

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2017
No.416

CO-OP
東都生協だより

10

特集

誰もが安心して暮らせる
未来のために

今月の
おすすめ

「東都クリームシチューミックス」
サツと溶けてやさしいおいしさ

産地直結ひとすじ、いちばん信頼する生協に。

産直の東都生協

今月の
おすすめ

東都 クリームシチュー ミックス



サツと溶けて
やさしいおいしさ



新パッケージ



旧パッケージ

東都
クリームシチューミックス
120g(6皿分)×2
特別価格:248円(税込267円)
企画:11月3回

原材料:小麦粉(国産)、糖類(乳糖、砂糖)、コーン
スターチ(遺伝子組換えでない)、動物油脂(牛脂)、食塩、
脱脂粉乳、乳等を主要原料とする食品、酵母エキス、香
辛料、たんぱく加水分解物、チキンブイヨン(大豆を含
む)、ポークエキス、マッシュルームブイヨン
87kcal、食塩相当量:1.7g/1食20g、製造地:埼玉県

化学調味料、香料不使用。 顆粒タイプで料理の幅が広がります

これからの季節に大活躍
心も体もポツカポカ



製造工程

① 直火釜:油と小麦粉をしっかり炒めてルウを作ります。

② ミキサー:①のルウと粉末原料を加え、混ぜ合わせます。

③ 造粒:②を押し出し、造粒機で造粒します。

④ 乾燥機外観:乾燥させて顆粒にします。

「おいしい」の前に
安全・安心な
「東都クリームシチュー
ミックス」です!

平和食品工業株
営業の押川哲明さん

東都生協と一緒においしさ追求

他メニューにも幅広く利用できる1品。

東都クリームシチューミックスの「メーカー」、
平和食品工業株

創業は1931年、文京区小石川で「金鶏^{キンキョウ}」という
ブランドの家庭用カレーを製造販売したのが始まりで
す。戦後は業務用(レストラン・集団給食など)カ
レーの製造販売を行い、1967年に平和食品工業株
となり、業務用のカレーやラーメンスープを製造、
2003年から再び家庭向け食品も展開していま
す。創業以来、「食」のメニュープランナーとして豊
かな食生活を提案、安心して利用できることをモツ
トとしていきます。原材料の厳しいチェックはもちろ
ん、安全性を第一に考え、生産工場の衛生管理も万
全。作業服から全てのポケットを排除し、工場内に私
物を持ち込まないようにしています。さらに2008
年にISO22000[※]を取得しています。こうした
姿勢も、ひとえに「おいしい!」と口に運んでほしい
から…。

※消費者に安全な食品を提供するための食品安全マネジメントシ
ステム規格

東都生協と一緒に製品作り

東都クリームシチューミックスの他にも「東都カ
レールウ甘口」と「東都カレールウ中辛」は1991
年、朝日食品工業株[※]坂戸工場が開発されました。
2003年には同工場の営業譲渡を受けた平和食品工
業株と東都生協との取引が開始され、今年で14年目
になります。この間、カレールウの包みを板チョコのよ
うなアルミ包材からトレータイプにリニューアルした
り、直火焼きシリーズのパウチにチャックを付け、
パッケージを新デザインにするなど、東都生協と共に
常に改善を進めています。組合員の声に応えた製品作
りが、今でも親しまれている理由です。

※元は平和食品工業株と同じ会社でしたが、2社体制化により金鶏
(後の平和食品工業)とキンキョウ食品工業に分かれ、後者はカレ
ルの製造を行い、その後社名を朝日食品工業株に変更。

わたしのこだわり 商品ラインナップ 平和食品工業株

【東都カレールウ甘口】

国内産小麦粉・香味野菜エキス・
野菜ブイヨンに、肉エキスとじっくり
炒めた玉ねぎを使用。トマト
ペーストでコクとうまみを、全粉乳
でまろやかさを出しました。カレー
の命であるスパイスは18種類
使用。子どもも食べやすい甘口
タイプです。



【東都カレールウ中辛】

基本は甘口と同様ですが、
マンゴーペーストでコクと
うまみ、全粉乳でまろやか
さを出し、スパイスは24種
類使用しています。



【東都直火焼カレールウ】

隠し味にトマト、フルーツ
チャツネを使用しコクを
アップ。おとな向けのカ
レールウが欲しいという
組合員の声から作りまし
た。溶けやすいフレーク
タイプです。



【東都カップコーンポタージュ】

北海道産スイートコーン
を使用し、化学調味料を使
わずチキンブイヨンを加
えることでうまみとコク
を出しました。ごみの少
ない簡易包装です。





誰もが安心して暮らせる未来のために

特集

7月21日「みえない子どもの貧困」学習会より「フードドライブ体験の様子」



今年度は、東都生協の福祉政策の推進と福祉に取り組みこころへの理解浸透のための学習会をこれまでに4回開催し、多くの方が参加しています。「居場所づくり」を考えている「子ども食堂をやりたい」「何かお手伝いしたい」「私にも何かできるのでは」といった声がたくさんあり、実際に組合員の交流から新たな動きが生まれ始めています。今号では、誰もが健康で安心して生活できる地域社会づくりを目指して進めている東都生協の福祉活動をレポートします。

※1「生活困難」①低所得(厚生労働省「平成27年国民生活基礎調査」から算出される基準未満の世帯) ②家計の逼迫(公共料金未払いなど) ③子どもの体験や所有物の欠如、などの状態にある世帯。小中高生等調査では、困窮家庭の子が食事回数・栄養面などで問題がある、学習面では学習塾などへ行けない、自宅内で学習スペースがない、といったことが報告されている。(東京都福祉保健局:子どもの生活実態調査結果の概要[中間のまとめ])
参考/厚生労働省ホームページ(介護保険制度の概要、介護予防・日常生活支援総合事業など)



日本の子どもの相対的貧困率は世界的に見ても高く、7人に1人(※厚生労働省2016年国民生活基礎調査より)。満足に食事が取れず、学校給食のない夏休みなどに栄養状態が悪くなる子どもや、学習塾などに行くことができない子どももいて、その後、おとなになっても貧困から抜け出すことができない「貧困の連鎖」という問題が生じています。東京都の調査によると、生活困難層(※1)にいる小中高生の割合が約20%に上ることが分かっています。そこで今、全国で無料学習塾や子ども食堂が開設されていますが、地域で困っている全ての子どもたちに支援の手が届いていないのが現状です。一方、2025年には団塊の世代が75歳となり、単身世帯と認知症高齢者の割合が増加し、東京は超高齢社会がさらに進みます。すでに介護保険制度が見直され、要支援者の介護や介護予防は地域で支え合う「互助」が主体となる状況です。

東都生協では昨年「福祉政策2025」をとりまとめ(P9参照)、みんなが安心して暮らせる地域社会づくりを進めることを目標に掲げています。この福祉政策に基づき、2017年度は子どもの貧困問題に着目。行政、地域の諸団体と交流、連携した取り組みを、可能な範囲で実践していくことを確認しました。



シーフードグラタン

材料(4人分)
 シーフードミックス……400g
 京都クリームシチューミックス……70g
 ペーコンスライス……50g
 玉ねぎ……中1個
 ジャガイモ……中3個
 にんにく(みじん切り)……1片分
 八千代牛乳……400ml
 オリーブ油……大さじ2
 白ワイン……大さじ2
 シュレッドチーズ……120g
 パセリ……適量

