

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2018
No.418

CO-OP
東都生協だより

1



特集

次世代につなぐ産直

今月の
おすすめ

「ほうれん草(ちぢみ)」
寒さがくれる天然の甘み

産直



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

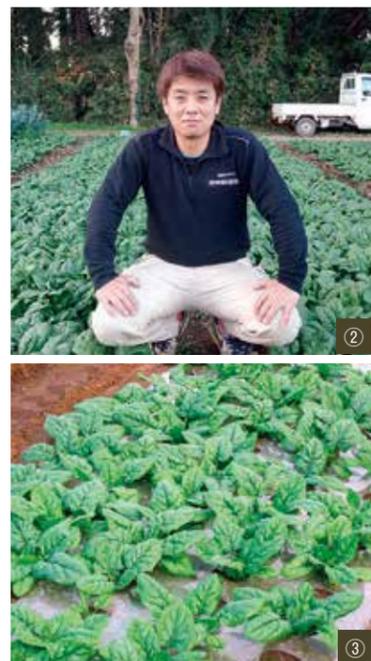
ほうれん草(ちぢみ)



甘みと栄養をしつかり蓄えた 旬の中の「旬」。

アクも少なく、食べ応え十分。

ぜひこの冬、味わってみてください。



①冬の太陽と寒気を浴び甘みを蓄えています(農)房総食料センター ②(農)船橋農産物供給センターの生産者櫻井修一さん ③寒さに耐えながら成長するほうれん草(ちぢみ)

旬の中の「旬」を味わって！
ほうれん草(ちぢみ)は千葉県(農)房総食料センターと(農)船橋農産物供給センターからお届けします。ほうれん草(ちぢみ)は葉に霜が付く寒さにも耐え、雪につぶされたり、風で倒れたりしないよう地面に広がって成長します。寒さを受けて葉が縮れているのが特徴です。寒気に当たると凍結を防ぐとしてでんぷんを糖に変え、糖度が高まります。ほうれん草は品種や肥料の与え方などで葉の色が変わりますが、色が薄いからといって甘みや栄養が少ないわけではありません。ほうれん草(ちぢみ)は濃い緑色。この時季ぜひ味わっていただきたいイチオシのほうれん草です。

露地栽培へのこだわりとご苦労
ほうれん草(ちぢみ)は、雨でも傷み気温の変化でも病気になるなど、安定して出荷するのがなかなか難しい野菜です。ハウス栽培もありますが、じっくり寒さに耐えたほうれん草こそがおいしいので、露地栽培を行っています。

昨年は発芽したばかりの時期に台風が2週連続、厳しい年になりました。海沿いの産地では塩害が発生し、ほうれん草も大きな被害を受けたのです。しかし、生産者は「植え直した種が流されても、落ち込んでいない暇があれば次の苗付けを」と前向きに、くじけずへこたれずに育てられたほうれん草です。



縮れて厚みのある葉が特徴です。

ほうれん草は「てんさい」の仲間

ほうれん草は、法連(ペルシア。現在のイランあたり)で生まれた作物。東洋種(あくが少なく甘みがあるのが特徴)と西洋種(暑い時期にも適し、収量性が高い)という2つの系統に分けられますが、現在はハイブリッド種(東洋種と西洋種の交配種)が盛んに栽培されるようになっています。ほうれん草はアカザ科の代表的な食用植物で、他には同じ仲間として「砂糖大根」とも呼ばれ、砂糖の原料にもなる「てんさい」があります。

根っこも食べよう。甘み・栄養が豊富

ほうれん草の旬は11月～2月。ほうれん草は、冬の厳しい寒さから身を守るために糖分を蓄え、冬霜が降りるころから甘みが増し、一段とおいしくなります。緑黄色野菜の代表格で、カロテン、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、葉酸、鉄分などの栄養素や食物繊維が含まれています。

ゆでるのがオススメ

電子レンジでの加熱では栄養素が残って時間も短縮できますが、たっぷりの湯でゆでると、えぐみの原因・シュウ酸が減ります。どちらが良いとは言いきれませんが、シュウ酸を多量に摂取し続けるとカルシウムの吸収を弱めたり、蓄積すると結石の一因になる?…とも。時間がある場合は下ゆでし、ざっと水にくぐらせるとアクもよく抜け、おいしく召し上がれます。届いたほうれん草の鮮度を保つには、ぬらした新聞紙に包み、ポリ袋に入れ、畑で育っていたように立てて冷蔵庫で保存するのがオススメです。

寒さがくれる
天然の甘み



ほうれん草(ちぢみ)

産地:(農)房総食料センター、(農)船橋農産物供給センター
200g
通常価格:258円(税込278円)
企画:3月3回まで 毎週企画(予定)

生産者の声

ほうれん草(ちぢみ)を作るようになって10年以上。当初は一般のほうれん草とは違う作り方なので生産が安定するまで試行錯誤でしたが、今は品質も安定しています。見た目はごつくても葉肉に厚みがあり、甘みがしつかりのっておいしく、食べ応えがあります。ぜひお召し上がりください。

産地おすすめの食べ方

お浸し、ナムル、炒め物、ごま和えにどうぞ。甘みを味わうにはお浸しが一番です。塩ひとつまみ入れたたっぷりのお湯で、短時間ゆでてください。アクが少ないのでスープや味噌汁に入れても美味!

希少な「日本ほうれん草」

東都生協は、設立40周年(2013年)の節目にほうれん草を供給している関東5産地*に呼び掛け、「一緒においしいほうれん草を作ろう」と動き始めました。それが、甘みもおいしさも格別の「日本ほうれん草」。種子にトゲがあつて機械まきができなため一粒ずつ手まきをしています。しかも発芽率が低く、栽培にも手間がかかるので、大量栽培には向きません。でも、効率だけでは語れない農産物の良さを伝えたいと、昨季は(農)茨城県西産直センター、(農)埼玉県産直グループからお届けしました。今季は想定外の天候不順のため、日本ほうれん草は残念ながら商品案内「さんぼんすき」で案内することになりました。が、まだまだが、また来季を楽しみにしてください。



切れ込みがある柔らかい葉、根元が赤いのが特徴

*関東5産地:(農)房総食料センター(千葉県)、(農)埼玉産直センター(埼玉県)、(農)埼玉西部産直グループ(JAやまもと)(茨城県)、(農)茨城県西産直センター



次世代につなぐ産直

商品のこだわり 実感・体感・再発見!

食の未来づくりフェスタ2017 開催報告

2017年10月14日、「食の未来づくりフェスタ」が五反田TOCビルで開催されました。

今年のテーマは「商品のこだわり 実感・体感・再発見!」

産地・メーカーなど132団体が出店し、約4,700人が来場しました。

「東都生協では新世代が活躍し、それを大勢の組合員が支える」

そんな希望と実現への強い思いを持つことができました。

今年のMOGMOGIは、「新世代」をキーワードにスタートします。



るんるん広場の「牛乳パックの小物入れ作り」「食べ物の匂を当てるビンゴゲーム」



千歳くん大好き



「自分たちが作ったお米が、東都生協さんに評価されると自信になります」と庄内農業高校(山形県)・佐竹先生

「この経験は、学校内ではできません。社会で通用する人間形成に役立つと思います」と大曲農業高校(秋田県)・高橋先生



「農業高校応援リレー米」応援金の贈呈式



おばこも、なまはげも一緒に「いただきます」をみんなで合唱



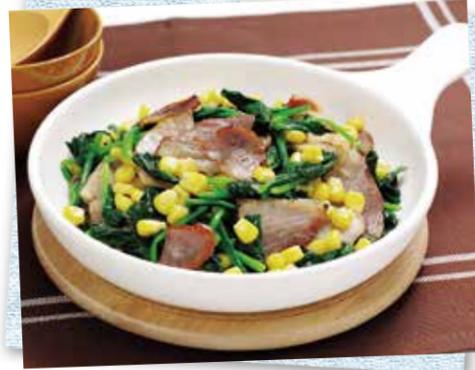
大好評の大抽選会は午前と午後で2回開催



新世代チャレンジプロジェクトのブースには新世代キャラクター「やったらう」登場



「米の精」基本協定締結を記念して東洋ライス株式会社代表取締役社長と庭野理事長が固く握手



風味も彩りも満点!

