

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2017
No.415



19

— 第43回通常総代会報告 —

「組合員のくらしになくてはならない生協」を目指して

今月のおすすめ

岩手ひとめぼれ天日干し
(胆沢・水沢)
希少な天日干し米です！

産直直営のみならず、いかに広く販売する企業に。

産直の東都生協



①2016年 稲刈り・天日干し体験 ②この束を棒に掛けます ③稲刈り風景 ④稲刈り・棒掛け作業終了

JA 岩手ふるさとの取り組み

そして、農業高校生たちの取り組みも…

産地へGO！ JA岩手ふるさと 東都生協では、組合員が産地を訪問し生産者の皆さんと交流や作業体験を通して多くのことを学び、生産者を身近に感じることが出来ます。 2016年の体験参加者の声をご紹介します。 「子どもたちには、できるだけ農作物や産地を知る機会を持たせたいと思います。田植えや稲刈りは私自身もしたことがなく、ずっとやってみたいだったので迷わず作業体験の企画に飛び付きました。『予想をはるかに超える充実の二日間。普段、恵まれた自然の中で大切に育てられた作物をいただけていることに、あらためて感謝の思いがあらわれました』

天日干し米の故郷「JA岩手ふるさと」 JA岩手ふるさととは岩手県の南部に位置し、胆沢扇状地を擁する稲作地帯です。ここを流れる胆沢川は東北で第1位(全国6位)2000年度調査のきれいな川。この澄んだ清らかな水と豊かな緑、清浄な空気、寒暖の差が大きい気象条件、有機質をふんだんに取り入れた田んぼで、安全と環境に配慮し農薬の使用をできる限り抑えた栽培が行われています。 また、世界安全安心な産地を目指して生産履歴の開示とGAPの取り組みを進め、前沢牛に代表される畜産も盛んで、堆肥を活用した土づくりも万全。先祖代々引き継がれた循環型農業を続け、東都生協指定地区でのひとめぼれ生産量は22,000t(胆沢地区：約14,000t、水沢地区：約8,000t)です。そのうち天日干し米は総生産量の8%で、東都生協向けの農業を減らして栽培した米は、わずか0.8%と貴重です。 「岩手ふるさとひとめぼれ」は、日本穀物検定協会主催の食味ランキングで、魚沼コシヒカリに次ぐ全国2位の特A獲得数を記録しています。

※GAP(Good Agricultural Practice:農業生産工程管理) 農業において、食品安全、環境保全、労働安全などの持続可能性を確保するための生産工程管理の取り組みのこと

自然の力でゆっくり干すから、
こんなにおいしい米になるのです。

このうまみ、風味、艶をぜひ確かめて！



今月のおすすめ
岩手ひとめぼれ
天日干し
いさわ
(胆沢・水沢)

希少な
天日干し米です！



岩手ひとめぼれ天日干し
(胆沢・水沢)

通常価格(5kg)
普通精米2,180円(税込2,354円)
企画：11月2回
2016年度産登録米価格：
普通米 2.5kg1,065円(税込1,150円)、
5kg2,130円(税込2,300円)

天日干しとは…

心地良い風が稲刈りを終えた田んぼを駆け抜ける頃、稲が干されている風景を見掛けたことはありませんか？これが「天日干し」です。 米の乾燥方法には「棒掛け」などにより、天日の下で2~3週間かけて乾燥させる自然乾燥の天日干しと、40~50度の熱風により短期間で人工的に乾燥させた機械乾燥があります。今、大変手間のかかる天日干し米は少なく、機械乾燥が主流で、東都生協でも天日干し米の取り扱いが2種類のみ！天日干し米は長時間かけて自然に水分を低下させるため、稲わらの養分がじっくりと粉に移り自然の風味とうまみがたっぷり味わえる贅沢な一品です。

東都生協で扱っている天日干し米

天日干しの方法は2つに大別されます。1つははざ掛け。幾つかの木を物干し形状に組んだ「稲架」に洗濯物を干すように稲を干す、多くの地域で見られる一般的な天日干しの方法です。もう1つは棒掛け。1本の棒の周りに稲を巻くように組んで干す、福島~宮城~岩手地方で見られる天日干し方法です。

はざ掛け(JA佐久浅間)：

出穂後45~55日で刈り取った稲を稲束にし、3週間「はざ」に掛け、ゆっくりと天日で乾燥させる方法です。



棒掛け(JA岩手ふるさと)：

刈り取った稲を稲束にし、棒に交互に掛けて約10日干し、上下を返してさらに約10日干します。この姿が「穂の仁王様」に似ていることから「ほにおう→ほによ→ほんによ」となり、胆沢・水沢地域では棒掛け天日干し米を「ほんによ米」と呼んでいます。



新米はいつからいつまで？

精米の場合「新米」と表示して良いのは、生産年の12月31日までに容器に入れられたか、包装された米だけです。9月からが新米の季節の本番。大変希少な「岩手ひとめぼれ天日干し新米」は11月2回から企画予定！ぜひこの機会にお試しください。

登録米(p.4参照)の中に、高校生の3年間の青春が結実した「農業高校応援リレー米」があり、日本農業の未来を支える農業高校の生徒たちが栽培した米をお届けしています。

価格には1点につき100円の応援金が含まれていて、2015年度産の利用は39,698点、応援金総額は3,969,800円になりました。各高校では、草刈り機などの農業機材購入・消耗品費などの補助、人材育成のために役立っています。「食の未来づくりフェスタ」で組合員との交流も行っています。米の食味も侮れません。基本に忠実な米です。

秋田県	大曲農業高校	あきたこまち
岩手県	水沢農業高校	ひとめぼれ
山形県	庄内農業高校	はえぬぎ
福島県	会津農林高校	こしひかり



秋田県立大曲農業高等学校。食の未来づくりフェスタにて



●農業高校応援米
1kg580円
(税込626円)
年間12回
(11月~10月)
毎月1回第4週お届け

農業高校応援リレー米

被災地支援
4/29
三陸表浜
復興支援の
提供品

「北海道放牧豚」
登録利用の提案



新世代
チャレンジ
プロジェクト

おいしい商品と
出会う
試食会



2016年度の活動



各土土に
ひろがる
サロンの活動

毎週届く
安全・安心な
商品

ピースアクション
inヒロシマ・
ナガサキへ



第43回通常総代会報告

6月15日
ハイアットリージェンシー東京(新宿)にて

「組合員のへらになくてもはならない生協」を目指して

第43回通常総代会では、全9地域から選出された総代が出席する中、議案提案に続き、総代からの発言に理事会が説明し、採決。提案された全議案が可決され、東都生協の新年度がスタートしました。

2017年度活動の柱

東都生協を、より多くの人々に知ってもらうために、広報活動を強め、社会的な発信力を高めていきます。働く全従業員に誇りとやりがい、高い専門性を育てていき、組合員になくてもはならない生協を目指していきます。

組織運営

組合員が出会い、学び合って、よりよい暮らしのために、誰もが参加できる機会を増やし、新しい参加・参画で魅力ある活発な組合員活動を進めます。さまざまな場面で職員とも協力し、商品の良さを知って利用普及を行い、食の未来づくり運動を進めます。くらしの問題に向き合いながら地域社会との関わりを強め、生協としての役割を発揮し東都生協の存在価値をアピールします。

事業経営

食の未来づくり運動を基軸に、引き続き事業と活動の基盤をしっかりとつくり上げていきます。仲間づくりや組合員活動への参加を増やし、産直品や「わたしのこだわり」商品を中心に、生産者・メーカー団体との協働も交えながら商品普及や食育活動を幅広く展開していきます。