- 作り方**
1. シーフードミックスは半解凍する。
 2. ペーコンは1cm幅に切る。玉ねぎは薄切り、ジャガイモの皮はむいて2~3mm幅の半月切りにする。
 3. フライパンにオリーブ油とにんにくを入れて火にかけ、香りが出たら(2)を加えて炒め合わせ、白ワインを振ってふたをし、火を弱めて蒸し煮する。
 4. (3)のジャガイモに火が通ったら、(1)を加えて軽く炒め合わせ、牛乳・シチューミックスを加え、弱火で混ぜながらとろみが出るまで煮詰める。
 5. (4)をグラタン皿に移し、シュレッドチーズをのせ、200℃に熱したオーブンで焦げ目がつくまで焼き、刻んだパセリを振る。

Attention, please!!
 [アテンション・ブリーズ]
 シチューにはどんな具を入れますか?
 翌日のアレンジレシピなどはありますか?
 p.13のパズルの答えに添えて送ってくださいね。

関連商品

【スチーム釜では不可能な高温で焙煎】
東都直火焼ビーフシチュールウ
 160g(8皿分)
 平和食品工業株式会社
 通常価格:348円(税込375円)
 次回企画:10月4回

新パッケージ 旧パッケージ

メーカーが、いかにうまみとコクを出すかを工夫し作り上げた自信作。原料は国産小麦粉や天塩などを使い、隠し味のブランデーで風味を豊かに、ローストオニオンでうまみを、さらに地中海産トマトを加えてすっきりした味わいに仕上げています。1999年10月発売当初の、コクを出すためのプロセスチーズ(数種のナチュラルチーズを加熱攪拌し再び固めたもの)の配合から、2002年11月、チェダーチーズ(酸味と独特のうまみ)とゴーダチーズ(ナッツのような風味とくせのない味)という2種類のナチュラルチーズのブレンド配合に変更し、おいしさにこだわりました。

一般的に大量生産ではスチーム釜で焙煎しますが、商品名の通り釜を直火で熱する「直火焼」を使用。スチーム釜では不可能な高温焙煎で炒めるため、非常に香ばしくおいしいルウに出来上がっています。2015年9月には「わたしのこだわり」でリニューアルデビュー! モニターアンケートでは、9割以上の組合員が「おいしい」と答えています。

独自の「急速冷却ドラム成型機」で溶けやすいフレークに

溶けているルウをドラムロールに薄く貼り付け、内側から急速に冷却し、すぐに削り取ることで薄く平たいフレーク状になります。この形状が一般的な製法より風味良く、調理時にとても溶けやすい商品に仕上がる秘密です。自然な原料にこだわり、ナチュラルな風味を大切に、心を込めて製造しています。フレーク状で溶けやすく使いやすいので、「ハヤシライス」「ミートグラタン」「ミートソース」「煮込みハンバーグ」などにも活用ください。

ルウを削り取る工程

ブロッコリー

もうひとつおすすめ

東都生協の産直は産地直結!

産地:(農)埼玉産直センター(埼玉)・(農)房総食料センター(千葉)・茨城県西産直センター・JAやさと(茨城)・小平青年産直グループ(東京)
 規格:1株
 価格(予定):218円(税込235円)



2014年夏、ブロッコリーは大量余剰に
 2014年は、台風18・19号が連続して関東を直撃。(農)埼玉産直センターのブロッコリーの生育も心配されましたが、その後は天候に恵まれ病虫害もほとんどなく順調に生育し、ここ数年で最高の出来となっていました。しかしそれ以降、気温の上昇により生育が一気に前進し、前倒しで収穫期を迎えてしまい、産地予測では1日に2万~4万点の余剰が発生する見込みとなってしまいました。中には、2月の大雪により栽培施設に大きな被害を受けた生産者もいて、生活をかけた転換作物として生産したことが数量増を招いている状況もありました。

1株も廃棄することなく供給!
 市場でもブロッコリーは余剰し、大きく値崩れして入荷停止…と、これまでにない規模でブロッコリーを廃棄せざるを得ない状況となりました。このような背景の中で、(農)埼玉産直センターから東都生協へ緊急の申し入れがあり、その週はブロッコリー品質保証企画の供給週でしたが、東都生協では引き売りを実施しました。他生協の協力もあって、結果として1株の廃棄もなく、全量を供給することができました。産地・組合員の強いつながりあればこそ…皆様のご協力に感謝したエピソードです。

ブロッコリー豆知識

ア プラナ科の野菜で、旬の時期は11月から2月。つぼみ部分「花蕾」を食します。花蕾が密集して緑色が濃く、茎がみずみずしく変色していないものが新鮮。鮮度が落ちやすいので、供給後2日以内に食べましょう。

捨 てる場所はほぼない野菜。茎も皮をむいてゆでるとホクホクとおいしく食べられます。茎の空洞は品種特性で、「す」ではありません。

寒 さが厳しくなると花蕾が紫色になることがあります。これはポリフェノールの一種・アントシアニンによる変色、寒さに当たって甘みが増した印です。ゆでればきれいな緑色に。

11月3日に品質保証企画予定。野菜担当職員大談判企画です。おいしくなかつたら返品も受け付けます(せれくらい自信アリ!)。ご利用よろしくお願ひします!

栗林知絵子さんへ
お聞きしました

子ども食堂を開設するための心得

“思い”だけでは、実際なかなかスタートできない「子ども食堂」。どのように進めたらいいのか、栗林さんにお尋ねしました。

Q. 何から始めたらよいのでしょうか？

A. 子ども食堂は、“思い”があれば誰でもつくれます。思いを一つにする仲間を一人でも二人でも集めることが大事です。仲間が集まれば、料理が得意な人や広報が得意な人など、それぞれの得意分野を生かすことができます。とりあえず一人で始めてみて、やっていくうちに仲間を見つけるのもよいかもしれません。

Q. 場所が見つからなくて困っています。

A. 定期的にご利用でき、なおかつ無償であれば、なおいいですね。候補として考えられるのは、①公民館や公的な集会所、②町会の集会所、③お寺や教会、④児童館、⑤高齢者の施設、⑥定休日の飲食店、⑦企業などです。教会には、広いスペースと厨房、食器類がそろっている所もあると聞きます。児童館の職員は、家で満足に食べられず空腹でいる子どもをよく把握しています。児童館の近くで子ども食堂ができれば、気になる子どもたちが利用できます。デイサービスなどの高齢者の通所施設は午後4時ごろに終わるので、夕方以降は子ども食堂として利用できます。企業に社会貢献としてスペースを提供してもらおうとも考えられます。

Q. ボランティアの募集方法や必要な人数について教えてください。

A. 今、子ども食堂は人気があるので、ホームページを作成して募集すれば集まると思っています。地域の社会福祉協議会が運営しているボランティアセンターに行くと、広報誌に掲載させてくれたり、いろいろ相談にも乗ってくれます。人数は、開催する子ども食堂の規模や、最初から最後までいる方、途中から参加する方など、活動時間によってもさまざまです。仲間と検討するのがよいと思います。

Q. 子どもはどうしたら集まりますか？

A. 実は、子どもの貧困は見えにくく、どこに困っている子どもがいるのかわかりません。でも、地域の子どもの食堂を開催することを知ってもらうために、学校、児童相談所や子ども家庭支援センター、子育て支援課の相談窓口、生活保護を担当している福祉事務所(生活福祉課)、くらしごとセンター(困窮者を対象とした相談窓口)などに、子どもをつないでくれるようお願いしておくとうよいと思います。WAKUWAKUの子ども食堂も、いろいろな子どもが利用し、経済的に困難な子どもや家庭に限定しているわけではありません。お友達を連れてきててもOK。対象者も仲間同士で話し合うといいですね。

