

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2018
No.420

CO-OP
東都生協だより

3&4

特集

東都生協商品物語

すべては組合員のために！ 商品を支える職員たち

今月の
おすすめ

東都醸造酢米酢
今年のお花見！ 手まり寿司！

産地直結ひとすじ、いちばん頼れる生協に。

産直の東都生協



①醸造酢は酒造りから ②代々受け継がれた看板。創業は嘉永年間。 ③熟成は6カ月以上 ④太田酢店の皆さん・奥様の民子さん(左)、7代目太田実社長(中央)、息子さんの惇さん(右)

麹の仕込みから (株)太田酢店の酢造りは

昔ながらの製法、 東北唯一の本格醸造酢。

塩不使用、まろやかな風味と穏やかな酸味が魅力。



今月の
おすすめ

東都
醸造酢
米酢

天保年間(1830年代)に本家から分かれ味噌・醤油業を営み、明治20年代、4代目より酢の醸造を始めました(日中戦争の食料統制時は醸造を中断)。戦後間もなく5代目が亡くなり、6代目(先代)はゼロから酢造りを研究、四国まで足を運んで技術を修得し、17年に及ぶ研究の末品質で胸を張れるようになったのは、私(7代目)が高校時代のことで。さまざま困難を乗り越え製法を再現したことを誇りに思っています。東日本大震災以降からは秋田県産の1等米(あきたこまち)で仕込んでいます。検査機関の放射能検査でも検出なしと、安全性を確認しています。

7代目太田実社長が語る「太田酢店」

このだわりの原料、ひと味違う味わい。酢は食品であり調味料です。(株)太田酢店は「食品ならば体に良いもの、調味料ならば素材の良さを引き立てるもの」と原料にこだわり、仕込み後の味の調整など一切行わず、味に丸みが出るまで自然に任せて室内タンクで熟成させています。アルコール添加したり、原料に古米やくす米、米ぬかを使用した酢は、「ツン」という匂いがあり風味も落ちますが、「東都醸造酢米酢」はこのだわりの原料に良い水、自然に恵まれた環境で造っているためツンとしません。味わいもひと味違います。

麹の仕込みから始まる酢造り。酢造りは、1に麹(II酒母)、3に造り、といわれます。現在、麹業者から仕入れるところがほとんどの中、(株)太田酢店は自社で麹を作る数少ないメーカーです。12月から2月の厳寒期、麹の仕込みから酢造りが始まります。効率の良い製法で醸造期間4〜7日間で作る米酢とは違い、昔ながらの本格的静置醱酵法(おけやタンクでの長時間醱酵)により、仕上がるまでに最低でも1年かけています。

純米清酒造りからスタート。
それが本物へのこだわりです。

「酢」の歴史

酢=vinaigre (フランス語でヴィネーグル) は、ぶどう酒(vin)+酸っぱい(aigre)を合わせた単語。つまり、酢は酒が酸っぱくなったもの、という意味です。最古の時代、蓄えた果物が発酵して酒が生まれ、さらに菌が働いて誕生したのが「酢」と考えられています。日本へは4〜5世紀ごろ、中国から酒を造る技術と一緒に米酢の醸造技術が伝えられたのだとか。大宝律令の制定・施行後、奈良時代(養老年間)に修訂し編さんされた『養老律令』に、「造酒司*」が酒とともに酢を造っていたことが記されており、この時代にはすでに酢が流通していたようです。しかし、酢は高価なものだったので庶民の手には入らず、一般に広まったのは江戸時代になってから。その後、全国各地に広まり、酢を使った料理もたくさん生まれました。

また、戦中や戦後の食糧難の時代は米を原料として酢を造ることが禁止され、合成酢が販売されていたそうですが、今では醸造酢の生産が上回り、合成酢を目にすることはほとんどありません。

※造酒司：宮内省に属し、酒・酢の醸造や節会のお酒をつかさどった役所のこと。

酢は優れた調味料

古代の人々は酢が体に良いことに気付き、『旧約聖書』にも飲み物として登場しています。ギリシャでは病み上がりの人に酢をすすめたり、中国では、その昔、漢方薬としてその効能が認められていたそうです。酢を入れてご飯を炊くと、ふっくら炊き上がり、傷みにくく長持ちします。また、ラーメンのスープに酢を入れると、さっぱり食べられ、酢を少量入れて昆布を煮ると、軟らかくなります。賞味期限が過ぎてしまったら、ガラス食器の汚れ落とし、漂白剤のぬめりとり、染色の色止めなどにも利用できます。

リユースびんを使用しています

大事に使えば、洗浄して20〜30回リユース(再使用)できます。使い終わったリユースびんは、必ず東都生協にご返却ください! びんのラベルにマークが付いています。

組合員の声から

めんつゆと砂糖・塩を足して酢の物や漬け物をおいしく作れます。

まろやかでおいしい。くせがなく、材料が引き立ちます。

ポテトサラダに少し入れるとマヨネーズの量を減らせます。

酢の物が苦手なお子さんに試してみてください。

東都生協の酢 ラインアップ

こだわりの

東都食酢

500ml

通常価格167円

(税込180円)

じっくり3年寝かせた酒かすと純米清酒を使用。琥珀色の酢。



玄米黒酢

500ml

通常価格800円

(税込864円)

あきたこまちを使用し、時間・手間をかけて発酵・熟成。コクと独特な味わい。



この他、東都米酢・東都食酢をベースに砂糖・塩などを合わせた「**こだわりの** 東都すし酢 500ml」、国産スターキングりんごのみで作ったワインを静置発酵した「**りんご酢** 500ml」などいろいろ。お料理に合わせて使い分けてください。

特集 東都生協商品物語

～すべては組合員のために！ 商品を支える職員たち～

東都生協の産直品(農産物)を使った加工品開発は、まずメーカーと産地のつなぎ役をしますが、最初は盛り上がりだっただけで商品化とならず、ある程度の量の原材料確保が壁になり、なかなか実現しませんでした。また、生産者は…(つづく)。

商品事業部・林秀明職員の巻
語り出したら止まらない！
プライベートブランドを支える男
7p

牛乳を初めて担当した2010年には、すでに牛乳の利用は減少傾向が続いており、千葉北部酪農協の生産量も減少していました。そこで牛乳の安定供給を図るために、2016年に「ちかばの牛乳」を提案。しかし、ちかばの牛乳の導入後…(つづく)。

商品事業部・小俣徹職員の巻
部内一熱い！
かもしれない男が牛乳に燃えた！
6p

商品事業部への異動は、初めての業務内容ばかりで再就職した気分です。例えば、商品知識の習得、eBA SE(一つひとつの商品データ)のチェック、企画書作り(商品案内に掲載する商品の決定)、供給高・粗利率の確保、わたしのこだわり…(つづく)。

商品事業部期待の星！
涙と笑いの新人商売！！
9p

「組合員の要望を形にする」ために、いざ商品化となると商品事業部内でのプレゼンテーション、企画書提出、商品委員会での検討など、デビューするまでは結構な道のりです。まずは、東都生協にふさわしい商品を見つけてくること…(つづく)。

商品事業部・原顕子職員の巻
東都生協商品への
愛に満ちあふれている！
8p

商品本部ってどんなところ？

〈商品案内作成グループ〉 商品案内作成に関わる業務全般を行っています。各商品に記載されているキャッチコピーや食べ方の紹介はぜひご覧ください。

〈物流グループ〉 商品の発注・納品・入荷検品・セット作業、在庫管理、配送センターへの配送業務、物流資材の調達、商品補充などの業務を行っています。

〈マーケティンググループ〉 組合員の利用動向の分析や、組合員の声を商品の品揃えや提供する情報に生かす取り組み、注文アプリ「スマ注」含むインターネット注文の仕組み改善などを行っています。

「商品管理部」

商品本部は「商品事業部」と「商品管理部」に分かれており、商品事業部には60人、商品管理部は26人の職員が所属(定時職含む)。ちなみに、東都生協全体では911人です(2018年2月20日時点)。

