

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

# MOGMOG

2019  
No.427



1

産地直結

つながる思い  
〜未来へ  
次世代のために、その先を目指して

今月の  
おすすめ

東都杵つき切り餅  
きめ細かく、粘り・コシもあって美味！



産地直結ひとすじ、いちばん頼れる生産に。

産直の東都生協

今月の  
おすすめ

## 東都 杵つき切り餅

きめ細かく、粘り・  
コシもあって美味!



わたしのこだわり

### 東都杵つき切り餅

マルシン食品㈱  
1kg(19~21個)  
価格798円(税込861円)  
企画1月5回

※外袋開封後はカビが生える場合があるため、お早めにお召し上がりください。



# 国内産もち米100% 製造工程にもこだわりがあります。

宮城県産水稲もち米  
「みやこがね」を杵つきしました。



もち米の王様「みやこがね」

原料は、産直産地の宮城県産水稲もち米「みやこがね」を100%使用しています。みやこがねのランクは「特A」という最高位に位置付けられていて、お餅は白くなめらか。特に粘りとコシが強く、お餅本来の格別な味わいが楽しめます。

主食用はもちろん、和(生)菓子、あられなどの原材料にも全国的に愛用されています。

昔ながらのせいろ蒸しと杵つき

せいろ蒸し製法は、圧力が均一に行き届くため効率がよく、もち米がふっくらと蒸し上がります。

昔ながらのお釜で沸かした蒸気が一番良いといわれていますが、「東都杵つき切り餅」はこのせいろ蒸しを再現した下から上へ上がる柔らかい蒸気で、もち米を蒸して作られます。さらに、蒸し立てのもち米を粒の状態から杵で100回以上丁寧につき上げること、きめが細かく、粘りとコシのあるお餅に仕上げられています。

出来上がったお餅は、利用しやすいシングルパックに。好きなときに必要な分だけ、いつでもつき立てのおいしさが楽しめます。未開封だと常温で1年間の賞味期限があるので、防災備蓄品としてもおすすめです。



安価なお餅との違いは何でしょうか？  
東都杵つき切り餅と、もっと手ごろな価格で売られているお餅との違いは何でしょうか？  
これは、パッケージ裏の原材料表示を見ると一目瞭然。安価なお餅には、もち粉・でん粉など、もち米でなく「粉」という文字が表示されていることが多く、この場合、材料がもち米100%とは限りません。また「国内産もち米100%」と表示があれば、国内産もち米が使用されていることは確かですが、産地については分かりません。

東都杵つき切り餅は「水稲もち米(国産)」の表示ですが、前述したように産直産地指定の「みやこがね」のみを使用しています。

### 組合員の声から

- とても丁寧に作られていると感じるやさしい味。外側が固くないのもおいしさの一つ。
- 昔ながらの味がする宮城県産もち米で作ったお餅。安心で、安全で、おいしい、三拍子そろっています。
- お餅ってこんなにおいしかった？と感激します。朝食やおやつにもおすすめ。
- 保存ができ、便利なので非常食にも!



①みやこがね稲穂風景 ②でんぶんを一番優しく壊して粘りを出せる、杵つきにこだわっています ③蒸し器から出るおこわ ④マルシン食品㈱製造工場の皆さん

つき立てのおいしさを  
そのままシングルパック。

好きなときに必要な分だけお楽しみください。

産地直結

# つながる思い ~未来へ

## 次世代のために、その先を目指して

八千代牛乳生産者  
(有)高秀牧場  
高橋奈緒美さん

組合員  
杉本由紀夫さん

(農)大矢野有機農産物  
供給センター  
専務 松田浩二さん  
&  
生産者 益田美沙紀さん

組合員  
大野貴美子さん

東都生協執行役員  
事業本部 本部長  
金井道夫さん

組合員  
山川真理子さん



JAやさと農業体験「お米コース」稲刈り



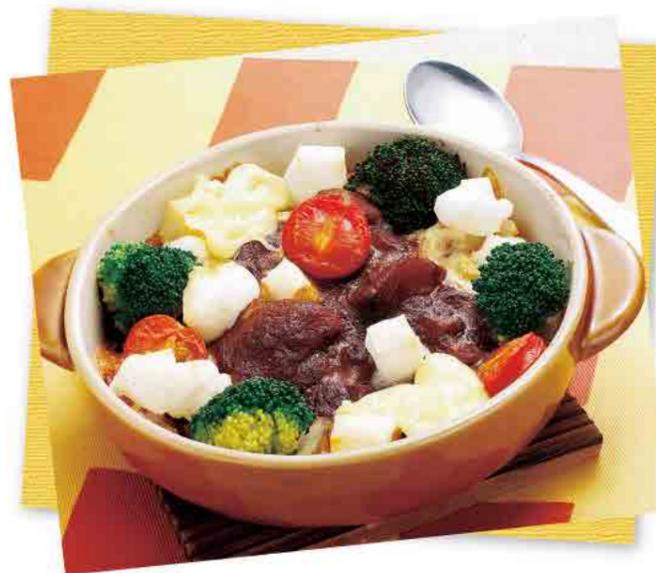
高秀牧場訪問



(農)大矢野有機農産物供給センター理事長  
鬼塚正義さん



「産地直結の東都生協」の新しい年が始まりました。東都生協が、産地・メーカーとのつながりを大切に、一緒に歩んできたこれまでの道のりと、両者が手を取り合って共に進む未来を、今年も変わらずに目指していきます。そのために必要なものは何か：今号では次の3組の方々に対談形式で、それぞれの思いを語っていただきました。



初めて!? の食感がおいしい!

## もちもち焼きカレー

材料(2人分)

レトルトカレー	1パック(約180g)
切り餅	1個
ブロッコリー	ゆでて小房に分けたもの8房
ミニトマト	3個
シュレッドチーズ	適量
ご飯	2杯(約130g)

作り方

1. 切り餅は10個に切り分け、ミニトマト3個は半分に切る。
2. 耐熱の器にご飯を入れてカレーをかける。
3. チーズをのせ、(1)とブロッコリーをトッピングする。
4. オープントースターで10~15分焼いて出来上がり。



## 昔のきな粉

富士食糧(株)  
200g  
価格:295円(税込318円)  
企画:1月4回



原材料:国内産大豆  
458kcal、たんぱく質36.1g、脂質24.5g、食物繊維16.7g、ナトリウム0.5mg、カルシウム173mg、カリウム2,070mg(全て100g当たり)