組合員活動

2017年度 私たちが目指すもの

本年度は「組合員のへらになくてもはならない生協」(2020年ビジョン)を目指して発展していくための3カ年実行計画(第9次中期計画)2年目です。東都生協は、組合員の仲間の輪を広げ、産直の取り組みを強化し、その発信力を高めながら事業を成長させていきます。経営基盤を盤石にして、事業と運動を担う職員の人材育成に努め、これからもずっと組合員のくらしに貢献できる事業経営を築いていきます。



パーティーシーンにも映える彩りの一品。

カップ寿司

材料(2種類×2個分)

東都すし酢	大きさ2.5~3
北海道枝幸産いくら醤油漬(徳用)	1/2パック
紅鮭スモークサーモン切身	1袋
桜そぼろ(でんぶ)	45g
東都和風味のミニエビかわり揚げ	4~8尾
ご飯	約500g(1.5合分)
卵	3個
ベビーリーフ・みょうが	適量
A	(砂糖大さじ2、塩少々)

作り方

- 炊きたてのご飯に、すし酢を加えて酢飯を作る。
- いくら・スモークサーモンは解凍する。
- 溶き卵とAを合わせてやわらかめのいり卵を作り取り出す(卵が半熟状になったら火を止め、余熱でさらに炒める)。
- ミニエビかわり揚げを電子レンジで温める。
- グラスにちらし寿司・いり卵・ちらし寿司・桜そぼろを順に入れたもの2つと、ちらし寿司・桜そぼろ・ちらし寿司・いり卵を入れたもの2つを作る。
- (5)にスモークサーモン、ミニエビかわり揚げ、いくら、ベビーリーフ、みょうがを飾り付ける。



ゆかり®

製造者:三島食品(株)
価格237円(税込255円)
次回企画:9月4回

市販品では使用している
アミノ酸などの調味料は
使用していません

原材料名:赤しそ、砂糖、食塩、酵母エキス、りんご酢
栄養成分表示(1g):エネルギー1.9kcal、たんぱく質0.10g、脂質0.018g、炭水化物0.39g、ナトリウム170mg、食塩相当量0.44g

こだわりのポイント

東都生協で取り扱っている「ゆかり®」は、三島食品(株)が国産赤しそ原料100%でうまみ成分のグルタミン酸ソーダを使用せずに製造した商品です。同社は自社農園事業「紫の里」を設立、栽培から原料の研究開発、契約産地との栽培加工技術の交流強化...と栽培から加工まで一貫して取り組み、安全・安心な製品作りを目指しています。



自社農園「紫の里」風景

関連商品

お楽しみ産地りレー米8合パック
1.2kg 価格560円(税込604円)
無洗米お楽しみ産地りレー米8合パック
1.2kg 価格610円(税込658円)
お楽しみ産地りレー米8合パック(玄米)
1.2kg 価格560円(税込604円)



登録米 ~24年前の米不足から生まれた登録米。明日の農業を応援~

記録的な冷夏となった1993年。米の収穫量は例年の70%に落ち込み、消費者は米を買いだめし、販売業者は売り惜しみするなどの混乱が生じました。東都生協でも、常に産直米を利用していた組合員にも商品が届けられませんでした。このときの悔しさと反省を教訓に作られた制度が「登録米」です。

2011年の東日本大震災時にも、米産地の甚大な被害、物流設備の損壊などで米は店頭から消えましたが、登録米利用者には欠品なくお届けができました。

現在、米の需要が減少して米価は下落し、生産者は不安定でいっぱいです。私たちがお米を安定して入手するためには、生産者が安心して生産できる環境が必要で、登録米できちんと買うという約束は、生産者の力となり日本の農業を元気にします。好みのお米を見つけて登録してみませんか。

おすすめポイント

- ①通常よりお得な価格:商品案内で登録米と同じ商品が特価の場合、登録米も特価になります。
- ②買い忘れを防止できます:自動継続になりました。
- ③優先的に確保してお届け:収穫量が少ない時でも、優先的にお届けします。
- ④自分のペースで利用:産地やブランド、お届け回数や量などお好みで選べます。
- ⑤残留放射能検査をさらに強化:通常商品の1.5倍の頻度で残留放射能検査を実施しています。

通常よりも
お得な価格

5kg	⇒50円引き
4.5kg	⇒45円引き
2.5kg	⇒25円引き
2kg	⇒20円引き

随時注文受付中です。

いつもの銘柄を
確実に
手に入れられる。

米の買い忘れが
なくなった。

3.11の時も
「必ず届く」という安心感が
あり、頼もしかった。

Attention, please!!

[アテンション・ブリーズ]

天日干し米を食べたことはありますか?「これこそ一番!」というお米のレシピは?
p.13のパズルの答えに添えて送って下さいね。

おすすめの 使い方

温かいご飯に混ぜるだけで、おいしい赤しそ混ぜご飯に。その他、浅漬けや和え物の調味料としても便利で、納豆の薬味などにも使用できます。



ゆかりのおにぎり

赤しそ種子へのこだわり

さまざまな種類がある赤しその中でも、同社は「ゆかり®」に適した、色と香りの良い柔らかな葉を持つ「ちりめん赤しそ」の種子のみを厳選して使用。さらに、ばらつきのない安定した品質の原料確保のために改良・研究を重ね、オリジナル品種「豊香®」を開発しています。



洗浄工程。収穫された日に生葉を加工する。

2017年度予算 (2017年3月21日～2018年3月20日)

科目名	2017年度予算
1.供給高	315億3,754万円
(1)共同購入事業	309億3,310万円
(2)生活文化事業	3億1,780万円
(3)弁当配食事業	2億5,000万円
(4)生活支援事業	3,664万円
2.供給剰余金	76億2,496万円
3.その他事業収入	7億3,750万円
4.事業総剰余金	83億6,246万円
5.事業経費	85億6,096万円
(1)人件費	42億1,860万円
(2)物件費	43億4,236万円
6.事業剰余金	▲1億9,850万円
7.事業外損益	2億4,950万円
8.経常剰余金	5,100万円
9.当期税引前剰余金	5,100万円

※四捨五入しているため、合計が合わない場合があります。

1.「供給高」:4つの事業(共同購入、生活文化、弁当配食、生活支援事業)の合計。

前年実績比は101.0%の予算としています。(1)共同購入事業は、1人1企画回当たりになると5,657円、2016年度実績(5,651円)より、6円の伸長を計画しています。

(3)弁当配食事業と(4)生活支援事業は、利用者を増やし確実に前進することを目標に、予算を前年より大幅に高く計上しています。

安定した利用が
食の未来につながります

5.「事業経費」:(1)人件費と(2)物件費の合計。

人件費は、職員給与前年比98.9%など前年実績を下回る予算を計画しています。しかし、配送・弁当委託料や事業広報費が前年度を上回り、全体としては100.1%の予算となっています

6.「事業剰余金」:[4.事業総剰余金]-[5.事業経費]

予算は、前年度に比べ76.4%と赤字幅が小さくなっています。

コラム

「割戻金」知ってますか?