〈食品第1グループ〉 肉、魚、冷蔵・冷凍食品、牛乳、たまご、ドライ(常温)食品、菓子、飲料・酒などを扱っています。

〈食品第2グループ〉 アレルギー対応商品、ベビー・シニア向け商品、東都ナチュラル商品などを扱っています。

〈家庭用品グループ〉 日用雑貨、日常生活に必要な雑貨、実用的な商品からアイデア商品まで多数扱っています。

〈農産グループ〉 野菜、果物、米を扱っています。毎年の異常気象で商品確保に苦慮していますが、その中でも皆さんにお届けできるよう業務を進めています。

〈商品事業支援グループ〉 製品仕様書の管理、商品お申し出・ひとこえ生協への回答を行っています。

「商品事業部」

商品本部は「商品事業部」と「商品管理部」に分かれており、商品事業部には60人、商品管理部は26人の職員が所属(定時職含む)。ちなみに、東都生協全体では911人です(2018年2月20日時点)。



おかずにも！ ビールのおつまみに！！

超簡単 鶏手羽のさわやか煮

材料(2人分)

鶏手羽元(解凍する)..... 4~5本
食菜酢..... 適量
ゆで卵、その他お好みの野菜..... 適量

作り方

1. お好みの野菜は食べやすい大きさに切り、手羽元には包丁で縦に1本切れ目を入れる。
2. 手羽元と野菜を鍋の中に入れ、食菜酢をひたひたになるまで注ぎ、弱めの中火で20分ほど煮詰めれば出来上がり。

酸っぱいのはちょっと 苦手という方に… フルーツゼネガー

材料: りんご、バナナ、オレンジなどの果物(200g)、米酢(400ml)、氷砂糖(200g)

作り方: 容器に果物、米酢、氷砂糖を入れ電子レンジ600Wで1分加熱。ふたをして12時間以上置き、水、炭酸水、牛乳など4~5倍に(お好み)薄めて召し上がれ。

※果物は1週間程度で取り出してくださいね。



もうひとつ
おすすめ

海の栄養がたっぷり

わたしのこだわり

おいしい②

「東都有明産焼海苔特上」

㈱小善本店

10枚×5袋 通常価格:2,325円(税込2,511円) 企画:3月4回 製造地:千葉県

※おいしい②: 概ね2年以上で利用組合員にアンケートを取り、商品の見直しをするか決めます。この商品は2度目の見直しでも「おいしい」の評価を受けました。

商品の特徴は？

有明海で採れる原料のみを使用。支柱棚漁法*で養殖した海苔は、柔らかく、口どけが良いのが特徴です。葉質が柔らかいので、朝ご飯のお供や巻いてすぐに食べるおにぎり、手巻き寿司に向いています。巻き置きすると溶けてしまうので食べる直前に巻くのがgood。3帖と5帖はアルミチャック付き外袋を使用。海苔の保存には最適です。



※支柱棚漁法: 浅瀬の内湾の漁場で見られる。海中に支柱を立て、一定の高さに海苔網を張り、潮の干満の差を利用する養殖方法(1日に2回海水に漬かり、2回日光に当たる)。代表的な産地は、有明湾(佐賀、福岡、熊本)、三河湾。

放射能検査について: ゲルマニウム半導体検出器を使用して残留放射能の自主検査を実施。情報はチラシやホームページで随時提供していますのでご参照ください。

ここがこだわり!

柔らかく、色艶があり、口どけの良いものだけを選定しました。ご飯と一緒に食べると、海苔そのものがおかずになるくらいおいしいです!!



組合員の声より

厚みがあり、しつとりとしておいしい。

味も香りも一級品。パリパリ感がたまりません。

口の中でとろける感じがとても良い!!

関連商品

はちみつと米酢をベースにした
万能調味料

「食菜酢」360ml

販売者: 藤井養蜂場
3月4回は特別価格410円(税込442円)

企画: 3月4回

76kcal、食塩相当量: 7.5g/100ml、
製造地: 福島県



はちみつと純米酢(本格醸造酢)をメインに、沖縄の塩シママースとにがりだけを加えました。そのまま野菜にかけてドレッシングに、また即席漬けやマリネにもご利用ください。

スライストマトの上に玉ねぎのみじん切り、パセリをのせて食菜酢をかければ、ちょっとおしゃれなサラダに。

すし酢を切らしちゃった。さあ大変!?

合わせ酢の作り方 米3合に対しての合わせ酢の量は、米酢大さじ5、砂糖大さじ3、塩小さじ2(お好みで調整してください)。混ぜたときに溶けきっていない場合も時間がたてばしっかり混ざります。気になる場合はレンジでチンするか、火にかけてもOK。ただし沸騰はさせないこと。

合わせ酢の混ぜ方 ご飯が炊き上がったらすぐに全体に振りかけ、ご飯をよくほぐし、冷めない程度に弱い風で蒸気を飛ばします。これでご飯にテリが出ます。

Attention, please!!

[アテンション・ブリーズ]

東都生協の酢の中で好きな商品は? 酢を使ったご自慢のレシピはありますか?

P.13のパズルの答えに添えて送ってくださいね。



商品事業部・小俣徹職員の巻



部内一熱い！

かもしれない男が牛乳に燃えた！

東都生協45周年の今年、
八千代牛乳をもう一度組合員にすすめたい！

牛乳を初めて担当した2010年には、すでに牛乳の利用は減少傾向が続いており、千葉北部酪農協の生産量も減少してしまいました。そこで牛乳の安定供給を図るために、2016年に「ちかばの牛乳」を提案。しかし、ちかばの牛乳の導入後、八千代牛乳は値上げと組合員の高齢化などの理由から10%ほど利用の落ち込みが続いています。そのため今年は、八千代牛乳の供給量を増やしたいと思っています。酪農家の廃業、後継者不足といった現状を打破するためにも、生産現場に関心を持ってもらうことが重要です。45年間こだわり守ってきた牛乳なので、やっぱり「東都生協って八千代牛乳でしょ！」という思いです。「八千代牛乳を大切にしている東都生協なら信じられる！」と、他の産地やメーカーもきつと一緒に思いのほすです。50周年を目指し、みんなで八千代牛乳を飲みましょう！
※ちかばの牛乳は、千葉県のGMO不分別飼料を使う酪農家の原乳から、八千代牛乳と同じ殺菌方法で製造。

米も思い入れが強い商品

一回目の米担当の時、米の利用が低迷していたので、なんとか米離れを食い止めようと思っていた時に「これだ！」と思ったのは研がずに炊ける米「無洗米」。取り扱う会社に向いて視察・試食して、一番品質レベルの高かったBG無洗米を選びました。当時は、世間では「米を研ぐのは文化だ！」と思われていた中、「これなら！」と判断して、都内生協でも一番早くBG無洗米を導入しました。

商品事業部・林秀明職員の巻



語り出したら止まらない！
プライベートブランドを支える男

東都生協プライベートブランド

わたしのこだわり
の商品開発

東都生協の産直品（農産物）を使った加工品開発は、まずメーカーと産地のつなぎ役をしますが、最初は盛り上がりつつもいざ商品化となると、ある程度の量の原材料確保が壁になり、なかなか実現しませんでした。また、生産者は加工品としてよりも自分で作った野菜をそのまま味わってほしい、あるいは加工品用はB級品というイメージがあり、なかなか話が進みませんでした。ただ、カット野菜や食料キットなどの需要の伸びを考えると、これからは丸のままの農産物だけにこだわるのは厳しいかもしれませんね。

