣言 野菜の葉や茎もよく食べます。
立川市　笠井真紀

食の未来づくり宣言 職場、友人など身近な人に伝えていく。食を豊かにし、心も豊かになりたいと思います。
川口市　藤田柳子

MOGMOGクロスワードクイズ

A～Eの順に並べてできる言葉は。

ヒント：この後、湿度が高い日が続きます。



タテのカギ

1. すいか、メロン、にがうりも○○科
2. 思いがけないこと。突然なこと。だしぬけ
3. あれこれ飲食して、これで終わりとすること。「○○のラーメン」
4. 手品師とも言う
7. 世に広まること。広く世間に行き渡ること
8. 乗馬や馬術競技、競馬をする場所
9. 牛○○、○○じゃが、○○豆腐

ヨコのカギ

1. 気が弱く、人前でハキハキできない性格
2. 永久になくならないこと。滅びないこと
3. 一家の家事を切り盛りする人。専業○○○
5. 社交ダンスの一種。早いテンポ。日本では人気が高いとか
6. かん○○○、○○○に障る態度、こ○○○な奴

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
- ヨーグルトのトッピングで好きなものは？ヨーグルトを料理に使う？
- 「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。

5月号の答えは、「サクランボ」だよ！

締め切りは6月28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

紹介します！ 私たちのとーと会

どうぞよろしく♡

「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。活動へのアドバイス・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。

第4地域「産地と仲よくする会」

「自宅を引っ越しましたが、以前所属していたブロック（組合員が所属する地域の基礎単位。全ての組合員はいずれかのブロックに所属）の仲間たちと一緒に組合員活動を続けたいという思いから、とーと会『産地と仲よくする会』が生まれました。メンバーは大泉東ブロック委員と元ブロック委員の8人でスタートしました」と代表。

産地交流訪問や学習会の企画をしたり、食の未来づくりフェスタや農家のプチブランチなどの東都生協の企画に参加するだけでなく、供給された野菜や果物に添えられた生産者カードに記入して、できるだけ多くの生産者の方々にメッセージを届けるなど、産地の皆さんを応援することに積極的に取り組みたいと思い活動しています。

引っ越しで元のブロックの組合員活動から離れていましたが、とーと会を作ることで、また顔見知りのみんなと活動できることは、本当にうれしいです。その喜びをパワーにして生産者の方、産地の方を応援していく会にしたいと思いますと、地域を超えて活動できるとーと会の魅力を語りました。

「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運営部まで。

食の安全お役立ち情報
おしえて！ 新谷さん

食品の「期限表示と保存方法」を知ろう！

今年もまもなく、一年の中で「温度」「湿度」が高い、食品管理が難しい季節が到来します。家庭でも食中毒の発生リスクが高まり、正しく食品を取り扱わないと思わぬ食品事故が起こりかねない時期です。今回は、食品の「期限表示と保存方法」を正しく理解して、食品事故などを未然に防止しましょう。

期限表示の種類と期限の裏付けについて

期限表示には2種類あります。加工食品には原則、「賞味期限」と「消費期限」のいずれかが表示されていますが、これらについて簡単に説明します。

【賞味期限】：おいしく食べられる期限

この期限を過ぎても直ちに食べられなくなるわけではありません。**定められた方法により保存**した場合に、品質の劣化が比較的穏やかな食品には、品質保持が十分可能な期限日を表示するルールとなっています。期間が3カ月を超えるものは「年月」で、3カ月以内のものは「年月日」で表示しますが、劣化が極めて少ない食品（砂糖、塩、アイスクリームなど）は表示を省略することができます。

（賞味期限を表示する食品例）スナック菓子、缶詰、冷凍食品など

【消費期限】：期限を過ぎたら食べない方が良い期限

腐敗や変敗により品質が急速に劣化する食品に表示することになっており、**定められた方法により保存**した場合に衛生上の危害が生じる恐れがない期限を「年月日」で表示することになっています。

（消費期限を表示する食品例）弁当、調理パン、惣菜など

いずれの場合も、食品の情報を正確に把握している製造業者などが科学的、合理的根拠をもって、各々の加工食品の特性に合わせて表示期限を設定する必要があります。

表示から読み取る保存方法のおおまかな種類について

食品衛生法で保存温度が決められている加工食品には「保存温度」を法令で決められた方法で記載することになっています。期限表示と同様、各々の加工食品の特性に合わせて製造業者などが科学的根拠（微生物学的、理化学的、官能的など）に基づいて、表示します。代表的な事例を見てみましょう。