「割戻金を知らない人がいてびっくり!」

これは総代から寄せられた声です。最後に割戻金があったのは2007年。なんと10年前!知らない人がいてもおかしくない状況です。

「割戻金」とは、剰余金を「利用高に応じて」組合員に還元するお金のことです。東都生協の定款では「剰余金について、組合員の組合事業の利用分量に応じて組合員に割り戻すことができる」とありますが、現在決まりに則った一定の手順を経た後に割戻金を出せるだけの剰余金(6.事業剰余金)を十分確保できていないのです。

割戻金は、本来の生協の事業経営の目的ではありませんが、出せるかどうかは、安定的な事業経営がなされているかどうかを問う目安の一つです。現在、第9次中期計画を推進する中で、割戻金が可能になる事業経営を目指しています。

2017年度投資 および資金計画

- 器具備品・ソフトウェアへの投資 …10億600万円
- 建物・建物附属設備への投資 ……1億4,200万円

主要な投資は、さんぼんすぎセンターおよび船橋ビルの空調設備更新、施設修繕、既存サーバーなどの更新、JANコード管理システム開発、基幹システム開発、その他検査機器や設備などを予定します。

投資に必要な資金の調達は、全額自己資金で調達します。内部資金による調達や減価償却によるものです。

採決結果

議案件名	結果
第1号議案 2016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 2017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 組合員除名の件	2/3以上の賛成により可決
第4号議案 役員選挙の件	立候補者全員が定数内のため当選
第5号議案 役員制度改正に伴う役員退職慰労金支給の件	過半数の賛成により可決
第6号議案 役員報酬の上限額確認の件	過半数の賛成により可決

2017年3月20日現在の 東都生協

- 加入者数 (2016年度) 16,543人
- 脱退者数 (2016年度) 12,350人
- 出資金総額 (出資預かり金を含む) 6,680,707,000円
- 組合員1人当り出資金額 28,281円
- 組合員1人当り1回利用高 5,651円
- 組合員総数 236,223人
- 個配 165,562人
(夕食宅配のみ利用登録者1,969人を含む。共同購入利用との併用を含めた夕食宅配の登録人数は4,759人)
- 班配 68,519人

数字でみる事業内容

「東都生協の昨年度の事業はどうだったの?」「今年度は何に力を入れていくの?」これらは、議案書の決算報告の数字からも知ることができます。でも、わが家の家計簿と違って、よく分からない言葉がたくさん!そこで、今回は決算書の見方を解説します。これを読めば!東都生協の今がよく分かります…。

2016年度決算報告 (2016年3月21日～2017年3月20日)

科目名	2016年度実績
1.供給高	312億3,873万円
(1)共同購入事業	306億9,529万円
(2)生活文化事業	3億1,692万円
(3)弁当配食事業	1億9,585万円
(4)生活支援事業	3,067万円
2.供給剰余金	75億5,043万円
(1)共同購入事業	74億3,060万円
(2)生活文化事業	3,365万円
(3)弁当配食事業	7,578万円
(4)生活支援事業	1,040万円
3.その他事業収入	7億3,976万円
(1)個配手数料	4億6,830万円
(2)受入受託共済手数料	2億4,836万円
(3)生活文化事業手数料	2,310万円
4.事業総剰余金	82億9,019万円
5.事業経費	85億5,007万円
(1)人件費	42億2,589万円
(2)物件費	43億2,418万円
6.事業剰余金	▲2億5,988万円
7.事業外損益	3億 590万円
8.経常剰余金	4,602万円
9.特別損益	▲3,725万円
10.当期税引前剰余金	877万円
11.法人税・法人税等調整額	▲4億3,898万円
12.当期剰余金	4億4,775万円

※四捨五入しているため、合計が合わない場合があります。
※▲はマイナスを表しています。

1.「供給高」:4つの事業の利用高合計。(1)組合員が毎週利用した商品、(2)チケットなど、(3)夕食宅配弁当、(4)家事代行・ハウスクリーニングなどの利用高です。なお、(1)の1人1回当たりの平均利用高は5,651円でした。

2.「供給剰余金」:各事業の剰余金[供給高-原価(仕入高)]の合計。**生協は営利企業ではないので「利益」とは「剰余金」とは異なります。**各事業の利用高から、原価を差し引いた金額です。

3.「その他事業収入」:3つの手数料の合計。(1)個配の利用手数料、(2)CO-OP共済の手数料、(3)住宅にじえ葬などの斡旋手数料、の合計です。

4.「事業総剰余金」:[2.供給剰余金]と[3.その他事業収入]の合計。

5.「事業経費」:(1)人件費と(2)物件費の合計。(1)は従業員にかかる経費。給与、賞与、社会保険料、健康診断、退職金など、(2)は人件費以外の費用。組合員活動の費用、業者への委託料、建物の賃料などです。

6.「事業剰余金」:[4.事業総剰余金]から[5.事業経費]を差し引いた剰余金で、**東都生協の事業の様子を示す最も基本的な数値の1つ**です。

7.「事業外損益」:事業以外から得られる収入や支出のこと。主な収入は受取利息、雑収入です。昨年度は収入の方が多くありました。

8.「経常剰余金」:[6.事業剰余金]と[7.事業外損益]の合計の剰余金。

9.「特別損益」:補助金収入や固定資産売却損など、今年度に限定して発生した収入・支出のこと。

10.「当期税引前剰余金」:[8.経常剰余金]と[9.特別損益]の合計。

11.「法人税・法人税等調整額」:法人税と過年度の納税額を調整した額の合計。今期は税金費用の調整で大きな額を計上しています。

12.「当期剰余金」:[10.当期税引前剰余金]から税金を納めた後の剰余金。これが今年度、最終的な剰余金として東都生協に残ります。

2016年度の決算概況について

全体の「1.供給高」は、前年度より約1億4,214万円の増加、「4.事業の総剰余金」は前年度より4,766万円増加しました。増加要因としては、組合員数増による利用人数の増加、弁当配食利用の増加、供給日が1日前年より多かったためと考えられます。

経費支出は、人件費が前年度より2,229万円増加しましたが、物件費が前年度より1,329万円減少、「5.事業経費」は前年度より899万円増加しました。

供給高が前年度より増え、事業総剰余金が微増し事業経費を予算内に収めましたが、「6.事業剰余金」はマイナス2億5,988万円。ここに事業外収入(「7.事業外損益」)が3億590万円ありましたので「8.経常剰余金」は4,602万円です。固定資産除去損170万と収益性の低下した供給センターの固定資産の減損損失3,555万円を「9.特別損益」に計上しました。

結果、「12.当期剰余金」は、「10.当期税引前剰余金」877万円に「11.法人税・法人税調整額(今後の税金支出に備えるお金)」4億3,898万円を加えて4億4,775万円となりました。当期剰余金処分案は右記の通りです。

当期剰余金処分案

4億4,774万7,876円は次のように振り分けます。

①法定準備金(生協法第51条4第1項に規定される準備金):**4,500万円**

②任意積立金(税金処理に対応するための準備金):**3億7,900万円**

③次期繰越金:**2,374万7,876円**

*今期は商品利用に応じた割戻しはできません。

2017年度に向けては、引き続き「食の未来づくり運動」の推進と第9次中期計画の2年目として、共同購入事業の成長を目指し、供給高の伸長に必要な利用基盤を強化する施策に重点的に取り組めます。

議長インタビュー



平本のぶさん

発言者の意見を聞き、東都生協には真剣に考えている人が多いんだと感じたせいか、発言を終えた方に思わず「ありがとうございました」と言っていました。みんなが生き生き活動できる仕組みを作ってほしいなと壇上で思っていました。



池田定子さん

本番前は緊張しましたが、早口にならないようにと心掛け落ち着いてできました。今回、あらためて東都生協には思っていることをきちんと伝える組合員がいると分かりました。



高柳美樹子さん

「採決」の場面が担当だったので、数字が総代の人たちに届くように、と心掛けました。発言される方の中には時間が足りない方もいて、内心残念でしたが、社会と連動した意見なども出たのは良かったと思います。

総代会に出席しての感想

第7地域 関知子さん

東都生協には満足していましたが、総代会までの総代会議では皆さんははっきりと意見を言われ、「こんな細かいことまで言ってもいいんだ」とびっくりし、新しい一面を見ました。「東都生協には意見を発信できる場がある、消費をするだけではなく自分もどどん言っていきたい」と思いました。



第5地域 日比理子さん

東都生協に入り、約27年です。昔の総代会は午後まであり議論しました。今は総代会までに総代会議があり、そこで議論を尽くして今日がある感じがします。だから総代会議は大事ですね。またブロックでも活動していると話を聞け、聞くと納得する。やっぱり東都生協はいいですね。



わたしのこだわり

東都どら焼き 4個370円(税込399円)
製造メーカーを変更し、東都どら焼きが1年ぶりに復活! 原材料は以前と変わらず国産小麦粉、北海道産小豆、匠達ジューセンターの鶏卵、八千代牛乳、アルミフリーの膨張剤を使用。良質な材料による人気商品です。ぜひお試しください。



利用普及のため、総代会で配付した試食品

総代会ってなに?