ほうれん草のソテー

材料(2~3人分)

- ほうれん草..... 1束
- ベーコンスライス..... 85g
- 東都スイートコーン(ホールカーネル)..... 1缶
- バター..... 20g
- 塩、こしょう少々

作り方

- ほうれん草はサッとゆで、水でさらして絞り、5cm幅に切る。
- ベーコンは1cm幅に切り、コーンは水を切っておく。
- フライパンにバターを熱し、ベーコン、コーン、ほうれん草を炒め、塩・こしょうで味を整える。

Attention, please!

[アテンション・プリーズ]

ほうれん草はお好きですか? 得意なお料理レシピはありますか?

新年クイズの答えに添えて送って下さいね。



もうひとつおすすめ

徳用ベーコンスライス(鎌倉ハムクラウン商会)

製造者: (株)鎌倉ハムクラウン商会
85g×2
価格: 578円(税込624円)
企画: 隔週



ベーコンのプチレシピ

★ミニトマトにベーコンをくるっと巻いて、小ぶりの耐熱容器に並べ、上から粉チーズをふってオーブントースターで軽く焦げ目がつくまで焼いて...オードブルに。

「無塩せき」へのこだわり

(株)鎌倉ハムクラウン商会が無塩せき商品の開発を始めたのは1971年。以来、「子どもたちにシンプルな配合で作られたベーコン・ハム・ソーセージを食べさせたい」という思いで試行錯誤を重ね、「無塩せき」の製品を作り続けてきました。「次世代を担う子どもたちのために、優しくおいしい製品を作り続ける」という姿勢、シンプルな配合が評価され、現在は全国の学校給食、生協(九州を除く)に商品を卸しています。

※発色剤を使わないものを「無塩せき」と呼びます。

(株)鎌倉ハムクラウン商会のベーコン作りのこだわり

豚のバラ肉を整形、塩漬、くん煙して作るベーコン。国産肉のうまみを最大限に生かすため、材料は国産豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料のみ。シンプルな材料にこだわり、うまみを逃がさないよう肉は冷凍せずに使用します。新鮮な原料肉は「つなぎ」の必要がなく、余計な物を一切使わず製造しているので、焼いた時に縮みが少ないのも特徴です。脂のうまみもぜひ味わってください。



①調味液をしみ込ませるインジェクション



②加熱前の原料肉



③加熱くん煙後の原料肉



④スライスされたベーコンを包装機械に

関連商品

東都九州産カットほうれん草

アイケイ食品(株)
通常価格: 237円(税込255円)
300g(冷凍)49kcal/100g チャック付
製造地: 鹿児島県
企画: 1月4回



生のほうれん草と変わらないおいしさ

一番おいしい時期のほうれん草を冷凍で一年中

九州産(主に宮崎県小林市周辺)の契約生産者が栽培したほうれん草を原料として、収穫(12月~1月)後シーズンパックしました。通常、加熱処理後に流水にさらすため、うまみと風味が多く流れて失われてしまいますが、「東都九州産カットほうれん草」は、うまみを逃がさないようスチーム加熱をしてから乾燥させるという「特殊製法」で加工しています。そのため、水っぽさが少なく、味と歯ごたえもしっかりしています。

さつとゆでてお浸しはもちろん、そのまま味噌汁やパスタの具としても使いやすい4cmにカット。バラ凍結なので必要なときに必要なだけ利用でき、チャック付き袋だから保存にも便利です。

ちなみに、製造工程中に発生した廃棄物などの一部は原料産地に戻し、堆肥などに再利用しています。

産地は、熊本県と鹿児島県との県境、霧島連峰の東側にあります。山に囲まれた地形のため昼夜間の気温差、夏と冬の寒暖差が大きく、温暖な宮崎県にありながら冬には降雪もみられるところです。



ほうれん草の主な産地 宮崎県小林市



パスタや味噌汁の具にいかがですか?



次世代につなぐ産直

—新しい世代が支える産直で、東都生協の未来へつなぐ!—

東都生協を支える産地・メーカーの団体が、産直協(東都生協産直生産者団体協議会)と共生会(東都生協共生会)です。食の未来づくりフェスタの大盛況も産地やメーカーの皆さんの多大なるお力添えがあったからこそです。

2018年の初頭、両会長に「次世代につなぐ産直」について語っていただきました。



東都生協共生会 会長〔(有)須黒豆腐 専務取締役〕
須黒 亮吉 氏

豆腐を作り、人を集め、 食べてもらい、輪を広げる

食の未来づくりフェスタでは、私も生産者の一人として組合員さんと交流できたのでとても楽しかったです。うちはありがたいことに東京にあるメーカーなので、日頃から組合員の皆さんにはよく訪問をしています。しっかりと交流はできていると思っています。私自身、豆腐は大好きだし、話し好きだし、料理も好きなので講習会もさせていたいただいて、本当に東都生協さんとは一蓮托生です(笑)。

私の祖父、利兵衛の頃は物のない時代だったし、ある意味普通の豆腐を作っていたと思うんです。当時は、今よりも材料なども自然のものが多かったとはいえ、それでも月並みな豆腐だったんじゃないかと、それを父である今の社長の強い思いで、国産の豆にがりを使って、昔ながらの製法

で手間暇かけて作った豆腐が30年前にできました。

そして、東都生協さんも安全・安心の食材、国産にこだわっていて、その思いが合致したわけですが、とはいえ須黒食品は東都生協さんとお付き合いが始まったことが間違いなく転機でした。おかげさまで今までおいしい豆腐を作り続けることができました。もちろんこれからも作ります。

豆腐は、「毎日食べる」ものですが、それでも店を続けるのは確かに難しい点はあると、実感しています。父をはじめ、朝早くから夜遅くまで働いている人たちを生まされた時から見ていましたので、私のキャリアは46年(笑)。実際に働き始めたのは22歳です。添加物を使わないから、いつも工場は泡だらけ。寝ないで豆腐を見ている。手

農業は失敗の連続、恐れずにやり続けると きっと後継者は育つ



東都生協産直生産者団体協議会 会長〔JAやさと 野菜果物産直協議会会長〕
広沢 和善 氏

食の未来づくりフェスタは、大勢の生産者と来場者の人たちが交流して、本当に大盛況でした。日頃から、東都生協の組合員さんには買ってもらっていただき、貢献いただいています。本場にこれが私たち生産者の力強い支えになっているんです。とはいえ、後継者問題に目を向けると、決して明るい将来とは言えません。

実は、私の家は明治時代から続く農家です。昔は葉たばこを生産していましたが、時代とともに野菜へと転換しました。うちは後継者がいて、幸い今は息子の代になりましたが、それでも順調だったわけではないです。息子は、一度は工業大学への進学を希望しました。その昔、息子が小学校の時、自由研究で友達とどうもろこしをEMポカシ