芋の味を知ってほしくて企画！
「芋の旅人」※

農産担当時代、北海道担当の職員と考えた企画です。一般に、じゃがいもは食材として重宝されますが、そのままを味わう機会は多くありません。そこで、いろいろな品種・時期の違いによるじゃがいもの微妙な味の違いを知ってもらいたい、おやつとしても子どもたちに食べてもらいたい、さらには家族で話題にして食べ物に対する興味を入口にしてほしい！という理想を掲げ（笑）、東都生協40周年記念開発商品として企画しました。
※登録 芋の旅人…10月～翌年5月までの8カ月間、各品種の北海道産じゃがいもを毎月1回届ける企画。事前登録制。

調布支部（当時）で供給担当からスタート。その3年後に商品部へ異動。2010年に食品担当になり現在に至る。卵・牛乳・北里八雲牛を担当している。

ところが、初めは高く売れなかった。しかし、徐々に無洗米の認知度が高まり、多くの組合員に利用していただけるようになりました。二度目の米担当の時は「金芽米」の開発の試作から関わり、完成後はまず東都生協で先行発売することができ、担当の職員からも「他では買えない商品がありがとう！」と感謝されました。うれしかったですね。

北里八雲牛についても語ります！

20年前に、放牧・国産飼料にこだわってスタートした北里八雲牛「ナチュラルビーフ」（当時の名称）。なかなか売れず、ひき肉なら売れるのでサーロインもひき肉にしたと聞いています。それが、今は登録商品を中心としたことで利用が安定しました。昨年、値上げして少し登録数が減りましたが、東都生協が資源循環型で育てた牛を扱っている、ということが大切です。「畜産の未来を変える！」という意気込みです！…とすると、たまに生産者にも笑われます。八雲町に行くとなんかこちらに近づいてきます。「ありがとう」と言ってるかどうか？でも、その目を見ると優しくほほ笑んでいるように感じます。



プラスのつぶやき
「金芽ロウカット玄米」をおかゆを試してください。碗を揺さぶる味がします！体に栄養が流れ込むのを感じるはずですよ。

今振り返ると、仕入委員会（当時）で本気で意見交換をしたこともいい思い出です。結果、育ててもらい、支えられてきたと強く感じています。東都生協には、組合員・産地・職員が考えを共有化し、一体感を持つ力があると信じています。

江戸川支部（当時）で供給担当からスタート。農産グループを経て今は東都生協プライベートブランド商品「わたしのこだわり」東都ナチュラル「米の精」を担当。

国内産にこだわる東都生協が、
商品導入に海外へ！

「アボカド」を求めメキシコへ

以前から「ひとこえ生協」で要望をいただいていたアボカドを確認しにメキシコへ。訪問前は、おらかな国民性から管理面を懸念していましたが、アメリカ輸出のために米認証を取得しており、抜き打ち検査も受け、きちんと管理されていました。また、以前に数量限定で取り扱った国産アボカドは、輸入物よりもあっさりとした食感でした。翌年度以降の増産が望めず断念しました。

「キウイフルーツ」を求めニュージーランドへ

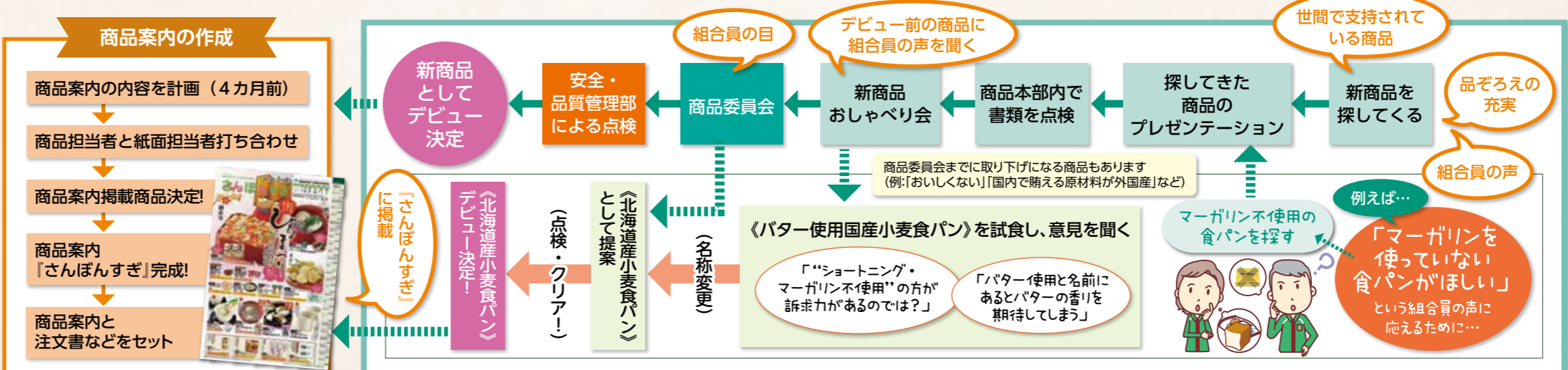
キウイフルーツの購入組合員数は通年で安定しており、アンケートをとったところ、キウイフルーツを購入している組合員は、東都生協で企画がない時期は他で購入している実態が分かりました。そこで国産キウイフルーツがない時期に限定して、食味の安定しているニュージーランドの有機キウイフルーツを導入しました。

涙なしでは語れない
幻のモンキーバナナ

タイ視察時に現地地で食べたモンキーバナナがとておいしかったので提案し、取り扱いが決まりましたが、供給時に色が黒くなったりして、現地でのおいしさをそのままお届けすることが難しく、1年ちよつとで断念する結果に。提案時、おいしいと評判になった盛り上がりもスーッと冷めてしまい、今となってはホロ苦しい思い出です。

プラスのつぶやき
「わたしのこだわり」東都 惣菜屋さん 国産ひじきとゆば煮（にんべんフーズ）は、原料にもこだわったお買い得商品です。特に、温かいご飯に冷たいままかけた「ひじきゆば丼」は最高！

商品案内「さんぼんすぎ」ができるまで



Column

「東都」と付いているのに、
「わたしのこだわり」ではない商品がある…？
「東都」が付いている商品は東都生協のプライベートブランド(PB)商品です。以前のPB「さんぼんすぎ商品」が順次新しいPB「わたしのこだわり」商品になりましたが、一方でそのままのもの…例えば、「東都エクレア」などは包材を据え置いて価格高騰を抑えています。「東都パフケーキ」は、るるんズの焼印付きのプライベート商品ですが、「わたしのこだわり」シールを箱の上面に貼って仲間入り。これで、商品案内などで目にする機会が増えること間違いなし！

商品事業部 原顕子職員の巻



東都生協商品への
愛に満ちあふれている！

どんな苦勞も、全ては組合員のために！

「組合員の要望を形にする」ために、いざ商品化となる商品事業部内でのプレゼンテーション、企画書提出、商品委員会での検討など、デビューするまでは結構な道のりです。まずは、東都生協にふさわしい商品を見つけてくること。

アレルギー対応について学ぶ会の事務局時代も、展示会やメーカーとの商談の際に、一般に流通していながらアレルギーを持つ人も食べられる商品を探しました。商品傾向や流行を押さえた上で、武内職員（下記参照）とアレルギーを考慮した商品を調査するため、2人で事前に工場を視察したこともあります。視察して問題点が分かり導入を諦めた商品もありました。

また、アレルギーを考慮した商品を取り扱いはじめたのは、生協のなかでも東都生協が最初と聞いています（当初は別チラシでの案内）。商品案内では法律でアレルギー表示が義務化される前から、自主的に卵、乳、大豆を表示してきました。大豆については義務表示品目とはなっていないですが、現在も自主的に表示を継続しています。

アレルギー商品の中でのおすすめは「フレンズスイーツ」。アレルギーのある人も、ない人も同じようにおいしい。がコンセプトの商品で、シリーズ化されています。



商品事業部 吉森俊次職員の巻



商品事業部期待の星！
涙と笑いの新人商務！！

再就職した気分になるほど
未知の業務満載！

商品事業部への異動は、初めての業務内容ばかりで再就職した気分です。例えば、商品知識の習得、eBASE（一つひとつの商品データ）のチェック、企画書作り（商品案内に掲載する商品の決定）、供給高・粗利の確保、商品の在庫管理など、次々とやるべきことが出てきます。本当はメーカー視察などに行く知識が増え、商品に愛着がわきますが、デスクワークとのバランスを取ることが課題です。

