

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

# MOGMOG

2018  
No.423

CO-OP  
東都生協だより

## 7&8

見て・聞いて・伝えよう！

### 今だからこそ平和を

今月の  
おすすめ

東都サクサクスナックコンソメ味  
スナック菓子が初登場



産地直結ひとすじ。いちばん信頼される生協に。

産直の東都生協

今月の  
おすすめ

## 東都 サクサクスナック コンソメ味



スナック菓子が  
初登場

シンプル  
デザインで  
勝負!!



わたしのこだわり

**東都サクサクスナックコンソメ味**  
(株)京小町 21g×6  
通常価格:345円(税込372円)  
企画:8月2回

原材料:

小麦粉、植物油(米油、ごま油)、小麦でん粉、コーンスターチ(遺伝子組換えでない)、馬鈴薯(遺伝子組換えでない)、コンソメ/バター(大豆を含む)、砂糖、食塩1袋当たり120kcal/たんぱく質0.9g/脂質8.0g/炭水化物11.1g/食塩相当量0.4g

# 米菓メーカーならではの揚げ工法で 香ばしくサクサクな仕上がり

優しい味、安心して子どもも食べられるスナック

わたしのこだわり  
の菓子類は続々登場していますが、スナック類がありませんでした。今回、満を持して「東都サクサクスナック「コンソメ味」が登場です!

生地に国産原料(小麦粉、小麦でん粉、ポテトフレーク)と、入手の難しい遺伝子組換えでないコーンスターチを使い、アミノ酸や香料などの添加物は不使用、というのがこだわりのポイント。市販スナックの揚げ油はバーン油が多い中、製造元の(株)京小町は米油とごま油のブレンドを使い、香ばしさを出しています。

味は、老若男女問わず根強い人気のコンソメ味(塩味より味がはつきり)。小袋タイプなので、保存にも携帯にも便利です。網目模様のサクサクとした軽い食感に、つつい手を伸ばしがちですが、食べきりサイズなので食べ過ぎ防止にも…。

人気のコンソメ味を  
お試しください



### お菓子の歴史

古代の人は、食事とは別に空腹を感じると野生の木の实や果物を採って食べていました。この間食を「菓子」と呼ぶようになったと考えられています。日本では、奈良・平安時代に遣隋使・遣唐使から菓子と製法が伝えられ、茶道の流行で和菓子が発展します。その後、ポルトガルやスペインからは南蛮菓子(ボーロ、カステラ、金平糖など)、明治時代にはより多くの西洋文化とともに洋菓子が渡来し、菓子はどんどん進化していきました。

ちなみに、1日2食が一般的だった江戸時代には「八つ時(午後2時から3時ごろ)」に小屋という間食があり、これを「おやつ」と呼んだことから、間食全般を指す名称になったのだとか。

### わたしのこだわりのおやつ

夏休みの子どもたちにも、仕事で疲れたおとなにも…気分転換に東都生協のお菓子でおやつのひとときはいかが?



東都麩菓子

小麦粉やグルテンは北海道産、沖縄県産黒糖と国産にこだわりました。合成着色料も使用していません。



東都プチあんどうなつ

北海道産小豆使用のこしあんを国産小麦粉使用の生地で包みました。膨張剤はアルミフリーで食べやすいミニサイズです。



東都国産果実の実ゼリー

北海道産のてんさい糖と国産果汁を使用。果物そのものの味を大切に、さわやかな香りとみずみずしい食感のゼリー。

## 国産原料にこだわり、添加物も不使用

小分けになった食べきりサイズ

### 組合員の声から

市販のスナックは化学調味料で味が濃いけど、この商品は優しい味。おとなのお茶請けとして食べたい

安心なスナック菓子として貴重!

小さい子どもから年配の方まで、原材料・味など全ての面で安心。オススメです!

## 「サクサクスナック」を作るのは、老舗あられメーカー

こちらが(株)京小町の商品です

**東都おこめ揚げ われせんべい醤油味 110g**  
食感の良い国産うるち米の粒を残した生地を米油とごま油で揚げ、しょうゆ・みりん風醸造調味料などで味付けしました。製造工程で割れる可能性があるからと、このネーミングです。直火焼きのおせんべいは苦手という方もぜひ、つつい食感で軽いわれせんべいを味わってみてください。



460kcal/1袋(110g)  
食塩相当量:0.7g  
通常価格:277円(税込299円)  
企画:8月2回

(株)京小町のルーツは、1927年に荒川区三河島で創業した菓子問屋。その後、創業者の長男(中山隆雄氏)があられメーカー、中山あられ三日月本舗を創業しました。1960年、製法特許を取った商品「あられ、京小町」にちなんで現在の社名に変更し、やがて工場も東京都墨田区から千葉県柏市へ移転しました。同社は「おこめ焼」や1995年の「ぬれ餅」の販売で大ヒットを出しています。また、2006年には「米ありがとう」を設立。米菓製造者としてものづくり技術力を生かし、原料と食感、味の仕上がりこだわったスナック菓子を開発、2012年からスナック生産を開始しています。



①(株)京小町の従業員の皆さん  
②米油とごま油のブレンドでフライにします  
③冷却して包装工程に移します



# 今だからこそ平和を

見て・聞いて・伝えよう!

夏になると、「戦争」「原爆」「終戦記念日」「戦後」…といった言葉をよく見掛けます。第二次世界大戦終戦から今年で73年となり、現在の日本では「戦争」が遠い過去のものになりつつあります。

戦争により何が起こるのか？戦争とは何か？もし自分の言葉で語れないことがあったら、この夏、徹底研究しませんか？

**Q1** これらは何の賞のメダル・賞状でしょう？

**ヒント** 毎年話題になります。これは2017年のものです。

**Q2** スバリ！ここはどこでしょう？

**ヒント** 海外の遺跡？いえいえ日本にあります。

**Q3** 再び、ここはどこでしょう？

**ヒント** 観光名所です。

- こたえ**
- Q1** 2017年のノーベル平和賞の賞状とメダルです。 ICAN(アイ キャン:核兵器廃絶国際キャンペーン)の運動に対して贈られました。
  - Q2** 広島原爆ドーム。1945年8月6日午前8時15分、アメリカのB29爆撃機から落とされた原子爆弾(リトルボーイ)が上空600mで爆発しました。原爆ドームは爆心地から160mで被爆して大破した、旧産業奨励館です。
  - Q3** 浅草寺。1945年3月10日、東京の下町は大規模な空襲を受けました。浅草寺境内にも数多くの傷跡が残っています。

あなたは日本に原爆が投下された日を知っていますか？  
 今も世界中に核兵器があることを知っていますか？  
 あなたは戦争について、平和について何を知っていますか？



野菜が苦手な子どもたちにもおすすめ  
 グリーンサラダにトッピング

## サクサクスナック ユンゾメ味

いつもの料理のアクセントに

ポテトサラダ…

食べる直前に、軽く砕いてトッピング。混ぜながら食べれば、食感が複雑になって美味。



ミネストローネなど温かいスープ…  
 クルトン代わりにどうぞ。

グラタン…

パン粉の代わりにチーズの上のせて…



Attention, please!!