◎**冷凍食品、冷凍魚、冷凍食肉、冷凍菓子類など**
「−15℃以下で保存して下さい」
※冷凍食品は−18℃以下

◎**豆腐、納豆、魚介ねり製品、惣菜、漬け物など**
「10℃以下で保存して下さい」

◎**調味料（マヨネーズ、しょう油）びん詰缶詰など**
「直射日光、高温多湿を避けて下さい」
※なお“常温で保存する旨”は省略可能。

法令では、「保存温度」表示にあたり、次のような要点を製造業者などに通達しています。

- **保存方法表示は、期限表示にできる限り近接して記載**する。
- 保存方法は流通、家庭等において可能な保存の方法を表示すること。

このことは「食品の期限表示と保存方法」を知る上で、重要なポイントです。つまり、期限日は**「定められた方法により保存」**して取り扱われた食品のみ担保され、また保存方法は**「期限日表示に近接記載」**されるので、両者の表示情報は密接な相互関係にあるのです。

まとめ

- **賞味期限または消費期限は、定められた方法により保存することが前提。**
- **家庭では表示されている保存方法に従って保存することが原則。**
- **開封した場合は、賞味期限または消費期限まで安全性や品質の保持が担保されるものではないので、速やかに消費する。**
- **開封後の商品の日持ちは消費者の方が責任を持って判断する。**

厳しい梅雨と夏を乗り越えるためにも、バランスの良い食生活を心掛けたいものですね。そのためにも期限日と保存方法をよく確認して、ご家庭で正しく食品を取り扱ってください。また、「半日出しっぱなしだった牛乳を子どもが冷蔵庫に戻し、帰宅したお父さんが知らずに冷蔵庫から出して飲んでしまう」といったことがないよう、ぜひ今回の情報をご家族で話し合い、情報を共有していただければ幸いです。

名称	そうざい
原材料名	○○、○○、○○
内容量	○○g
賞味期限	2017.4.8
保存方法	要冷蔵（10℃以下で保存して下さい）
製造者	㈱○○食品

〈安全・品質管理部 部長　新谷喜久夫（しんたにきくお）〉

インフォメーション

理事会報告（抜粋）

〈2016年度第11回定例理事会〉（2017年3月23日）【審議事項】●第43回通常総代会招集に関する決定事項確認の件●第43回通常総代会役員（委員）などの指名確認の件●2016年度末決算に向けた決算処理方針確認の件●2017年度資金運用計画の件●2017年度予算案の確認の件●2017年度理事会設置委員会および委員派遣にかかわる関係団体等確認の件●全体区理事のうち組合員常任理事候補者推薦の件【報告事項】●商品活動関連報告●組合員活動委員会報告●「東都生協くらしの助け合いの会ほっとはんど」への2017年度助成金および理事会推薦幹事選出の件●「広報戦略」の概要報告の件

今後の定例理事会日程予定

6月15日（木）、6月29日（木）、7月20日（木）

3月のわたしたち

2017年3月20日現在　※［　］内は前年比

組合員数	236,223人	[101.8%]
加入	16,543人	[116.2%]
脱退	12,350人	[101.7%]
総事業高	31,978,487千円	[100.4%]
共同購入事業	30,695,292千円	
弁当配食事業	195,848千円	
生活文化事業	316,919千円	
生活支援事業	30,667千円	
その他事業	739,761千円	
出資金	6,737,518千円	[99.6%]
1人当たりの出資金	29,037円	[99.6%]

編集後記

夏が近づいていますが、その前に気分がすっきりしない季節…梅雨を迎えます。でも、最近ではカラフルな傘がまるで花のように咲きゴロ、ふと気が付くと雨にぬれたアジサイたちが一段と輝いて見えます。

室内ではハンガーにつるされた色とりどりの洗濯物が満開です。洗濯かごの中の「つぼみ」たちは、明日も室内で、きれいな「花」を咲かすでしょう！…と言いたいところですが、本音は早く日光の下で乾かしたいものです。

アジサイの花言葉には、種類や色などでも違うようですが、「移り気」「無情」などの意味があり、近年では小さな花が集まっているということから、「家族だんらん」といった意味も込められているそうです。