と化学肥料とで比較栽培をして、入賞しました。それで私も跡継ぎができたと思っていたので、正直驚きました。何度も話し合い、結局、大学は農業を専攻して卒業と同時に嫁を連れて帰ってきてくれました。結果的にうちは、なんとか後継者ができましたが、諦めないことが大事だと痛感しています。なぜなら今、農業を希望する人が少しずつ増えているからです。実家が農業でなくても、やりたいと言ってくる人がいます。

そこでJAやさとでは、1999年から「ゆめファームやさと」という研修制度を始め、毎年、有機農業での独立を目指す新規就農者を原則夫婦で2組、受け入れています。助成金制度もあり、家や土地の情報も提供します。



広沢さんの息子さん・広沢剛さんに聞く
組合員の皆さまいつもご利用ありがとうございます。親父より引き継いだレタス栽培、企画に合わせてお届けすることがこんな大変な難しいことだと思っていませんでした。親父の背中では大きかったのですが、超えられるように日々勉強し頑張っています。

もちろん、丁寧に面接をして農業に対する価値観を見極めます。農業は大変な仕事ですから、つらい時に乗り越えられるかどうか、ここが大事な点です。だからご夫婦なんです。行き詰まった時に助け合えますからね。お子さんがいると辛抱する力が一層強くなるので、なおい。

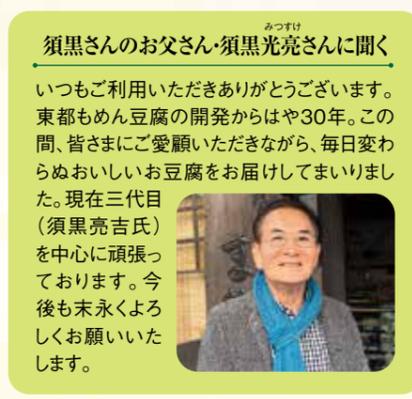
でも、甘くはありません。農業は失敗の連続です。なんとか様になるまで最低5年、安定するまでに7〜8年のはかります。ですが一人前になれるように、先に就農していろいろな苦労を経験した先輩たちが、コツコツと実例を見せて指導をしてくれます。これが最高の指導です。

そして、作物ができた時の喜びは何とも言えません。野菜を買い支えてくれる組合員さんの存在も力になります。息子夫婦も組合員さんからのメッセージを読んで、元気がなったり、参考にしたりしているようです。もちろん、息子たちもたくさん失敗しています。でも失敗することが一番いい経験になります。農業ってそういうものなんです。

だから失敗を恐れない元気のある世代に、日本の農業を背負ってほしいですね。間暇をかけているから、うちの豆腐はおいしいんだと子どもの頃から分かっています。いつかこういう豆腐を作りたいと思っていたので、跡を継ぐのは自然の流れでした。

今、心の底から豆腐を食べてほしいと思っています。そしてこれからはずっと食べ続けてほしい。つまり、豆腐を作り、大豆の知識やレシピを紹介して食べてもらう、というサイクルを確立していきたいんです。食卓の一品だけでなく、お弁当のおかずやデザートにも豆腐を利用してもらいような情報をスピーディに提供するためには、今の時代、SNSの利用も不可欠です。東都生協さんのお手伝いをして組合員の方ももちろん、組合員以外の方にも情報発信をし、仲間づくりをしていきたい。

一方でキャリアのない中、共生会の会長をお引き受けした以上、勉強をして皆さんに助けていただきながら、私らしく笑顔と勢い、現場感覚、庶民感覚で務めたいと思っています。的確で楽しい情報提供と、本物にこだわった姿勢を発信して共感を広げればきっと次世代につながる、と信じています。



須黒さんのお父さん・須黒光亮さんに聞く
いつもご利用いただきありがとうございます。東都もめん豆腐の開発からはや30年。この間、皆さまにご愛顧いただきながら、毎日変わらぬおいしいお豆腐をお届けしてまいりました。現在三代目(須黒亮吉氏)を中心に頑張っております。今後も末永くよろしくお願いたします。

食の未来づくりフェスタ、来場者インタビュー

出店メーカーに同級生が!
坂部美里さんファミリー
出店しているメーカーに偶然にも同級生がいて、今日家族で会いにきました。フェスタはたくさんの商品、試食があり楽しいです。組合員歴はまだ浅いですが、これからも安全・安心なものを、パリエーションに富んだものを食べやすいように工夫していただけるよう期待しています。



たくさんの商品を直に試食!
森香織さん親子
フェスタはいろいろな商品が一度に見られ、またどんな商品なのか味見ができるので来てみました。先日、JAやさとに行き若い生産者の熱い思いを聞き、若い人たちに応援する制度があることを知って、今日もこれからの日本を担って行く人たちに声援を送りたいとあらためて思いました。



試食と会話! 組合員歴20年以上の
行田智子さん
いつも注文する商品の生産者さんと直接お話しして試食もでき、お買い得商品が多いのでとても楽しかったです。次回はクーラーボックスを持参して冷蔵・冷凍品も! 今回のオススメは「新世代! 若手生産者の青果セット」。それと、会場までいとどちゃんの登録をしました。若い生産者には頑張ってほしいです。



守口幸恵さん母娘& 8カ月のお子さんの3人で来場!
東都生協の野菜がおいしく安全なので加入しました。今日のフェスタは楽しみにしていて、母を誘って一緒に来ました。昨年、南山梨フルーツラインへの産地交流訪問で試食したぶどうは、8カ月の子どもがとても気に入ってパクパク食べたんです。その後から離乳食がグングン進み助かりました。





次世代につなぐ産直

知ってた？

「新世代チャレンジプロジェクト」豆知識

新世代チャレンジプロジェクトって何？

東都生協の産直を支える若手生産者のアイデアを積極的に取り入れて、若手生産者を応援し、組合員、職員との絆を深めることを目的とした取り組みです。取り組みの一例として、「登録百年トマト」「じゃがいも産地リレー」「アースデイ参加」「キックオフ会議」「食の未来づくりフェスタへの参加」「若手生産者の青果セット」などがあります。

若手生産者のチャレンジと職員の頑張り、そして商品を利用する組合員の応援がなければ、きっと東都生協の、さらには日本の子どもたちの食の未来を築いていくはずでした！

やっтарろうマークって何？



新世代チャレンジプロジェクトのキャラクター。名前は「やっтарろう(野っ太郎)」。名前の由来は「次世代に向けてやってやるー!」とやる気満々の意です。

杉並センター



センター長 加藤 健

昨年秋、当センターでは杉並センターまつりを開催しました(第5地域委員会)

主催)。特に、恒例の新世代チャレンジプロジェクトのブースには本当にたくさんの方々が参加し、多くの来場者もまず「ここ」を訪れる盛況ぶりでした。中でも、各産地の紹介と産直商品のプレゼンテーションをかけたジャンケン大会はとて盛況上りしました。センターまつりの最大の魅力は、産地、メーカー、組合員、ゲスト、職員が一同に会し交流できる点です。日頃なかなかできないことを実現することが、まさに杉並センターまつりの強みであり、参加者全員の願いを叶えることにつながります。今回は雨にもかかわらず大勢の来場者があり、あらためて産地、メーカー、組合員に支えられながら東都生協の存在意義を実感できるこの祭りを開催し続けようと思えました。また、新世代ブースも趣向を凝らしながら歴史を積み重ねていければと思います。



世田谷センター



センター長 小島 健介

世田谷センターは、昨年に引き続き、「奈良五條産直組合」と「京都産直センター」の窓口として、独自商品の供給に至るまでの企画・立案、計画、交流など、密に連絡を取り実施しています。榎本創職員・木村涼子チーム長が新世代チャレンジプロジェクトを牽引し、亀山武博副センター長は組合員活動との連携を推し進めています。



「奈良五條産直組合」益田さん、組合員と交流



副センター長 亀山 武博

職員との産地研修、若手生産者のトラック同乗体験、食の未来づくりフェスタやセンターまつり、新世代チャレンジプロジェクトなどで、職員・組合員・産地の若手生産者と交流の場を作っています。若手の生産者の方に「組合員さんとの交流の場はありがたい」とよく言われますが、

しかし、当日は台風21号の直撃で中止。残念でしたが、元気になった産地の訪問実現を目指し、産地からの「受け入れOK」を待っています！新世代の取り組みに限らず、東都生協には生産者の方々の声や熱意を感じられる「試食学習会」や「産地交流訪問」の企画がたくさんあります。多くの組合員、特に新しく入られた人や今まで企画に参加したことのない人でも楽しめるような工夫を凝らした企画ばかりです。ぜひ一度、組合員活動の企画に参加してみてください！



いつもありがとう

祝 サポート企画 誕生20周年!