印象に残っているのは、商品丸わりの「東都国産丸大豆しょうゆ」の学習会。参加者の質問に全て答えたので「信頼できる！」と感想に書かれ、うれしかったです。でも実は学習会直前に「きんまる星醤油」を訪問していたので、当日困ったら電話しますので絶対に出てくださいと頼んでいたのが、全部答えられました。

今は、一日でも早く先輩たちのように一人でこなせるように、単語帳に用語や商品を書いて通勤電車の中で必死に覚えています。「いい商品を届ける」「前年度より供給高を上げる」ことが目標です。

激しい突っ込みも成長のための試練！

毎月、食品グループ職員、他部署マネージャーなどが出席するプレゼンテーション会議があり、複数の商品を提案し、提案理由を述べ、試食をし、味、価格、必要な商品であるかなどを評価するんですが、そこでの突っ込みが激し

立川支部（当時）で供給担当者からスタート。1996年に現商品案内作成グループに異動し、2010年以降、食品グループに配属され現在に至る。プライベートブランド 担当

常に、見やすさを求めてはいるけれど…

商品案内「さんぼんすぎ」やOCR注文書について、どうすれば見やすく注文しやすいかは、悩ましい課題です。例えばOCR注文書ではお米や卵などは同じ商品で規格違いが同じ回があれば規格が表示されますが、種類一品の商品だと表示されず、規格が分からない点がある一方、すべての商品に規格を入れるとOCR注文書の文字が小さく読みづらくなるという点があります。でもOCR注文書だけで注文する方も多いので、どちらが良いのか悩ましいところでした。

商品の良さをきちんと伝えることが大事

提案した商品の良さをきちんと伝えれば組合員は必ず利用してくれます。例えば、国産100%のトマトケチャップが毎週注文できる生協は他にはありません。また、「東都玉締めしぼり胡麻油」の製法を今も続けているメーカーは、日本に数社しかありません。そんな商品を「普通に」プライベートブランド商品にできる東都生協は本当にすごいです。



プラスのつぶやき
思い入れのある商品は、東都生協40周年記念開発商品として提案し、今年2月から仲間入りした日本ワイン「東都オリジナルワイン甲州（白）」。

やっぱり商品って、紙面にただ掲載したからって注文してくれるものではないと思うんです。自信を持って提案した商品を、その価格で「利用したい」と思ってもらうためにも、商品案内の紙面を通じて商品の価値を伝えることが重要だと思います。

ニュータウンセンターで供給担当からスタート。2年後、拡大推進（仲間づくり）担当へ異動となり12年所属する。2017年4月から食品グループへ異動。アイテム数が一番多いドライ（常温）商品を担当。

いんですよ（笑）。全員から「それ受けるの？」「どうして取り扱うの？」と言われ、「ただ何となく」とか、「利用されそうな気がする」なんて理由は通らないので必死です。でも、これは目標達成のためにも、自分が成長するためにも試練と思って乗り越えます。

商品事業部・食品グループという所

そんな細かいことまで気に掛けるのかと驚く場面もあります。それは時に、メーカーの人たちにとってはやっかいな面かもしれませんが、すべては組合員の皆さんのためです。例えば、商品案内「さんぼんすぎ」に載る定番商品は、原材料について、それが企業秘密であっても開示されないと商品として扱えません。納得できない商品は組合員の皆さんにお届けしないというこだわりを持っています。一方、それを納得してくれたメーカーの商品は安全・安心であり、お互いの信頼関係も生まれます。商品事業部に異動してきて、商品への厳しさと愛情を痛感している毎日です。



新商品おしゃべり会での吉森職員



プラスのつぶやき

自分が企画した商品：「美味しい鯖水煮缶 黒胡椒にんにく入り」（伊藤食品）。お酒のつまみにもいいですよ。おすすめ商品：「東都丸大豆しょうゆ」。八千代牛乳と並び、古くからある商品。メーカー訪問時に見た仕込み樽や、ろ過方法に感動。

アレルギー相談室について

武内澄子職員

開設経緯

2001年に食品衛生法で容器包装加工食品にアレルギー表示が義務付けられ、2002年の完全施行に合わせ、アレルギー相談室を開設。注文前に原材料やアレルギーを問い合わせ確認すれば、発症の予防につながります。

多い相談内容

原材料の詳細以外に、除去食の作り方、栄養の摂り方、室内環境整備などに関する相談や、お子さんが幼稚園や小学生の場合、宿泊を伴う校外学習の食事や救急医療体制、準備資料など園や学校と話し合う内容について、さらには保育園や学童保育施設からも、さまざまな問い合わせがあります。

相談時に心掛けていること

食物アレルギーは個人差が大きいので、それぞれの事情や周囲の状況を考慮して、相談者が先に進めるように一緒に考えます。

今後作りたい商品

総菜やお弁当用素材を多種類そろえたいです。

今、組合員に伝えたいこと

アレルギー疾患はここ20年で約2倍となりました。近年はベビーマッシャーで使うピーナッツオイルや、化粧品やシャンプーなどに含まれる食品成分が皮膚から吸収されて、食物アレルギーになる事例も報告されています。不安や疑問に思うことは、お気軽にアレルギー相談室にお電話ください。

アレルギーを考慮した商品の注文方法

商品案内では月1回「アレルギーを考慮した商品」のページがあります。ホームページやスマートフォンアプリで見ると、毎週「アレルギーを考慮した商品」を見ることが出来ます。インターネットの登録をしていない方でも、商品名の下に書いてある注文番号を注文紙に記入することで毎週注文することが出来ます（お届けは2週間後の商品もあります）。ぜひご利用ください。



アレルギー相談室

TEL : 0120-055-214
受付：月・水・金
午前10時～午後4時30分
（正午～午後1時は除く）

まとめ

1973年設立の東都生協は、今年で45周年を迎えます。設立時に力を出し合った人たちの「ころ」が、つづられている「設立趣意書」の中に、「東都生協は、より安全ですぐれたものを手に入れたいという消費者の切実な願いを正しく受け止めることのできる農・漁民を中心に、他の良心的な生産者とも直接手をつなぎ、大資本による独占価格のつり上げや流通機構の支配に抵抗しながら、天然牛乳をはじめとする諸物資の供給をおこないます」という文があります。今回、4人の職員の話聞き、この「ころ」が受け継がれてきたことが分かりました。私たちの安全・安心な商品を使い続けたいという思いを実現するためには、生産者に声を届け、利用し、仲間を増やすこと。設立時の思いを受け継ぎ、子孫の時代にも安全・安心な商品を使い続けられる環境が続いていくことを願います。



忙しい暮れにカット野菜と“たれ”を使った簡単料理

毎年師走にクリスマス・正月向け調理企画をしてきた田柄プロック委員会は12月6日、趣向を変えて(株)健食のカット野菜と(株)ポールスタアのたれを利用した簡単料理講座を開催。「きんぴらごぼう用野菜ミックス」と「すき焼割下」で作るきんぴらごぼうは、素材が生かされてとてもおいしく、自然素材を使ったたれの素晴らしさを実感しました。「ゆず胡椒と生姜の和風麻婆豆腐の素」も、今までにない味わいと好評でした。カット野菜は手抜きイメージ?メニューも地味?といった懸念をよそに、加入して間もない組合員やゲストの参加もあり、「おいしかった!」「1袋でできる量が分かった」と忙しい人にはうれしい企画だったようです。(株)健食の学習会や(株)ポールスタアのメーカー訪問に参加できなかった組合員にも、商品や企業について伝えることができました。



担当職員から聞く「パン作り」にまつわる話

12月22日、府中南ブロック委員会は、商品活動エントリー企画「商品丸わかり」をさんぽんすぎセンターで開催しました。今回のテーマはパン。「北海道産小麦食パン」「国産小麦食パン」「サラのまるパン(紅茶・オレンジ・トマトバツル・全粒粉)」を試食しました。「パンを焼くのは夜中で早朝に出荷」という厳しい仕事の様子、以前はお試し規格があったが今はない理由、異なるパンを同時に焼き上げ袋詰めする難しさ、バターよりマーガリン・ショートニングと言われていた時代の話など、菓子・パン部門の職員から直接聞くことができました。また、現在の多様化したライフスタイルでは食パンは何枚切りが良いのかなど、いろいろな話が弾みました。今回知り得た知識を今後の企画につなげていきたいです。

Pick up!

