

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

# MOGMOG

2020  
No.443

CO-OP  
東都生協だより

# 10

今月の  
産地

（農）山形おきたま産直センター

東都生協の物流システムは、

# 「すびい」んです!!

産直野菜が組合員の手が届くまで

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



①有機山形コシヒカリの稲穂  
②稲の開花 ③肥料散布 ④田植えの様子  
⑤コンバインによる新米の収穫

# 「ふっくらもちもち」が信条 山形県から有機コシヒカリ

## 時間と手間はかかるけど、安全なお米

これからも作り続けます！

「有機栽培は化学合成農薬も化学肥料も使わないので、栽培はとて大変。雑草が生えないよう毎日のように水管理をし、生えたら機械や人力で取り、害虫がつかないよう周辺の草刈りも何度も行います。肥料は魚力スや米ぬか、牛糞、豚糞、鶏糞など自然由来の物です。ほんとに時間と手間がかかるお米なんです」(生産者・星智也さん)

同センターを視察訪問した際、今後の日本の農業・地域の活性化について深く考え、「田んぼの生きもの調査」にも積極的な生産

### 生産者の熱い思いを味わって

毎日食べておいしい山形県産コシヒカリ

「山形では『つや姫』など次々と新しい品種が登場しますが、(農)山形おきたま産直センターは、設立当初からコシヒカリを中心に栽培。食味が良いだけでなく、肥料が少なく済み、有機栽培に向いているからです。とはいえ栽培は簡単ではなく、若手からベテランまで農家一丸となって研究・学習を積み重ねました。微生物いっはの堆肥を入れた豊かな台地と、吾妻山系や飯豊山系からのおいしい水で、丹精込めて栽培しています。当センターのコシヒカリはふっくらもちもちで毎日食べられるお米。今後も栽培を続けていきます」(生産者・倉田健三さん)

有機栽培で丹精込めて作ったお米です



東都生協小俣職員

### 「田んぼの生きもの調査」とは

「生産者が自分の田んぼを深く知ることは栽培に役立つはず」と2006年から実施。栽培方法、肥料、気温、地温、水温、泥中生物、虫、魚などの種類や数を調査します。

生産者は春先カエルが卵を産む時期に合わせて田んぼに水を入れ、秋の稲刈りに備え、通常6月下旬にする田んぼの水抜きを7月初旬やゴが羽化するのを待って行います。水を抜いた後はピオトープ(水たまり)を田んぼ近くに設けて虫たちが生息できる環境を作りながら稲作をしています。有機栽培では田んぼの生きものを観察することが重要であり、自然と共存できる環境こそが安全・安心な米づくりのパラメーターとなることを実感できる調査です。

## おいしいお米と果物の生産地です。

四方を山に囲まれた、山形県内陸部・置賜地方。冬は1mを越す積雪、暑い夏、日夜の寒暖差も大きい盆地気候を生かして、おいしいお米、さくらんぼ、ぶどう、りんご、西洋梨などの生産を行っています。(農)山形おきたま産直センターは、1985年、農家が農産物を直接消費者に届ける流通がまだ整っていない時期に10軒の生産者で立ち上げた「置賜地区産直協議会」がその前身。東都生協には32年前からお米を届けてくれています。

## 安全・安心な米づくりを支える勉強会

現在、同センターの米部会は129人。全員での勉強会や、地域ごとの「班」(3~10農家で構成)の勉強会で、具体的な作業内容から最新の農業技術に至るまで幅広い情報共有を行っています。班の勉強会には組織の方向性を管理する理事会のメンバーも必ず参加して丁寧に情報伝達…これが安全・安心な作物を作る土台になっています。お米をおいしく育てる健康的な稲づくりでは有機栽培技術の開発・普及に努め、代々継承するとともに、一方で役員の若返りなどを図り新たな技術も取り入れています。

## 豊かな「おきたま」の生産地を次世代へ

「農業従事者の高齢化による離農、後継者不足、荒地の増加など、問題は山積んでいます。国は大規模化を進めていますが、現場は条件不利地や自然環境など大規模化には限界があり、むしろ荒地の増加に拍車をかけるようで心配です。家族農業が成り立つ日本農業を目指さないと、美しく緑豊かな山…日本の原風景は守れません。今後も豊かな台地から安全・安心なおいしい農産物を生産して皆さんに届けること、次世代に引き継いでいくことに奮闘していきます」(生産者・渡沢寿さん)

(農)山形おきたま産直センター

山形県

安全・安心なお米、  
今年もお届け！



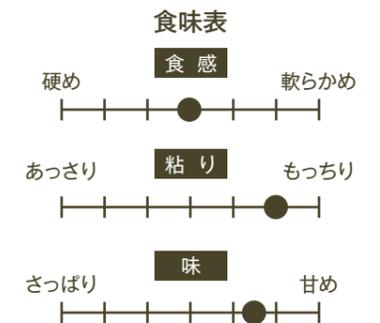
有機山形コシヒカリ

参考価格：1,630円(税込1,760円)  
企画予定：10月3回、11月1回

※「有機栽培米(転換期間中)」の表示について：「転換期間中農作物」は有機栽培に取り組んで2年目までの有機農産物ですが、ここでは新たな田んぼや生産者が加わった場合のために表示しています。

旬のレシピ

有機山形コシヒカリ、  
11月より新米到着!