この季節、衣類はせっけんで洗濯してすっきりし、家族はヨーグルトを食べて「腸内洗濯」をして体調を整え、夏に向けて備えよう！と思っている今日この頃です…今年はどんな夏かな…。　(Y.S)

ヒロシマ・ナガサキの被爆者が訴える 核兵器廃絶国際署名

東都生協は、2017年6月26日～8月末まで「ヒロシマ・ナガサキの被爆者が訴える核兵器廃絶国際署名」に取り組みます。

被爆者は、核兵器を禁止し廃絶する条約を結ぶことを求めてきました。核兵器廃絶は、被爆者が心から求め、訴え続けてきた願いです。この願いを実現させるために取り組む署名です。国内外の世界の全ての人が核兵器廃絶を求めることで、核兵器の廃絶を実現することを目指します。

6月26日(月)～6月30日(金)の供給時に署名用紙を配付します。また、ホームページからもダウンロードできます(6月26日～8月末)。

記入した署名用紙は供給時にご提出ください。回収した署名用紙は、「ヒバクシャ国際署名をすすめる東京連絡会」(事務局:一般社団法人東友会)を通じて国連総会へ提出されます。ご協力をお願いします。

今こそ、約束しよう　戦争のない未来を

第14回東都生協平和のつどい

皆さんからの平和募金により、今年度も開催！

開催日時　2017年8月3日（木）午後12時開場～午後4時20分終了　会場　文京シビックホール 小ホール

アクセス　東京メトロ丸の内線・南北線後楽園駅直結／都営地下鉄三田線・大江戸線春日駅直結／JR水道橋駅徒歩9分

個人宅配の手数料制度のご案内

東都生協の個人宅配手数料制度をご案内します。

※手数料の金額については、特にことわりがない限り、税込みの表示となっています。

その1　基本手数料＋配達手数料（税込）をいただきます。

基本手数料　個人宅配に関わる手数料です。
（商品案内・インターネットなどでの情報提供料を含みます）
※商品案内・注文書などの配付手数料ではありません。

配達手数料　商品のお届けの際にいただく手数料です。商品のお届けがない場合はいただきません。

商品お届け	基本手数料	配達手数料	合計
あり	143円	51円	194円
なし	143円	0円	143円

その2　利用金額に応じて配達手数料を一部免除する制度があります。

1回のお届け金額(税抜)	基本手数料	配達手数料	合計
8,000円以上10,000円未満	143円	21円	164円
10,000円以上	143円	0円	143円

※商品のお届けがあったときのみ配達手数料が掛かります。
※チケット、増資、土づくり基金、共済、各種募金、引き売り、宅配商品のみご注文の場合は、配達手数料は掛かりません。
※生協側の都合で商品のお届けが翌週または後日になった場合、配達手数料は掛かりません。ただし通常商品がある場合は、週遅れの商品があっても配達手数料をいただきますので、あらかじめご了承ください。

その3

低配手数料免除制度について

◆シニア割

世帯全員、または2人世帯のいずれか1人が65歳以上の場合。

※申請書を提出いただく際に住民票（世帯全員記載）の目視確認を行います。
※住民票のご提出がない場合は、「誓約書」のご記入が必要となります。

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

◆ハンド・イン・ハンド割

加入名義者本人、または同居している方（家族・親族・内縁を含む）が身体障害・知的障害・精神障害による障害者手帳（知的障害者は愛の手帳、精神障害者は保健福祉手帳）および被爆者健康手帳を持っている場合。

※申請書を提出いただく際、各種手帳の目視確認を行います。

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

◆ハローベビー割

本人もしくは配偶者が母子健康手帳を交付されてから、1歳未満の赤ちゃん1人に付き1回のみ申請できます。

※免除期間：申請から2年間は基本手数料・配達手数料（税込）を半額とします。
※申請書を提出いただく際、母子健康手帳の目視確認を行います。

1回のお届け金額(税抜)	基本手数料	配達手数料	合計
あり（8,000円未満）	71円	25円	96円
あり（8,000円以上）	71円	0円	71円
なし	71円	0円	71円

ハローベビー割の利用金額による配達手数料免除

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

食の未来づくり運動

食の未来づくり運動
いのちをつなぐ大切な食べものを未来につなげたい

行動目標1	行動目標2	行動目標3
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	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	1人が5人に地域で「食の未来づくり運動」を伝え、その輪を広げよう