総代会は、約600人の総代が約23万人の「組合員の代表」として出席し、1年間の活動を締めくくり、翌年度の活動方針など生協の運営に関わる重要事項を決定する東都生協の最高意思決定機関です。

総代は何をするの?

秋に総代選挙で選ばれた総代は、オリエンテーションや3回の総代会議を経て、東都生協の活動に対する理解を深め、声を出し、総代会で議案に対する採決を行います。その決定に従って生協は運営されます。



総代の主な活動の流れ

- 6月 選挙区と総代定数を決めます
- 8月 総代選挙を公示します
- 10月頃 総代確定、役目がスタート
- 10~11月 総代オリエンテーションで役割を学び地域の総代と交流します
- 12月~6月 3回の総代会議で説明を聞き、意見や要望を伝えます
- 6月 通常総代会
- 9月ごろ 任期終了

総代会の審議は 発言と説明で行います

当日は全総代595人のうち、578人が出席(本人出席324人・書面出席240人・代理人出席14人)。提案された6議案に対し、事前に発言希望を申し込んだ10人の総代が発言し、発言に対し理事会から説明した後、採決に入りました。



議案への賛否は挙手でいきます



会場内の様子



議事運営委員



意見・質問に対して説明を行う風間と司治専務



退任理事・監事代表であいさつを行う大友友記子前副理事長



役員選挙管理委員



受付風景

審議内容(抜粋)

総代から

九州から転居して寂しくしていた時に、東都生協に加入し、企画への参加を機にブロック委員に誘っていただきました。活動もすごいことをしなければいけないということもなく、昨年は初めて企画したけど狩りもやり遂げ、東都人材バンクへの講師登録もしました。組合員活動に皆さんも参加していただけたら、毎日が楽しくなるのではと思います。

理事会から

転居で知り合いもいない中、東都生協へ加入して、企画参加をきっかけにブロック委員になった組合員は少なくありません。企画への参加やブロック委員になることをためらっている方には、体験事例を知っていただくことで、一歩踏み出すきっかけになります。ブロック委員会は身近な活動参加の場であり、商品活動を中心に地域に根差した活動を行います。また、組合員活動には「東都人材バンク制度」をはじめ、仲間と行う「とーと会」や「サークル」、一人でもできる「サポーター」「保育ママ」などがあり、自分に合った活動に気軽に参加できるよう、分かりやすく組合員活動の良さを多くの人に知らせていきます。

総代から

東都生協には素晴らしい生産者の方々と、どこにも負けない産直システムが完備しており、これを強くアピールしない手はありません。しかし、その宣伝力には問題があり、喫緊の課題です。また直面している経営状態から、経営側だけでなく、組合員一人ひとりの問題にすべき時に来ていると思いますので、組合員、役員一丸となって行動してください。

理事会から

東都生協の強みである産直についての発信力(宣伝力)が大きく不足していることは認識し、2016年度からは「広報」について戦略的な再構築を開始、ホームページも少しずつ手直しをしています。事業を取り巻く環境が大きく変化していく今日、東都生協の事業継続にとって必要なことは、組合員の皆さんが「私の東都生協」として、くらしや社会になくてはならない生協として支えていく、強固なつながりであると認識しています。仲間づくり、利用普及、活動参加において役員、組合員、生産者が一丸となって推進していくことが必要です。役員は積極的な情報発信と行動提起に努めますので、ぜひとも多様な参加・参画をお願いします。

理事長あいさつ



理事長 庭野吉也

今年度は、第9次中期計画の2年目となります。本総代会では、この中期計画に基づいた今年度の活動・事業計画が確認されました。今や日本はますます高齢化が進み、世帯人数の減少とともに単身者が全世帯の3分の1を超え、貧困と格差が大きな社会問題となっています。東都生協は、こうした地域社会の課題に対しても積極的な役割を果たしていくことが求められています。人と人とのつながりと助け合いのネットワークを構築し、協力してくらしの課題を解決する社会づくりを目指すことが生協の役割です。

東都生協の40年を越える歴史は、組合員の年齢構成の幅を広げました。これは、くらしの要求も一つではくれないことを意味します。子育て真っ最中の方、お子さんが自立してご夫婦だけの世帯、単身の方、専業主婦の方、お仕事をされている方などいろいろな方がいらっしゃいます。多様なライフステージ、ライフスタイルの組合員が寄り集い東都生協という組織を形成しています。今年度、「東都生協福祉政策2025」に基づいた取り組みや配食事業、生活支援事業など、今日のくらしの課題にしっかりと向き合い、地域から必要な存在として認められる生協づくりを組合員の皆さんと一緒に進めていきます。

新たに就任した役員



主な役員

前列4人目から専務理事 風間と司治、副理事長 岩崎初音、理事長 庭野吉也、常務理事 竺原俊明

私の意見・思い集より

「第43回通常総代会に向けて、総代の皆さんから寄せられた声をまとめ、事前に総代に配付しました。」

産地訪問やメーカー学習交流会は、商品のこだわりやメーカーの思いなどを伝え、東都生協の商品は安心して食べられると確信します。

「国産応援ご膳」は、将来TPPにより外食産業がますます安い輸入食材に偏る中、希少価値が高まると思います。

弁当事業やア・ラ・タスクルも利用が伸びているようで、少し明るい展望が見えてきたように思います。

連絡会が硬直化しているように感じます。期待していた地域コーディネーターは雑務に翻弄され、本来の仕事ができない状況では、と案じています。

「新世代!若手生産者の青果セット」は、次世代生産者を応援する気持ちを込めてよく注文しています。

東都生協は組合員の要望への対応が早く、共有がしっかりしていると思います。そのような対応が信頼や安心につながります。

簡単便利な加工品や惣菜が増えています。やはり安心して安全な素材で家族の食生活を守りたいと思っています。

総代から

6人に1人の子どもが貧困といわれ、子どもの貧困や子育て支援は待たないです。そうした状況に警鐘を鳴らし、ボランティア団体や個人が、子ども食堂やたまり場などを開設してきていますが、実情は厳しいようです。東都生協でも、そうした活動をしているところや、開設しようとしているところに資金援助や現物での援助を検討してほしいと思います。

理事会から

地域の子どもの地域で見守り、地域の中で子どもを育てていく場の一つとして、子ども食堂などが果たす役割は重要になってきています。東都生協は貧困問題に取り組んでいる組合員が関わる諸団体と手を結び、支援の仕組みを整備し、ネットワークを広げたいと考えています。また、食することに困難を抱えている人々に対して食品を提供する活動に取り組んでいるNPOと連携し、貧困問題の現状を知る学習機会を重ねながら、フードドライブを進めることを検討しています。各地域での実践事例なども参考に、活動の持続性を確保する視点を持ちながら東都生協の商品を子ども食堂などに継続的に提供できる仕組みの検討を進めていきます。