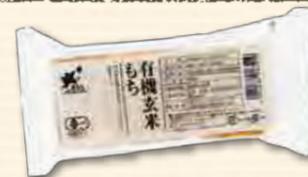
昔ながらの伝統と味を新たな技術で再現

「昔のきな粉」というネーミングは、当初昔ながらの手法(平釜で大豆を高ぼうぎでかき混ぜながらいる)で、「手煎り大豆」の名称で販売していたことに由来しています。現在は焙煎状態を全てコンピューターで管理していますが、最終チェックは職人の目で行っています。生産性向上と衛生面などから機械化しましたが、伝統と味を維持し、新たな技術を取り入れた熱風焙煎深煎り製法\*により再現しています。

原料の大豆は、甘み成分が多く含まれる北海道産の「とよまさり」、色調が良好な「ミヤギシロメ」、大粒で外観品質の良い「タチナガハ」(いずれも国内産)などを使用しています。  
\*炉内に熱風を送り込み、原料の中心部からじっくり深煎りする製法。焙煎具合を見ながら温度、時間を管理します。

## 関連商品

「有機玄米もち」  
コジマフーズ(株)  
6個300g  
価格:458円(税込494円)  
企画:1月5回



国産有機栽培もち玄米を100%使用し、玄米のつぶつぶした歯ざわりが特徴の玄米餅です。販売者の株式会社バイオ・マーケットは「少量生産、おいしさ重視」をモットーに、商品開発を行っています。原料のもち米はもみ殻を取り除いた玄米の状態にしてから蒸気で蒸し、杵でつくことでコシと旨みが増して、おいしい玄米餅になります。真空パックなので長期保存もできます。シンプルに焼いて食べるのはもちろん、お雑煮、ぜんざいなど、さまざまに応用ができます。ビタミン、ミネラル、食物繊維も多く含んで栄養価も高い、「有機玄米もち」をぜひ味わってください。



## お餅の保存について

直射日光・高温・多湿を避けて保管します。開封後はカビが生えないよう冷蔵庫で保管し、なるべく早く食べましょう。もしカビが生えたら、食べるのは諦めてください。カビの生えた表面部分だけ削っても、内部まで菌糸を伸ばしています。煮たり焼いたりしても油断は禁物。

## Attention, please!!

[アテンション・ブリーズ]

お餅は好きですか?  
お餅のアレンジレシピなどもございましたら…  
裏表紙の間違った探しの答えに添えて送ってくださいね。

## 組合員の声から

とにかく味が濃くておいしいです。きな粉餅は、このきな粉でしか食べられません。

## 生ごまきな粉

材料:  
昔のきな粉40g、練りごま50g、はちみつ大さじ2、八千代牛乳大さじ1.5

作り方:

1. 材料を全てボウルに入れ、よく混ぜて耳たぶぐらいの固さになるまで練る。
2. パットなどの型に入れて棒状に整えて1×2cmに切り、きな粉(分量外)をまぶす。



ちなこっと  
アレンジ

### 「後継者を育て組織を強固にし、東都生協に対応したい」

農事組合法人大矢野有機農産物供給センター 専務・松田浩二さん

### 「杉並センターまつりに初参加。組合員さんとの交流はためになりました」

同センター生産者・益田美沙紀さん



松田浩二さん

「しっかり日焼けしていますが、私は生産者ではなく事務局職員です(笑)。安定供給のためにも組織拡大のため頑張ります！」

### 「生産者さんとの交流で、東都生協の良さがもっと分かる」

第4地域コーディネーター・大野貴美子さん

大野 子どもがみかん好きで、この間も買って、おいしいですぐなくなりました。

益田 うれしいですね。「おいしい」の一言は最高です。

大野 小ぶりのものが甘いと聞きました。

松田 最近、食べやすさと甘みで小さいみかんが人気です。適度な大きさと個数を保つために、摘果といって年に2回、枝になって実を落としますが、摘果を増やすとみかんが大きくなり、減らすと小さくなります。

大野 手間がかかっているんですね。

益田 一番の手間は除草作業です。みかんはだんだん畑なので傾斜の畑で、しかも実を傷つけないようにしながら草刈り機を使うのは大変。特に夏は常に草刈りをしている感じですが、みかん栽培は水はけが大事なことで、どうしても傾斜が必要なんです。

松田 今はイノシシ対策も大変です。イノシシが実だけをきれいに食べちゃうんです。食べられると、収穫時期かなと思ったり(笑)。作業中に鼻息が聞こえたりもします。

大野 地域コーディネーターになって、農業のことや添加物のこと、そして生産者の皆さんの苦労を少しは勉強してきましたが、聞かないと知らないことばかり。でも、産地交流訪問はしたいけれど、イノシシには遭遇したくないですね(笑)

### 「将来、飼料もできるだけ国産でしていきたい」

八千代牛乳生産者 南高秀牧場・高橋奈緒美さん



高橋 ロボット搾乳機、大変だった所の牛舎は新築でしたが、予算オーバーで発電機をまだ入れてなかったそうです。うちは入ってますけど、やっぱり災害時は、電気の復旧を一番にしてほしいですね。

杉本 電気が通っても、流通が動かなかったらせっかくの牛乳を捨てるしかなくて、そういうニュースは心が痛みます。

高橋 確かに捨てるのはむなしいんですけど、

### 「産地交流訪問の良さを次世代にも伝えていきたい」

田無北ブロック委員長・杉本由紀夫さん

杉本 私は組合員活動で産地交流訪問をよく企画しますが、生産者の皆さんの作業など、知らないことがたくさんあります。例えば、牧場の作業は何時くらいから始まるんですか。

高橋 朝5時からくらいから搾乳機を洗浄、掃除をして、搾乳をします。同時に餌をあげて朝仕事は8時半くらいまで。10時から午後3時まで、畑仕事、修理、掃除など。本当にいろいろです。3時から5時は、できたら牛はそっとしておきたいので、5時から朝と同じような仕事をして、それで1日が終わる感じです。

杉本 大変なお仕事ですが、スタッフは何人くらいですか？

高橋 6人です、みんな20代。うちは人数も人材にも恵まれて、朝シフト、夜シフトと交替制が組めるんです。休みもスタッフ同士で相談して連休も取れます。夫は、将来みんな牧場経営者になって、同じ土俵に立ってほしいみたいです。

杉本 それは楽しみですね。でも、昨年北海道の大地震で停電になって、電気で搾乳している牧場もあるから、災害時の生産者のご苦労は相当なものだと思うんです。

それよりもね、牛は毎日12時間おきに乳を搾るのが基本で、36時間搾れないと乳房炎を発症して、それが元で死んでしまう場合があるんです。そのほうがつらいですね。

杉本 それは知らなかった。

高橋 経営に女性が参加してるとね、牛にも長生きしてもらいたいと考えてるよ。うな気がします。そのためには管理を徹底して、牛に無理をさせたくない、いつも考えます。

杉本 今のお話を聞いて、以前、別の牧場ですが、その牛たちが衛生的にも環境的にも恵まれていて、のびのびと育てたことを思い出しました。なんだか明るい気持ちになります。