粘りが強く、噛むたびに甘みを感じます。(米担当小俣)

Attention, please!!

[アテンション・ブリーズ]

1週間に何回お米を炊きますか?

ご飯に合うおかずNo.1といえば何?

p.9のパズルの答えと一緒に送って下さいね。



ごはん:合う山形の郷土料理 しも煮

材料(4人分)

- 里いも ..... 400g
- 牛細切れ肉 ..... 300g
- しめじ・まいたけ ... 1パック程度
- こんにゃく ..... 1枚
- 長ねぎ ..... 1本
- ごぼう ..... 1/2本
- 水 ..... 1,200cc
- A (酒1/4カップ、砂糖大さじ1、しょうゆ1/3カップ)

作り方

- 1.まいたけ・しめじは食べやすく割く。こんにゃくは麺棒などでたたいてからひと口大にちぎる。ごぼうはピーラーを使ってさがきにし、水洗いする。長ねぎは斜め切りにする。牛肉は食べやすい大きさに切る。
- 2.里いもは皮をむきひと口大に切り、こんにゃくと一緒に鍋に入れ、かぶるくらいの水を加えて3~4分下ゆでし、ザルに空けて水洗いする。
- 3.鍋に里いもとこんにゃくを戻し、水と酒を入れて火にかけ、アクを取り除いてからごぼう、まいたけ、しめじ、牛肉、Aを加えて煮る。最後に長ねぎを加えて軽く煮たら出来上がり。

もう一品 おすすめ メニュー

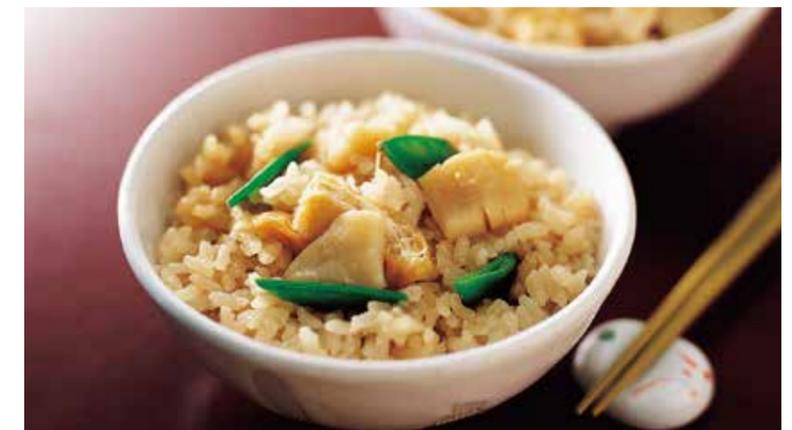
しまたてごはん

材料(2合分)

- はたて貝柱 ..... 150g
- 東都油揚げ ..... 2枚
- きぬさや ..... 30g
- お米 ..... 2合
- 白ごま ..... 大さじ2
- A (酒大さじ2、塩小さじ1/2、しょうゆ大さじ1)

作り方

- 1.はたて貝柱は解凍し、3等分に切る。
- 2.油揚げは熱湯をかけ油抜きをし水分を拭き、縦半分に切ってから7mm幅の短冊切りにする。
- 3.きぬさやは筋を取り、塩少々(分量外)を入れた熱湯でさっとゆでて細切りにする。
- 4.お米はといで(無洗米はそのまま)炊飯器に入れ、Aを加え通常の水加減になるように水を加えてから、(1)、(2)を加えて炊く。
- 5.(4)が炊き上がったら、(3)と白ごまを加え(4)に混ぜ、器に盛る。



新米の豆知識

食品表示法の食品表示基準によれば、秋に収穫してその年の12月31日までに精米・包装されたお米が「新米」です。7月ごろ沖縄と九州の一部産、8月ごろ九州から近畿・東海・北陸産、9月ごろ関東から東北・北海道産の新米が店頭に並びます。新米かどうかは、パッケージの「産年」の表示を見て確かめましょう。

東都生協の物流システムは、

「すごい」んです!!