Q. 運営する上で大事なことは何でしょう？

A. 地域の子どものための食堂なので、おとなの都合に左右されることなく決まった日に開くこと、そして継続することがベストです。だからこそ、地域の仲間をつくり、楽しく開催すること、そしてやりながら改善していく柔軟な運営方法をお勧めします。

「子どもの貧困問題の現状を学ぶ」学習会 参加者の感想

考えるだけでなく、すぐに実行することが大切だと強く思いました。

子どもの貧困問題に関心のある人が多く、心強く思いました。

見えない部分での子どもの貧困の多さにびっくりしました。

学習会に出たことで、自分の地域で何かできないかと感じました。



身近な地域で起きている子どもの貧困

「東都生協 福祉政策2025」(p.9参照)では、子育て世代やこれからの未来を担う子どもたちの食生活を応援する活動に取り組むことを重点的な課題として掲げています。

身近な地域で起きている貧困問題の現状を学び、地域の子どものために、私たちができることは何かを考える機会として5月31日開催の学習会を紹介します。

2017年5月31日(水)開催
講師 NPO法人豊島子ども WAKUWAKUネットワーク理事長 栗林知絵子氏
「子どもの貧困問題の現状を学ぶ」

講師のNPO法人豊島子ども WAKUWAKUネットワーク理事長である栗林知絵子さんは、東都生協の組合員です。お子さんに食物アレルギーがあり、食と健康に関心を持っていた栗林さんは、ブレイパーク(子どもの遊び場)活動に参加します。そこで「昨日からご飯を食べていない」「高校受験が無理かもしれない」などの問題を抱えた子どもたちが身近にいることを知り、次第にこのような子どもたちに向き合うようになり、さらに貧困、労働、福祉制度の問題についても勉強を進め、社会問題のしわ寄せが地域の子どものために起きていることに気付きます。問題を抱える子どもたちを地域のおとなで支えようと、地域の人々とならぎ、無料学習支援、NPO法人設立、子ども食堂、全国ネットワークづくりへと活動を広げていきました。

学習会では、「一人親家庭においていかに貧困率が高いか」「ワーキングプア(働いて収入を得ているが収入が低く生活が困難な状態)がいくつ多いか」といったさまざまなおとなの問題が、子どもたちに大きく影響していることを知りました。また子ども食堂の存在が、経済的な貧困の家庭の子どもに食事を提供するという役割だけではなく、「地域と子どもがつながる場」「孤立しがちな家庭が地

具体的、かつ分かりやすい説明で、子ども食堂が地域で果たしている役割とその重要性を学ぶことができました。

子どもたちの経済的な貧困は地域で解決することは困難ですが、経験の貧困は地域で補うことができます。子どもが、どうせできないと自己否定をすることで、社会にとってもマイナスです。子どもが困ったときに相談できる誰かが地域にいると、親が知らなかつた解決法を提案できることもあります。だからこそ、日頃からのおせっかいが大事になります。あなたのことを忘れていないよとメッセージを送り続けることで、地域の子どもの自立を助けることになりました。



栗林さんは、「子どもたちの経済的な貧困は地域で解決することは困難ですが、経験の貧困は地域で補うことができます。子どもが、どうせできないと自己否定をすることで、社会にとってもマイナスです。子どもが困ったときに相談できる誰かが地域にいると、親が知らなかつた解決法を提案できることもあります。だからこそ、日頃からのおせっかいが大事になります。あなたのことを忘れていないよとメッセージを送り続けることで、地域の子どもの自立を助けることになりました。」



何かやってみよう! と思ったら

- 東都生協に相談してみる (組織運営部 03-5374-4756 (担当:伊藤、大浦)) 土・日を除く[午前9時~午後4時まで]
- 地域でつながる取り組みに参加してみる → 地域で募集しているボランティア、サロンのお手伝いなど
- ボランティア募集をしている団体*の窓口へ連絡をしてみる → 東京都社会福祉協議会 (ホームページに都内区市町村社会福祉協議会の一覧掲載) <http://www.tcs.w.tvac.or.jp/shikuchoson/shakyo.html> → 東京ボランティア・市民活動センター <http://www.tvac.or.jp/>
- NPO・ボランティアグループのイベントに参加する ※6/30開催の学習会「地域でつながってすすめよう!」資料より

学習会での出会いから「子ども食堂」に関わる組合員の輪が広がっています

学習会での質疑で、参加者の一人が手を挙げ、「子ども食堂をやろうと思っています。お手伝いいただける方はぜひ声を掛けてください」と発言。大きな拍手が起こりました。来場者は早速「どこで開くのですか?」「何かお手伝いできることはありませんか?」と集まり、連絡先を交換。その後、運営についての話し合いが始まりました。東都生協としても、「どんな応援ができるか?」考え続けています。

これからも、東都生協は学習会や交流会など、いろいろな思いを持った方が集まる場を提供し、組合員の思いを実現するための取り組みを進めていきます。



体験 フードドライブ

フードバンクについての学習会では、実際に食品を持ち寄り「フードドライブ」を体験しました。

2017年7月21日(金)開催 講師 認定NPO法人フードバンク山梨 理事長 米山 けい子氏 報告 NPO法人フードバンク八王子えがお理事長 佐野 英司氏

講師の米山けい子理事長は、国連児童基金(ユニセフ)の報告から、標準的な子どもと比べて最貧困層の子どもがどのくらい厳しい状況にあるのかという格差分析の結果、日本は先進国41か国中34位であることを紹介、日本の子どもたちが置かれている現実を示しました。また、家庭にある食品を持ち寄り、食に困っている人やフードバンクに寄付する活動「フードドライブ」を体験。NPO法人フードバンク八王子えがおを通じて食に困っている人に届けるため、参加者38人が持ち寄った食品79点の賞味期限を参加者全員で確認チェックし、年度ごとに4つのコンテナに仕分ける作業をしました。「八王子えがお」では、サポートを申し出られた方へ食品のお届け活動



東都生協 福祉政策2025

「東都生協 福祉政策2025」では、生活協同組合としての使命と果たすべき役割の原点に立ち返り、「福祉」という言葉を「高齢者や障害者、子どもなど社会的弱者に限定せず、全ての人々が幸せに暮らせるように、互いのいのちと暮らしを守り、人々が互いに手助けすること」と定義しています。「東都生協 福祉政策2025」の概要は次の通りです。