[アテンション・ブリーズ]

洋菓子、和菓子、スナック菓子…何がお好きですか？  
 東都生協でのオススメ商品はありますか？

P.13のパズルの答えに添えて送ってくださいね。



## 東都山形育ちの デラウェアsparkling

山形食品(株)  
 価格:1,800円(税込1,944円) 200ml×20  
 製造地:山形県 企画:8月5回

原材料:糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、ぶどう(山形県産デラウェア)、  
 二酸化炭素、酸味料、香料、ブドウ色素 1缶当たり98kcal



山形県産デラウェア果汁を使用



輸入果汁やブレンド果汁を使った商品が多い中、山形県産デラウェア果汁のみを10%使用した微炭酸飲料です。シュワシュワとはじける炭酸が、デラウェア特有の濃厚な甘さと芳醇な香りをさらに引き立たせます。1本200mlの飲みきりサイズでゴクゴク飲んで、さっぱりとした飲み口です。

ぶどうに含まれるブドウ糖や果糖などの糖質や、ポリフェノールの一種であるアントシアニンが多く含まれています。よく冷やしてからお飲みください。常温で1年間保存可能。



## 関連商品

東都ふんわりパフケーキ 4個200g

株式会社まんじゅう  
 通常価格:  
 418円(税込451円)  
 製造地:佐賀県  
 企画:8月2回



直径  
 約7cm

原材料:鶏卵(国産)、砂糖、牛乳、小麦粉(国産)、乳等を主要原料とする食品、還元水あめ、食用植物油、でん粉、乾燥卵白、食塩、果糖ぶどう糖液糖、パニラソース、寒天/香料  
 1個50g当たり148kcal、食塩相当量0.2g

産直米粉を使用したロールケーキでもおなじみの株式会社まんじゅう。パフケーキは、カスタードとホイップクリームをブレンドしたクリームを国産小麦粉使用のふわふわ生地のスポンジで包みました。

2009年、株式会社まんじゅうを訪れた職員がこのふわふわ生地の食感と自家製カスタードクリームの自然な味に一目ぼれ。ぜひ東都生協でも開発させてほしいと直談判。いろいろな思いが詰まった一品です。



見た目もおいしい!!  
 東都生協キャラクター「るんるんず」のかわいい焼印入り。

東都ふんわりパフケーキ オススメポイント

- ◎クリームが甘すぎずおいしい。半解凍で食べると中がアイスのように違った食感が楽しめる。
- ◎ふわふわした食感でとてもおいしい。かわいいキャラクターの焼印は子どもも大好き。
- ◎飽きのこない味で幅広い年齢層に好まれるお菓子。

## ファンからの声

- 国内で生産されているぶどうを使っているので安心して飲める!
- 暑い季節にはさっぱりしてとてもおいしい。
- ぶどうの風味がしっかりしている。

## 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。

# ICANが受賞したノーベル平和賞について調べてみよう!

昨年、ノーベル平和賞受賞者の名前が世界中に報道された時、「この団体は何なんだろう?」「どつう理由で平和賞を受賞したのだろうか?」と思われたのではないのでしょうか。

**Q** ICAN(アイキャン)って何?

**A** ICANは日本語に訳すと「核兵器廃絶国際キャンペーン」という意味で、核兵器を禁止・廃絶するよう活動をしている世界のNGO(非政府組織)の連合体です。2007年、オーストラリアで発足、スイスのジュネーブに国際事務局があり、101カ国から468団体(2017年10月現在)が参加し、日本からも数団体が参加しています。



各国のICANメンバー(前列右から2番目が日本の国際交流NGOピースポート共同代表・川崎哲さん)

**Q** ICANがどうしてノーベル平和賞を受賞し、被爆者が授賞式に出たのでしょうか?

**A** 非核兵器保有国が核兵器保有国に迫る枠組み「核兵器禁止条約」を作るための努力(貢献)が認められたのです。日本をはじめとする世界の被爆者たちが、「自分たちが生きている間に、核のない世界を築きたい」と立ち上がり、自分の命を削りながら語り続けてきたことが条約制定の後押しになりました。だから、授賞式に被爆者の方々も参列していたのです。



ノーベル平和賞を受け取るカナダ在住の広島被爆者サロー・節子さん(中央)とベアトリス・ライオン・ICAN事務局長(左)

**コラム** メダルは8月に広島と長崎に  
ノーベル平和賞のメダルと賞状の原本は厳重に保管されていますが、展示目的で公式レプリカが作られ、世界10の国際運営団体に1つずつ贈られています。日本ではピースポートが公式レプリカ1つを保有し、世界各地で行う被爆証言会で現地の人々に公開された後、8月には広島平和記念資料館・長崎原爆資料館での展示が予定されています。

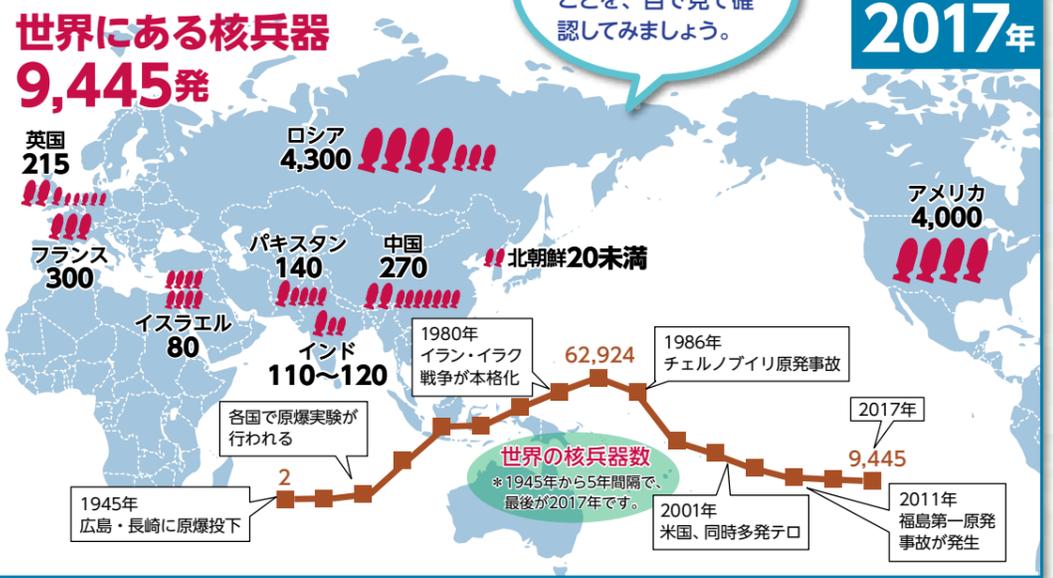
## 核兵器廃絶のために 私たちにもできること!