MOGMOG ニュース

2017年 9月号

手作りこんにやく講習会と野菜の収穫体験 〜(株)野菜くらぶ交流訪問〜

レタスと小松菜の収穫体験、こんにやく作り体験、工場見学を通して「畑から加工まで」を学ぶ食育企画として、6月3日、群馬県利根郡昭和村の(株)野菜くらぶを訪ね、まずは生産者の竹内さんの畑でグリーンストーンという品種のレタスを収穫後、小松菜畑で生産者小暮さんから小松菜や有機小松菜のお話を伺い、グループに分かれて収穫体験を行いました。



こんにやくを丸めてゆがきます

「野菜くらぶ」新社屋に移動後は、いよいよこんにやく作り。こんにやく芋と水をミキサーに入れ攪拌、ボールに移してしゃもじで固くなるまでかき混ぜます。大人も子どもも積極的に作業に加わって、和気あいあいと楽しんで行いました。こんにやくのタネを30分ほど休ませる間は、ガラ

ス越しに工場内を見学。モニターや写真を見ながら、作業工程やこんにやく芋栽培について説明を受けました。その後、再びこんにやく作りへ。休ませたタネに凝固剤を混ぜてよく練り込み、鍋に沸かした湯の中にこんにやくを丸めて入れてゆでて出来上がりです。

昼食では、生産者の方と活発に交流ができ、参加者からは「こんにやく芋ができるのに3年かかることにびっくりした」「工場でお話を聞き、今後はこんにやく芋から作るこんにやくを買おうようにしたい」と思った。「初めてこんにやく作りをしたが、東都生協のキットで家でも作ってみたい」などの感想がありました。

楽しい収穫体験だけでなく、こんにやく芋と「こんにやく」についても楽しく学び知識を深める一日となりました。

知っておきたい! 用語解説

株 野菜くらぶ
1992年、群馬県利根郡昭和村赤城原にて有機農業を目指す3人により創業。現在74人の生産者(農業生産法人14法人を含む)が、レタス、トマト、小松菜など約40品目と、有機農産物を生産している。原則、化学肥料は使わず、堆肥、ぼかし肥、緑肥などによる土づくりを行っている。

パッと取り出し、ササッと一品出来上がり。〜冷凍とうふの学習会〜

豊平ブロック委員会は6月21日、(株)メックスから赤井徹さんを講師に招き、「冷凍とうふ」を使っての学習試食会を開催。初めに「豆腐が冷凍?凍ったままで調理できるの?」といったさまざまな疑問を説明した後、調理スタート。メニューは炊き込みご飯や肉巻き豆腐、ガトーショコラなどで全てに冷凍とうふを使用。特に「ケーキに冷凍とうふ?」と半信半疑の参加者も、出来上がりの滑らかな舌触りと豆腐の甘みに目が点に。「忙しい時にはもってこい。そのまま使えて超便利」と人気は上々のようです。



また作りたい! ネパール・カレー料理講習会

6月29日、花保ブロック委員会は東都人材バンクの古内綾子さんを講師に、「ネパール・カレー料理講習会」を開催。メニューはククラ・コ・マス(チキンカレー)やアル・アチャール(じゃがいもの漬物)など4品。私たちにはなじみが薄い料理ですが、ネパールでは日常的に食べられているのだとか。何種類も使うスパイスの紹介も興味深く、メモしたり味見をしたり、みんな自由に楽しみました。講師との試食交流では、2015年4月のネパール地震のお話も…。街の復興は進まないものの、人々の助け合い、日常を取り戻して、その姿はとてたくましいそうです。参加者からは「インド料理より油が少なくマイルド」「手軽なので、また作りたい」などの感想も。主催者は「若い組合員や男性の参加もあり、『楽しかった』という声も多いので、カレー企画、次回もやります」と語りました。



収穫体験、生産者との交流を楽しみました

田無南ブロック委員会は7月6日、(農)茨城県西産直センターを訪ね、すいか、とうもろこし、トマトの生産者を回り、収穫体験などを楽しみました。すいか(品種:スマートボール)はトンネル栽培。露地ものよりも肌ツヤが良く、おいしく育つそうです。とうもろこしは土づくりからこだわり、1株から収穫する実は1本のみ。2本目以降は緑肥にすると聞き驚きました。一昨年の豪雨被害後、「ゴールドラッシュ90」という品種に変え、豪雨にも倒れにくくおいしくなったそうです。トマトは雨に当てないようハウス栽培を行い、水やりも万全でした。交流会では、「子どもに安全な野菜を食べさせたい」と農業を継いだ(生産者:野沢さん)というお話や、野菜の育て方などを伺いました。参加者からは「食べただけでは分からない。勉強になった」という声もあり、充実した時間となりました。



組合員の声が大切、試食して声を伝える 「新商品おしゃべり会」

2017年度の新商品おしゃべり会上期は4月〜9月まで月1回、城西会場午前・午後を含む5つの会場で開催。登録メンバーが新商品を実際に手に取り調理し、仕様書(商品ガイド)を見て、味や原材料、作り方、包材や価格について評価、その意見や感想を商品作りに生かします。

7月11日、城西午前会場では冷凍食品2品が提案されました。1品目は、「梨果汁でやわらか国産豚の照り焼き(香味醤油) (200g、税抜398円)」。国産の豚モモ肉スライスを梨果汁入りの香味しょうゆで漬け込み、梨の酵素の効果で肉が柔らかいのが特徴です。少しの油で焼き付け、熱々を試食。「柔らかく、お年寄り・お子さんにも良い」「短時間



弱火でじっくり焼きます

「梨果汁でやわらか国産豚の照り焼き(香味醤油)完成

で調理でき、お弁当にも便利」「野菜と炒めるには味が薄いかも」などの感想が。酵素は仕様書のどれにあたるのかとの質問に「酵素はメーカーが地元新潟産の梨の皮をむいて搾った梨果汁に含まれている」と説明されました。

2品目は「6種野菜のレンジコロケ」(4個320g、税抜398円)。じゃがいも、玉ねぎ、とうもろこし、かぼちゃ、にんじん、グリーンアスパラガスの6種の野菜を使用している。電子レンジで調理ができます。「国産材料で調理も簡単。味がしっかりしていてご飯のおかずやパンに挟んでも良い」「野菜の形がもう少し残っていたら…」。「衣がカリッとしていて良い」「後味はあまり良くない」など率直な意見や感想が語られました。



意見やコメントは商品案内で紹介するほか、メーカーの今後の商品開発にも生かされます。メンバーには、お気に入りの商品に出会うチャンスにもなること好評です。



「6種野菜のレンジコロケ」温まりました



Pick up! 今をよりよく生きるために。「にじえ葬・終活セミナー」

7月3日、狛江西ブロック委員会は提携業者の(株)セレモアから講師を招き、東都生協の「にじえ葬」(東都生協と提携業者が協同行う、料金が明確で組合員の助け合いを形にしたお葬式)の仕組みなどについてセミナーを実施。人生の締めくくりをどのようにしたら良いかを中心とした「終活」についての話は、残された人生をいかに生き抜くかを考える機会となりました。また、最近の葬儀事情から、死亡率が出生数を上回り、人口自然減の

時代に突入して、高齢者が子どもも世帯に依存することが困難となってきた時代背景、家族葬への関心の高まりなど…盛りだくさんの内容を時間内に分かりやすく楽しく話されて、もっと耳を傾けて聞きたくするセミナーでした。参加者からは、次回は相続についてぜひ話を聴きたいと、声がありました。



A~Eの順に並べてできる言葉は?

ヒント:童謡も有名!