高橋 牛を育て、子育てもして、若い人の将来を考えていく中で、暗いことばかり考えてたら、幸せなんて呼び込めないですからね。

杉本 そうですね。牛のことを考えて飼料も自分のところで、と聞きました。

高橋 はい、酒かす、しょうゆかす、ビールかす、全部近所から取り寄せて飼料にします。おかげでうちは製造元が分かる餌を使えるでしょ。これは東都生協さんはもちろん、うちにとっても安心です。粗悪なものも牛に与えると牛の肝臓がダメになります。それは嫌なんです。

杉本 米ぬかも？

高橋 使います。あと、飼料用米を近所の農家と提携して作ってます。草もたくさん牛にあげたいんで、うちの畑で牧草やとうもろこしも作ってます。

**南高秀牧場(千葉県いすみ市)**  
「八千代牛乳」を生産する千葉県酪農業協同組合の生産者。7万坪の敷地で循環型酪農を実践。チーズやミルクの工房もあり、産地交流訪問も積極的に受け入れている。

**八千代牛乳**  
日本で数少ないHTST法(殺菌温度75度、殺菌時間15秒)のため、牛乳本来のうま味やコクがキュー!



杉本由紀夫さん  
「仕事をしていたころに、「おいしいコーヒーをいれる所があるから行かない?」と連れ出されたのが組合員活動への初参加。周りはみんな女性でした(笑)」



益田美沙紀さん  
「農業の3K(汚い、きつい、臭い)のイメージを覆し、娘たち(4歳、3歳、1歳)に「お母さん、きれい」と言われるよう頑張ります！」

松田 人の気配でほとんど逃げてしまいます。対策は柵ですが、檻の中で人間が作業している感じ(笑)。

益田 あと、カラス：艶があり外観がきれいなみかんを取壊してきた時はすごくうれしいのに、カラスの突いた穴に指が入った時はショックです。

大野 指が入るといことは、一つ一つ収穫するんですね。

益田 はい、はさみで一つずつ。

大野 なんだかこのお値段で買っているのかと思っちゃいますね。

松田 30年近く前、うちが減農薬に取り組んだころ、東都生協さんと河内晩柑の取引が始まりました。当初からお互い話し合いながら作物を作り、その上で私の立場上、生産者の収入も考えなくてはいけないのですが、以前から東都生協さんは生産者を守ることに理解があり、助かっています。これから解があり、助かっています。これから解があり、助かっています。これから解があり、助かっています。

高橋奈緒美さん  
南高秀牧場代表の夫の高橋憲二さんとともに牧場経営に参画し、主に子牛飼育を担当。「3~4歳になると約700キロになって、それでスリスリされると痛いです(笑)」



杉本 ありがとうございます。私も次世代に譲りつつ、産地交流訪問の良さを伝えていきます。



大野貴美子さん  
「子どもは男の子2人(小1と年少)。まだ小さいので産地交流訪問へは行っていませんが、そのうち連れていきたいと思っています」

大野 わが家は玉ねぎ常備です。何にでも使えるし、お味噌汁もおいしいし、かき揚げとかもいんです。私、関西出身なのでお好み焼きをよく作りますが、玉ねぎ、合いますか？

益田 ぜひ、お好み焼きにも入れてください。

松田 葉付き玉ねぎは葉も刻んで入れるとおいしいですよ。また、葉付き玉ねぎは甘いので、スライスでも食べてほしいですね。

大野 聞けば聞くほど、すぐに試してみたいくなります。変わらず、頑張っていたために、一人でも多くの組合員に生産者との交流を経験してもらいたいです。

益田 農家に生まれ、農家に嫁ぎましたが、まだ嫁いで5年。生産者としてはまだまだです。みかんの摘果も見ることが必要です。今は義母に教わりながらの毎日ですが、いつかは追い越したいと思います。

大野 応援しています。

**(農)大矢野有機農産物供給センター(熊本県上天草市)**  
50戸の生産者が加入し、可能な限り農薬を減らして自家製ボカシ肥料を中心に作物を栽培。1月は、スイートスプラング、ポンカン、しょうが、葉付き玉ねぎがおススメ。



# 今年も産直でつながろう★

昨年からの提携をスタートしました!

## 新産地の紹介



### JA しまね

ぶどう(デラウェア)、アムスメロン、わさび、ブロッコリーなど

人と自然の共生を理念に掲げ、島根県全域の農業を管轄しています。東都生協では、昨夏のデラウェアから供給が始まりました。出雲平野はデラウェアの一大産地。熟練した栽培技術を担い手に引き継いでいます。今年も安全でおいしい青果が期待されています。



島根県東部の出雲平野では、ぶどう作りが盛んです



### JA 南アルプス市

桃、プラム、ぶどう(巨峰ほか)など

山梨県の西部、南アルプス山麓に位置し、南に富士山、西に南アルプス連峰、豊かな自然に囲まれています。

近年、中巨摩郡の町村が合併し南アルプス市が成立。昨年4月にJA南アルプス市が誕生しました。美しい空気と水、寒暖差のある気候が果樹栽培に適しています。丁寧なおいしい果物作りを行っています。



山梨生まれの「貴陽」は夏が旬。赤く大きなプラムです。



### けんぶち VIVA マルシェ

北海道産ビーツなど

「Made in Kembuchi」を世界に発信したいというJAの青年部が中心となり設立した生産者グループ。2014年「地産地消優良活動表彰」地域振興部門の最高賞の農林水産大臣賞受賞。

消費者と直接触れ合う「軽トラマルシェ」では東京をはじめ、各地で交流販売を展開しています。感謝の心でおいしき発信中!



ビーツ畑、のびのびと育てます!