～「グリーン・サポート」「フルーツ・サポート」「東都みのりサポート」支援はつづく～よ、い～つまでも～♪～



「大切に育てた青果物を余すことなく届けたい!」という生産者の願いと、「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から、1998年1月に誕生したのが「グリーン・サポート」です。同年9月には「フルーツ・サポート」も加わり、以来20年! 今では「東都みのりサポート」も加わり、サポート商品は3つになりました。

●もったいないの声

東都生協の提携産地では計画栽培を行っていますが、青果物は天候によって左右されやすいため、収穫適期(品質やおいしく食べられる期間)が予定よりずれたり、収穫量が注水量を大きく上回る場合があります。産地では余った時だけ市場に出荷することもできません。畑に残したまま、あるいは収穫後に畑に戻して土に埋めてしまうこともありました。

交流訪問で産地を訪ねた組合員が、畑に捨てられた野菜を見て、残念に思った方がたくさんいて、「どうにかならないの?」という声が多く寄せられました。そして、この声をサポートのスタートになったのです。

●みかんでスタート

当時のみかん相場は低迷しており、いろいろな生協がみかん産地をさまざまな形で支援していました。そこで東都生協ではみかんで「グリーン・サポート」として供給し、みかん農家の苦しみを知っていた組合員も喜びました。

「グリーン・サポート」は「何が届くかわからない」ことが「楽しみ」という声が多いのですが、当初は野菜も果物も対象で、せめていずれかを事前に知りたいという声があったことから、「フルーツ・サポート」が始まりました。

その後、化学合成農薬・化学肥料を使用しない「東都みのりサポート」も登場しました。



1998年2月発行東都生協だより「グリーンサポート」がスタートした記事

1997年12月29日発行日本農業新聞「余りものも引き取ります」

●サポート商品の今

現在、「グリーン・サポート」は週に6,000点ほどの利用があり、需給調整に役立っています。生産者からは「計画的に作付けを行っても、どうしても収穫量は天候に左右されます。なので、この制度は産地としては非常にありがたい。組合員の皆さんにとって何が届くかわからない中での注文で大変かと思えます。でも、一生懸命、丹精込めて作った野菜が皆さんに無駄なく利用していただけるのはとてもうれしい」といった声が届いています。

組合員からは「同じ商品が続いて困った」との声が届くこともありますが、ぜひ「低価格供給の余剰青果物の支援企画」という企画趣旨を理解いただき、ご利用ください。皆さんの利用は、生産者の安心して作り続けられる環境づくりにつながります。



何が届くか楽しみ!



新年あいさつ 新世代と共に、新しい産直を創る



理事長 庭野 吉也

東都生協は設立以来、変わることなく産直を事業と活動の基軸に据えて歩んできました。

40年を超える歳月が経過し、生協組合員も職員も、そして第一線で活躍されている生産者の方々も年々新しい世代へと変わっていきます。だからこそ、産直を始めた当時の思いと情熱を決して忘れることなく、しっかりと引き継ぎ、その上に立って新世代こそがこれからの新しい生協産直を創っていくことが求められています。

東都生協が食の未来づくり運動を提唱してからちょうど10年が経過しました。国内農業を維持発展させることによって、はじめて将来の食料調達に安定基盤を構築することになるという考え方が基本です。組合員は若い生産者が確信を持って農業に取り組み、その生産物を購入することができる、そして豊かな食を手に入れることができる、そしてその生産者と生協組合員をつなぐのも生協の新世代の職員であるはずで、未来に向けて活力みなぎる産直を一緒に創り上げていきたいものです。

年頭にあたり、本号特集企画「次世代につながる産直」への思いを申し上げますとともに、組合員の皆さまにとりまして幸多い一年でありますよう祈念してあいさついたします。どうぞ本年もよろしくお願いたします。

MOGMOG ニュース

2018年 1月号

商品委員会主催の「アレルギー学習会」開催



資料を使って分かりやすい説明

10月5日、東都生協アレルギー相談室の武内澄子職員を講師に学習会を実施。食物アレルギーとは、通常は体を守る免疫が食べ物や「異物」と認識して過剰に反応し、体に有害な症状を起こすことをいいます。原因は食物に含まれるタンパク質で、症状は年齢とともに変化します。食物アレルギーの多くを占めるのは鶏卵と牛乳。これらを食べられないことによるタンパク質不足は、「肉・乳製品・魚介類・大豆」、カルシウム不足は「大豆・魚介類・海藻類・野菜類（アレルギーを起こさないアブラナ科の野菜、小松菜やチンゲン菜など）」の摂取で解消でき、花粉症から口内が痒くなる果物は、加熱すると症状が出ないなど具体的に分かりやすく説明。

その他、小麦由来成分を含む石けんの使用による小麦アレルギー発症、虫歯予防剤のリカルデント（CCP-AACP）を牛乳



由来と知らずに歯科医が使ったことによるアナフィラキシー発症、微量のアレルギー症状を起こす牛乳から作るカゼインNaは加工食品に多用され、微量でも発症するなど事例を紹介し、注意を喚起しました。

次に、アレルギーを考慮した商品「あわめん」を使った焼きそば、フレンチスライスの「ガトーショコラ」「国産さつまいもと栗のタルト」などの試食。「アレルギーの有無にかかわらずおいしい」「お米で作ったしかくいパン」は小袋分けしてあり外出時に便利」と好評で、「アレルギーを考慮した商品は化学調味料不使用で体に優しいものが多い。今後取り入れたい」という感想もありました。



実際に食べて味もチェック

東都生協は毎月1回「アレルギーを考慮した商品」を取り扱っていますが、一部の商品はインターネット注文ページ「産直の東都生協・COOP」に掲載している注文番号をOCR注文書に書くことで毎週注文も可能です。

真っ赤なトマトに会いに行きました!!