1		6	8
	E		
		5	A
	4		
2			9
		D	C
3	B		7

タテのカギ

- かぐや姫が帰るところ。
- バブル時代は地上げ屋が横行。〇〇は暴騰した。
- 静まりかえって、物音一つしないこと。「夜の〇〇〇」
- 燃え盛る火の色の例え。〇〇〇の炎
- 仕事量や取引高に応じた報酬または手数料。固定給ではなく〇〇〇給
- インドシナ半島中央部を占める立憲王国。首都バンコク。
- タカ科の鳥。ピーヒョロロと鳴きながら羽ばたかずに輪を描いて飛ぶ。

ヨコのカギ

- 指圧などで刺激すると気持ちの良いポイント。
- お互い知っている人。知り合い。
- 魚のえらの下の、胸びれのついている部分。マグロの〇〇焼き。
- 組織で、ある部署を指揮すること。チームの〇〇〇塔。
- 健康状態にも、機械の調子などについても使う。「今日は〇〇〇が悪い」
- イノシシを改良して作った家畜。
- 身から出た〇〇

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
- 天日干し米を食べたことはありますか? 「これこそ一番!」という米のレシピを教えてください。
- 「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。

7月&8月号の答えは、
「ヒヤッソ」だよ! 締め切りは
9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 インターネット注文利用登録をする際、インターネットからしか注文できなくなりますが?

A インターネット注文利用登録後も引き続き注文書、電話注文、FAX注文ができます。ただし他の注文方法を併用した場合、全ての注文が合計され、両方に同じ商品があった場合も、合計数量のご注文として受け取りますのでご注意ください。

インターネット注文サイトでは、インターネット注文だけでなく、電話やFAXでの注文も「注文済み商品」ページで確認・キャンセル・数量変更が行えます(FAX専用注文書での注文は、火曜日から土曜日の午前中に「注文済み商品」ページに追加)。

なお、注文書による注文は、インターネット注文サイトでは確認・キャンセル・数量変更はできません。電話注文センターまたは「コールセンター」までお電話のご連絡をお願いします。

Q インターネット注文利用登録をすれば、インターネットからしか注文できなくなりますが?

A インターネット注文利用登録後も引き続き注文書、電話注文、FAX注文ができます。ただし他の注文方法を併用した場合、全ての注文が合計され、両方に同じ商品があった場合も、合計数量のご注文として受け取りますのでご注意ください。

Q 「スクロール」商品のお届け明細書表記について、欠品や遅配があった場合、返金が月をまたぐまで一度請求されてしまいます。改善していただけますか?

A このたびは、「スクロール」商品のご利用でご迷惑をお掛けし、申し訳ありません。東都生協では、「注文商品の翌週お届け」を基本としたお届け明細書起票システムになっております。「スクロール」商品は、注文情報を取引先へ送信した翌日に東都生協のお届け明細書発行作業が終了し、その後の遅配や欠品への対応が難しいため、ご注文の商品代金がお届け明細書に表示されてしまいます。これを解決するには、①東都生協のお届け明細書発行作業時間を遅らせ、お届けできる商品のみを明細書に表示する、②お届け商品も含め、全てのご利用明細書をお届け週の1週後にする、③「スクロール」商品を翌週ではなく翌々週お届けにする、という方法が考えられます。しかし、①大規模なシステム改修が必要、②会計処理上の法的問題がある、③サービレベルの低下につながるなどの理由で速やかな対応は難しいのが実情です。そのため、遅配や欠品をなくすることが最も重要であるとの考えから、現在のお届け明細書起票システムでの運用を前提に、商品受注予測の精度向上にいつも注意を払って、確実に商品をお届けできるように努力していきます。どうかご理解ください。

Q 商品の注文締め切りはいつまでですか?

A 配達曜日翌日の午後0時30分までとなります。配達時に注文書を出したいただけなかった場合は、配達曜日翌日の午前8時~午後0時30分まで電話注文センター(0120-831-474)もしくはコールセンター(土曜日不可)にて電話でのみ注文の受け付けを行っています(年末年始の特別な場合を除く)。

※例えば、火曜日のお届け組合員の場合、翌日水曜日の午後0時30分まで可能です。

インターネットもしくはスマートフォン注文専用アプリ「スマ注」でのご注文の場合も、配達曜日翌日の午後0時30分までとなります。

Q 最近、注文書の印字が薄くなり見づらいです。

A 新しい注文書は印刷方法が変わったことなどで見にくくなっていると思われる。文字の色・濃さなど見やすいさを調整するよう検討します。

なお、今回、注文書は個人別に制作するように仕組みを改善しました。過去に注文した商品が、忘れたところに企画されていたり、多くの商品の中から探すことに時間がかかるという不便さを解消するために、過去6週間+前年同期週とその前後2週間の注文履歴商品を、今回企画されている商品に照らし表示をしています(前年同期週とその前後2週間というのは、歳時商品や季節商品など、その時期しか企画がない商品もあり、直近6週間の履歴だけでは該当しない商品があるため)。現在は個人別に注文した履歴商品に色を付けることしかできていませんが、将来的には、個人別に登録商品名を注文書に記載し、休止や追加がしやすくなることを準備しています。今後ともご要望にお応えできるよう、改善に努めます。

Q 東都ボンレスハムスライス(信州ハム)の賞味期限の表記を改善してください。商品案内には「賞味期限15日」とありましたが、供給商品の期限は1週間ほどしか残りませんでした。

A 商品案内の賞味期限は、「製造日を起点にして製造日を含めたおしくく食べられる日数」を表示し、賞味期限が製造加工日を含め7日以内の商品については、「お届日含め」と表示しています(牛乳、卵は除く)。賞味期限が製造加工日を含め8日以上90日以下の商品については賞味期限をそのまま表示し、賞味期限が90日以上の商品については表示していません。また、商品案内に表示した賞味期限の過半数以上の期間が残ることを条件に、製造からお届けまでの物流を組立しています。ハム・ソーセージ類も「賞味期間」と記載し、賞味期間の半分以上を残した商品をお届けしています。商品案内「さんぼんすぎ」P7前後の下段にて「表示マークの説明」を毎週ご案内していますが、このたびのお声を真摯に受け止め、今後はより一層分かりやすい紙面表示、短時間でも利用しやすい商品案内をさらに追求していきます。



こだわりの食べ方

ヨーグルトのトッピングで好きなものは何? ヨーグルトを料理に使いますか?

ヨーグルトトッピングはレーズン。味噌汁に入れると味が良くなる。 川崎市 神岡邦子

ブルーベリーソース・はちみつ、果物もたくさん入れます。サラサラスリランカカレーやビーフストロガノフの最後のトッピングにヨーグルト。 世田谷区 塩田美恵子

トッピングにはジャムが好き。カレーの隠し味に少量入れるとまろやかになる。 あきる野市 柳川至代

オリゴ糖シロップやはちみつ、ナッツ類を入れる。肉じゃがなどの煮物に少しだけ入れるとコクが出ます。 大田区 永江寛美

ブルーベリーを入れて、ローストしたはと麦を入れるとおいしいです。カレーやケーキに入れてもおいしいです。 練馬区 藤野優子

あたより Café

クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

コメント紹介で皆さんのアドバイスが勉強になり助かっています。食べ方のこだわり方についても感心させられます。 多摩市 海老沢由美子

「おしえてVOICE!」のコーナーが好きです。毎回難しい要望にも丁寧に答え、東都生協の誠意が伝わってきます! 葛飾区 江端美保

洗剤特集はGood、重曹と酸素系漂白剤で洗濯しています。 文京区 小海桂子

東都生協の安全・安心な野菜購入。若い生産者の方を応援。 府中市 吉野篤之

クロスワードは楽しく、頭の体操ですね。 練馬区 吉村恵美子

若者生産者応援企画の野菜はできるだけ利用します。 八王子市 納谷奈穂

あらためて水環境を守るために石けんの役割を見直しました。 葛飾区 河崎佳奈枝

なるべく生ごみを出さないこと。にんじん、ごぼう、大根、りんごなどは皮つきのまま食べるようにしています。 練馬区 佐藤富子

保存版の衣類の「取扱表示」が新しくなりました。毎日のことですから、(掲載は)とてもうれしい。 杉並区 井銅元代

料理して食べることで未来へつなげていく。子どもにも伝えていく。 豊島区 田村悠子

MOGMOGの表紙の写真に心癒やされています。 川崎市 渡部和江





6月の私たち		
2017年6月20日現在 ※[]内は前年比		
組合員数	238,098人	[101.7%]
加入	5,218人	[98.4%]
脱退	3,343人	[104.2%]
総事業高	7,984,156千円	[98.9%]
共同購入事業	7,643,463千円	
弁当配食事業	60,119千円	
生活文化事業	84,049千円	
生活支援事業	11,470千円	
その他事業	185,055千円	
出資金	6,703,448千円	[99.8%]
1人あたりの出資金	28,154円	[97.3%]