けんぶち VIVA マルシェのビーツ圃場→

## 「東都生協の強みは産地とのつながりを実感できること、そして放射能検査」

第6地域コーディネーター・山川真理子さん



## 「組合員と産地、双方の期待に応えられる組織に成長するように、常に意識」

東都生協執行役員 事業本部 本部長・金井道夫さん

**山川** 事業本部とはどのような部署ですか?  
**金井** 共同購入事業部、事業支援部、生活文化事業部、配食事業部など、要は組合員の皆さんと接する部署を束ねています。

**山川** 共同購入の中に個配も...  
**金井** 含まれます。そもそも共同購入からスタートし、班配のほうが業務効率がいいんですが、今は個配が約8割を占めています。

**山川** 私も個配です。うちのマンションに東都生協の方がいないと...それに母も東都生協で共同購入でしたが、なんとなく大変そう、という印象がありました。

**金井** わが家は共同購入で、妻に代わって僕が注文して取りに行くときもあるんですが、個配は便利だなと思う一方で、たまには共同購入もいいなと思います。ただ、現実問題、今後も個配が増えるでしょうね。それと大きな課題の一つが、マンションのセキュリティで、年々厳しくなっています。

**山川** 本音を言えば、住民としてはセキュリティはしっかりしてほしいし、でも届けてもらった時に供給の方となるべく話をしたい...以前、東都生協をお勧めした人でマンションのセキュリティ関係で諦めたという人がいて、紹介も難しいなと感じますが、より多くの人にもっと東都生協を知ってほしい、いつも思います。

**金井** 東都生協の認知度を上げるためのイベントや地域祭りへの出店・販売、試食は毎週土・日に、10カ所くらいでしてるんですよ。今、仲間づくりの8割くらいはそういうイベントです。

**山川** 知りませんでした。東都生協の強みは、産地の人と話せる機会があることだと思っんです。知人にも、「産地とのつながりがあったら安心だよ。農業にも厳しいよ」って話すんですが、話だけでは加入にはつながらない。それに東都生協の名前が漢字ばかりで怖いと言われる時があります(笑)。

**金井** 「東都生協」でいいのかわからない議論は以前にもあったんですが... (笑)。

**山川** 本当は知人に放射能の自主検査についても話したいんです。母からも常々聞いていましたし、実際私が東都生協に加入したのも、東日本大震災直後に子どもが生まれて、放射能が心配だったからです。一つ一つの素材が安心だよと伝えたいんですが、なんとなくいきなり放射能の話はしづらくて...。

**金井** 事実、加入が一番多いのは、今も昔も第一子誕生のタイミングです。安全・安心なものをお子さんに、という思いからですが、そういうことを含めて東都生協の良さを簡潔に説明するのは難しいですね。

**山川** それで私の悩みです(笑)。あと、東都生協の調味料をおすすめしたくてギフトを調べると「東都産丸大豆しょうゆ900ml×6本」とかあって、大きいなあ、もっと小ぶりのセットがいいなあ、と思いましたが(笑)。

**金井** 僕はよく両親に6本入りを買ってたんで、ちょっと反省しました(笑)。生協は、組合員の皆さんの情報を多く持っていて、忌憚のないご意見もたくさん集まるので、よりいっそう貴重なご意見を商品などに反映していきます。

**山川** 商品自体は絶対におすすめですからね。

**金井** モノは良くて産直の安心もあるけれど、野菜などの欠品はどう思われますか。

**山川** 私は仕方がないと思います。自然災害は産地



### 金井道夫さん

「うちの子も小さい時、東都生協のたこ焼きや冷凍たい焼きを食べていて、いや僕も食べてましたけど(笑)、山川さんのお宅と同じでうちの冷蔵庫にも欠かさず入ってました」

**山川** 産地の人とつながりを実感できること、そして放射能検査...  
**金井** 組合員と産地、双方からの期待に応えるために、これからも皆さんのご意見に耳を傾けながらいろいろ考えていきたいと思っています。

**山川** やっぱり、産地の人たちが私たちに良いものを作ってくれている、ということが分かります。「応援しよう」という気持ちになりますから。

**金井** 組合員と産地、双方からの期待に応えるために、これからも皆さんのご意見に耳を傾けながらいろいろ考えていきたいと思っています。

**山川** やっぱり、産地の人たちが私たちに良いものを作ってくれている、ということが分かります。「応援しよう」という気持ちになりますから。

**金井** 組合員と産地、双方からの期待に応えるために、これからも皆さんのご意見に耳を傾けながらいろいろ考えていきたいと思っています。



### 山川真理子さん

「子ども(小2・長男)は練り菓子や羽二重餅を牛乳で食べてます(笑)。あとアイス...特に夫は果汁系がお気に入り、いつも冷凍庫に入っています。それからたこ焼きも!」



新しい年を迎えました。年頭にあたり、皆さまのご多幸とご健康を心からお祈り申し上げます。皆さまが安心して暮らせる年になるよう、東都生協も努力しなければならぬと、心新たにしております。

昨年は、地震、集中豪雨や台風など、甚大な自然災害が多発する年となりました。また、日欧経済連携協定(EPA)やTPP11、さらには日米2国間での農産物などの関税を含む自由貿易協定の交渉開始を約束するなど、これからの国内農業への影響がたいへん懸念されます。東都生協は、設立以来、産直を基軸とした活動と事業を進めてまいりました。安全で質の良い農産物を安定的に供給できるよう提携産地、生産者、メーカーの方々のお力添えもいただきながら、産直の取り組みを一層強めてまいります。どうぞ本年もよろしくお願いたします。



理事長 庭野 吉也

これからも、産直を基軸においた活動を新年あいさつ



# MOGMOG ニュース

2019年 1月号

「知っておきたい 遺伝子組換え食品」  
—商品委員会主催 食の安全・安心連続講座 Vol.3



9月21日、さんぽんすきセンターにて安全・品質管理部の新谷喜久夫部長を講師に「知っておきたい 遺伝子組換え食品」講座を開催しました。

### 身近な食品にも遺伝子組換え農作物が！

遺伝子組換え農作物は現在世界26カ国で栽培され、作付面積も拡大しています。組換え技術の研究が進み、複数の機能を持つ作物が主流になるなど多様化は加速。さらには新技術「ゲノム編集」も登場し、作り手や消費者に都合の良い農水産物が次々と目撃されています。食料自給率の低い日本は、遺伝子組換えのトウモロコシ、大豆、菜種などを、主に家畜の飼料や食用油、甘味素材として大量に輸入。身近な食品にも多く使われ、もはやそれを避けられない状況です。



最新情報が盛り込まれた資料。「地域での学習会で役立てたい」との感想も。

### 表示義務のない食品も？

消費者庁は昨年表示基準の見直し案を協議していますが、流通過程で混入した組換え作物の分別管理検査法の確立や、加

工段階で除去・分解される発酵食品や油などに表示義務がないことなど検討事項も少なくありません。遺伝子の組換え・編集技術は未知の部分も多く、安全面は評価段階であるだけに、厳しい基準と消費者に分かりやすい表示の徹底が望まれます。

### 現状を知ろう

「組換え食品は避けられないなら、選べる表示、情報がほしい」「輸入品の怖さ、現状を見極めることの重要性を感じた」「努力している生産者の取り組みも分かった」「自給率を高めることが大事。国産食材の利用を心掛けたい」など参加者の感想からも関心の高さがうかがえます。