—東都生協でも取り組む、ヒバクシャ国際署名—

核兵器のない世界を目指し、被爆者自身が呼び掛け、全国、全世界に署名活動が広がる国際署名です。2016年4月～2020年の署名期間で、毎年10月(2020年は未定)に国連に提出します。現在、5,154,866筆(次回集約は2018年9月末)。東都生協でも引き続き署名活動を行ないます。まだ署名されていない方はぜひ、ご協力ください(p.15参照)。

### 核保有国が持つ、核兵器数

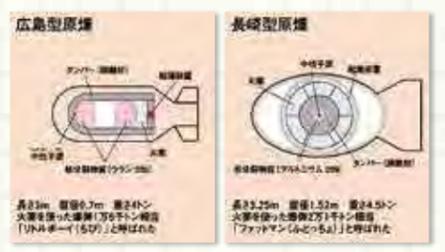
世界中にはまだまだ多くの核兵器があることを、目で見て確認してみましょう。



## 広島・長崎の原爆

1945(昭和20)年8月6日に広島、9日に長崎に原子爆弾が投下されました。広島ではその年のうちに約14万人、長崎では約7万4千人が亡くなったといわれています。

広島の爆弾はウラン、長崎はプルトニウムをそれぞれ原料とし、核分裂による巨大なエネルギーで発生した熱と高温の



爆風により、燃える物は全て焼けただけ、建物は吹き飛びました。また、核兵器の出す大量の放射線は、大勢の人の命を奪っただけでなく、その影響で人々を長く苦しめることになりました。

米国が種類の違う2つの核爆弾を、普通の人々の暮らす市街地に投下し、その後も治療目的でなく被害データを集めるための医師団が現地入りしたこと、被爆者に対し長く社会的な補償が得られなかった事実は、今なお重く受け止められるべき問題です。

## 戦争を知ろう!

インターネットで被爆証言を聞くことができます。

NHK戦争証言アーカイブス [検索](#)

## 「東都生協平和のつどい」は親子で平和を考える機会

7月26日(木)北沢タウンホールで「平和がつくる子どもたちの未来 第15回東都生協平和のつどい」が開催されます。東友会の方から被爆証言を聞き、「かわせみ座」の人形劇を楽しみ、親子で平和を考える機会です(P.15参照)。



「MOGMOG11・12月号」では「東都生協平和のつどい」の報告を予定。お楽しみに!

## 東京被爆二世の会「おりづるの子」

「おりづるの子」は2013年東京在住の被爆二世によって結成されました。

東日本大震災での被害を目の当たりにして、原爆被害、放射能被害は決して過去のものではないと感じ、ヒロシマ・ナガサキを身近に知り「フクシマ」後の21世紀を生きる被爆二世、三世だからこそできることを求めて活動しています。

## 直接聞ける!

## 東都生協の平和企画で「被爆の証言」をしている「東友会」

**Q** 「東友会」という名前の由来は?

**A** 「被爆者」というだけでなく、多くの人々が結婚や就職などで社会的差別を受けてきました。このため被爆者であることを知られたくない方のことを考えて、「原爆」「被爆」といった言葉の入らない「東友会」という名称で活動しています。被爆された方の中には、自身や家族の健康状態と原爆被害の関連について悩み苦しむ、被爆したことを結婚後の家族にも伝えることができなかったという方もいます。

**コラム** 東都生協と東友会  
東都生協と東友会との交流は1988年から始まりました。地区の会と呼ばれる、地域の被爆者の会と東都生協組合員との交流がきっかけです。毎年開催されている「東都生協平和のつどい」では、東友会の方による戦争体験のお話し会と平和を考えるイベントを中心に、貴重な戦争体験を聞くことができます。

**Q** 「東友会」って何?

**A** 一般社団法人東友会は、1958年11月16日に結成された、被爆者と家族のための事業を行っている東京の団体です。「ふたたびヒロシマ・ナガサキをつくらせない」を合言葉にさまざまな事業や取り組みを続け、1962年4月からは、被爆者の相談事業を東京都知事から委託されています。

東友会結成前は、都内では13の地区で被爆者の会が活動をしていました。被爆者手帳や手当の申請窓口が都道府県のために、「東京都レベルの会が必要」と東京都原爆被害者協議会(東友会)を結成しました。現在、東京都内の各区市に被爆者の会があり、東友会の掲げる「核兵器廃絶」と「原爆被害への国家補償」の2つの目標に賛同して、参加しています。



参考: 「日本被爆協」「東友会」「おりづるの子」広島市、キッズ平和長崎の各HP

ピースアクション東京戦跡めぐり  
2017年10月24日

私たちが住む東京の戦跡をめぐり、死者10万人にも及ぶ「東京大空襲」の実相を学ぶことを目的に企画された平和募金企画参加者の方からの感想です。

「戦争は絶対にいけない」

関西で育ち、東京に住んで15年ほどになります。今回ピースアクション東京戦跡めぐりの案内を見て、あらためて何も知らないことに気付かされ、これからずっと住むかもしれない東京で育っていく娘のためにも親として知っておくべきではないかと思い、参加しました。浅草寺境内のイチョウの木は平和を訴えているようでした。

今度は家族でめぐってみようかと話をしています。  
(富田裕子)

「東京戦跡めぐりに参加して」

普段、観光で何気なく歩いていた浅草寺周辺だけでも、これだけの戦跡が残っていることに思いを新たにしました。案内してくださったボランティアガイドの一人はまだ小さいお子さんがいるというお母さんでした。若い世代がちゃんと引き継いでくれているのだといううれしさを実感しました。

午前10時に出発して解散が12時40分。盛りだくさんな内容で歩き疲れましたが、平和についてあらためて考えさせられた半日でした。(櫻井路子)

◆「平和募金企画参加者感想文集2017年版」より抜粋。

なお、この企画はガイドの説明を聞きながら回るもので、今回紹介のコースとは別行程となっています。

まとめ

戦後73年がたち、すでに戦争は過去のものだと思いませんか？今回は浅草周辺を中心に戦跡を取り上げましたが、実は身近な所にも残っています。インターネットなどで「自分の住む区市町村」「戦跡」と検索してみてください。普段行っている公園や施設に碑があったり、そこが戦時中に使われていた施設の跡地だったりします。