親子で憲法を学び、平和への思いを深めました

第8地域委員会では12月17日、弁護士の長尾詩子さんを講師に「～平和を学ぶための～子ども憲法塾」を開催しました。長尾さんは、人権について「ワタシがワタシとして大事にされ、自由を認められること。それには平和が大事」と話し、「自分たちがこの国の主人公である」という国民民主



長尾詩子先生による「小学生のみさんのための憲法のはなし」

権や民主主義についても説明。戦前の憲法で戦争が起こり戦後に戦争放棄したことに触れ、「私たちは間違えるかもしれないから、最初にルールを決めた」と立憲主義を解説。「憲法はプレーキ役。戦争した人々からの贈り物。大事にしたいね」と語り掛けました。

印象に残ったのは、JVC(日本国際ボランティアセンター)が行う「北朝鮮、韓国、日本の子どもたちによる絵の交換」の話。日本の子どもに北朝鮮について聞くと「怖い」と答え、北朝鮮の子どもも日本を「怖い」と言うけれど、お互いの絵を交換すると共通点も多く、「なんだ同じじゃん」と意識が変わるそうです。「テレビの向こう側にも自分と同じような子どもたちが

る」と想像の翼を広げ、世界中の人と友だちになってほしい(長尾さん)。

講演後は戦争放棄と掛けた戦争ホークと、平和への思いを込めたプラ板作り。子どもたちからは「平和は、当たり前の人それぞれが幸せを感じられること。憲法の話も素直に受け入れられた」「仲良くすればどの国も幸せなのになぜ戦争するの。みんな幸せで笑顔になったらうれしい」、おとなからは「憲法や戦争について、親子一緒に考えるきっかけができた。共有した時間はとても貴重」などの感想が…。和やかな雰囲気の中、親子で平和や憲法について理解を深める貴重な時間となりました。



原爆投下後の広島、長崎のパネルやあの時の広島から現在伝えたい絵本の展示もありました



小さなホーク(放棄)に平和の願いをこめて作りました



マガンの飛翔

翌朝は5時45分に宿を出て、マガンの飛び立ちを鑑賞。前日に続き天気良かったので、3回くらいまとまって飛び出す様子を鑑賞できました。その他、菌床しいたけの収穫体験、水菜の袋詰め体験、正月飾り作りとさまざまなプログラムが用意されてい

て、最後の餅つきでは子どもたちも一緒に餅をつき、あん餅とお雑煮でいただきました。参加者からは「素晴らしい体験をさせてもらった。マガンの数に驚いた」「一枚の田んぼの大きさにびっくり!」「環境の良さがマガンに象徴されている。地産地消ラムサール条約(特に水鳥の生息地として国際的に重要な湿地に関する条約)、自然保護、マガンの羽音を聞いて考えた」といった感想が寄せられました。産直米を食べることが、田んぼや周囲の環境、たくさん生きものたちを守ることにつながることを実感する機会として、これからも続けていきたい企画です。

知っておきたい! 用語解説

マガン
翼を広げると1.4mほどになる大型の水鳥で、日本には冬鳥として渡来。天然記念物の渡り鳥です。湖や沼などでねぐらし、水田で落穂や草の種子などを食します。宮城の県鳥であり、無葉沼はマガンの国内有数の越冬地。最大10万羽が飛来します。

12月2日～3日、「マガンのねぐら入り&飛び立ち鑑賞・交流!」J.A.みどりの田尻産直委員会交流訪問」を実施しました。この企画は、宮城県にある「東都わかば宮城ひとめぼれ」「東都みどり 宮城つや姫」の産地「みどりの農業協同組合 田尻産直委員会」の協力で毎年行われています。

初日はお米の説明とマガンの説明を受けた後、NPO 無葉沼まっくらクラブの戸島先生をガイドにねぐら入りを観賞、夕食時には生産者の方との交流が活発に行われました。



みんなで餅つき

マガンのねぐら入り&飛び立ち鑑賞・交流!

MOGMOG ニュース

2018年 3・4月号

「食品表示法」についての学習会

～新表示をどのように見分ければ良いか～

さんぽんすぎセンターで12月14日、安全・品質管理部の新谷喜久夫部長を講師に「食品表示法についての学習会」を開催しました。

食品表示法は、JAS法、食品衛生法、健康増進法の3つの法律の「表示」に関する規定を一つにまとめ、食品表示を一元化する法律として2015年4月1日に施行されました。これにより、加工食品においては2020年3月末までに包材の表示を切り替える必要があります(経過措置期間5年間)。

主な変更点は、アレルギー表示が原則として原材料ごとの個別表記となること、原材料と食品添加物を区分して表示すること、栄養成分表示が義務化されたこと、などです。

食品の表示は、消費者の安全や選択の機会の確保を図る上で重要な役割を果たし、食品表示がなければアレルギーを持つ人に深刻な健康被害をもたらすかもしれない、表示の読み取り方を知らなければ毎日の生活にも困る、と具体的な事例が挙げられました。

さらに2017年9月1日の食品表示法の食品表示基準を改正し、全ての加工食品に対して、使用重量の1番多い原材料について、「原料原産地表示」を義務付

けることとなりました(経過措置期間は2022年3月末まで)。これにより、漬物やうなぎ加工品など一部の加工食品に限定されていた原料原産地表示が、5年かけて全ての加工食品へ拡大していきます。

ただし、改正後、例えばパンに使う小麦粉を季節で切り替える場合の表示は「A国またはB国または国産」となり、どの国の小麦粉を一番多く使っているかが分かりにくい、外国産小麦を日本で粉にした場合「小麦粉(国内製造)」と表示され誤解を招きかねない、など問題点も多くあります。ちなみに東都生協はPB(プライベート・ブランド)商品について義務化前から自主的に原料原産地表示を行っています。

食品表示の目的、現在までの経緯、現状の問題点や今後について学んだ講習会質疑では踏み込んだ質問にもきめ細かい回答がされました。参加者からは「漠然と聞きかじっていたことが整理・理解できた」「新しい表示になって迷わず選べそう」などの声や、添加物・遺伝子組換え食品・アレルギー・食品表示についてさらに詳しい内容の学習会を希望する声もあり、有意義な学習会となりました。



A~Eの順に並べてできる言葉は。

ヒント：別名にはボタンが付く!?