**遺伝子組換え作物が使われる食品例**  
コーン油、大豆油、菜種油、綿実油などの食用油、しゅうゆ、コーンスターチ(でんぷん)【ソースやドレッシング、たれ、クリーム、ヨーグルトの滑らかさやツヤ出し、アルコール飲料の発酵原料にも】、コーンシロップ【清涼飲料水の甘味素材】、家畜の飼料

がうかがえます。安全な食べ物も未来につながるため、まずは現状を知ることに。今後の講座にご注目ください。

東都生協の遺伝子組換え表示  
商品案内には、3つのマークで自主表示しています。詳しい基準については東都生協のHPで確認できます。

## 人と農・自然をつなぐ「和紅茶」の味わいにほっこり



明滴みの茶葉を手にした参加者から「茶畑に行きたい!」との声も

10月11日、横浜ブロック委員会は和紅茶の学習会を開催。43年前から農業無散布でお茶づくりを続ける「人と農・自然をつなぐ」から杵塚歩さんを講師に迎え、茶栽培や紅茶の製法、畑の害虫の話まで楽しく学びました。

## 安全・安心の商品を提供するメーカーを訪問



工場見学で商品がグッと身近に貴重に感じられるようになりました。

上石神井ブロック委員会は10月25日、(株)鎌倉ハムクラウン商会と太陽油脂(株)を訪問。(株)鎌倉ハムクラウン商会では、安全な食品への努力を続け無添加製品を開発、今日に至っていることを実感しました。発色剤を使わず、7大アレルギーを含まない、安心して食べられる商品の数々。清潔な工場内では機械と人が整然と動いていました。

## 商品に触れることができるカタログ企画



カタログだけでは分かりづらい「インダ式箸」や「MAWAハンガー」も、実物が見られたので良く分かり、参考になりました。今後、もっとほしいと好評の企画です。

10月25日、墨田北ブロック委員会は、日本生活協同組合連合会カタログ供給企画室の方を講師に招き、「くらしと生協カタログ」についての勉強会を行いました。カタログを見ながら、ロングセラー商品と人気商品の説明を聞き、また説明された商品の実物がテーブルに置かれ、手で触れることができました。姿見や、カーテンで仕切られた試着室も用意されていたので、「BBスキニージーンズ」「撥水加工パンツ」などを早速試着する人や、コート類を羽織る人も…。

## 「ホームトンバナナの故郷を巡るタイツアー」



※バンコクから約180km

タイ国内でも五つ星バナナとして珍重される「ホームトンバナナ」をご存知でしょうか? 東都生協の扱うホームトンバナナは、タイからの産直品。人気商品の一つです。東都生協が海外産直を始めた背景には、1980年代に起きた輸入バナナの残留農薬問題があります。組合員からの「子どもたちに安全なバナナを」という声に応えるため、持続的に安定生産できる産地を探し続け、1991年、タイのタヤン農協に出合い農業無散布のホームトンバナナの供給をスタート。この産直には、安心できる食料を供給しつつ海外の農業発展の一翼を担いたい。そんな東都生協の願いが込められています。



こちらのバナナ畑は1~2カ月後に収穫します

畑と栽培状況の確認、生産者との交流に加え、タイの文化に触れるため、タイのタヤン農協を訪れました。



1本ずつキズなどを確認

日本から1日ばかりで現地へ移動し、2日目の朝からタヤン農協でバナナの出荷作業を見学。収穫されたバナナは一本ずつ傷などを見て分類(規格外は国内向けやチップスの原料になります)、畑の履歴を確認し、低温管理下で洗浄・乾燥した後、再び傷などをチェックして箱詰め。東都生協向けのバナナは、細心の注意を払って扱われていました。昼食後はバナナ畑を見学、栽培状況・管理方法の確認と意見交換会を行いました。3日目はタヤン農協の市場視察。調理用バナナやホームトンバナナの他、日本では見かけない香味野菜やフルーツも並んでいました。タヤン農協は組合員の声に応え、化学合成農薬、化学肥料を使用せず日々工夫を重ねて栽培・管理しています。遠距離のためなかなか交流の機会はありませんが、タヤン農協の取り組みや香りの良いホームトンバナナを多くの組合員に身近に感じてもらえればと思います。

## Pick up! 「東都の野菜を知ろう~産直野菜を美味しく食べる会」

東都生協の供給エリアになってまだ日の浅い川崎ブロック委員会は9月28日、東都生協への理解を深める学習・試食会を開催。講師は東都生協商品事業部農産グループで全国の生産者と直接関わっている小澤順一郎職員。産直区分基準の違い、米の精を使った土づくり、登録トマトの違いなどのお話の他、ハウスでなく直接畑で育てる露地トマトは特においしいこと、きゅうりに付いている白い粉(ブルーム)は紫外線から皮を守る働きがあり、東都生協はブルームきゅうりにこだわ

ていることなども学びました。その後サラダうどんを作って試食。参加者からは「栽培区分のマークを知らずに買っていたので勉強になった」との声も。主催者は、「産地直結という東都生協の野菜の良さを改めて知ることができた。生産者が見えて、安心できる講座になったのでは」と話しました。





**Q** 一昨年はさんまが不漁でした。今年も「糠さんま」を諦めていましたが、昨年は豊漁と聞かれています。ぜひ、企画してほしいです。

**A** 「糠さんま」再開のご要望をありがとうございます。このたびのご要望について、取引先に問い合わせましたところ、1月4日から企画を再開できることになりました。企画の際にはご検討をよろしくお願ひします。今後も組合員の皆様のご意見やご指摘にお応えし、より良い商品を提供できる努力をします。



**Q** 魚が3枚セットばかりで、4人家族に向きません。2枚セットがある場合は2組購入しようとも考えますが、3枚セットは割引料金なのに2枚セットは割引されません。2枚と3枚の選択肢があれば、1枚以外はどんな数量でも対応するはずです。

**A** 一般に、規格の違いによる価格差は、製造元の製造効率の違いが製造原価に反映するため生じます（少量規格は製造コストが上がるため、供給価格も上昇）。しかし、今回のお声と同様のご意見も多いため、左記の商品については1枚当たりの価格をそろえています。

- ① 真あじ開き（九州）2枚180g・3枚270g
- ② 本かます開き（国産）2枚140g・3枚210g
- ③ さわら切身2切160g・3切240g
- ④ 子持ち浅羽かれい切身2切200g・3切300g
- ⑤ 紅鮭切身（中塩味）2切120g・3切180g
- ⑥ 紅鮭切身（甘塩味）2切120g・3切180g