9月6日、第9地域委員会は久保産直会の高原露地トマトの里を訪問。生産者の大半は70〜80代と高齢ですが、最年少の伊藤さん（28歳）は、観光で訪れて久保産直会のトマトに出会い、そのおいしさに魅了されて2017年4月、就農者里親制度で仲間入りしたそうです。また、40代の終わりに脱サラして就農し7年目の高橋さんは、「これからは、若い人に農業に興味を持ってもらうことが大事。若者を支援する制度ももっと必要」と話されました。昼食交流会では、「久保産直会の高原露地トマト」を初めて味わった参加者もいて、「昔懐かしい味!」「もう他のトマトは食べられない」など感嘆の声が上がっていました。畑の見学から昼食交流まであっという間の短い滞在時間でしたが、まるで親戚の家に遊びに来たような心温まる雰囲気、楽しくも懐かしい交流訪問となりました。

家で和菓子を作らしよう



南中野ブロック委員会は10月13日、東都人材バンクの足立小百合さんを講師に迎え、お月見団子と栗入りようかんの作り方を教わりました。足立さんは商品案内「東都ナチュラル」のページにあった「有機つぶしあん」を見て、月見団子を作ることを思い立ったそう。作り方は、団子の粉に水を混ぜて手でこね、ゆでるだけ。参加者は仲秋の名月にお供えする団子を思い浮かべながら、上手に丸めていきました。出来上がった団子は、みたらしあん、きなこ、あん、3種類の味で堪能。「昔は上新粉を使ったが、今は水を加えるだけで作れる便利な粉がある」と感動する参加者も。栗入りようかんも金玉饅頭を重ねることで透明感が出てきれいな仕上がりになり、「お店で買うものとはかき思っていた、団子もようかんも家で作れるなんて!」という声も聞かれました。

※寒天を煮溶かし砂糖や水あめを加えて煮詰め、固めたもの。

冷凍食品の便利さとおいしさを実感



11月2日、鶴川ブロック委員会は全国農協食品㈱の田丸裕子さんを講師に招き、冷凍食品の学習交流会を開催。「わたしのこだわり」商品の「ビビンバピラフ」「ライスバーガー（国産牛ごぼろ）」の他、サラダや枝豆、マンガーなども試食しました。ご飯ものはフライパンや電子レンジで簡単に調理でき、参加者からは「冷凍のご飯は家庭ではできないおいしさで、子どものおやつにも良いと思った」など評判は上々。マイナス196度の液体窒素で急速冷凍した「東都十勝のえだまめ（塩味付）」も高評価で、「枝豆は水っぽくなく、柔らかくとてもおいしかった」という声も。主催者は「冷凍ご飯は、自分が病気のときなどに子どもが電子レンジで温めるだけで本格的な味を食べられ助かっている」と語り、国産にこだわった冷凍食品の便利さとおいしさを実感した時間となりました。

ひたち野穂の香卵 飼料用米 稲刈り体験&鶏舎見学・交流!

JA新ひたち野・(一社) 日本販売農業協同団体連合会 JA新ひたち野、小幡畜産㈱



稲刈り体験&鶏舎見学と学習交流会を10月7日、飼料用米の産地JA新ひたち野で開催しました。



雨上がりの田んぼで稲刈り体験

当日田んぼはかなりぬかるんでいましたが、JA新ひたち野の方から稲の刈り方の説明を受けていざスタート。2本の鎌を順番に使い、畔に近いところで記念写真を撮ったり、皆さん楽しみながら稲刈りを体験しました。

その後はJA新ひたち野本店で、飼料米と「ひたち野穂の香卵」についての学習会。お昼は「ひたち野穂の香卵」を使った茶碗蒸し、ゆで卵、レンコンを使ったコロケや地元豚肉のソテーなどをおいしくいただくながら交流しました。午後からは鶏舎の見学でした。白衣・マスク・靴カバーを装着し、鶏舎に徒歩で移動し、鶏舎では

知っておきたい! 用語解説

ひたち野 穂の香卵

JAひたち野では農家と養鶏家が協力し、休耕田で飼料用米を生産し、鶏糞を土作りに生かす循環型農業を推進しています。穂の香卵は、通常飼料の7割を占める輸入トウモロコシの代わりに、国産飼料用米を配合した餌で育てている鶏の卵。黄身は白に近い淡い黄色、さっぱりとした味わい、すっきりとした香りが特徴です。



いつも食べている「ひたち野 穂の香卵」。鶏たちに感謝

先ほど刈った稲を鶏にあげました。「ひたち野穂の香卵」の鶏はあまり食べてはくれないと心配でしたが、「産直たまご」の鶏はおいしそうに食べ、おとも子どももうれしそうでした。二黄卵や殻の薄い卵などの観察も行い、子どもたちは実際に割ってみる体験ができ、殻の割れる微妙な感触を実感しました。

参加者からは、「卵に触ったら温かかった。鶏舎の鶏に稲をあげたら、ばくばく食べた」という生産現場に初めて来たいつも卵を食べない息子が「ひたち野穂の香卵」のゆで卵は喜んで食べていたので今後利用したい」「稲刈りした稲を鶏にあげるなど、子どもたちが身を持って体験できて良かった」との感想がありました。

飼料用米ができるまでの一端を知るとともに、輸入飼料に頼らない、日本の風土に合った稲を鶏の餌として生かした養鶏について楽しく学び、「ひたち野穂の香卵」への理解を深める一日となりました。

Pick up!

2017年度総代の活動スタート!

総代の役割や任務を学習し交流することを目的に、9つの地域委員会は「総代オリエンテーション」を10~11月、各地で開催。第6地域は、総代が参加しやすいよう開催日・時間・地域を変えて3会場で実施しました。統一説明の後、新総代と継続総代に分かれて学習。継続総代には役職員が加わり、直接意見交換。新総代は「総代の手引き」で理解を深めました。学習後は地域ごとの試食交流。「東都生協商品のお気に入り」「一番良かった参加企画」を紹介し合い、会話も盛り上がりました。参加者からは「総代の手引き」をあらためて読み、勉強になった」「私たちの意見・考えが生かされる生協であることが分かります」といった感想が寄せられ、2017年度総代の活動がスタートしました。

新年クイズ応募用紙& MOGMOGアンケート

コピーやはがきでも大丈夫だよ



「新年クイズ(裏表紙)」の答えと「アンケート」をご記入の上(いずれかでも可)、切り取って供給担当者にお渡しいただくか、封書で下記までご郵送ください。

- ※供給時にご提出の際は、必ず注文書通い袋に入れてお出ください。
- ※切り取らずに応募したい方は応募用紙をコピーして記入しても可。
- ※必要事項を、はがきに書いて郵送しても可。

締切り 配送担当者提出: **1月26日(金)** / 郵送: **1月24日(水)** (消印有効)

あて先 〒156-0055 世田谷区船橋5-28-6 吉崎ビル4階「MOGMOG」係

フリガナ	●組合員コード
●氏名	
●年代 ()歳代	●ペンネームご希望の方
●住所	
新年クイズ (p16)の解答	<input type="text"/> 、 <input type="text"/> 、 <input type="text"/> 、 <input type="text"/> 、 <input type="text"/>
ほうれん草(p.4参照)は好きですか? おすすめレシピはありますか?	