1		7	8	11
A				
2	5		9	B
	6			
3			C	12
4		E		D

タテのカギ

- ① 高木。シユロもこの仲間
- ② 親である女性
- ③ 祭りには大勢で担ぎ、街じゅうを練り歩く
- ④ 米こうじの酵素の働きを利用してでんぷん質を糖化した飲み物
- ⑤ 転ばぬ先の〇〇
- ⑥ 立ち入り制限などのために木や竹などを立て、横木を通して一定区域を囲うもの

ヨコのカギ

- ⑦ 動物にとって生理的に不可欠なもの。料理にも不可欠!?
- ⑧ 〇〇入り娘
- ⑨ 建物の土台の上に直立し、棟・はり・床などを支える
- ⑩ サラダの上に刻んだり裏ごししたゆで卵を振りかけると、〇〇〇サラダになります
- ⑪ 通常ヘフトバスカルで表される
- ⑫ 普通の状態で顔または視線の向いている方向
- ⑬ 僧侶の衣服

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/ペンネーム(希望の方)
- 東都生協の酢で好きな酢は何? 酢を使ったご自慢の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」(インターネット含む)でご紹介する場合がありますが、編集目的以外での使用はいたしません。
※おたよりへの個別回答は行っていません。



2月号の答えは、
「ウメまつり」だよ!
締め切りは
3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

Q:「北里八雲牛セット」「若鶏セット」「青果ボックス」などの商品は、いついつのセットが届くかをホームページなどで確認できるようにしてほしいです。チラシをなくしてしまつて分からなくなる場合もあるので。

A:登録「北里八雲牛」「登録若鶏セット」などの予定品目については、インターネット



A:「要望の商品につきましては、次回4月1回商品案内」と一とらんど(翌週配達)で企画を予定しています。なお、本商品は約2カ月に1回の間隔で企画を予定し、キャロットチアシ(翌々週配達)では約3カ月に1回の間隔で企画を予定しています。

Q:「北里八雲牛」登録若鶏セットについて、東都青果ボックスが少量多品目でそのような役割を担っていました。根菜類の消費が難しい場合は、毎週、商品案内「さんぼんすき」で少量コーナーを設けていますのはいかがでしょうか。

A:「青果ボックス」は5品目以上でお届けしておりますが、品目数をそろえるためには随時根菜を入れないと天候影響に対応できず、またこのボックスのコンセプトとしても根菜も含めてその時期の物をお届けする企画となっております。

「グリーンサポート」や「東都みのりサポート」は事前に何が届くかが分かります。余剰がない場合は欠品となることもありますが、現在「じゃがいも・玉ねぎは入らないので(かぼちゃは入る場合もあり)ます、よろしければこちらのご利用もご検討ください。

少人数家庭用の野菜セットについては、「東都青果ボックス」が少量多品目でそのような役割を担っていました。根菜類の消費が難しい場合は、毎週、商品案内「さんぼんすき」で少量コーナーを設けていますのはいかがでしょうか。

こだわりの食べ方

ほうれん草は好きですか?
おすすめレシピはありますか?

- 朝食にほうれん草のソテーを作ります。卵そぼろをのせます。(世田谷区 藤原尚子)
- おすすめレシピは、ほうれん草とチーズのカレーです!(練馬区 生尾尚子)
- 一番好きな野菜です。かき卵汁(ほうれん草、卵、はんぺん、えのき、かつお節だし、しょうゆ、塩、片栗粉)がおすすめ。(練馬区 狩野芳子)
- 白和え、ツナ和え、キッシュ…万能ですね!(杉並区 小林里奈)
- ほうれん草はナムルにしてもおいしいです!(世田谷区 浅野文子)
- ほうれん草を安い時に購入。軸、葉と一緒に固ゆでをし、絞ってシート状にして冷凍し、何にでも使います。(文京区 タシロヤスコ)
- 土鍋に水と酒を入れ、豚肉と一緒にしゃぶしゃぶ。(足立区 大畑昇子)

MOGMOG1月号のアンケートにつきまして、685枚ものアンケートをお寄せいただきありがとうございました。ご意見を参考に今後の誌面づくりに生かしていきます。



組合員から寄せられた
声にお答えします!

Q:「5つのおみそ汁減塩5種セット(マンハース)」は、おみそ汁5種セット(おみそ汁)は、別冊チラシ「O-SH-HANA」の3月3日に掲載予定ですが、企画の際にはご検討ください。今後一人ひとりの組合員の声に対して、ご要望に沿えるよう取り組んでいきます。

Q:「平らな紙ひも(秋山工業)」は、握っても手が痛くなり、素材もエコ素材なので古紙と一緒にリサイクルできません。これからはぜひ扱ってほしいです。

A:「要望の商品につきましては、次回4月1回商品案内」と一とらんど(翌週配達)で企画を予定しています。なお、本商品は約2カ月に1回の間隔で企画を予定し、キャロットチアシ(翌々週配達)では約3カ月に1回の間隔で企画を予定しています。



Q:「青果ボックス」を毎週頼みたいのですが、じゃがいもとかぼちゃが毎週のように入っていないので断念することが多いです。かぼちゃが夏の間、夏野菜として入ってくるのは仕方ないとしても、じゃがいもは日持ちもするし、国内産が一年中出るので、セットから外したらどうでしょうか。

A:「青果ボックス(毎週)」では、じゃがいも、かぼちゃが続く、ご不便をお掛けしました。

Q:「青果ボックス」は5品目以上でお届けしておりますが、品目数をそろえるためには随時根菜を入れないと天候影響に対応できず、またこのボックスのコンセプトとしても根菜も含めてその時期の物をお届けする企画となっております。

「グリーンサポート」や「東都みのりサポート」は事前に何が届くかが分かります。余剰がない場合は欠品となることもありますが、現在「じゃがいも・玉ねぎは入らないので(かぼちゃは入る場合もあり)ます、よろしければこちらのご利用もご検討ください。

少人数家庭用の野菜セットについては、「東都青果ボックス」が少量多品目でそのような役割を担っていました。根菜類の消費が難しい場合は、毎週、商品案内「さんぼんすき」で少量コーナーを設けていますのはいかがでしょうか。



- ホームページ「よくある問い合わせ(FAQ)」サイトの紹介記事があったので、さっそくアクセスしてみました。東都生協のことがよく分かり役立っています!(文京区 松本承子)
- 初めて「MOGMOG」を読みました。今まで知りませんでした。1月号はNo.418…損をしていたことを知りました。(杉並区 伊藤 連)
- 「MOGMOG」、とても読みごたえがあり、毎号楽しみにしています。(草加市 佐藤麻衣)
- 「MOGMOG」、写真が多いので見やすく、カラーバリエーションもいい! せっかくの情報誌なので隅々まで読みたいけれど時間が取れない時も…。ストックして後から読もうと努力中です…。(小金井市 丸山由紀子)
- 食の大切さ、生産者のご苦労を「MOGMOG」で感じます!(葛飾区 石井美智子)
- 「産直」はずっと「産地直送」だと思っていました。「産地直結」だと知って、あらためて素敵なスタンスだと思いました。(足立区 釘田彩香)
- シルバー夫婦です。注文書は交代で記入しています。1週間の早さに追われながら…ただ、曜日が認識できます。(足立区 谷古宇利男)
- 食料品は値上がりし、今は冬野菜も高いので皮まで大切にいただいています。農業の少ない野菜なのでありがたいです。(練馬区 坂田さち子)
- 次世代の生産者や若者へ、食の農の大事さを伝えていきたい。(小平市 壽原とみ子)
- グリーンサポートのことを知らなかったのですが、今回知ることができて良かったです。とても良いシステムだと思います。さっそくまいとどちゃんを登録しました。(川口市 高木真由美)



12月の私たち

2017年12月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数	240,795人	[101.8%]
加入	13,929人	[102.7%]
脱退	9,357人	[104.6%]

総事業高	23,895,638千円	[99.6%]
共同購入事業	22,866,391千円	
弁当配食事業	178,244千円	
生活文化事業	244,502千円	
生活支援事業	44,062千円	
その他事業	562,439千円	

出資金	6,762,511千円	[99.8%]
一人あたりの出資金	28,776円	[99.24%]

今後の理事会日程 (予定)

3月22日(木)、4月12日(木)、4月25日(水)

- 報告事項
 - 決算概況報告
 - 各部署業務報告
 - 東京都生協2017年11月度決算概況報告
 - 組合員活動委員会報告
 - 商品活動関連報告
 - 理事懇談会開催の件
 - 環境活動推進委員会報告
- 議決事項
 - 2018年度活動方針・事業計画・予算および業務組織機構の大綱確認の件
 - 東都生協「未来につなぐ募金」実施要綱の一部修正に関する件
 - 2018年度保育ママ委員会設置の件
 - 2018年度商品事業に関する委員会等活動計画の件
 - 役員報酬に関する規程の一部改正の件

インフォメーション

理事会報告 (抜粋)

第2地域と一と会 ばなな・くらぶ

国際産地タヤン(タイ国)のバナナを学び知らせる!