今後ご利用しやすい価格の実現について、製造元からの協力を得るなど、なお一層の努力をしていきます。



**Q** 「長寿味噌」を扱ってほしいです。東日本大震災により工場が閉鎖し、再開のめどが立たないというところでしたが、いつ再開になるでしょうか。

**A** 「高砂長寿味噌」は、ご指摘のとおり株式会社高砂長寿味噌の事業停止により取り扱いができなくなりました。現在は、別法人の株式会社東松島長寿味噌に製造が引き継がれています。この間も製造先と販売に向けて協議を進め、昨年の11月2回から「松島長寿味噌（赤）」という商品名で企画しています。次回は1月5日に企画予定です。ぜひ、ご検討ください。



**Q** 他生協の「プライベートブランド」を紹介したり、フェアなどはできないのでしょうか？

**A** 現在、東都生協は他生協の「プライベートブランド」として、「コープいわての」coopブランドと「コープみやぎの」今東北ブランド」を扱っています。もともとは東北復興支援の取り組みの一環として取り扱いは始めました。東都生協に限らず生協間でプライベートブランド品を紹介し合う機会や取引の習慣はなく、他生協のプライベートブランド品を扱うケースは全国的にもまれです。また、各

生協のプライベートブランド品は総じて商品カテゴリーの重点商品であり、類似品も多く、導入のメリットがないことがあります。商品導入にはさまざまな制約もありますが、相互に取り扱えるようになるという面がフェア企画になるかと思われるので、今後検討していきます。ちなみに、コープみやぎの「古今東北ブランド」は、2月4回の復興応援市として企画を予定しています。ぜひ、ご利用をご検討ください。

**Q** コールセンターへ連絡をする際、携帯電話からもフリーコールで連絡ができるようになりませんか。

**A** コールセンターのフリーコール化については、ご要望を受けて、2018年10月1日より携帯電話からも対応できるようにになりました。詳細は左記となります。



コールセンター  
TEL: 0120-1010-68  
受付曜日：月曜日～金曜日  
受付時間：午前9時～午後6時30分（祝日可）



東都天津包子を利用していますか？ 中華の点心の中で好きなものは何ですか？

- 利用しています。「東都肉まん」「東都中華ちまき」が好きです。「東都春巻き」もおいしそうですね。今度、バリバリとした食感を楽しみたいと思います。**  
北区 高原晶代
- 利用しています。好きな東都生協の点心は「東都水餃子」です。**  
町田市 野口博子
- 「東都天津包子」、まだ利用していませんが今度試してみます。**  
清瀬市 中山真木子
- 「東都天津包子」の記事、興味深く読みました。手で包んでいるなんて驚きです。今まで利用したことがなかったのですが、注文してみます。**  
青梅市 広瀬美紀
- 「東都天津包子」は、子どもたちのお弁当や、ちょっとおながすいた時に便利なので利用しています。点心では、春巻きが好きでよく利用します。**  
杉並区 石原典子
- 「MOGMOG」を読んで初めて「東都天津包子」を注文しました。聘珍楼の「海鮮肉包」が好物で、「さんぼんすぎ」に載っていれば注文します。これからも取り扱ひをお願いします。**  
世田谷区 加藤伸子
- よくよく考えると「東都天津包子」は利用したことがありません。4人家族のわが家では、一つが大きめの4個入りの東都肉まんを買っていましたが、10月号を読んで、「東都天津包子」も食べてみたいくなりました！**  
足立区 ペンネーム：ももにゃんこ

- 長男がおなかにいたころ（31年前）から、東都生協にはお世話になっています。孫にも東都生協の食材を食べさせていきたいと思っています。**  
足立区 馬場久美子
- 産地の明確な安心できる食材を使うことの大切さをできるだけ、周りの人に伝えていきたい！**  
練馬区 ペンネーム：はるニャン
- JAやさど就農支援事業「ゆめファーム」は素晴らしい制度ですね！「皮ごと丸ごとやさとの有機野菜セット」も久しぶりに注文しました。「さといもの皮を素揚げして野菜チップのように食べる」と人から聞いたので、試してみたいと思います。**  
渋谷区 伊藤良恵
- 生産者と私を含めた組合員が力を合わせて、安全・安心な食生活を送れるよう、どんどん食べていきたいです。**  
世田谷区 塩田美恵子
- 「日本の農業応援団」として、国産の野菜、国産材料で作った商品をなるべく選んでいます。**  
武蔵村山市 菅野玲子
- 「MOGMOG」で紹介されているおススメ食品やレシピは切り抜いて利用しています。記事も楽しみにしています。**  
西東京市 中江敦子
- 供給の人に、「注文どうですか？」と勧められると、利用します。必ず、残さず食べきります！**  
小平市 渡辺皓太（小6）
- 「MOGMOG」、カラフルで見やすい、誌面がとてもいいです。**  
足立区 土田知子
- 注文した素材を大事に無駄なく使い切る！を心掛けています。**  
町田市 草間さゆり
- 冷蔵庫、冷凍庫は東都生協の食材でいっぱいです。一生懸命いただいて、体重は増加です。幸せですね。**  
世田谷区 中本比佐子
- 東都生協はびんのリサイクルをやっていますね。子どものころ、一升瓶持ってお使いに行きましたが、便利さも少し考え直さないと。ビニール袋のシールを剥がして返すことからやります！**  
練馬区 工藤茂子
- 野菜は、部位別に調理しておいしく皮まで使い切る！**  
江戸川区 宮武康子



10月のわたしたち		
2018年10月20日現在 ※ [ ]内は前年比		
組合員数	245,557人	[102.4%]
加入	12,880人	[118.3%]
脱退	8,456人	[115.0%]
総事業高	18,285,638千円	[99.6%]
共同購入事業	17,483,996千円	
弁当配食事業	150,337千円	
生活文化事業	187,610千円	
生活支援事業	39,808千円	
その他事業	423,887千円	
出資金	6,599,902千円	[99.0%]
1人あたりの出資金	26,877円	[96.7%]
一人あたりの利用高	5,464円	[99.6%]

今後の  
理事会日程  
(予定)

1月24日(木)  
2月21日(木)

**インフォメーション**

**理事会報告 (抜粋)**

＜2018年度第6回定例理事会＞  
2018年10月16日開催

〔報告事項1〕  
●組合員活動委員会報告 ●商品活動関連報告 ●社会に関する報告 ●常任理事会決議事項報告

＜2018年度第7回定例理事会＞  
2018年11月22日開催

〔審議事項〕 ●第9次中期計画延長7ヵ年確認の件 ●2019年度理事会等日程(案)と第48回通常総代会日程案(案)の件 ●ヒシネスソフトウェアライセンス購入の件 他