MOGMOGアンケート

●今号、または今までの(約半年以内)『MOGMOG』記事への印象をお願いします。

Q1.楽しみにしている記事に○をつけてください(複数回答可)。
あまり読まない記事に×をしてください(複数回答可)。

表紙	今週のおすすめ(p.2~4)	特集(p.5~9)
MOGMOGニュース(p.10~11)	おしえてVOICE(p.12~13)	おたよりcafé(p.12~13)
クイズ(p.13) ※今号以外	紹介します! 私たちのとーと会(p.14)	教えて! 新谷さん(p.14)
インフォメーション(p.15)	裏表紙(食の未来づくりなど)	裏表紙(1月号の新年クイズ)

Q2. ページ数、誌面構成についてお尋ねします。(該当するものに○をつけてください)

ページ数 多い・ちょうどよい・少ない

誌面構成 見やすい・わりと見やすい・少し見づらい・見づらい

Q3. 今後、取り上げてほしい「テーマ」や「食材」があれば教えてください。

Q4. 『MOGMOG』へのご要望やご意見など、ご自由にお書きください。

※アンケート内容や個人情報は「MOGMOG」(インターネット含む)でご紹介する場合があります(匿名・ペンネーム希望の方はその旨をお書きください)。
※アンケートは、今後のMOGMOG誌面づくりの参考にさせていただきます。
※アンケートへの個別回答は行っていません。

Q: 商品を入れるポリ袋がとても弱くて、配達の方から手渡される時、底を持たないと破れてしまいます。以前はもう少し丈夫だったような気がします。

A: 商品をお届けしている袋は、冷蔵品・冷凍品および青果品を含め、ここ数年、仕様(厚さなど)の変更はしていません。ご指摘のような破れの発生は、製造工場において底の圧着部分が弱く破れやすいものが混入している可能性が考えられます。セットセンターでは、商品をセッティングする前に袋を手作業で広げ、商品セッティング後も作業員が大きい保冷箱に袋を持ち上げ移動させています。ここで不具合がない

Q: 商品を入れるポリ袋がとても弱くて、配達の方から手渡される時、底を持たないと破れてしまいます。以前はもう少し丈夫だったような気がします。

A: 商品をお届けしている袋は、冷蔵品・冷凍品および青果品を含め、ここ数年、仕様(厚さなど)の変更はしていません。ご指摘のような破れの発生は、製造工場において底の圧着部分が弱く破れやすいものが混入している可能性が考えられます。セットセンターでは、商品をセッティングする前に袋を手作業で広げ、商品セッティング後も作業員が大きい保冷箱に袋を持ち上げ移動させています。ここで不具合がない

Q: 「鶏ササミ肉」の筋なし商品が最近ありませんが、定期的に供給していただけないでしょうか。

A: 「南国元気鶏筋なしササミ」は、2017年2月3回から「南国元気鶏筋切りササミ」に商品名を変更しています。以前も商品には「筋を全体の3分の1程度取り除きました」と掲載していたため、商品名をより分かりやすく「筋切り」と変更しました。現在、本商品の企画サイクルはおおむね1回となっております。今以上の企画サイクル短縮については、組合員の皆さんの声や、同類商品との配置バランス、同類商品の利用動向を含めて総合的に検討します。



Q: インターネット注文で登録商品が通常商品かの違いが分かりにくい。①登録商品は「登録受付で毎週お届けします」のように分かりやすく表示し、②登録商品を確認しやすく、③登録商品の取り消しもしやすくする必要があります。

A: 登録商品の表示や確認や取り消しについては、同様の意見が多くの方から寄せられています。現在、分かりやすく簡単に登録商品の表示や変更・休止・取り消しができるように、システム変更に着手しています。しかし、大幅なシステム変更となるため時間がかかり、2018年の秋ごろを予定しています。今しばらくお待ちください。

Q: 「東都もーもー紙芯のないトイレトロール」は、一般的な紙芯を使用せず、トイレトロールペーパーだけで製造しています。芯部分はトイレトロールペーパーを何重も圧着させたもので、圧着部分の紙の長さは約1メートルあります。圧着部分の厚みがあるので、トイレトロールペーパーとしての利用はできませんが、トイレに流すことができます。このたびは商品の特性についてご案内が不十分だったことによるご意見と受け止め、今後改善できるようにメーカーと協議研究し、品質管理に努め、安心して利用いただけるよう努力します。



Q: 「東都もーもー紙芯のないトイレトロール」は、一般的な紙芯を使用せず、トイレトロールペーパーだけで製造しています。芯部分はトイレトロールペーパーを何重も圧着させたもので、圧着部分の紙の長さは約1メートルあります。圧着部分の厚みがあるので、トイレトロールペーパーとしての利用はできませんが、トイレに流すことができます。このたびは商品の特性についてご案内が不十分だったことによるご意見と受け止め、今後改善できるようにメーカーと協議研究し、品質管理に努め、安心して利用いただけるよう努力します。

Q: 「東都もーもー紙芯のないトイレトロール」は、一般的な紙芯を使用せず、トイレトロールペーパーだけで製造しています。芯部分はトイレトロールペーパーを何重も圧着させたもので、圧着部分の紙の長さは約1メートルあります。圧着部分の厚みがあるので、トイレトロールペーパーとしての利用はできませんが、トイレに流すことができます。このたびは商品の特性についてご案内が不十分だったことによるご意見と受け止め、今後改善できるようにメーカーと協議研究し、品質管理に努め、安心して利用いただけるよう努力します。

かテックをして出荷しています。この段階で大丈夫でも、それ以降の流通状態や作業上の扱いの中で、圧着された部分が弱いため破れやすく、商品の重みに耐えられない状態になってしまっていると推測されます。強度検査を実施した上で問題のない袋を納品するよう購入業者に申し入れを行い、良品の袋での供給を目指します。

おたよりCafé

クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

シチューのアレンジレ

味を調えるためにかぼちゃを入れる時があります。また、味を変えるのにケチャップを入れる時もあります。

世田谷区 堀部洋子

具はなんですか? シビはありますか?

今の時期は、鮭、かぼちゃ、しめじを入れて作ります。次日はドリアにします。子どもが朝食に食べて学校に行きます。

国分寺市 須藤とみ子

鶏肉、にんじん、じゃがいも、玉ねぎ、長ねぎ、ブロッコリーを入れます。翌日は、ドリアやクリームパスタにします!

練馬区 高橋恵美

ご飯の上にシチューをかけます。翌日は、ご飯の上にシチューをかけ、チーズをのせてドリアにしてもおいしいです。

東大和市 窪田淳子

大量余剰のブロッコリーを廃棄せず供給したとの話(10月号p.4)、感心いたしました。私も引き売りには協力しています。今年もレタス、とうもろこしは美味でした。

台東区 石川雅子

EMボカシを買ったところ、生ごみが減りました。また生ごみを肥料にできるのがいいです。

足立区 石井洋子

「MOGMOG」は、いろいろなレシピを載せてくれるので、うれしいです。

東村山市 野口和楓(小6)

子どもの貧困についてマスコミでも取り上げられていますね。フードバンク活動に協力していけたらと思います。

小金井市 匿名希望

できるだけ国内産の安全な食材を選ぶ。

国分寺市 工藤純子

東都生協の安心食品に助けられています。

清瀬市 中山真木子

農業をなるべく使わない野菜を食べ、全部を調理します。皮も種も食べています。食の未来は「無駄をせず」です。

日野市 青木みちこ

東都生協の食品を8割利用しています(行動目標1)、生産者交流はもう少し前向きにします(行動目標2)、「食の未来づくり運動」の輪を広げたいことを心掛けます(行動目標3)。

葛飾区 藤田達枝

国産にこだわっています。多少価格が上がっても使い続けます。若い後継者を応援します。

練馬区 鯉坂亮子



10月の私たち		
2017年10月20日現在※	[]内は前年比	
組合員数	239,760人	[101.8%]
加入	10,888人	[102.4%]
脱退	7,351人	[103.4%]
総事業高	18,356,556千円	[99.4%]
共同購入事業	17,559,455千円	
弁当配食事業	137,690千円	
生活文化事業	195,896千円	
生活支援事業	33,114千円	
その他事業	430,400千円	
出資金	6,667,432千円	[100.0%]
一人あたりの出資金	28,371円	[100.2%]

今後の理事会日程(予定)
1月25日(水)、2月22日(木)