今後の
理事会日程
(予定)

9月21日(木)
10月19日(木)

インフォメーション

理事会報告 (抜粋)

＜2016年度第13回定例理事会 2017年4月25日開催＞
 【審議事項】●第43回通常総代会議案書確認の件(その2)
 ●2017年度総代会議案書確認の件(その3)他【報告事項】●2016年度環境管理活動の報告に関する件●第43回通常総代会議案書確認の件
 ●2016年度第14回定例理事会 2017年5月11日開催
 【審議事項】●第43回通常総代会議案書確認の件(その4)他【報告事項】●商品活動連報告●組合員活動委員会報告他
 ●2016年度第15回定例理事会 2017年5月24日開催
 【報告事項】●第43回通常総代会議案書確認の件(その5)他【報告事項】●商品活動連報告●2017年度における組合員常任理事の役割分担の件他
 ●2016年度第16回定例理事会 2017年6月8日開催
 【審議事項】●町田商工会議所の加入件●家庭用電力の小売の競争開始の件他【報告事項】●組合員活動委員会報告●商品活動連報告他
 ●2017年度第一回定例理事会 2017年6月15日開催
 【報告事項】●2017年度における組合員常任理事の役割分担の件他

監事会だより

今年度の監事の監査活動は、「2017年度監査方針及び監査実施計画」に沿い、理事会・重要会議などへの出席、会計監査、常勤理事からの報告聴取、実地調査(センターおよび本部)などを基本に進め、代表理事・監査法人との懇談会、内部監査担当との意見交換、各種の研修参加により監査品質の向上を目指します。今年度重点的に監査すべき内容は以下の項目です。

- 1) 内部統制システムが行動計画に沿って適切に整備(構築・運用)されているか?
- 2) 「第9次中期計画」の進捗状況、損益構造の改善・新たな福祉政策に関する理事会の意思決定が、経営判断の原則に沿って適切に行われているか?
- 3) サービス残業の防止など、適切な就労管理が行われているか?
- 4) 固定資産の管理状況が妥当であるか?

食の未来づくりフェスタ2017

商品のこだわり 実感・体感・再発見!

毎年恒例の「食の未来づくりフェスタ」。今年も100を超える、東都生協自慢の生産者やメーカーが集まります。いつもの商品やまだ知らない商品を、直接手に取って、見て、試食するチャンス! つくり手と交流して、おいしさに出会い、こだわりを再発見! おいしくて、楽しくて、お得なフェスタ!!

さあ、みんなで行こう!

開催日時: **10月14日(土)**
午前10時~午後3時30分
会場: **五反田TOCビル13階**
入場無料、申し込み不要



試食・販売・交流コーナー

産地やメーカーのブースが並び、商品の試食や買い物ができます。産地やメーカーの皆さんにこだわりや食べ方などを直接聞いて交流します。

3んるんズ広場

ゲームや展示、体験で、お子さんも楽しめるコーナーです。ちょっと一息、一番奥のスペースです。

主催: 東都生協
共催: 東都生協産直生産者団体協議会、東都生協共生会
協賛: 東京南部生協、(株)東都ライフサービス

編集後記

今月の商品ページはお米でしたわ。東都生協では各産地のブランド米の他に農業高校の生徒さんが作っている米の取り扱ひもあります。うちにも高校生の息子がいます…うん!? 息子と同一年の生徒さんたちが米を作っている!?

遠い東北の空の下で、自然を相手に試行錯誤しながら学んだことを実践している姿が思い浮かびました。1年をかけた実らせた努力の結晶をぜひ、いただきたいと思い、早速「農業高校産直り米」の登録をしました。

米に限らず、産地の様子や生産者の皆さんを身近に感じることができるのが、東都生協の良いところ。毎週届く商品は、お腹を満たすだけでなく心も満たしてくれています。

息子と同一年の生徒さんたちが作る米は、どんな味がするんだろう。また来月行われる「食の未来づくりフェスタ」で、生徒さんたちに出会えると思うと、今からとっても楽しみです。(A.N.)

第6地域 世田谷笑いヨガサークル

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。

以前、東都人材バンク講師坂戸由香さんの「ラフターヨガ、笑って免疫力アップ!」に参加した3人が、あまりの楽しさに2年前にサークルを立ち上げました。月に1回、さんぼんすぎセンターで毎回10人ぐらゐが集まっています。

ラフターヨガ「笑いヨガ」は「笑いながらヨガのポーズを取る」のではなく、「笑いながらヨガの呼吸法を取り入れる」ことに由来する名前です。実は笑うこと、腹式呼吸で運動することはほぼ同じなのです(1分の笑いは10分の有酸素運動程度の効果があるとか…)。

ぜひ一度いらして笑いヨガの楽しさを体験してみてください。心も体もすっきりします。若者男女、それぞれの体力に合わせて、なだめな参加で、足腰の弱い方も座って大丈夫。小さなお子さん連れの方も大歓迎。楽しく笑って健康の輪が広がっていったらうれしいです。参加者からは「うまく笑えるかと心配でしたが皆さんの笑顔を見て、うちにも自然に笑っていました」「最後のリラックスタイムで頭がスッキリ」などの感想が寄せられています!

参加者募集中です。お問い合わせは世田谷センターへ
03-3463-1871

「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 アレルギー相談室と武内さん

おしえて! 新谷さん

グルテンフリー表示基準と米粉の用途別表示について考える

この基準は米粉限定なので、合格した米粉使用の米粉製品は「ノングルテン米粉使用」と表示されます。今後は「ノングルテン」と「グルテンフリー」製品との区別が可能になり、小麦アレルギーの方は安全な米粉や米粉製品を選択しやすくなります。

(2) 米粉の用途別表示について

小麦には「薄力粉」「中力粉」「強力粉」があり、料理に適した粉の選択が可能です。ところが、米粉は原料米や製粉方法によって粒子が異なり、水分吸収率も違うため目的の料理が作れず、米粉が無駄になるという問題があります。

また、米粉は吸油率が小麦粉の約半分という利点があるのに、米粉の消費量は約2万トン止まり。農林水産省は10万トンまで引き上げるため、用途別基準を設けました。米粉にはグルテンがないため、アミロース*含有量別に3分類されました(下表参照)。1番「菓子・料理用」、2番「パン用」、3番「麺用」と袋に用途別に表示されるので、家庭だけでなく外食・給食などでも利用しやすくなります。米粉が小麦粉の代用ではなく、日本人の主食として広く使われるようになってほしいと思います。

米粉の用途表記とアミロース含有率に応じた用途詳細

米粉の番号と用途	1番 菓子・料理用	2番 パン用	3番 麺用 (一部、菓子・料理用を含む)
アミロース含有率	ソフトタイプ 15%未満	ミドルタイプ 15%以上~ 25%未満	ハードタイプ 25%以上
使用例	やわらかいスポンジケーキ(シフォンケーキなど)、クッキー	スポンジケーキ、クッキー、天ぷら粉、お好み焼き粉、唐揚げ粉、惣菜類(とろみ付けなど)	パン全般 麺全般 強弾力の麺、洋酒に漬すなどの固めのケーキ