第二次世界大戦が終わっても、世界は外交問題が常であり、地域での紛争や戦争が絶えません。平和だからこそ、おいしいご飯をお腹いっぱい食べられ、家族と、友達と、仲間と過ごせるのです。この生活を守り、過去と同じ過ちを犯さないためにも身近なところから戦争の悲惨さをしっかりと学び、忘れずに語り継いでいくことが必要です。この夏、勇気を持って「戦争」に向き合いませんか。

1945(昭和20)年3月10日 0:20 浅草

浅草一帯がアメリカ軍の爆撃により火の海となり、焼け出された人々は水辺の隅田公園に殺到しました。しかし同時に、対岸の向島方面からも避難する人々が言問橋を目指し、大勢の人たちが橋の上で身動きが取れなくなったのです。その群衆の上に、爆撃による高温の熱風が襲い、橋上にいた500人~1000人の人々を焼き尽くしました。混乱の中、橋の上から水に飛び込んだ人たちはほとんどが溺れるか酸素不足により死亡。多くが隅田川から海に流され、正確な数は今も不明です。この夜、浅草一帯ではひと晩で約7000人が亡くなったと推定されています。大半が、子どもや老人、女性など武器を持たない一般の人々でした。



大平和塔

淡島堂内。浅草で戦災に遭った1万余人のために建立され、毎年3月に慰霊祭が行われています。題字はノーベル賞を受賞し、ビキニ事件以降、積極的に平和運動に取り組んだ湯川秀樹博士の筆。

合羽橋商店街

商品サンプルや店舗で使う道具がそろい、一般客にも人気の街。プロが買い物ついでに休憩する、食堂や喫茶店にも注目



浅草文化観光センター

最上階の展望室からは、スカイツリー、浅草寺も一望できる



戦争により亡くなられた方々の碑

東京大空襲で亡くなった方々を悼み、平和を願う慰霊碑です。今でも地元の方が大切に守っています。碑の横にある石材は改修された言問橋の基部。黒く焼けた石が焼夷弾による火災の残酷さを語り掛けます。



戦災樹木・イチョウ

浅草寺が空襲時の炎にあぶられた跡が空洞になり、黒く焦っています。今も焼けたイチョウが境内に点在しています。

浅草寺周辺

一年中金魚すくいを楽しめるお店や、名物のグルメがいっぱい

歌舞伎の聖地

お好きな方ぜひ石碑巡りを!

守田座跡碑  
市村座跡碑  
中村座跡碑  
猿若町碑

隅田公園

空襲直後、死体で埋め尽くされていた。業火で空気を奪われて亡くなった方々は、まるで眠っているようでした。

すみだ郷土文化資料館

(言問橋墨田区側、橋を渡って桜橋方面に2ブロック先)  
毎年8月中旬~3月中旬まで、東京大空襲の被害に遭った方々が残した絵画やイラスト、写真を展示。写真は当時の写真が少ない中、貴重な資料。

言問橋

現在の橋の基部にも戦禍の黒ずみを見ることができます。

長命寺

(言問橋墨田区側) 有名な桜もち屋さんがあるお寺

東武鉄道高架

高架下から見あげると、今なお黒い戦火の跡がわかります。

スタート

水上バス発着所

ゴール

銀座線浅草駅

浅草以外でも「平和学習」!

◆両国~横網町公園~江戸東京博物館の戦跡巡り

両国・国技館の裏手にある横網町公園には東京都慰霊堂があり、関東大震災の犠牲者とともに、空襲の犠牲者が納骨堂に安置されています。復興記念館もあり、東京の歴史を学ぶことができます。江戸東京博物館に寄るとさらに、知識が深まるはず!

◆「平和の灯」& 記念樹探し

広島市平和記念公園内の「平和の灯(ともしび)」と長崎市平和公園内の「誓いの火」をご存じですか。1988年、この2カ所から分火し、一つのガス灯に併せ、「平和の灯(ひ)」とし各地に分火しています。例えば、新宿区役所本庁舎正面玄関の壁や世田谷区の世田谷公園内にもあるんですよ! また、広島の被爆樹アオギリ・柿などが二世として各地に植えられています。みんなで探して、報告し合いませんか?



被爆二世の木



平和の灯

お住いの自治体を出している「平和史跡マップ」を手に入れ、実際に行った戦跡などを書き加えてオリジナルマップを作りたいかどうかがでしょうか。マップがなかったら…隣の自治体、あるいは出掛けた町の店舗やインフォメーションなどで入手しましょう。「こんな戦跡、見つけたよ!」という情報は、「MOGMOG」編集部までぜひご報告ください。

1945年3月10日、アメリカ軍による大規模な爆撃によって、東京は約10万人もの犠牲者を出しました。普通に暮らす人々の頭上に爆弾が降りそそぎ、東京は一夜にして焼け野原になってしまったのです。終戦の5カ月前の出来事です。

身近な戦跡を訪ねて 浅草

「この夏のレポート・自由研究お役立ちマップ」

途中でアイスクリーム食べようね!

ゆっくり歩いて1時間くらいよ

近くに戦争の跡があるとは...

夏休みの自由研究にしようっと!

# MOGMOG ニュース

2018年 7・8月号

## 2018年度 「商品委員会ガイダンス」を開催

4月19日、さんぼんすぎセンターにて、2018年度商品活動に参加する商品委員、新商品おしゃべり会メンバー、地域コーディネーター、理事などを対象に、「商品委員会ガイダンス」が開催されました。

安全・品質管理部・新谷喜久夫部長は安全について、「東都生協は産直100%。足りないからと市場で間と合わせたたりしない。東都生協の安全を守る『安全・品質管理部』は古い建物の中にあるが、機械と職員はピカイチ！」と自信をもって紹介。また、一般消費者と食品安全モニターとの「食品安全性に對する意識などの違い」や砂漠の国並みの日本の食料自給率(カロリーベース)の話、厚生労働省が公表している魚に含まれる微量の水銀の摂取に関する注意事項など、これからママになる人たちにぜひ知っておいてほしいこと」についても説明がありました。



後半は商品本部・福田巨良本部長が「東都生協の商品政策」を説明。産直農産物を「安定的に提供すること」が今とても難しいが、商品開発は現状でよしとせず常に向上を目指していること、組合員の平均年齢が60歳台となり、年代構成のバランスが大きく変わっている現状などを話しました。また、環境における負荷が大きいと導入を見合わせていたペットボトルは、組合員の要望でリユースびん使用商品との直接競合がない場合は取り扱うようになり、東日本大震災後の水の供給の際、すぐに対応できたというエピソードも語られました。



学習会に初参加の人から何回も参加している継続者まで、みんな熱心に耳を傾けメモを取っていました。各参加者は東都生協の商品活動に関する知識を深め、今後の活動に役立てていきます。