1999年にグループ活動を始めて、5年前「一と会」に変更し、通算18年目の「ばななくらぶ」です。発足のきっかけは、東都生協が初めて国際産地直結に取り組み、タイ国産タヤン農協から「ホームトン黄金の香り」バナナを直輸入して10年目に企画した組合員参加の学習ツアーでした。以来、ホームトンバナナを組合員が知り、利用してほしいと紹介してきました。今ではバナナに限らず食と農、それを取り巻く環境問題なども取り上げ商品利用につながるよう努力しています。メンバーは発定当時から3人を含む30〜80代まで総勢20人が登録し、最近も数名増えました。定例会では連絡会からのお知らせや報告などを除き、時に組合員活動や商品について話し合いながら試食を兼ねたランチ会もします。新メンバーも世代や地域を超えた仲間と交流することで、組合員活動や商品利用などについて自然と理解を深めています。まもなく20周年、学習会の年、学習会の年に産地、メーカー訪問など、メンバーたちは活動範囲が広がり、楽しみが増えたと喜んでいきます。

2017年秋 (農)佐久産直センター訪問

2017年夏のついで

「一と会」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。

紹介します！ 私たちの一と会

「一と会」「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。

編集後記

近所の小学校近くに、桜の並木道があります。春が来ると、見事な桜のトンネルになり、買い物ついでに眺めるのが毎年の楽しみです。今年もそんなお花見を思い描いていましたが、もう何年も忙しい毎日に追いつけられず、お重にこちそうを詰めて家族や友達と出掛けるウキウキ感のお花見をしないことに気がきました。新学期、新年度、新生活…春はドキドキワクワクの行事やイベントも多い季節です。東都生協のお餅や海苔を使った手作りのぼろ寿司や海苔巻きなど、食べる人の顔を思い浮かべながら、いつもより少し時間をかけてお料理をして、身近な人と過ごしてみようかと思えます。

こんな時の食材選びは楽しいもの。商品カタログを見ながら、特集掲載「東都生協を支える商品事業部職員おすすめ商品」を思い出すかも… 皆さん、春を楽しんでください。

(T.S)

2017年12月 東都生協NO₂測定濃度分布図

2017年11月30日～12月1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(SOx)、一酸化炭素(CO)、窒素酸化物(NOx)、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り、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?」を考えた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。

測定結果

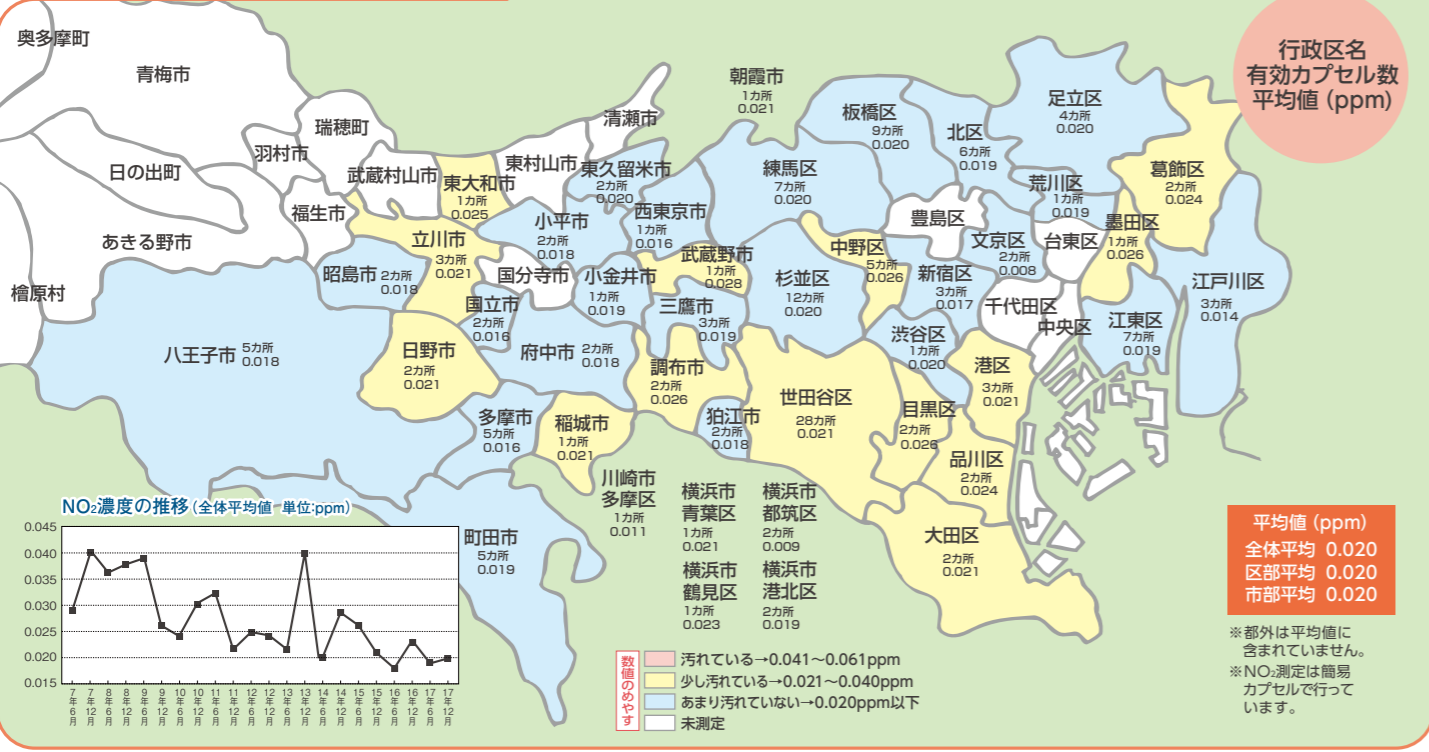
今回測定したNO₂(二酸化窒素)の平均濃度は0.020ppmでした。昨年(2016年12月)の平均値(0.023ppm)と比べて0.003ppm低い濃度です。都内の主な大気汚染常設監視測定局が測定したNO₂平均濃度は、道路沿いが0.024ppm、住宅地は0.019ppmでした。

※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。

測定日の概要	測定規模
・測定日:2017年11月30日(木)	・参加人数:216人
午後6時～12月1日(金)午後6時	・カプセルの配布数:240個
※前後2時間を有効	・カプセルの返却数:210個(回収率:87.5%)
・当日の天候:30日(曇り)、1日(晴れ)	・有効測定数 :151個(有効回収率:62.9%)
・風速:30日(4m/s)、1日(3m/s)	

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。同連絡会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



「新たな加工食品の原料原産地表示制度」について

食材を購入する、あるいは食事をする際、「産地」を確認することがあります。2015年の消費者庁調査では、76.8%の人が何らかの形で食品購入時に「産地」に関する情報を確認しています。これにより全ての加工食品に「原料原産地」表示を義務付ける「新たな加工食品の原料原産地表示制度」が2017年9月にスタートしました。

「原料原産地」表示とは

まず、加工食品の「原料原産地」と「原産国」表示の違いですが、「原産国」表示は製品が作られた所で輸入品に表示され、「原料原産地」表示は製品の原材料がとれた所を表しています。これまで「原料原産地」表示は2つの要件を満たした、限られた食品(22食品群と4品目)にのみ義務化されていました。具体的には、カット野菜ミックスや刺身盛り合わせ、農産物漬物、うなぎ加工品などです。その要件とは次の通りです。

- ①原料原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目
- ②製品の原材料に占める主原料である農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品

しかし、これでは対象自体に限られ、原料の重量割合が50%を超えなければ表示対象にならないので、対象の拡大を望む声がありました。そこで2016年に「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」を経て、今回の新たな表示制度がスタートしました。

「新たな加工食品の原料原産地表示制度」について

新たな加工食品の原料原産地表示制度では、国内で製造される全ての加工食品について一番多く使用されている原材料について原料原産地表示を義務付けています。

しかし、商品によっては季節ごとに産地を切り替えて製造したり、複数の産地によるブレンドが行われてい

表示例1 原料原産地名欄による表記	
名称	ポークソーセージ(ウインナー)
原材料名	豚肉、豚脂肪、...
原料原産地名	国産(豚肉)
内容量	150g
...	
表示例2 原材料名欄に括弧書きで表記	
名称	ポークソーセージ(ウインナー)
原材料名	豚肉(国産)、豚脂肪、...
内容量	
...	