〔報告事項2〕 ●組合員活動委員会報告 ●商品活動関連報告 ●社会に関する報告 ●常任理事会決議事項報告 ●ヒシネスソフトウェアライセンス購入の件

〔報告事項3〕 ●組合員活動委員会報告 ●商品活動関連報告 ●社会に関する報告 ●常任理事会決議事項報告 ●ヒシネスソフトウェアライセンス購入の件

**編集後記**

子どものころ、年末から田舎に親戚が集まり、みんなで年を越しました。子どもたちも餅つきを手伝い、つきたての餅にあんこや大根おろし、きな粉をまぶして頬張ったものです。うちの子どもたちはいとこ親戚も少なく、家族水入らずの和やかなお正月の記憶だけが、それでもほっこりしてくるといふなあと思います。皆さんはどんなお正月でしたか？

さて今号でも紹介した「お餅」。保存食として常備しているお宅も多く、栄養もあります。わが家では鍋に入れたり、小さめに切って炒め物に入れたり、レンジでチンしてあんこを包んで即席大福にしたりと大活用。でも、1年中お餅を楽しむためにも様々食べるのは禁物です。小さく切るなどして、良くかんでゆっくり食べましょう。たくさんかむと唾液が出て喉の通りが良くなりますよ。(Y.H)

**ハンガー・フリー・ワールド**

～「書き損じはがき」など回収キャンペーン～にご協力ください

皆さんのご家庭に眠っている換金可能な不要物(書き損じはがき・商品券など)を専用封筒に入れて寄贈してください。お送りいただいたものは、特定非営利活動法人ハンガー・フリー・ワールドで、仕分け後、同法人とリサイクル洗びんセンターで換金され、各団体で活用されます。1枚のはがきも集まれば大きな支援に！ぜひご協力をお願いします。



封筒は昨年のものです

※1月5回(1月28日週)配付の商品案内といっしょに「専用封筒」をお届け予定。詳しいご案内も載っていますので、ご覧ください。

昨年はリサイクル洗びんセンターに1,748,505円(障害者就労支援・環境改善に活用)、飢餓・貧困に直面する人々の自立支援のため3,820,393円を換金。ご協力ありがとうございました。

**「ヒロシマ・ナガサキのヒバクシャが訴える核兵器廃絶署名」**

**ご協力ありがとうございました。**

核兵器廃絶は、被爆者が心から求め、訴え続けてきた願い。この願いを実現させるために取り組む署名です。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指しています。

東都生協は2017年度に引き続き、2018年度も署名活動に取り組み、集まった4,577筆を「ヒバクシャ国際署名をすすめる東京連絡会」を通じて2018年度国連総会に送りました。

**きょうされん第42次国会請願署名とリサイクル洗びんセンター支援募金協力のお願い**

**◆きょうされん第42次国会請願署名**

あたりまえに働き えらべる暮らしを  
～障害者権利条約を地域のすみずみに～

2014年1月、日本は「障害者権利条約」を批准しました。同条約は、障害のある人も障害のない人と同じように、人として当たり前の権利と自由が認められることをうたった条約です。障害のある人が安心して地域生活を送ることができる制度づくりのため「きょうされん第42次国会請願署名」にご協力をお願いします。

※署名用紙は1月4回(1月21日～25日)配付の商品案内にセット予定。署名された用紙は、供給時にOCR注文書と一緒に提出ください。

受付期間：1月21日(月)～3月29日(金)

昨年は東都生協組合員からの4,455筆を含む108万超の署名を国会に提出！ご協力ありがとうございました。

**◆リサイクル洗びんセンター支援募金**

東都生協のリユースびんの洗浄などを行っているリサイクル洗びんセンターは、リユースびん商品の利用や回収率の伸び悩みなどにより、その運営が大変厳しい状況になっています。今後の仕事の確保、収入維持のために、機械の補修や洗びんラインの改修などを支援していくことが必要です。同センターで働く人々がより良い環境で働けるよう、募金にご協力ください。

**募金の受付期間と方法**

受付期間：1月28日(月)～2月22日(金)  
申込番号：365947(1口200円)  
募金方法：2月1回～2月4回企画のOCR注文書に申込番号と口数を記入して提出(インターネット注文でも受け付け可能)。  
※領収書の発行はできませんのでご了承ください。

昨年は1,812,000円の募金が集まり、洗びん機部品蒸気蛇管交換、洗びん機ろ過機部品交換などに活用しました。ご協力ありがとうございました。

**食の安全お役立ち情報**  
**おしえて！新谷さん**



**食品に含まれている発がん性物質「アクリルアミド」について**

最近、新聞やテレビで、食品に含まれている化学物質「アクリルアミド」が「発がん性物質」であると取り上げられ、目にした方もおられると思います。「家庭でも生成する」「加熱調理で生成する」など、ショッキングな見出しで気になります。

**アクリルアミドがなぜ食品に含まれる？**

アクリルアミドは、紙の強度の増加、土木工事の土壌改良材などの目的で使われるポリアクリルアミドの原料として幅広い用途で使われている物質です。本来、食品に含まれているものではなく、加熱調理によって生成されます。

食品中にアクリルアミドが生成される主な原因は、原材料に含まれているある特定のアミノ酸(アスパラギン)と還元糖(ブドウ糖や果糖など)が「揚げる」「焼く」「あぶる」など、高温での加熱(120度以上)により、化学反応を起こすためと考えられています。水分含有量の少ない食品の場合は、特にアクリルアミドができやすくなります。

**多く含まれる食品は？**

例えば、ポテトチップス、フライドポテトなど、じゃがいもを揚げたスナックや料理、ビスケット、クッキー、米菓、シリアルのように穀類を原材料とする焼き菓子、野菜の炒め物、さらには、コーヒー豆、ほうじ茶葉、煎り麦のように高温で焙煎した食品にも含まれていることが報告されています。アクリルアミドはとて水に溶けやすいため、抽出したコーヒー、ほうじ茶、麦茶などの飲料にもアクリルアミドが含まれていることが確認されています。



また、食品ではありませんが、たばこの煙にも含まれています。

**健康への影響**

アクリルアミドを人が摂取した場合の影響はまだよく分かっていませんが、動物実験の結果では、中枢神経系や末梢神経系に悪影響を及ぼす「神経毒性」、DNAを傷つけて細胞をがん化させる「遺伝毒性」があるとされており、国際がん研究機関(IARC)は、アクリルアミドを「グループ2A=人に対しておそらく発がん性がある物質」に分類しています。

アクリルアミドは、多くの加熱調理食品に微量ながら含まれており、全く食べないことは不可能です。避けよ

うと食品を適切に加熱せずに食べると食中毒のリスクが高まり、消化を悪くすることもあります。また、特定の食材を避けると栄養バランスが崩れることもあります。

**低減化対策**

家庭でも、調理法などの工夫でアクリルアミドを減らすことができます。アクリルアミドができるのは120度以上なので、「焼く」「揚げる」「炒める」「あぶる」などの調理法の時は注意が必要です。