## 弾丸トーク飛び交う、イタリア語フリートークの集い

発足十年を迎えたサークル日伊文化交流会は、発足当時の「初級イタリア語講座」を中級・上級コースにリニューアルし、昨年度から「イタリア語フリートークの集い」を実施。「学んだイタリア語を忘れたくない!」というメンバーが4月22日、イタリア人講師を囲んでフリートークの集いを開催しました。近況報告、旅行、忘れられない思い出など、弾丸トークが飛び交う、あっという間の4時間。トークを楽しみながらのイタリア語のブラッシュアップは、「良い刺激になる」「楽しく勉強になった」との感想をいただきました。ここで指導を受け、昨年はスピーチコンテストに初出場という大きな成果もありました。この7月は「第2回世界遺産入門講座イタリアの世界遺産(南イタリア・シチリア編)」も開催予定です。



## 懐かしい「とうふラップ」の優しい音色

第4地域委員会では4月24日、「ほんのひと手間 おとうふが変身!」おとうふ料理・学習会」を開催。(須黒食品三代目の須黒亮吉さんを講師に、そのまま食べてもおいしい豆腐に、さらにひと工夫加えた「簡単信田巻き」「おとうふグラタン」など、豆腐や絹揚げを使ったバリエーションを教わりました。調理を楽しみながら、須黒豆腐のこだわりや「油揚げを袋状にする時は、レンジでチンすると良い」などの豆知識も拝聴。充填豆腐は、「口持ちするおいしい豆腐がほしい!」という組合員の要望から生まれたこと、口持ちする理由なども聞いて、一同納得でした。参加者からは、「豆腐の使い分けや調理のアドバイスがためになった」「豆腐は苦手だけど、おいしかった」との感想も…。三代目のお豆腐にかける思いと愛情を十分に感じられた調理学習会でした。



## 安全・安心おいしいお弁当 東都の夕食宅配

5月11日、第5地域委員会は配食事業部の滝戸文雄部長を迎え、夕食宅配(国産応援ご膳)の試食を行いました。夕食宅配事業は2011年スタート。メニューはカロリーや栄養バランスに配慮した「おかずコース」「お弁当コース」の他、2015年には国産原料使用率の高い「国産応援ご膳」も加わりました。忙しい人向けというだけでなく、高齢者福祉の一環として宅配先の見守りなども行う、東都生協ならではの支援活動にもなっています。「注文は週3日以上から可能なので、気軽に試してほしい。利用者の意見・要望を聞き、今後の課題としていきたい」と滝戸部長。参加者からは「助け合い、支え合いの中でこれからも必要な事業になっていくはず」という意見も…。生きていく上で食べることは必須。おいしくて安全な東都生協のお弁当を一度お試しください。



## 2018年度第1回 「新商品おしゃべり会」開催 —さんぼんすぎ会場 午後部

新商品おしゃべり会は、商品案内に載る商品の原材料や製造方法などを確認し、試食後に意見交換を行い、組合員の視点から声を寄せ合う活動です。同会は城西センター、さんぼんすぎセンター(午前の部、午後の部あり)、横浜センターで開催し、2018年度上期は合計50人のメンバー(任期は半年)がそれぞれの会場で毎月1回集まり、1~2品の商品の確認と意見交換を行っています。出された評価や改善意見は商品委員会につなぎ、改善点は開発途中の商品づくりに生かされます。

4月13日の第1回さんぼんすぎ会場(午後の部)は、13人でスタートしました。初めに自己紹介、その後「新商品おしゃべり会活動のびき」をもとに、会の進め方や商品ガイドの見方を説明。初登壇のメンバーもすぐに打ち解け、和気あいあいの雰囲気となりました。この日提案された商品は、「須黒さんの豆腐を使ったハンバーグ」。東都生協との付き



準備や片付けもみんなです。

合いの長い(須黒食品の豆腐と国産鶏ひき肉、玉ねぎ、しょうがを使ったハンバーグで、(株)



ニッコーが作った商品です。電子レンジでも調理できますが、フライパンで焼いて試食しました。「原材料が良く、安心して食べられる商品」「食べやすく大きさも良い」などの感想がありました。

試食品は肉や魚の加工品、菓子・パンなどさまざま。準備や調理などもメンバーで行うため、組合員同士の交流もできます。メンバーは半年ごとに組合員活動情報誌「ウォー」などで公募しますので、興味を持った方は応募してみてください。

### 知っておきたい! 用語解説

**商品ガイド**  
東都生協は、全ての食材を「商品ガイド」(商品仕様書)で管理しています。「商品ガイド」には原材料やその由来、製造法、農産物の場合は使用する可能性のある農薬の使用上限回数などを細かく記載し、商品が東都生協の基準に合っているか、法令上、流通上の問題はないかなどを常に点検し見直しを行っています。

## Pick up! 地域の代表が集い、意見交換を行う「連絡会」

連絡会は、各地域委員会ごとに毎月1~2カ所で行われています。ここでは、それぞれの地域にある組合員活動団体(ブロック委員会、とーと会、サークル)の代表が集まり、組合員活動委員会からの報告を聞いたり、各団体の活動内容の報告や疑問をもとに意見を交換する場です。第7地域委員会の4月連絡会は10日と11日の2回行われ、地域内で活動する団体の代表者が出席しました。今年度のメンバーの自己紹介や活動方針の説明があり、新年度のスタートを実感しました。毎月行われる利用促進商品や、第7地域のおすすめ商品の試食をしながら、意見交換が行われました。



武蔵野ブレイス会場

調布市文化会館会場



A~Eの順に並べてできる言葉は。

ヒント：昆虫の王様？

1	4	6		11
	C			B
		5		9
2				10
	A			
3			7	
			D	
		8		
				E

タテのカギ

- 2 文章や絵に筆を入れて直すこと。「分かりにくい箇所を〇〇訂正する」
- 4 オークストラや合唱などを棒と身振りて統率する人
- 6 数人ずつに分けた集団。グループ。「〇〇長は誰がやるの?」
- 7 全体が同じ色で模様がないこと
- 9 読経するときたいてい鳴らす道具
- 11 ノート〇〇〇、〇〇〇エンド、〇〇〇カバー

ヨコのカギ

- 1 年齢のこと。〇〇〇も行かぬ子ども=幼い子
- 2 食事以外に食べる嗜好食品。チョコレートもおせんべいもケーキもこれ
- 3 夏によく食べる種類で、ぞうめんじやない方
- 5 してはならないことや、しないほうが良いこと。「油断は〇〇〇〇」
- 8 〇〇〇カが高い、日本〇〇〇プロゴルフ、〇〇〇高生チーム
- 10 小学校時代、掛け算はみんなこれを暗唱したのでは?