私の宣言

あなたに「できること」を宣言しましょう！

はがきに書いて『MOGMOG 私の宣言』係へ！

三陸牡鹿表浜 さんりくおしかおもてはま 魚つきの森 uotsukino mori

― 三陸牡鹿表浜「魚（うお）つきの森」植樹協議会 主催 ―

㈱マルダイ長沼商店、宮城県石巻市の宮城県漁業協同組合表浜支所の視察訪問

3月17日～18日

6年目の春。震災からの復興、産地との絆・交流！

1日目

公益社団法人 みらいサポート石巻が運営する「東日本大震災メモリアル南浜つなぐ館」で被災地の映像を視聴し、語り部の方から被災時の様子をうかがった後、石巻市内の被災状況を視察。高台にある「石巻市役所牡鹿総合支所」では、平野部の集落や津波の動画を見ながら㈱マルダイ長沼商店の亀井さん、長沼さんのお話を聞き、当時を振り返りました。

その後「宮城県漁協表浜支所」で漁協の紹介を聞き、表浜支所女性部の皆さんと一緒に調理。カキフライ、カキ汁、カキの春巻きの「カキづくし」に、わかめご飯や茎わかめの煮物など、おいしい料理を囲みながら、被災時のお話や「魚つきの森」などについて説明していただき交流。参加者も感想を伝えました。

東日本大震災メモリアル南浜つなぐ館の展示

長沼社長も一緒に調理

参加者の感想

- 体験を聞いて実際の様子が分かった
- 現地の方が頑張っていることを伝えていきたい
- 6年たっても元に戻すのは大変。産地の皆さんを応援していきたい

2日目

「めかぶ削（そ）ぎ体験」や、わかめ・めかぶの水揚げからゆで加工、わかめの塩蔵から選別箱詰め作業を浜辺で見学しました。採れたてわかめ・めかぶをしゃぶしゃぶで試食体験。その後、㈱マルダイ長沼商店で被災状況の説明を聞き、めかぶ工場の見学をしました。

東都生協に入っていなければなかなかできない貴重な体験、五感を使った体験ができて、魚つきの森協議会の理解を深め産地直結を実感しました。

わかめのしゃぶしゃぶ。色が鮮やかに変わります

めかぶ工場の見学

参加者の感想

- めかぶとわかめの関係が分かった
- わかめが製品になるまでの様子を見て、たくさんの人手をかけていることが分かりびっくりした
- 現地に来て、作り手の真剣さを感じた。これからめかぶを注文します

三陸牡鹿表浜「魚（うお）つきの森」植樹協議会とは…

東都生協と宮城県漁協表浜支所・㈱マルダイ長沼の三者が協定を結び設立。今回のような交流企画や植樹活動などを通し、地球環境と生命の源である川と海を守って次世代に豊かな環境・資源を残し、そこで生産される水産物を利用して豊かな食生活を推進することを目的に活動しています。

㈱マルダイ長沼商店

メーカー概要

1994年から東都生協と生食用かき、めかぶの取引を開始しました。三陸の豊かな海を守りつつ、豊富な海産物を鮮度の良い状態で消費地に送り届けています。

メッセージ

「三陸沿岸の海の幸を皆さまにお届けしたい」。創業50年余り、新しい食の時代を見据え、「安全」「安心」をモットーにこれからも笑顔の見える「食」づくりに日々努力を続けてまいります。

主な取引品目

宮城県表浜産生かき、東都冷凍とろろめかぶ（たれ付）

宮城県漁協表浜支所

組合概要

2007年4月1日、宮城県内の沿海31漁協が合併し、宮城県漁業協同組合が発足しました。

メッセージ

私たちにできることは、おいしい海の幸をきちんと届けること。浜全体で間違いのないものを、これからも届け続けていきたいと思います。

私の宣言 豊かな海で育った海の幸、マークを見つけて産直実感。
産地のものをおいしく食べて、人と人とのつながりをつくります。

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより
第413号　2017年6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　www.tohto-coop.or.jp
東都生活協同組合 CO-OP
〒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)

今月の表紙
6月の田んぼでは、しっかりと根をはった苗たちが新しい葉を伸ばし始めます。根元から茎もどんどん生まれ、1株の苗から茎が増えてくる時期です。この季節の雨は、苗の成長に必要不可欠ですが、やはり梅雨の晴れ間はうれしいものですね。あぜ道の紫陽花がきれいです。

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