- 2017年度第5回定例理事会(2017年9月21日開催)
- 審議事項
 - 2017年下半期の基調と重点確認の件
 - 第44回通常総代会に向けた理事会協議スケジュールおよび関連資料等の確認の件
 - トマト倶楽部協議会への寄付金支出の件
 - 総合受注システムの変更改修及び機能追加とその費用の件
 - シニア職員就業規則の制定に関する件
- 報告事項
 - 組合員活動委員会報告
 - 商品活動関連報告
 - 第14回東都生協平和のついでまつりの件
 - 2017年度平和募金取り組みの件

インフォメーション

理事会報告 (抜粋)

小平センター...042-460-6861

「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。

編集後記

2018年を迎え、七草、鏡開きと過ぎ、そしてもう日常生活に戻っているはずなのに、まだまだお正月気分が抜けません。

新世代チャレンジプロジェクトの若手生産者たちは年の初めに限らず、365日夢を語り、未来に向けて進んでいます。一方、わが家の次世代は今年、果たしてどんな目標を立て新しい道を切り開いて進んでいくのでしょうか。ひそかに楽しみにしています。

さて、すっかりお正月は終わりましたが、まだまだ季節は寒さ真っただ中。「ほうれん草」は寒い冬の中、身を守るために糖分を蓄え、甘みが増しおいしくなります。どこか、冬の寒さに耐え、エネルギーを蓄え人間味を増している、若手生産者に似ているなど思いました。生産者も私たちも、もっともっとチャレンジ!

願いが叶いますように...そして、私の個人的な目標、今年は少しダイエット。健康な体をつくる! 皆さんも栄養豊富な「ほうれん草」を食べ、寒さや風邪に負けないよう、素敵な一年にしていきたいです。(Y.S)

生産者への「ありがとう」をSNSで

10月30日にFacebookページ「東都生協ごちそうさま!」を開設しました。SNSアカウントをお持ちの方が自分の投稿にハッシュタグ「#東都生協ごちそうさま」を付けると、東都生協がそれを収集してシェアします。

「商品」によるつながり(生産～出荷～配送～利用)の輪の中で、情報交流を目指しています。詳しくはFacebookページ「東都生協ごちそうさま!」をご覧ください。(「東都生協ごちそうさま!」で検索)

「東都ファーム」「東都生協の商品担当」「東都生協新世代チャレンジプロジェクト」のFacebookページも公開中です。ぜひご覧ください。

東都生協のホームページに「よくある問い合わせ(FAQ)」のサイトができました!!

こんなコト聞きたい、あんなコト聞きたい...でもメールしたり、電話かけたりは面倒! そんなあなたに朗報。スマホ・パソコンで簡単に検索できるサイトができました。お困りごとの解決にぜひ! 「よくある問い合わせ(FAQ)」をご利用ください。

お待たせしました!

キーワードで探す \ ポチ/
例えば「手数料」で検索

FAQランキングを見たりよくある質問順に並んでいます!

カテゴリーから探す
例えば「手続き(休止・再開・脱退)」

注文受付は、配達日の翌日昼の12時30分までとなります。

インターネット注文登録をこの機会に!!

★パソコンの方は、ホームページか注文サイト画面の上段の「よくある問い合わせ」から

★スマホの方は、ログイン画面の下もしくはメニューの「よくある問い合わせ」から

スマホでもやってます!!

困ったときは

- ▶ お勤めで忙しい...
- ▶ コールセンターの営業時間(午前9時～午後6時30分)外や土・日に...
- ▶ 連休前や混雑時に電話がなかなかつながらない...

こんなとき、「お問い合わせフォーム」からご連絡ください

第9地域とーと会「フラワー会」

2014年4月、第9地域委員会主催企画をきっかけに3人で活動を始め、プリザーブドフラワーを飾る作品作りをしています。現在は6人。2カ月に1回のペースで創作しています。みんな明るく、手を動かしながらおしゃべりが止まりません! 先生も私たちがおしゃべりが止まると、細かく丁寧に指導してくださる優しい方で、メンバーが仕事や介護などで参加できないととても残念がってくださいます。材料や道具も全て先生が用意してくるので、私たちは先生に甘えて手づから会場へ...

立ち上げ当初の作品制作は1カ月に1回でしたが、今はみんなの腕も少し上がり、器やフラワーもランクアップしたもへという希望から、材料費の個人負担も少し増やし、作品は2カ月に1回にして市販での評価価値の高い物を仕上げています。

今後は、さらに大きな作品作りにはトライしたいという気持ちもありますが、メンバーそれぞれが生活の変化があり、代表や会計などの交代要員が不在で存続が厳しい状況です。活動への参加呼び掛けをしながら、まずは続けることを目指します! 興味のある方は小平センターにご連絡ください。

「とーと会」は組合員のみ3人以上、「サークル」は組合員3人以上と組合員でない人もメンバーになることができます。お問い合わせは組織運営部まで。

食の安全お役立ち情報

おしえて! 新谷さん

冬でも起こる食中毒・感染性胃腸炎

食中毒や感染性胃腸炎は夏だけでなく、冬から春にかけても注意が必要です。特にウイルス性の食中毒や感染性胃腸炎はこの時期に多く発生します。

感染性胃腸炎の原因となるウイルスに、ノロウイルスとロタウイルスがあります。前者は冬季を中心に発生し、乳幼児や高齢者では重症になる場合がよくあります。後者は冬から春先に多くの乳幼児に発生しますが、感染するたびに免疫が強くなるので成人ではほぼ発症しないといわれています。

今回はここ数年、日本での食中毒患者数の最も多いノロウイルスについての感染予防についてお話します。

症状

潜伏期間は24～48時間で、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱が主症状です。通常3日間程度で回復します。

原因食品

ノロウイルスに汚染された水や食品、特にカキを含む二枚貝での発生が多く報告されていますが、最近では人から人へと食品を介して感染する二次感染が多くなっています。

感染者の便には、1g当たり100万個から10億個程度のウイルスが排せつされ、嘔吐物にも1g当たり100万個程度のノロウイルスが含まれます。また、下痢や嘔吐の症状が治まった後も2～3週間程度はウイルスが便から排せつされるので注意が必要です。

感染者が、トイレ後の手洗いが不十分なまま料理をすると、食品が汚染され、その食品を食べることで感染する可能性が高まります。

予防のポイント

- ① カキなどの二枚貝は中心部まで十分に加熱(85度～90度で90秒間以上)してから食べましょう。
- ② 野菜、果物なども念のため、十分に洗浄しましょう。
- ③ トイレの後、調理前や食前には、しっかり手を洗いましょう。

嘔吐物などの処理方法

今季節、たとえ下痢や発熱などの症状のない人の嘔吐物であっても、ノロウイルスが含まれると想定して感染予防の必要があります。なお、アルコールはノロウイルスには効きにくいため補助的に用います。

- ① 嘔吐物や嘔吐物で汚れた衣類などを片付けるときは、ビニール手袋、マスク、エプロンを着用し、ペーパータオルなどを用います。処理後は2重のビニール袋に入れて可燃ごみとして廃棄しましょう。
- ② 嘔吐物などで汚れた床は、「塩素系漂白剤」を含ませたペーパータオルや布で覆い、しばらくそのまま放置して消毒しましょう。
- ③ 片付けの際に使用した用具、エプロンなどは、「熱湯消毒(85～90度、90秒間以上)」、または「塩素系漂白剤」でつけ置き洗いをしましょう。
- ④ 処理後はよく手を洗い、うがいをしましょう。