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)
- 洋菓子、和菓子、スナック菓子...何がお好きですか? 東都生協でのオススメはありますか?
- 「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。

6月号の答えは、7月25日(水)の消印まで有効。 「ナツミカン」だよ!

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



**Q** 「国産」が盛りだくさん100%ジュース濃縮還元」が最終企画(記載があり、とても残念です。今後も、国内産の果汁100%ジュースを取り扱ってほしいと思えます。取り扱いは計画があれば教えてください。

**A** ご愛飲くださっていた「国産」が盛りだくさん100%ジュースの販売終了については、たいへんご不便をおかけします。この商品は、品種を「つがる」に限定していますが、昨今のつがるりんごの不作から原料確保が困難となり、廃番となりました。その代替りの商品として、今年7月1回より新商品「国産りんご100%ジュース(濃縮還元)」を企画掲載しています。

**Q** 「玉締めしぼり胡麻油小(180g)」を扱ってください。「玉締めしぼり胡麻油」は大ファンですが、このところ大(450g)ばかりで、小(180g)がありません。ごま油は香りが命ですし、大は少人数のため使い切れません。今回は待ちきれず他のごま油を頼んでしまいました。小(180g)の企画サイクルや、商品案内の掲載場所も教えてください。

**A** 同商品は、商品案内「さんぼんすき」58ページ前後にある「悠遊生活(健やかな暮らし)・少量規格品」でご案内しています。今後は8月1回、9月2回に企画を予定しています。

**Q** 東都生協の産直の考え方を教えてください。

**A** 東都生協(コープ)が、1973年の設立当時からこだわり続けている「産直」とは「産地直結」のことです。高度経済成長で流通が複雑化する中、「安全で安心な食材を提供したい」との願いから始まったのが、市場を介さず生産者と消費者を直接結び付ける画期的なシステム、東都生協の「産直」です。

東都生協がお約束する、産地直結5原則は次の通りです。

- ① 生産者・産地・収穫期が明確です。
- ② 生産方法・出荷時期が明確です。
- ③ 環境保全型の生産を目指しています。
- ④ おいしさ・鮮度にこだわりのあります。
- ⑤ 消費者と生産者の交流ができます。

東都生協の野菜は全てを畑から直接お届け。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・安心な食材をお届けしています。青果物、米、精肉、牛乳、卵は全て産地直結によって仕入れ、「いつどこで」「誰が」「どのように」育てたかが明らかです。調味料や加工品の原材料も産地にこだわるなど、日本の農業の安定化や食料自給率の向上、地球環境の保全にも貢献していきたいです。

東都生協は「産直」を通して、生産・流通・消費のあり方を問い直し、消費者と生産者が手を取り合って「食」と「暮らし」に新しい価値をつくり出す取り組みを進めています。

こだわりの食べ方

あじは好きですか? 刺身、塩焼き、フライ、それとも...

- あじのなめろう。アツアツのフライに春キャベツをてんこ盛り! 酢としょうゆでいただきます。すごくおいしい! (小金井市 星野弘子)
- あじは大好きです。なんといっても塩焼きが一番! 大根おろしをたっぷり添えると最高!! (国分寺市 藤澤澄子)
- 家族全員、あじは大好きです。刺身、塩焼き、フライ、なんでもOK! その他、南蛮漬け、ムニエル、野菜あんかけ、なめろうもよくします。 (豊島区 長田陽子)
- あじは大好きです。特に、東都生協の刺身用あじは調理済みで、とてもおいしくいただいております。また、小さいあじは唐揚げ、大きいあじは塩焼きなどで食べます。 (葛飾区 小林愛子)
- あじは好きで刺身派です。いつも生野菜を細切りにして、あじは三枚おろしにしてぶつ切りにします。その上からごまドレッシングをかけて食べます。 (国分寺市 齊藤富美子)



- 東都生協をつなぎ手にして、野菜をたくさん買うこと。無農薬で一度に大量の生産があっても消費したい。私にできることは無農薬の野菜を買って農家に貢献すること!! (日野市 楳橋美佳)
- 特集で「次の被害者はあなたかもしれない!」を読んで、「自分はだまされない!」と思うのはやめました。 (世田谷区 匿名希望)
- 悪質業者によって消費者被害が増えているので、私はもちろん、年老いた母も引かからないように注意したいと思いました。日々進化していく詐欺に気を付けたい! (多摩市 齊藤紀代美)
- 古希を迎え、娘に東都生協を勧めました。私が子育てを始めたころは、今のように安心な食材を手に入れるのが大変でした。娘は子どもと産地訪問などもしているようです。食の大切は次世代につなげたかと思えます。 (昭島市 星邦子)
- オレオレ詐欺にひっかかるのはなぜか...「自分は大丈夫」と皆思っているのですが、直面すると慌ててしまい、冷静さを失って相手のうまい言葉にだまされてしまうように思います。くれぐれも気を付けなければと自分に言い聞かせています。 (川崎市 中野晴美)
- だます方のプロについて...5月号の「MOGMOG」は具体例があり参考に! 私も気をつけなければ。役に立つ特集でした。 (世田谷区 匿名希望)
- 日本の農業を応援するために、日本産の食品を購入しています。無農薬の野菜を応援したくて利用しています。 (渋谷区 匿名希望)
- 農業を元気に、年に一度は生産者との交流に参加したい! (足立区 椎名民子)

### 5月のわたしたち

2018年5月20日現在 ※[ ]内は前年比

組合員数	242,349人	[102.0%]
加入	3,779人	[107.3%]
脱退	2,563人	[119.1%]
総事業高	5,128,745千円	[101.3%]
共同購入事業	4,907,529千円	
弁当記食事業	40,627千円	
生活文化事業	53,075千円	
生活支援事業	7,680千円	
その他事業	119,833千円	
出資金	6,679,691千円	[99.5%]
1人あたりの出資金	27,562円	[97.6%]

今後の  
理事会日程  
(予定)

7月19日(木)  
8月23日(木)

- 2017年度第12回定例理事会(2017年4月12日)
- 審議事項
- 2018年度総代選挙に関する件
- 農業高校米 応援金振込みの件
- 報告事項
- 商品活動関連報告
- 第44回通常総代会議案書の別冊資料確認の件
- 「わたしたちの願い」発行の件
- 第9次中期計画アクションプラン 2017年度の進捗状況報告の件