環境の変化

- 少子高齢化 ● 高齢者の社会的孤立
- 単身世帯の増加 ● 核家族化 ● 生活形態の多様化
- 医療・介護・年金の不安 ● 子育ての不安 など

1 人と人がつながる、食を真ん中にした交流



おしゃべりカフェ、産地・メーカーとの交流会、商品学習会、地域での季節行事

2 ぐらしの問題解決に対応したサポート事業



商品供給、ハウスクリーニング・軽作業、お弁当配達

3 組合員同士のつながりでぐらしの助け合い活動



ほっとはんど(家事援助)、保育ママ・子育て支援、高齢者の健康生活応援

4 人や地域にやさしい気配りと思いやり行動



高齢者の見守り、元気な挨拶・安否確認、ノーマライゼーション教育、福祉の風土づくり

東都生協が目指す「福祉」の4つの取り組み

東都生協は、誰もが安心して暮らし続けられる社会の実現を目指し、地域社会に貢献していきます

東都生協の福祉における具体的な取り組み

- **認知症サポーター養成講座**
高齢者が安心して暮らせる地域づくりを目指し、認知症を正しく理解することで適切な対応や予防につなげることを目的に、東都生協組合員に向けた学習・教育企画です。
- **地域の居場所づくり**
お茶を飲みながらおしゃべりするふれあいほっとサロン、子育て中のママを応援するひろば、趣味(手芸や折り紙など)を楽しむサロンなど、組合員同士の活動によって、地域に暮らす誰もが気軽に交流できる居場所づくりが各地域で展開されています。
- **配食事業(夕食宅配)**
環境や食品添加物について、東都生協独自の基準を設定し、管理栄養士が監修したバランスの良い食事を提供。高齢者以外にも、忙しい方や栄養バランスの気になる方もおすすめです。配食をしながら、見守り活動や各自治体への情報提供も行っています。
- **生活支援事業 ア・ラ・タスカル**
共働き世帯の増加や高齢化の加速など、組合員を取り巻く環境の変化を踏まえ、組合員の日々のぐらしの中で生じる困りごとや問題解決に対応する事業(家事代行、ハウスクリーニング、草取りなどの軽作業、生前整理・遺品整理)です。
- **東都生協 ぐらしの助け合いの会 ほっとはんど**
東都生協の「いのちとぐらしを守るために」の精神に基づき、家事援助を行う有償ボランティアの会。時間に余裕のある人が家事、育児などを手伝って助け合いの輪を広げます。援助する人も受ける人も登録で、賛助会員(年会費として援助)もあり、組合員なら誰もが会員になれます。
- **やまびこの会 声の商品案内(リーディングサービス)**
視覚障害がある組合員からの要望を受けて発足した、「視覚障害者と協同するボランティアの会」。商品案内や機関誌などの案内を録音したCDを届けます。全国の生協の中でも草分け的な取り組みです。
- **保育ママ制度**
小さな子どもを持つ組合員が安心して活動に参加するための助け合い活動として発足。子育てや保育関係の経験があり、責任を持って幼児保育に関わることができ、年1~2回の保育ママ研修・登録会、交流会に出席できる人なら誰でも登録できます。
- **リサイクル洗びんセンター(きょうざれんとの共同作業)**
障害者団体「きょうざれん」との共同事業として開設。生協運動と障害者運動との連携、福祉と環境を結合した事業の展開、精神障害者が他の障害種別の人と共同して働く場の提供などを目指した生産型社会就労センターです。

まとめ 「子ども食堂」が子どもや地域の人にとって大切な空間となり、さまざまな問題解決の場になるというのは夢の話でしょうか？
自分の得意分野で参加でき、仲間と一緒に子どもたちや誰かのために役立っていく活動は、組合員活動と同様に、やりがいのある楽しい活動になるはず。いずれは、自分たちが利用し、誰かのお手伝いを受けて楽しい時間を過ごす場所になるかもしれません。
誰もが安心して暮らせる未来のために、私たちにできることを考えていきませんか。東都生協も何ができるかを組合員といっしょに考えながら、貧困問題の解決と地域社会への貢献に寄与する取り組みを進めていきます。
私たちが気付かないだけで、案外、子どもの貧困問題を改善できるヒントが、地域の中に隠されているのではないのでしょうか。

学習会を開催 ぐらしになくってはならない 生協を目指して

介護、医療、年金、子育て、貧困など、福祉にまつわる問題で「生活に不安を感じる」という声が高まる中、組合員の生活上の困りごとや地域の問題を知り、私たちに何ができるのかを学び、考えるための福祉学習会をシリーズで開催してきました。
今、なぜ福祉の取り組みを進めていく必要があるのか? 「東都生協 福祉政策2025」に基づき、理論編と実践編の4回にわたって開催された学習会の企画運営について、組織運営部の大浦職員に聞きました。



組織運営部 大浦職員

地域に貢献する生協として成長すること、誰もが健康で安心できる社会をつくる

2016年度に策定された「東都生協 福祉政策2025」では、これまで東都生協が進めてきた組合員活動を土台としながら、福祉・助け合いの活動をさらに発展させ、誰もが健康で安心して生活できる地域社会づくりを進めるための道筋が示されました。

東都生協の福祉の取り組みが組合員にあまり知られていない中で、どのように福祉政策の目標に向けて取り組んでいけばよいのか、頭を悩ませましたが、まずは、福祉の問題を自分事として身近に感じてもらおうことが大切だとの考えから、学習会を開催することにしました。

学習会を通じて、すでに多くの組合員が、子どもの貧困など福祉の問題に高い関心を寄せ、子ども食堂やフードバンク、ボランティア活動に取り組んでいる実態が見えてきました。「誰かの役に立ちたい」「活動に関わりたい」「子ども食堂を立ち上げたい」な

ど、よりよい地域社会づくりに向けた活動に主体的に取り組む組合員と出会い、多くの参加者から前向きな声が寄せられ、たくさん学びと気付きを得ました。そして、身近な地域で起きている福祉の問題を知り、仲間と出会い、活動への一歩を踏み出すきっかけにつながる場づくりを積み重ねていくことで、福祉に取り組む必要性や必要とされる活動が見えてくることを実感すると同時に、東都生協が食の分野を生かして地域社会に役立てることが、まだまだたくさんあることを認識する機会になりました。

東都生協は、「生活協同組合」です。1973年の設立から一貫して、消費と生産を結ぶ「産直(産地直結)」を基軸とした事業と活動に取り組んできましたが、超高齢・少子・人口減少・単身社会が進む現代で、東都生協がぐらしになくってはならない生協として、地域社会に貢献できる生協として成長・発展していくには、「個人の困

た」を地域の「困った」に、地域の「困った」をみんなの「困った」にすること、つまりは、組合員一人ひとりのぐらしの不安や困りごとを地域の課題として認識し、さらには、社会全体の課題として考えられる「人と組織づくり」が必要不可欠ではないかと感じています。

組合員のぐらしと気持ちに寄り添いながら、これまで培ってきた組合員同士の助け合いの精神をさらに育み、地域の多様な団体・個人との連携・協同を進め、信頼と安心を土台とした相互扶助組織としての役割・使命を果たし、地域社会に貢献していくことで、誰もが安心して暮らせる地域社会と組合員のよりよいぐらしの実現を果たせるのだと思います。

福祉政策を策定した意義や役割に対する認知・理解を広げていくには、まだまだ時間がかかります。しかし、これからは学習会や子どもの貧困問題への取り組みなどを通じて福祉政策の存在と役割をしっかりと伝え、次年度の取り組みへとつなげていきます。



5/31 子どもの貧困問題の現状を学ぶ

6/30 地域でつながってすめよう!

ニュース 協同組合が ユネスコ無形文化遺産に 登録されました!