塩素系漂白剤の濃度調整です。

① 嘔吐物の消毒処理には、塩素系漂白剤の成分「次亜塩素酸ナトリウム」を0.1%

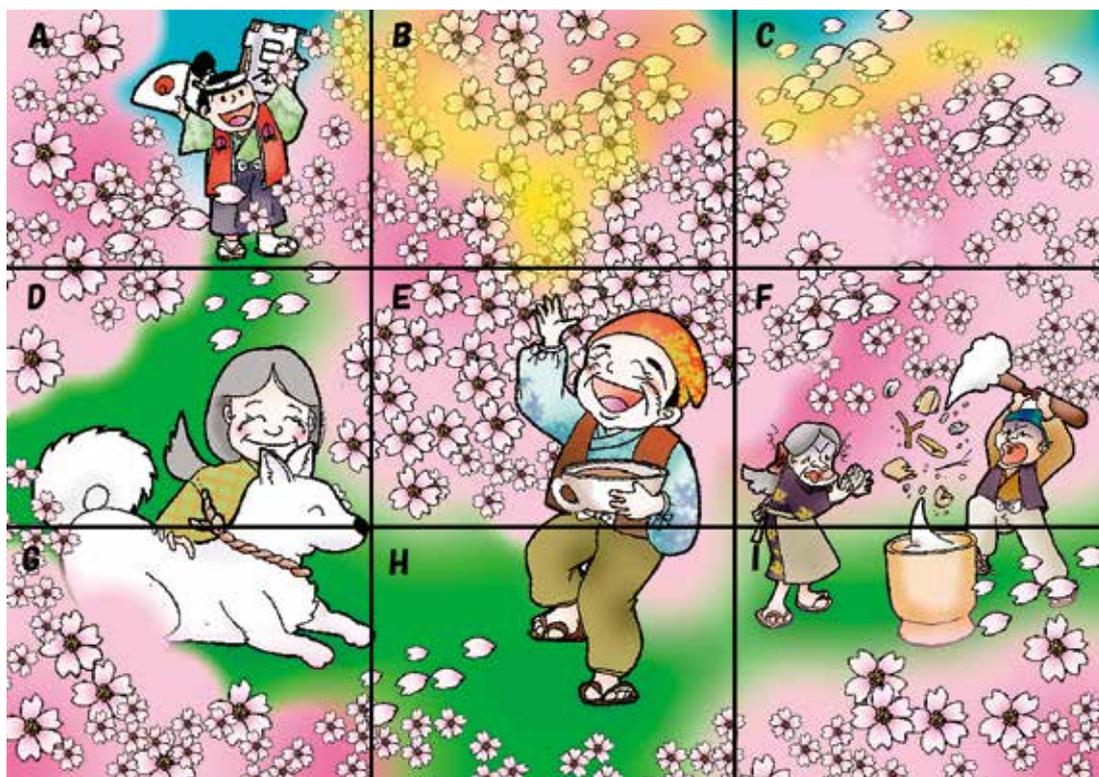
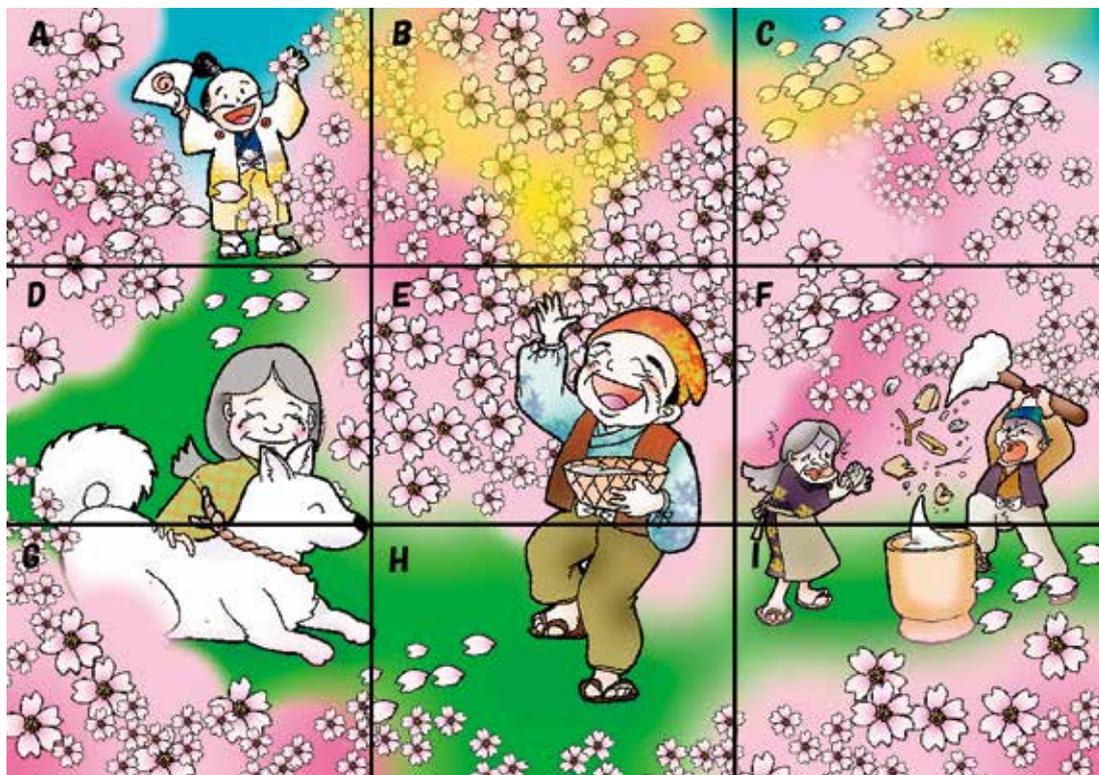
② 衣類や調理器具の消毒には「次亜塩素酸ナトリウム」を0.02%

例: COOPキッチンブリーチの原液の場合

① 原液100ml (キャップ5杯)	+	水5ℓ	=	0.1%の次亜塩素酸ナトリウム溶液
② 原液20ml (キャップ1杯)	+	水5ℓ	=	0.02%の次亜塩素酸ナトリウム溶液

東都生協では、塩素系漂白剤として「COOPキッチンブリーチ(塩素濃度5%)」と「カネヨキッチンブリーチ(塩素濃度6%)」を取り扱っています。なお、消毒の際に塩素ガスが発生することがありますので、使用時には薬剤の「使用上の注意」を確認し、換気扇を回すなど十分に換気してください。

〈安全・品質管理部 部長 新谷喜久夫〉



問題
 今年の干支はいぬ。枯れ木に花を咲かせるおじいさんの横には、おばあさんと白いわんこがうれしそう…桜が咲く春を待ちわびているのかな？でも、よく見ると上下の絵で違う箇所が5つ。アルファベットで答えてね！



応募用紙を使ってね！

●解答は、p.13の応募用紙にご記入の上、切り取って供給担当者にお渡しいただくか、封書でご郵送ください。
 ※切り取らずに応募したい方は応募用紙をコピーして記入しても可。
 ※必要事項を、はがきに書いて郵送しても可。
 <締め切り>
 供給担当者提出:1月26日(金)まで / 郵送:1月24日(水)当日消印有効

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。



11月&12月号の答えは、「オチバタキ」だよ！

※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。

〒156-0055 世田谷区船橋 5-28-6 吉崎ビル4階「MOGMOG」係

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより
 第418号 2018年1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

お正月といえば、お雑煮！お椀の中で色味のアクセントとなっている青菜は、持ち上げて食べることで「名(菜)を上げる」とし、縁起を担いでいる食材です。冬に美味しいほうれん草は、お雑煮はもちろん普段の食卓にもおすすめ。持ち上げて食べて、たくさん「名」を上げましょう！

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。