たり、あるいは原材料に豚肉などの生鮮食品ではなくソーセージなどの加工食品を使用する場合もあるため、これらの表示にはいくつかの例外が設けられています。原料原産地表示は製品の一括表示に「原料原産地名」欄を設け、原料原産地を表示する(表示例1参照)。または、一括表示の「原材料名」欄に表示してある原材料名に対応させて括弧()を付して原料原産地を表示する(表示例2参照)必要があります。

表示例では国産の例を挙げていますが、複数国から原料を調達する場合など以下のルールに従って表示します。

- 1) 原則は国別重量順表示(必ず、記載の産地のものが記載重量順に使用、3カ国以上の場合「その他」とまとめ可)
 - 1カ国の場合 原材料名 豚肉(国産)
 - 2カ国の場合 原材料名 豚肉(国産、アメリカ産)
 - 3カ国以上の場合 原材料名 豚肉(国産、アメリカ産、その他)
- 2) 「又は」表示(記載の産地の片方のみ使用や表示順と重量順も異なる場合あり)
 - 原材料 豚肉(国産又はアメリカ産)
 - ※豚肉の産地は平成〇年の使用実績順
- 3) 「大括り」表示
 - 原材料名 豚肉(輸入)
- 4) 「大括り」表示+「又は」表示
 - 原材料名 豚肉(輸入又は国産)
 - ※豚肉の産地は平成〇年の使用実績順
- 5) 中間加工原料を使用した場合は製造地表示(ソーセージの原料が国産とは限らない)
 - 原材料名 ソーセージ(国内製造)、パン、...

新制度がもたらすものについて考える

原料原産地表示の義務化の目的の一つは国内の農業保護。つまり、製造メーカーが原料調達を国内の物にシフトした場合、原料価格の高騰を招く恐れがあります。また、表示変更するためには管理コストも増大し、それは価格上昇という形で消費者が負担する形になります。しかし、これまでも「鳴門産わかめ」などの産地偽装がたびたび報道されましたが、原料原産地の偽装の増加も懸念されます。さらに表示が複雑化することで意図しない表示ミスも恐れがあります。一方、これらの煩雑さを嫌って原料原産地表示の必要がない海外製造への移行が進む可能性もあります。

今後、今回の食品表示の見直しに続き、「遺伝子組換え」や「食品添加物」が検討されています。商品をご利用の際に表示をしっかりと読みこなしていただければと思います。

〈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

毎年10月は東京都消費者月間!!

「見て、聞いて、話そう! 交流フェスタ」に参加しました

2017年10月20日・21日、新宿西口駅前広場にて「見て、聞いて、話そう! 交流フェスタ」が開催されました。東都生協も、消費者団体、市民団体、東京都、企業、事業者団体、公益法人などとともに参加し、「暮らし」「環境」「食」「安全対策」「消費者被害防止」「子ども」の6つあるテーマのうち、東都生協は「食」エリアに出展しました。

東都生協の展示テーマ

アレルギーがあっても、食生活は楽しくなきゃね!

東都生協は、食物アレルギー対策をテーマにしたパネルを展示。「食物アレルギー」「口腔アレルギー症候群」「アレルギー表示の見方」「コンタミネーション」などを説明し、東都生協では特定原材料表示に大豆をプラスして8品目表示としていることや、月に一回アレルギーを考慮した商品がまとめて購入できることをPRしました。

さらに、東都生協は製造メーカーのコンタミネーション*(コンタミ)防止策も確認していることを説明しました。

*コンタミとは、製造の際に原材料としては使用していないのに、特定原材料などが意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

製造メーカーのコンタミ防止策

- 専用工場・専用ライン・製造ラインの切り替え、洗浄後一番に製造、日によって製造品目を分けるなどのコンタミネーション防止策
 - メーカーで使用する全原材料とアレルギーを考慮した商品の原材料分別管理
 - 食物アレルギーに関する教育の実施
 - メーカーによる自主的なアレルギー検査記録
- (東都生協では安全・品質管理部と食品担当職員が工場点検を行っています)



東京都消費者月間事業とは

消費者週間として始まった第1回開催(1978年)から数えて2017年度の東京都消費者月間は、40回目という節目の年となりました。

本事業は、消費者意識の啓発、消費者団体相互の連携強化など、東京都と消費者団体が協働し、年間を通じて消費生活に関する各種イベントを実施しています。事業の愛称を「くらしフェスタ東京」として、広く都民に参加を呼び掛けています。

私の宣言 命をつなぐ食べ物を、未来の子どもたちにつなげるための輪を広げていきます。

改正組織犯罪処罰法学習会

2017年9月20日 さんぼんすぎセンター



犯罪を計画段階で処罰する共謀罪の要件をあらため、テロ等準備罪を新設する改正組織犯罪処罰法が2017年7月11日に施行されました。この法を知るために、海渡雄一弁護士(東京共同法律事務所)を招いて学習会を開催しました。

戦争は武器と軍隊だけでできるわけではない

政府が戦争準備の法制度に向けて進めてきた、特定秘密保護法から戦争法の強行採決、盗聴法の拡大、そして共謀罪。戦前の治安維持法に代わるものが共謀罪、と海渡氏は説明。戦争には、武器と軍隊、そしてそれ以外に国家システム(戦争を行うための意思決定の機関)が必要となり、昔は大本営、今は国家安全保障会議がそれに当たり、不都合な情報を隠ぺいするシステム(戦前の軍機保護法、国防保安法)として、2013年に特定秘密保護法が制定されていると話しました。

共謀罪に反対する理由

共謀罪は、犯罪実行前に自首した時は刑を減免(密告奨励規定)するという、まさに昔の治安維持法と類似しており、今までは悪いことをした人の有無を捜査していたのが、今後は悪いことを考えている人の有無を捜査する…つまり、悪いことを考えて口に出し、隣にいた人が「うん」と言ったら共謀罪が成立すると、海渡氏は懸念しています。

さらに、治安維持法と共謀罪は団体の構成員を処罰する点(団体規制法)で共通しており、共謀罪を拡大適用すると一網打尽の弾圧となります。これらの理由から共謀罪には反対であると述べられました。

学習会では、治安維持法の拡大の経過、弾圧事件、報道規制など、歴史的事実や共謀罪が私たちに及ぼす影響など、分かりやすい事例を交えながら説明され、参加者からは「分かりやすかった」「監視社会になる不安を感じる」「子どもたちが戦争に巻き込まれないことを願う」などの感想が寄せられました。

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより
第420号 2018年3月10日発行
発行人/庭野吉也 編集責任/東都生協だより編集委員会
ホームページアドレス www.tohto-coop.or.jp

今月の表紙

春と言えば、お花見! 家族や友人、職場の仲間とお弁当を持って出かけませんか? そうはいいても、雨が降ってお花見に行くチャンスがない...という年もありますよね。そんな時は、おうちでごちそうを作って、気分だけでもお花見パーティー! おすすめですよ!

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