生協は、「協同組合」です。協同組合は今や、消費、生産、共済、保険、金融、医療などの広がりにおいて、地域にとって身近な存在となつていきます。

2016年11月30日、「協同組合」が「ユネスコ無形文化遺産」に登録されました。

ユネスコは、協同組合を「共通の利益と価値を通じてコミュニティづくりを行うことができる組織であり、雇用の創出や高齢者支援から都市の活性化、再生可能エネルギープロジェクトまで、さまざまな社会的な問題への創意工夫あふれる解決策を編み出している」と評価しています。

東都生協は設立時(1973年)、高度経済成長期の中でさまざまな社会不安に対し、「人びとのいのちとぐらしを守る本場の塔」として発展させ、毎日の生活を明るく希望の持てるものにしていくことと消費者に呼び掛けてスタートしました。協同組合の一員として、これまで生協が果たしてきた役割の大きさを実感する出来事ですね。



MOGMOG ニュース

2017年 10月号

JAやさと農業体験企画「野菜コース」



筑波山麓にある石岡市八郷地区は、四方を山に囲まれた自然豊かな盆地です。JAやさとの協力を得て行う農業体験も、5月の苗植え、6月の草取りと回を重ね、7月に収穫の時期を迎えました。順調に育った枝豆とかぼちゃには大歓声が上がりましたが、とうもろこしは残念なことにイノシシに食べられてしまい収穫ができませんでした。急ぎょ地元で作っているとうもろこしを二人一本ずつゆでていただき、バーベキュー。他にゲームも行い、楽しい交流の場となりました。収穫した野菜はみんなまで分け合い、持ちきれないほどのお土産になりました。



たくさん収穫できました

ました。その後JAやさと中央青果場を見学し、野菜の出荷状況や冷蔵庫の見学なども併せて行いました。

参加者からは「野菜作りは虫や動物との闘いだと分かった」「豊かな自然の中で野菜ができていくのが分かった」「子どもにも、「農業とはこういう仕事」という経験をさせたかった」などの感想がありました。毎日食べている野菜がどのような場所で作られているのか、実際に自分が作ってみてその大変さがよく分かったのではないのでしょうか。

今回の体験・交流を通して産地のことを知り、生産者のこだわりを実感。「食べること」についてあらためて考えるきっかけになればと感じた一日でした。

知っておきたい! 用語解説

JAやさと
東都生協の「地域総合産直」のモデル産地で、茨城県のほぼ中央の自然豊かな地域にあります。産直は1976年「産直たまご」からスタート。現在は青果物、畜産物(卵)、産直加工品(納豆)と品目も多数に。交流事業も活発で、産地訪問、「やさと体験田」「やさと夏の交流会」など多くの企画に組合員が参加しています。

おいしい野菜が食べられることに感謝～八街産直会訪問～

7月17日、井草ウエストブロック委員会は八街産直会を訪問し、なす・ピーマンなど5種の野菜の収穫体験をしました。生産者の斉藤さんから収穫に適した野菜の見分け方を聞いても、店頭の野菜を選ぶのと違って難しく、最初の一つを収穫するのにも迷いました。ミニトマトは収穫後に追熟するので浅い色のものを選ぶのが良いそうです。昼食は木陰でバーベキュー。5種の野菜に加え玉ねぎ・かぼちゃ・じゃがいもやお肉・おなかいっぱい食べました。中でも輪切りにした玉ねぎの外側の大きな輪に卵を落とす目玉焼きは、素敵なアイデアで印象に残りました。参加者からは「楽しく収穫体験ができた」「新鮮な野菜がおいしかった」などの声が聞かれ、主催者は「暑い中じゃがむ作業が多く、生産者の苦労が分かった。おいしい野菜が食べられることに感謝したい」と実り多い一日になりました。



ミャンマーの子どもたちに、日本の絵本を贈ります

渋谷北ブロック委員会は7月27日、千駄ヶ谷社会教育館にて「アジアの子どもたちに絵本を贈ろう」を開催。今回はミャンマーの子どもたちに贈るため、10冊の日本の絵本にミャンマー語の翻訳シールを貼りました。このボランティアは(公社)シャンティ国際ボランティア会が主催、賛同した東都生協が絵本と翻訳シールのセットを負担し、組合員がシール貼りなどの作業をするというものです。委員の皆さんは、夏休みの宿題としても参加者を募集。ミャンマーの国や言葉に興味を持ったお子さん、ボランティアの意義について話すお母さん、帰りは図書館でアジアの子どもたちについて調べようという親子…宿題として取り組むことで、このボランティアの意義を深く理解することができたようです。親子で楽しく体験しながら理解する、有意義な時間になりました。



収穫体験、生産者との交流を楽しみました

7月29日、府中北ブロック委員会は、れんこんの産地・新ひたち野農協を訪問。小雨の降る中、れんこんの収穫体験を行いました。深い泥の畑に入るには勇気がいりますが、親も一緒なので子どもたちも思い切って体験できました。収穫後、今が盛り期の蓮の花を摘んで、小雨を蓮の葉でしのぎました。昼食には産地の方が調理した天ぷらやサラダ、漬物などが出され、おいしさに参加者の顔もほころびます。霞ヶ浦に面し、土壌も水も豊かな土地。れんこんも豊富な井戸水で洗い流してきれいにしてから、組合員の食卓に届けています。ずっと水を使う洗浄作業などのお話も聞き、産地のご苦労を実感しました。親子で楽しく参加できる企画でしたが、初めは緊張していた子どもたちが、収穫体験と生産者との交流を通じて、生き生きと動き始めたのが、印象深い産地交流訪問となりました。



「農家のプチブランチ」(クッキング交流) 北海道フェア

第2地域委員会は7月25日、農家のプチブランチ・クッキング交流会を品川区「きゅりあん」にて開催。北海道の生産者がお勧めメニューを紹介しながら組合員と交流。楽しいひとときを過ごしました。

(何じさん)農産センター提案の「カラピーマン寿司」は、肉厚なカラピーマン(赤、黄、オレンジ)の輪切りを焼いてすし飯を詰め、その上にレタスとお肉をのせる華やかで見栄えのする一品でした。JAつばつからは牛乳生産者の奥さま二人が代表で参加し、有機JAS認証を日本で初めて取得した「明治オーガニック牛乳」を届けてくれました。交流タイムには、牧場の一日、家畜の牛の話、有機で育てる牧草の話など盛りだくさん。参加者の多くが初めて試飲した牛乳は、とても高評価でした。この他、津別産の小麦は「東都サラの白神ソフトフランス」や「東都サラのまるパン」(サラ秋田白神)に、大豆は「まめたま」と



産地自慢のメニュー



数々のこだわりを聞きました

うふ(須黒食品)の加工品原材料として利用されているという紹介もありました。「北のトマト」のJA新おたるクリーンアグリ仁木からは「トマトは生でそのまま食べるのが一番だが、仁木町内では市販の中濃ソースをたっぷりかけて食べることも多い」というお話も…。富良野・小笠原農園は、餃子の皮を使用したミニトマトのピザ風プレートやミニトマトのベーコン巻を紹介。料理は協力して短時間で仕上がり、「トマトが甘い」の声や「産地の方と直接話をして親しみが湧いた。応援したい」などの感想が飛び交いました。遠方にお住まいで普段直接お話しする機会のない生産者の皆さんと、たっぷりとお話の時間を取ることができたひと時となりました。

楽しく学べる、こども実験教室



第6地域委員会は7月26日、太陽油脂株から講師を招き、小学校低学年向けの「夏休み!子ども実験教室 親子で石けんをつくってみよう」を開催しました。まずはせっけんの誕生の話から。メソポタミア文明の頃、羊を焼いていたときに、滴り落ちる脂とまきの灰が混じり合ってきたのがせっけんの由来

だそうです。実験は講師と子どもたちが一緒に行い、汚れを落とす仕組みや合成洗剤との違い、そして、海まで流れるとカルシウムと一緒にカルシウムせっけんになることを学びました。このカルシウム石けんは魚の餌になるそうです。子どもたちは夏休み自由研究のために真剣にメモを取り、積極的に実験に参加して



ました。最後にせっけん素地にハーブオイルとはちみつを混ぜてこね、型に入れて、世界で1つのせっけんを完成させました。



A~Eの順に並べてできる言葉は。

ヒント：東京でもまだできる!?