## インフォメーション

### 理事会報告 (抜粋)

## 第44回通常総代会を開催、全議案を可決

6月14日、第44回通常総代会をハイアットリージェンシー東京(新宿)で開催、全議案が可決しました。

総代会は、決算や予算、事業計画など重要事項を決める最高意思決定機関です。東都生協24万組合員を代表する総代が、昨年12月から3回にわたる総代会議を経て当日に臨みました。当日は、総代595人中、書面、代理人による出席を含めて581人が出席。風間専務理事より2017年度まとめと2018年度の計画などを提案。続いて10人の総代が発言し、理事会が説明。活発な審議の結果、全議案が可決しました。2018年度は第9次中期計画を2年延長し、事業を成長軌道に乗せるべく、重要課題の解決に組織を挙げて取り組みます。2018年からの3か年で経営基盤の基礎を築き、安定した剰余を作ることで組合員のくらしや地域社会に貢献していきます。(詳細は9月号でご紹介します)

採決結果		
議案件名	結果	
第1号議案	2017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	2018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	定款の一部改正の件	2/3以上の賛成により可決
第4号議案	規約の一部改正の件	過半数の賛成により可決
第5号議案	規約新設の件	過半数の賛成により可決
第6号議案	組合員除名の件	2/3以上の賛成により可決

※第3、第6号議案は出席総代の2/3以上、それ以外の議案は過半数の賛成で可決となります。

### 編集後記

特集の取材で浅草を歩いて回りました。何度も訪れた場所ですが、今までイチョウの黒焦げに気付かず、戦争を意識したことはありませんでした。知らずにいたら、通り過ぎてしまうような戦跡です。当時、黒焦げのイチョウから新芽が芽吹いた時、人々はどんな思いで見つめたのでしょうか。その生命力に生きる勇気をもたらした人はいたのではないのでしょうか？

今は、外国からの観光客が大きな提灯の下でポーズを取り、楽しそうに笑っています。仲見世の裏通りにはバギーを押す家族連れや、高齢のお父さんの手を引く息子さんの姿...こんな平和な時間がいつまでも続きますように、と思いつながりながら歩きました。

この『MOGMOG』を持って、ぜひ浅草へお出掛けください。でも墨田川沿いの道は、日陰がないので水分補給と日焼け対策を万全に！(Y.I)

## 食の安全お役立ち情報 おしえて！新谷さん



### 家庭用冷蔵庫の上手な使い方

冷えた飲み物や食べ物がおいしく感じられる季節となりました。そんな時に頼りになるのが冷蔵庫ですが、簡便に使えるために衛生的な管理を見逃しがちではないでしょうか。今回は冷蔵庫の上手な使い方や管理についてご紹介します。

### 冷蔵庫の普及と果たした役割

家庭用冷蔵庫が普及したのは戦後で、一般家庭向けの小型冷蔵庫が発売されたのは1952年でした。冷蔵庫は白黒テレビ・洗濯機と共に「三種の神器」と呼ばれ、1965年に普及率が50%を超え、1975年には96%に達します。それに伴い食中毒による死者は減少し、さらには胃がんの減少にもつながりました。冷蔵手段の普及により、新鮮で清潔な食物や食品が流通するようになり、塩蔵品など高い塩分濃度の商品が減ったためです。今、私たちのくらしに冷蔵庫はなくてはならない物になっています。

### 効果的な食品の収納方法

冷蔵庫は食品を収納する所ではありますが、効率的に冷蔵するためには全体の収納量を考える必要があります。収める量は、庫内の7～8割程度に抑え、少し食品間に余裕を持たせるほうが良いといわれています。これは、冷蔵庫は冷気を循環させて冷却するので、冷気を流れやすくするためです。



一方、冷凍庫は隙間なく詰め込んで問題ありません。

### 食品の保管位置

食材別の保管位置で注意することは、「調理済み食材」と「生食材(肉や魚など)」の接触を防ぐことです。特に「加熱済みの作り置き食材」と「生食材」を同じ棚に混在して置くと相互汚染のリスクが高まります。生食材からのドリップ垂れによる汚染を防止するためには、調理済み食材は棚の上段に、生食材は下段に保管します。

卵の保管も要注意です。ほとんどの冷蔵庫のドアポケットには卵専用の保管場所がありますが、ドアポケット付近はドアの開閉による温度変化が激しく、振動も加わるため卵保管には不適です。また、卵はGPセンターでパック前に洗浄・殺菌されていますが、まれに汚れを落としきれいでい

ないこともあるため、ケースから出してドアポケットに置くくと細菌汚染を広げてしまう場合があります。よって卵はケースのまま、冷蔵庫の上段に保管しましょう。

ドアポケットは冷風が直接あたらない場所なので、消費する回転が速い物や調味料保存に最適です。特に、マヨネーズは0度以下では分離するので、メーカーもドアポケットへの保管を推奨しています。

### 冷蔵庫と衛生

「菌をつけない・増やさない・殺す」が、食中毒予防の3原則。菌をつけないためには、冷蔵庫自体を清潔に保ち、食材が別の食材を汚染しないように防止することが重要です。

2008年の兵庫県の調査より、冷蔵庫内の野菜室とドアポケットが最も細菌に汚染されている、との報告がありました。特に、野菜を袋などに入れずにそのまま保管し、庫内に野菜くずがある場合は1平方センチメートル当たり40万個以上の細菌が検出され、野菜くずがない場合の100～1000倍にものぼりました。また、ドアポケットに汚れが付着していた場合、1平方センチメートル当たり数千個以上の細菌が検出されました。つまり、食品のくずや汚れの放置が冷蔵庫内の汚染につながるのです。

では、冷蔵庫の清掃はどのように行えば良いのでしょうか。同県の調査では、布巾での水拭きはかえって細菌を塗り広げ、水分が加わることで細菌を増殖させるため、細菌数は清掃前の30～700倍に増加したとのことでした。よって、水拭きで汚れを除去した後、消毒用アルコールをペーパータオルなどに染み込ませて拭き上げると良いでしょう。



### 冷蔵庫の省エネ

夏は冷蔵庫が活躍する時期ですが、その消費電力は気になるところ。昨今、省エネの関心が高まる中、各家庭では電力消費についてのさまざまな工夫が実践されています(参考:室温30度の場合、室温22度の時に比べ、消費電力が54%上昇)。冷蔵庫に関する省エネ調査結果では、6割程度の家庭が「熱い物を冷まして入れる」「扉の開ける時間を短くする」などを実践していました。一方、「冷蔵庫の周りに隙間を空ける」については4割程度の家庭で実施。取扱説明書にある「最小限のスペース」に比べ、側面を5センチメートル程度空けた方が消費電力が20%ほど下がるという調査結果もあります。庫内だけでなく冷蔵庫周りにも注意を払いましょう。