参考: 農林水産省ホームページ

毎月1回目の商品案内『さんぼんすぎ』に掲載している「アレルギーを考慮した商品」には、米粉専用工場で製造された米粉パンやお菓子がありません。安心して利用できる米粉商品ですので、ぜひご利用ください。

*アミロース: 米のでん粉には、「アミロース」と「アミロペクチン」の2種類があり、アミロースの割合が少ないと粘りが強いご飯になり、逆にアミロースの割合が多いと粘りが少ないご飯になります。

(1) グルテンフリー表示基準について

アメリカはグルテンが20ppm未満(1kg当たり20mg未満)であれば、「グルテンフリー」と表示できます。EU(欧州連合)では「グルテンフリー」と「超低グルテン」の基準があり、20ppm未満なら「グルテンフリー」、100ppm(1kg当たり100mg)は「超低グルテン」と表示します。これらは少量でもグルテンが含まれているので、小麦アレルギーの方は注意が必要です。

日本には表示基準がなく、製造工程で小麦が含まれる可能性があっても、原材料に不使用ならば「グルテンフリー」と表示できます。さらにアレルギーを考慮して小麦の混入防止対策を施した商品の中にも「グルテンフリー」と記載した商品があり、混在しているのが現状です。

日本でも2017年3月に、農林水産省が「米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン」を作成し、米粉の用途別表示とグルテン含有量に対する基準を定めました(グルテン含有量基準は1ppm以下)。これは欧米の20分の1という厳しい基準で、今後、工場監査やアレルギー検査などを経て認証された米粉には「**ノングルテン**」と表示ができ、マーク(デザイン未定)も付与されます。日本のアレルギー表示基準(10ppm未満)よりも低いので、小麦アレルギーの方には朗報ですね。

〈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

5月25日学習会報告

「自由貿易の先輩、韓国の現在は!」

会場:東京都生協連合館

米国抜きのTPPでも良いと言い始めた日本政府



米国のTPP(環太平洋経済連携協定)不参加が決定的になりました。以前、日本政府は「米国がいるからTPPは経済効果がある」と強調していましたが、今は「米国抜きの11カ国で十分経済効果がある」とし、早急に米国抜きでTPPを発効し、さらには協定発効後もTPPの内容を元に米国と二国間協定を進めようとしています。

しかし現在、韓米FTAを見ると数多くの不平等条項があり、今後の先行きが明るくはないといえます。韓国の生活習慣やさまざまな制度が変わり、いずれは社会構造が米国ようになってしまうことに大きな問題があります。これは日本や他国においても同様です。

韓米FTA発効後も米国の貿易赤字は拡大

米国の対韓貿易赤字が、韓米FTA発効の1年前(2011年)と比較して発効後の2016年では2倍以上となり、トランプ大統領は「おぞましい」と非難し韓米FTAの廃止を望んでいます。韓国から見ると、2011年から2014年までの対米輸出額は増加していますが、その後の2年間は減少。韓国は経済不況でモノを買わなくなったため、米国からの輸入を減らしているのに、米国の貿易赤字が増えているのです(※)。

しかし、冷静に見てみると韓国の対米輸出が増えた要因はFTAとは無関係で、韓国のウォンが急速に安くなったために米国への輸出が増えたことにあります。

この為替レート操作が原因で米国は損をしている、とトランプ大統領は批判をしています(中国や日本に対しても同様)。しかし米国のしかるべき組織は、韓米FTA協定のおかげで赤字被害は最小限に食い止められていると認めています。

※韓国から米国への輸出商品のうち、3品目(自動車、携帯端末、半導体)だけで全体の40%を占める。米国側のこの3品目の輸入増に、FTAは関係していない。

農畜産物への影響はゆっくり現れ、取り返しがつかない

農畜産物について、韓国は韓米FTA発効前の2007年から2011年の5年間より毎年12~13億ドルの赤字で、その金額は増加傾向にあります。毎年2%から3%、米国からの農畜産物の輸入が増えており、韓国のスーパーマーケットや市場には米国産の物が氾濫。ちなみに、牛肉は平均58%、豚肉は75%、粉ミルクは1315%の増加、さらにはオレ

7月7日に大枠合意した日欧EPA(経済連携協定)など、日本は秘密裏に各国とのFTAやEPAの締結を増やそうとしており、貿易自由化が私たちの生活に及ぼす影響が心配です。そこで立教大学経済学部・経済学教授の郭洋春先生(アジア経済論)より、韓国国民の生活や食の安全、農業の現状などを聞き、学習しました(以下、学習会の概要)。韓国は今、アメリカ、EU、ASEANなどをはじめ、多数の国とFTA(自由貿易協定)、EPA(経済連携協定)の締結を強力に進めています。



ンジ91%、米国産チェリー 267%、ぶどう153%、レモン305%と、それぞれ増加しています。

さらに、昨年の韓国農業団体の報告では、この13年間で韓国のぶどう畑の耕地面積が30%消滅したと発表されました。つまり農畜産物の場合、工業製品のように1年や2年では被害の状況は分からず、5年、10年というスパンで見なければ、耕地面積や生産額の減少、輸入農産物での遺伝子組換えの有無などの影響は分からないだけに、やっかいなのです。

格差が拡大し苦境に立つ韓国社会

今韓国でよくいわれるのが「七放世代」という言葉。放任世代、つまり7つを諦める世代といわれています。恋愛、結婚、出産、人間関係、マイホーム、夢、希望を諦め、残るのは絶望だけという社会です。

実際、韓国は先進国の中でも自殺率が最も高く(年間3万人)、しかも15歳から29歳の若い人たちの自殺率が高い。要するに若者たちが夢を持ってずに社会に絶望して自殺するのです。一般に韓国の失業率は8%前後ですが、新卒の失業率は現在12~13%。若い人たちの10人に1人以上は就職を諦めていることになります。「物を買って経済効果を生む」という状況からは程遠いのが、今の韓国の現実なのです。

実は怖い、数字には表れない米国との自由貿易協定

韓米FTAでは、米国からの一方的な要求があるにもかかわらず、安全保障問題があるために韓国は米国にモノが言えないのです。北には中国とロシア、南には日本があり、韓国が生き抜くには米国に頼るしかない。2012年、安倍首相もTPP加盟について「経済的な恩恵だけでなく、安全保障の問題がある」と説明しました。このように米国との協定の背景には、安全保障面の問題を考慮するあまり、貿易など他の分野において米国が納得するように譲歩を迫られる問題が存在するのです。

特に一番の問題は、韓国ではTPPやFTAを発効するに際して、米国の法律と整合性を保つために合計75もの法律を改正、または変更手続きをしていることです。一方、米国の国内法は一切変更せず、韓国の企業や投資家に対しては、米国の国内法に従うことを要求する「アメリカ・ファースト(第一)」。米国の政府高官も自由貿易協定発効直後に、「韓国と協定を結ぶ真の狙いは韓国の法律、制度、習慣を変えることだ」と言っています。

このように数字だけでは表れない恐ろしさが、貿易協定の本質的な問題です。



私の宣言 食の未来を守るため、学習したことを広く伝えます。

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより
第415号 2017年9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

今月の表紙

労を惜まず、手間ひまかけてできた米を食卓でおいしくいただける喜び…。そうです!今年も新米の季節がやってきました!ご飯そのものを味わうもよし、お好みのおかずと合わせてもよし。食欲の秋、みんなでおいしいご飯をたくさん食べましょう!

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

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

東都生活協同組合