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

タテのカギ

- ① ○○○の客はよく柿喰う客だ
- ④ 物のある場所。居所。「宝物の○○○」
- ⑥ 課せられた仕事。課題。
コンピューター処理作業の最小単位
- ⑦ 計画などを実際に行うこと。学習会を○○○する
- ⑨ 物質は全て、固体、液体、○○○の三つに分けられる

ヨコのカギ

- ① 絶滅の危機にひんしている。学名ニッポニアニッポン
- ② 入江や湾に富む福井県の若狭湾など。○○○○○海岸
- ③ 液体などから不純物を取り除くこと。雨水を○○して使う
- ⑤ 地表の、水に覆われていない部分
- ⑥ 十二支の一つで、通常5番目に数えられる
- ⑦ 慈しみ、哀れむこと。情け
- ⑧ 「起立、○○、着席～」最近、言わないとか

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
- シチューにはどんな具を入れますか? 翌日のアレンジレシピはありますか?
- 「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。



9月号の答えは、「アカトンボ」だよ!
締め切りは10月25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:「クリスマス・おせち料理」などの事前予約注文のカタログはいくら配付されますか?
A: 10月16日(月)〜10月20日(金)にお渡しする11月1回商品案内「さんぽんすき」と一緒に配付する予定です。この事前予約注文をされるご早期割引価格(通常価格より5%以上お得な価格)にて購入できます。



Q:「冬のギフトのカタログ」はいくら配付されますか?
A: 昨年、冬のギフトを利用された組合員には、10月9日(月)〜10月13日(金)にお渡しする10月4回商品案内「さんぽんすき」と一緒に配付する予定(冬のギフトカタログと専用注文書を配付予定)です。別途「冬のギフトカタログ」をご希望の方は注文書の特別企画注文欄「[068535]」を記入ください。

Q:年末年始の供給スケジュールはいくら分かりますか?
A: 12月4日(月)〜12月8日(金)にお渡しする12月3回商品案内「さんぽんすき」の裏面に、年末年始スケジュールを掲載予定です。12月には商品案内をお届けする際に、各組合員に年末年始スケジュールの案内を配付する予定です。



Q:「ノンオイル青じそとすり玉ねぎのドレッシング」はたまにしか企画されませんが、お気に入りの商品なので、回数を増やしてほしいです。
A: このたびはご不便をおかけし、申し訳ありません。ご要望の「ノンオイル青じそとすり玉ねぎのドレッシング」は、ほぼ4〜6週間隔でご案内してまいります。商品案内「さんぽんすき」の産直野菜、調味料・食用油コーナーまたは「みみより情報(別チラシ)」にて掲載予定です(次回は10月4回で企画予定)。企画の際はご検討ください。今後とも皆さんの声にお応えできるよう努めてまいります。



Q: 毎週登録の「まいとど信州あずみのノンホモびん牛乳」と「産直平飼いたまご」を頼んでいます。牛乳と卵が同じ袋で届きます。卵が破損してしまう可能性があります。改善できますか?
A: 東都生協は、商品の流通温度帯に対応した仕分けシステムを運用しています。そのため、現行の仕組みでは「同一の温度帯に属する商品」を対象として区分しているため、どうしても瓶牛乳と卵は同じ袋にセットされます。また、卵を含め、包材破損の起こりやすい商品だけを選別・区分してセットすることは、箱数の増加やコスト面を考えると、現状では困難です。
現在、全ての商品1100品について、セットする袋(箱)内にその商品が幾つ入るかという設定(容積率)を行い、班・個人宅配注文された全体の冷蔵商品をバランス良く、最適な組み合わせになるように「重くて丈夫な商品」から「軽くて壊れやすい商品」という順番に袋(箱)入れ作業を行っています。ただし、袋に入れる商品点数が少ない場合には、申し訳ありませんが重たい牛乳がセットされることもあります。今回のご意見を真摯に受け止め、①卵を別箱にセットする ②卵の周りに緩衝材を巻く ③卵パックの強度を高める ④ノンホモびん牛乳に緩衝材を巻くなど、今後の検討課題として取り組んでいきます。どうかご理解ください。



こだわりの食べ方

すいかのおすすめの食べ方はありますか?

- 40年前に通っていた料理教室で、すいかのゼリーを習いました。とてもおいしかったです。
杉並区 柳内佳久子
- 球形にくり抜き、フルーツポンチを中に入れたらおいしかった!
多摩市 佐藤英子
- すいかの皮の白い部分をぬか床に入れて食べるのが大好きですが、昨今は品種改良で露地物以外は皮の部分が薄い物ばかりで残念です。栄養価は赤い実の部分よりも2倍あると聞きましたが…。
北区 赤池キシエ
- 実はすいかは苦手ですが、皮のお漬物は好きです。
多摩市 齋藤佳美
- 小玉すいかは冷蔵庫にぴったり収納できるから便利。でも大玉は子ども時代の思い出があるから好き。
世田谷区 加藤伸子



- 毎日の食生活が大事と、最近特に感じます。
足立区 江幡弘道
- 「MOGMOG」の中身はとても濃いです。毎回楽しく学んでいます。
町田市 匿名希望
- 食品も雑貨も東都生協で購入。スーパーで買い物するのが苦手なのと、東都生協の活動を信じているからです。配達の方と一言交わすのも楽しいです。
足立区 中谷令子
- 昔、母がすいかを丸ごと買って来て、冷蔵庫に入らないので、洗濯機に水をためて冷やしていました。夏の思い出…。
世田谷区 福田いずみ
- 食品も雑貨も東都生協で購入。スーパーで買い物するのが苦手なのと、東都生協の活動を信じているからです。配達の方と一言交わすのも楽しいです。
足立区 中谷令子
- 一昨年に亡くなった父は、黄色い実の小玉すいかを作る名人でした!
中野区 清時加代子
- 「食の未来づくり宣言」 東都生協の野菜を積極的に利用。安全第一はもちろんですが、味もこだわってほしいです。日本の作物を大切にしたいと思います。
稲城市 山中皓子
- 「食の未来づくり宣言」 肉、魚、野菜など、多少価格は高いですが、東都生協で国産品を購入しています。
小金井市 星野浩實





7月のわたしたち		
2017年7月20現在 ※[]内は前年比		
組合員数	238,640人	[101.8%]
加入	6,714人	[99.5%]
脱退	4,297人	[101.5%]
総事業高	10,720,657千円	[99.5%]
共同購入事業	10,261,870千円	
弁当配食事業	80,255千円	
生活文化事業	112,723千円	
生活支援事業	19,341千円	
その他事業	246,468千円	
出資金	6,699,348千円	[99.9%]
一人あたりの出資金	28,073円	[97.1%]

今後の理事会日程(予定)

10月19日(木)・11月22日(水)