※GPセンター(グレーディング・アンド・パッキングセンター): 鶏卵を選別・洗浄・殺菌・包装する施設のこと。

〈安全・品質管理部 部長 新谷喜久夫〉

## 平和がつくる 子どもたちの未来

第15回東都生協平和のつどい

日時:7月26日(木) 午後1時開場～5時終了  
会場:北沢タウンホール

\*東友会の木村徳子さんが長崎での被爆体験をお話します。

メイン企画:かわせみ座  
「ことばのないおもちゃ箱」



チケット注文受付は終了しましたが、席に余裕がある場合のみ当日券を販売。

お問い合わせ  
東都生協 組織運営部  
(月～金:午前9時～午後4時)  
☎03-5374-4756

## ヒロシマ・ナガサキの被爆者が訴える 核兵器廃絶国際署名

東都生協は2018年8月末まで「ヒロシマ・ナガサキの被爆者が訴える核兵器廃絶国際署名」に取り組んでいます。被爆者は、核兵器を禁止し廃絶する条約の締結を求めてきました。被爆者が心から求め、訴え続けてきた願いを実現させるための核兵器廃絶国際署名です。国内外の世界の全ての人々が核兵器廃絶を求めることで、核兵器の廃絶を実現することを目的とします。

署名用紙は担当センターに連絡するか、東都生協ホームページからダウンロードし(8月末まで)、記入した署名用紙は供給時に提出してください。

皆さんの署名は、「ヒバクシャ国際署名をすすめる東京連絡会」を通じて国連総会へ提出されます。まだ署名を提出されていない方は、ぜひご協力ください。



# 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

## 食料自給率の向上

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

## 日本の農業を元気に

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

## 持続可能な社会に向けて

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

## 未来につなぐ、みんなの一步

いのちをつなぐ大切な食べものを未来につなげる「食の未来づくり運動」

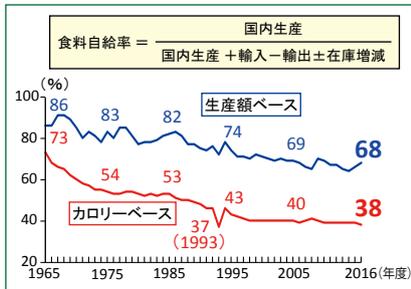
食をめぐる将来的な不安がある中で、東都生協はいのちをつなぐ大切な食べものを未来につなげる「食の未来づくり運動」をすすめています。

東都生協では1973年の設立以来「産直」を掲げ、生産者と消費者が対等の立場で、食とくらしに関する新しい価値を創造する取り組みを行ってきました。生産現場である「農」と消費の現場である「食」をつなげる生協だからこそ、生産者と消費者が共に食の未来を創っていくことができます。

### 知ってる?日本の食料事情

#### 《日本の食料自給率の推移》

日本の食料自給率は、カロリーベースでは近年横ばいで推移し、長期的に低下傾向にあります。



日本では食生活の変化により、米の消費が減少する一方で、畜産物や油脂類の消費が増大し、結果的に海外に依存する品目の消費が増えています。そこで、国は2025年度の食料自給率をカロリーベースで45%、生産額ベースで73%にすることを目標に掲げています。

東都生協は次のような取り組みを応援しています。

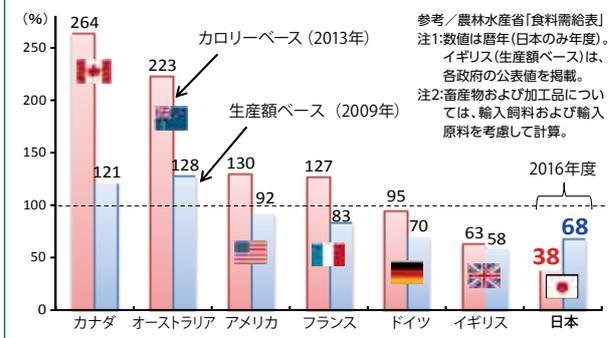
1. ご飯と旬の野菜を中心とした日本型食生活
2. パンや麺は、国産小麦粉使用の商品を選ぶ
3. 肉や卵は、国産の餌にチャレンジしている産地を応援

さらに「国産応援」マークがついたものを選ぶことで、食料自給率はアップします。

**私の宣言** お米を中心に加工品含め国産を意識し、国内食料自給率UPを目指します

#### 《日本と諸外国の食料自給率》

輸出が多い国の食料自給率は100%を超えている一方で、日本は先進国の中で最低水準の食料自給率であることがグラフから分かります。



#### 《食料自給率》

カロリーベースとはその食料に含まれるカロリーを計算した自給率の値です。一般的に「食料自給率」は、これを指します。

生産額ベースとはカロリーの代わりに経済的価値である価格を用いて計算した自給率の値です。

### これで食料自給率1%アップ! 「ちょっとした選択の工夫」

- ご飯を1日にプラスひと口(17g)食べる
- 国産大豆100%使用の豆腐を月にプラス約2丁(553g)食べる
- 国産小麦100%使用のうどんを月にプラス約2玉(594g)食べる
- 国産米粉パンを月にプラス約6枚(401g)食べる

参考：農林水産省ホームページ

## 2018年度「作る約束」「食べる約束」、食の未来にツナグ新たな産地直結を創造

### 新世代 チャレンジ プロジェクト

5月30日、若手生産者、若手職員がさんぼんすぎセンターに集まり、9年目となる取り組みについて熱く議論を交わしました。2010年に「第27回生産者と組合員と職員との交流集会」の「若者からの宣言」から生まれた「新世代チャレンジプロジェクト」。「新世代! 若手生産者の青果セット」の利用促進をはじめ、組合員との交流の充実など、年間計画を話し合いました。今後をお楽しみに!

#### 参加生産者感想

東都生協職員が熱くなると、利用が伸びる実感があります

やはり顔を見てお互いの思いが分かる交流が大切です

**産地** (農)和郷園、(農)船橋産物供給センター、(農)多古町旬の味産直センター、千葉北部酪農農業協同組合、(農)埼玉西部産直グループ、(南)山梨フルーツライン、(機)ファーマン、JAつべつ、利根農民の会、紀ノ川農協、(農)茨城県西産直センター、奈良五條産直組合、(機)野菜くらぶ、(南)山形南陽のんのん倶楽部、(農)大矢野有機農産物供給センター、(農)埼玉産直センター、京都産直センター、玉東グループ出荷組合、(農)房総食料センター、JAやさと、(農)さんぶ野菜ネットワーク、(南)どさんこ農産センター、北里大学・八雲牧場、(農)供給センター長崎、(南)匠達ジューピーセンター、(農)ながさき南部産直組合、(機)秋川牧園



今年も産直でやっつたろう!



生産者の皆さんと職員

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより

第423号 2018年7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

どんなに暑くても、子どもは相変わらずエネルギーギッシュ。長い夏休みは、新しい発見の日々です。おとなも夏バテを返上して、この季節を満喫しなくちゃ。旬のおいしい食事を存分に楽しみ、涼やかに過ごす秘策を...すてきな夏をお過ごしください!

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