**①炭水化物の多い食品を、必要以上に長時間、高温で加熱調理しない！**

・揚げ物は、油の温度や揚げ時間に注意しましょう。  
・野菜やいも類の炒め物も、あまり焦がさないようにしましょう。また、炒める際に食材をよくかき混ぜると、食材の一部だけが高温になることがないため、焦げにくく、おすすめです。



・食パンやフランスパンをトーストするときは、普段よりも薄めの焼き色に仕上げましょう。



**②日常の献立、食品の加熱方法の見直し！**

・「煮る」「蒸す」「ゆでる」などの水を利用した加熱調理法は、食材の温度が120度を超えないため、アクリルアミドが生成しにくいとされています。  
・電子レンジの使用はアクリルアミドの生成を抑える効果が期待できます。  
・いも類や野菜は、加熱前に水にさらすとアクリルアミドの生成量を減らせます。水にさらすことで、炒めたり揚げたりした時にアクリルアミドに変わる成分(アスパラギンや還元糖)が食材の表面から洗い流されるのでアクリルアミドができにくくなります。



**③いも類は保存(貯蔵)温度に注意(8度以下にしない)！**

・じゃがいもは、冷蔵庫の野菜室ではなく、冷暗所(常温)で保存しましょう。  
・低温保管、長期保管したじゃがいもは、貯蔵中に還元糖が増えるため、調理後アクリルアミドの濃度が高くなる傾向があるので、フライドポテトやコロッケではなく、ゆでじゃがいも、蒸しじゃがいもなどがおすすめです。

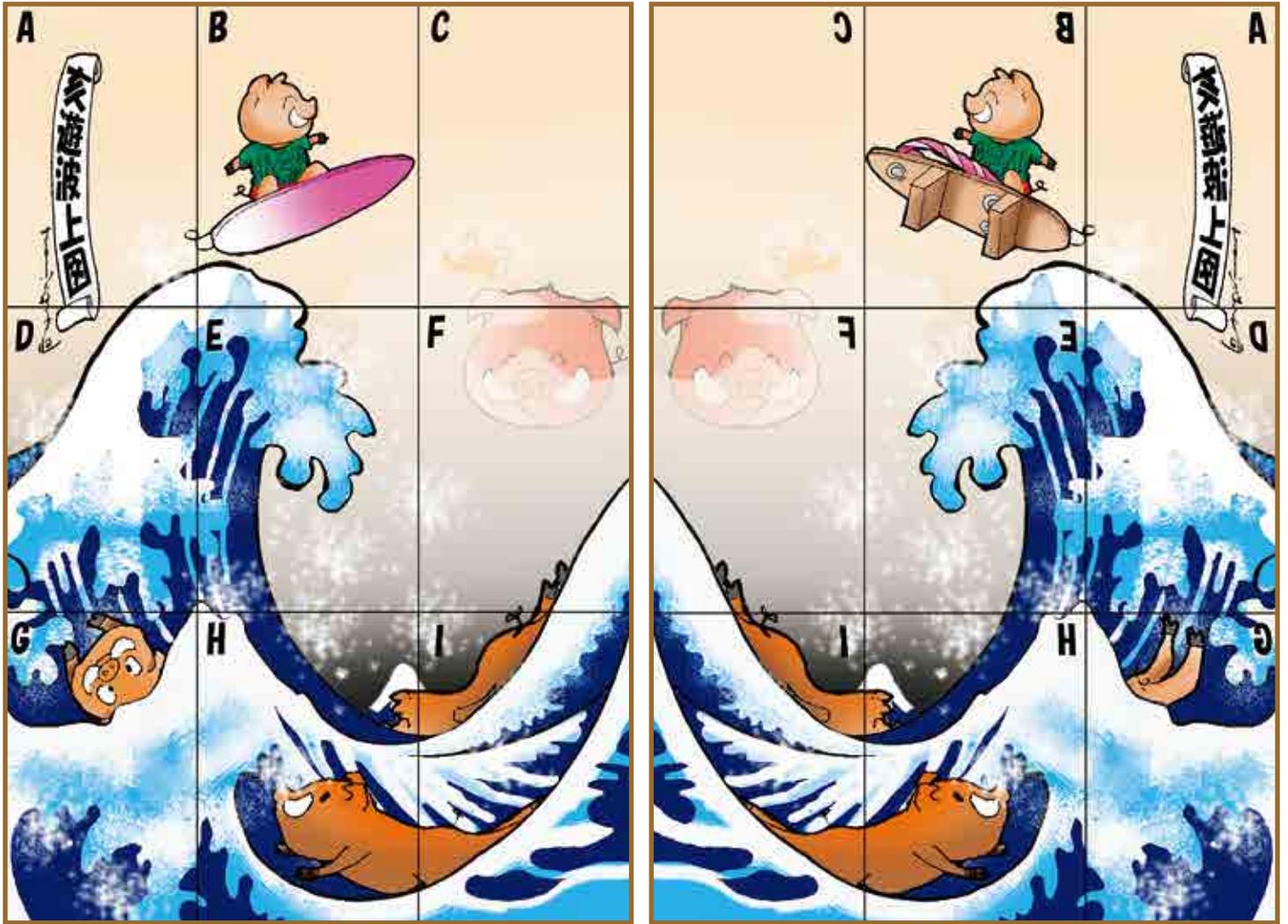
なお、ポテトチップス、フライドポテト、コロッケなどの市販品では、業界の努力により低減化が進んできています。



＜安全・品質管理部 部長 新谷喜久夫＞

問題

今年の干支はイノシシ。新年早々、波乗りに出掛けたイノシシご一行様。波乗りはプロ級のようなのですが、よく見ると左右の絵で違う箇所が5つあるよ。アルファベットで答えてね！絵が反転しているから、ちょっと難しいかな?? (反転は違いには含めません)



はがきに書いて送ってね。

- クイズのこたえ
- 住所/氏名(お子さんの場合、年齢・学年)/組合員コード/ペンネーム(希望の方)
- お餅は好きですか? お餅のアレンジレシピを教えてください。
- 食の未来に向けて、あなたが取り組みたいことはありますか?
- 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!

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、「フユアスマ」だよ!

※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。  
締め切りは1月23日(水)の消印まで有効。

〒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427号 2019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

蒸し立ての湯気が上がるもち米を熱いうちにつく、時間との勝負でもあるお餅つき。杵を持つ人、合の手をする人は真剣そのもので、周りの人はワクワクしながら見守って…ちょっぴりスリリング!?で楽しい行事です。待ちに待ってつき上がったお餅、おしさは格別ですね。

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