- 〔2017年度第3回定例理事会〕2017年7月20日開催
- 〔審議事項〕
- 2017年度第43回通常総代会のまとめ確認の件(その2)
- 2017年度第43回通常総代会のまとめ確認の件(その1)
- 2017年度総定数確認の件
- 〔報告事項〕
- 組合員活動委員会報告
- 東都ナショナル取り扱いに関する追加報告の件
- 第3次中期計画(2017年度アクションプラン)おおよび重点課題と推進体制案(報告)の件
- 〔2017年度第3回定例理事会〕2017年7月20日開催
- 〔審議事項〕
- 2017年度第43回通常総代会のまとめ確認の件(その2)
- 2017年度第43回通常総代会のまとめ確認の件(その1)
- 2017年度総定数確認の件
- 〔報告事項〕
- 組合員活動委員会報告
- 商品活動関連報告
- 2017年度理事会設置委員会委員おおよび関係団体等への派遣委員確認の件(その2)



第7地域「パッチワーク三本杉」

自分だけの好きな時間で物づくり

1998年に、当時流行していたパッチワークと膝掛けのモチーフ作りをプロック活動で始めたのがきっかけでスタートし、19年経った今も続いています。現在は8人のメンバーが思い思いの作品作りをしています。

活動場所は武蔵野市民会館の一室を借り、月曜日の午後、月2回のペースで活動しています。各自が好きな布を使って、作りたい物を決め、色合わせや作り方を先生に教わりながら作っています。今までに作った作品は、干支の置き物、季節のタペストリー、バッグ、ベスト、その他小物類、その他で作ってみたい物なんでも！各々のペースで作っていいので何カ月もかかることもよくあります。10年以上も前に作った図案を変化させて作ったりもしています。また、パッチワークと並行して東友会(東京都原爆被害者団体協議会)への膝掛け作りも行っています。

ただ、毛糸の価格が上昇し思うように作れなくなってきたのが悩みの種でもあります。最近、黒っぽい布や糸が見えにくくなってきたわね(笑)という会話も飛びかっていますが、好きな時に自分だけの時間に生活の中心をつくって毎日を楽しんでいきます。興味のある方はぜひ見学にいらしてください。

【トータル】は組合員の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。お問い合せは組織推進部まで。

紹介します！ 私たちのサークル

「トータル」「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。

編集後記

特集をまとめるにあたり、子どもの貧困は社会的に大変急務な課題であると再認識しました。これがきっかけとなり、一人一人の小さな思いや行動が大きな力になって必要とする方へ届き、どんな人にも笑顔とゆとりが平等に訪れるといいなと感じています。スピーディな行動が取れるように、できることから始めたいと思います。

しかし、何を始めるにも進めるにも、体が大事。自身の体調が良くないとパフォーマンスダウン...そこで、いつでも元気に活動するために(余分なお肉も取れるかなと思いはせつつ)、体幹を鍛えることを目標にし、続けます！なぜか、自転車は「アシスト付自転車には負けないぞ！」と変なこだわりを持っています(笑)。

そして体づくりは、まず食べることから。愛着のある産地のおいしい生産物をたくさん食べて力を蓄え、豊かな生活を送りましょう！『MOGMOG』も「食」「くらし」「社会問題」など、いろいろな情報を収集し、お知らせできるよう努力していきます。

(E.S)

2017年6月 東都生協NO₂測定濃度分布図

2017年6月1日～6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良いか?」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、生協の他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。

2017年6月の測定結果

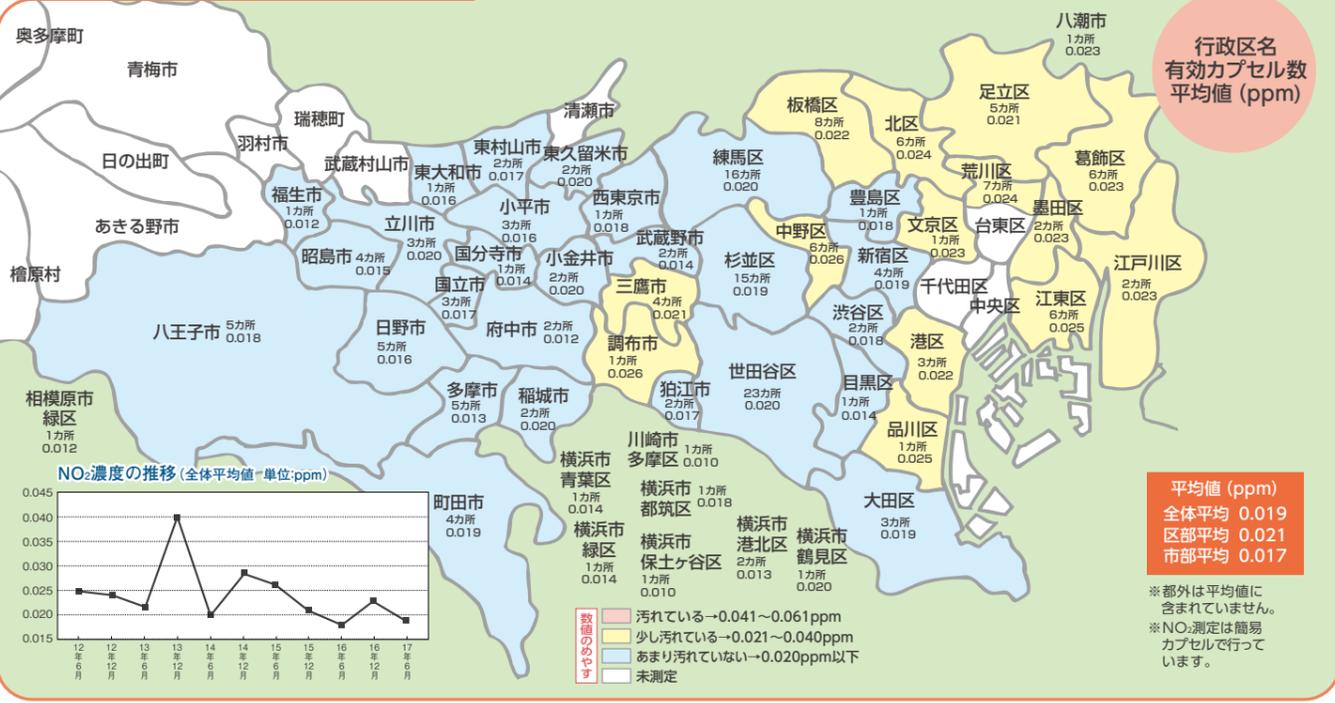
今回測定したNO₂(二酸化窒素)の平均濃度は0.019ppm(区部:0.021ppm・市部:0.017ppm)でした。この平均濃度は、昨年(2016年6月2日～3日)に比べ0.001ppm高い結果になります。都内の主な大気汚染常設監視測定局が測定したNO₂平均濃度は、道路沿いが0.015ppm、住宅地は0.008ppmでした。

一斉測定日:	当日の天気:	測定規模
2017年6月1日(木)	1日目(晴)、2日目(晴)	・参加人数:219人
午後6時～	風速:	・カプセルの配布数:245個
6月2日(金)午後6時	1日目(平均風速4m/S)	・カプセルの返却数:222個(回収率:90.6%)
※前後2時間を有効	2日目(平均風速6m/S)	・有効測定数:183個(有効回収率:74.7%)

※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。



食の安全お役立ち情報

おしえて！新谷さん

ハサップ HACCP:「危害分析・重要管理点方式」の食品衛生管理システム



HACCPとは？

ハム、ソーセージ、牛乳などにあるこのマーク、見たことがある方も多いと思います。食品の安全確保には、細菌や寄生虫などの「生物学的危害要因」、農薬や重金属などの「化学的有害要因」、ガラス片や金属片異物などの「物理学的有害要因」を取り除く必要があります。HACCPとは、これらを取り除く工程を継続的に監視・記録する管理の方法のことです。

具体的には、その食品に特有な危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis)し、その結果に基づき製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得られるかという重要管理点(Critical Control Point)を定め、これを継続的に監視することで製品の安全を確保する衛生管理手法です。

国内では現在、HACCPではなく「総合衛生管理製造過程」という名称で食品衛生法による認証が行われています。対象食品群は、乳、乳製品、清涼飲料水、食肉製品、魚肉練り製品および容器包装詰加圧加熱殺菌食品(レトルト食品)。その他の食品群に対しては、業界団体によるHACCP認証や都道府県によるHACCP認証が一部の食品事業者(商品)に対して行われています。

HACCPの国際的な現状と国内の今後の方向性

HACCPは、国際連合食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)が設立した政府間組織である国際食品規格(コーデックス)委員会から発表され、国際的に認められた食品衛生管理システムです。現在、欧米企業では「HACCP未実施の所から商品は購入しない」というのが常識です。義務化が進む国では、輸出はHACCP承認施設で作られた食品のみといったケースもあります。

実際に、欧州連合(EU)では規模や業種に関係なく、一次生産者を除く全ての食品事業者に対して、また、アメリカやカナダでは水産食品や食肉など一部の食品でHACCPを義務付けています。東

南アジア諸国などでも導入国が増えています。日本では、厚生労働省が2014年5月12日に「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」(通称、ガイドライン)を改正し、HACCPの義務化方針を地方自治体などに通達。また同省は、2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向けて日本の食品の安全確保のため、2018年に食品衛生法および関連法を改正し、HACCPを全食品事業者に義務付けるスケジュール案を公表しています。中小事業者には基準の一部を簡略化することを認めるとしています。

家庭で行うHACCP(～食中毒を防ぐために～)

HACCPの考え方は、家庭でも実践できる衛生管理システムです。次の4つのポイントに留意しましょう。

- ①食品の購入と家庭での保存**
 - 生鮮食品は新鮮なものを、加工食品は消費期限・賞味期限を確認してから購入。
 - 買い物の際、冷蔵・冷凍食品は最後に購入。買い物後は寄り道せずに帰宅し、すぐに冷蔵庫・冷凍庫に保管(詰めすぎに注意)。
- ②準備と調理**
 - 調理前は必ず手洗い。生肉、魚を調理後は再度手洗い(手洗いの仕上げにアルコールによる手指殺菌も効果的)。
 - 鮮魚や野菜は水道水でよく洗う(特に、海産魚介類の腸炎ピブリオ食中毒予防対策として、水道水での十分な洗浄は効果的)。
 - 冷蔵品の常温放置、冷凍品の常温放置による解凍は厳禁(電子レンジ解凍か冷蔵庫内での解凍が基本)。
- ③食事**
 - 食事前の十分な手洗い。
 - 調理済みの料理品は早めに食べ、長時間の室温放置はしない(2時間以内に食べるのが目安)。
- ④残った料理**
 - 残った料理は衛生的な容器に移し、冷蔵庫で保管(早く冷えるような浅い容器への小分けがおすすめ)。
 - 残った料理を温め直す際の加熱は十分に。味噌汁やスープでも、安全のため沸騰するまで加熱。
 - カレーやシチューなどは、「鍋のまま常温放置し、翌日加熱して食べる」のは、ウェルシュ菌などの食中毒の危険性がある。翌日食べる場合は、必ず冷凍保管し、食べる前に解凍して十分に加熱。

〈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!

<p>行動目標1</p> <p>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</p>	<p>行動目標2</p> <p>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</p>	<p>行動目標3</p> <p>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</p>
--	--	---



田んぼの生きもの調査報告 2017

1973年の設立当初から、「産地直結」掲げる東都生協。人と地球環境のため化学合成農薬や化学肥料に頼らない「土づくり」で栽培された安全・安心な作物を、産地から直接組合員にお届けしてきました。田んぼの生きもの調査では、組合員が産直米の産地を訪れ、化学合成農薬や化学肥料を削減した田んぼに生きものがたくさん生息していることを確認し、田んぼが豊かな自然を育むことを実感しています。

6/17~18 みんなでおよそ26種類の生きものを水路からすくい上げました!

JAグリーン近江 魚のゆりかご水田プロジェクト

(滋賀県東近江市栗見出在家町 琵琶湖東岸のほぼ中央部)



1970年前後、生産性の向上や農家の経営改善のため農地整備が進み、環境の変化から魚が田んぼに遡上しにくくなりました。

そこで、琵琶湖と田んぼをつなぐ水路を作り、魚を往来させ、繁殖・育成につなげる

※日本農業賞とは、日本各地の意欲的な農業経営や未来の豊かな生き方のヒントとなる食や農の活動を表彰するもの

「魚のゆりかご水田プロジェクト」を2006年から実施。今年の調査では、大きなフナから小さな稚魚、在来魚のニゴロフナまでおよそ26種の生きものを確認しました。

栗見出在家町の「魚のゆりかご水田活動」は、NHKと全国農業協同組合中央会が主催する第46回日本農業賞「食の架け橋の部」で、大賞を受賞。



6/23 貴重な生きものか多数見られました!

JAみどりの 田んぼの生きもの調査

(宮城県大崎市田尻町)



約20年前から始まったJAみどりの田んぼの生きもの調査は、管内の2カ所の田んぼと水田周辺で実施。

昨年はカブトエビが、今年はマルガタゲンゴロウ(西日本では絶滅危惧種、東日本で

も貴重)やアカネ属(赤とんぼ)の幼虫(=ヤゴ)、カマツカや在来種のタニシなどを多数確認。これは、化学合成農薬の削減、特にネオニコチネイド系の農薬不使用の効果を表している証拠です。

JAみどりのが位置する宮城県大崎市の巧みな水管理システム「大崎耕土」は3月14日、日本農業遺産※に認定されました。



※日本農業遺産とは、農林水産省が将来に受け継がれるべき伝統的な農林水産業システムを持つ地域を認定する制度

▲「カマツカ」

7/3 小学生の課外授業としても定着しています!

JA秋田おばこ南外 田んぼの生きもの調査

(秋田県大仙市)



東都生協の呼び掛けで開始された秋田県南外地域での生きもの調査は、地域の小学校の課外授業の一環として定着しています。

南外地域でこれまで確認された生きものは171種類。希少種は224点(秋田平均

は100種類~110種類)と、この数は県内だけでなく、全国でも突出しています。

今回の調査では、タニシ、ドジョウなど、通常発見できる生き物だけでなく、水のきれいな所にしか生息できない「トウホクサンショウウオ」を確認。また、オタマジャクシなどは一体一体が大きく、ホタルの餌になるカワナやオニヤンマの幼虫が多く見られた一方で、どこでも生息するアメリカザリガニは確認できませんでした。



私の宣言 命を育む、持続可能な農業を応援します!

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより
第416号 2017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 www.tohto-coop.or.jp

今月の表紙

秋も深まるこの季節にぴったりなクリームシチュー。たとえば、野菜が苦手なお子さんには、細かく刻んで食感の工夫を。野菜の栄養はシチューの中に溶け出しているの、シチューごと食べれば栄養満点です! おいしい上に、無駄なく栄養が取れる優等生料理ですね。

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