産直野菜が組合員の手が届くまで

2 選別・計量



作業所で枯れ葉などを取り除く

3 袋詰め



一つひとつの袋に、野菜と一緒に「生産者カード」も入れる

4 出荷前



予冷庫にて保管

5 搬送



予冷庫から保冷トラックに積み込み、新座セットセンターへ

START

1 収穫



出荷に合わせて丁寧に収穫

予冷

東都生協の産直産地では、葉茎類(\*)は収穫後すぐに一定時間「予冷」します。野菜の温度を下げることで呼吸を抑え、水分や栄養価の低下、品質劣化を防止します。おいしさと鮮度を保つ大事な工程です。

\*ほうれん草・小松菜・レタス・白菜・長ねぎなど、葉や茎を食べる野菜

野菜の鮮度は、とにかく「温度管理」と「収穫からの時間」が大切。賞味期限・収穫日表示のない青果物だからこそ、誠実な流通の仕組みが生命線です。東都生協では、畑から食卓までを直結。だから「おいしい」んです。

# 流れ

## 野菜が届くまでの

新座セットセンター ▶ 供給センター ▶ 組合員

### 青果物を扱う

#### 「新座セットセンター」とは？

- 青果（入荷・検品、集品、仕分け作業、袋詰め加工作業）
- 要冷（冷蔵、冷凍品）

の2ルートに集約し、省エネ・節電と効率化を実現。

青果物は約15℃に保ち、品温管理を強化。

最新のラインでセットミスを減らし、なおかつ手作業により丁寧にセット。



出番を待つトラック

### 新座セットセンターQ&A

- 問1：1日の青果セット点数は？
- 問2：青果のセット曜日と時間帯は？
- 問3：従業員数は？

答えはp.7「まとめ」の上にあります



### 青果物のセットセンターでの流れは？

各地域からの青果納品車両が1日およそ35台。新座セットセンターに午前9時〜午後4時ごろに到着。

- 1 産地パック野菜・原料出荷野菜が到着後、商品を確認。  
全国の産直産地から産地でパックされた商品、あるいは原料として納品されます。

◆産地パック商品  
産地パック商品は抜き取り検品（品質・県産・商品名・産地名など）をし、セットセンターで一時的保管。

◆原料出荷商品  
産地から出荷されるブルームきゅうりやにんじん（洗）などは、入荷原料の品質・東都生協の出荷基準を確認し、不良品を取り除いて計量、小分けパックします。  
※検品は、データ化された「東都生協の出荷基準表」に基づいて、品目別に、定められた出荷基準（「長さ〇8以上」「長さ〇cm」「曲がりは〇cm以内」など）に沿って点検しています。

- 2 有機栽培された野菜原料は有機農産物専用の加工エリアで分別管理。

東都みのり（有機野菜）は、他の野菜と分けることで混入を防いでいます。  
有機小分け加工場は、年に1回、JAS有機更新審査を実施しています。



有機農産物加工場

- 3 供給センター別、配達順にセット。

温度帯別ラインで個人や班ごとに分けて点検しながら袋詰め。



青果集品

- 5 袋詰めした商品を輸送用の大型保冷箱にセット。

- 6 翌日早朝5時に新座セットセンターを順次出発。



### 新座セットセンターから14カ所の供給センターへ

セットされた青果物は、物流業者のトラックで供給センターへ運ばれます。

- 7 青果物が入った輸送用の大型保冷箱が供給センターに到着。

- 8 午前8時ごろから組合員へ届けるためのトラックに積み込み作業開始。

※東都生協全体で供給センターの配送員は475人。1日の出庫台数は421台。1日の組合員への供給件数は2万件以上。



### 供給センターから組合員宅へ

トラックから台車に移して組合員の玄関先まで運ばれます。



供給受け取り

返却されたトマト箱やたまごの空箱などは、いったん新座センターに集まり、その後全量リサイクルされます。



### コロナ禍の新座セットセンターの状況は？

「コロナに負けない東都生協」〜セットセンター編〜が、YouTubeで配信されているので、ご覧ください。  
<https://www.youtube.com/watch?v=TtZptyThrio>

セットセンターセンター長のインタビューを交えながら、作業の様子などを紹介しています。



#### 動画のあらすじ

コロナの影響で荷量が増えたため、セットした商品から順に搬出。供給センターへの納品時間が遅れないように、「セット開始時間の前倒し」「30人増員」「通常稼働していないセットラインの稼働」など、さまざまな工夫をして運用しました。

従業員の感染防止対策としては、毎日の検温、マスクの着用、アルコール消毒を徹底。密を避けるために、従業員送迎用バスを1台増車し乗車人数を減らして運行。休憩場所を増やし、席を離すなどの対策をしています。



答 1: 約80,000点をセット（企画品目、サイズ別の総量） 2: 日曜日〜木曜日の17時〜24時 3: 約380人

### 「5月」という時、東都生協の対応

#### 欠品対応

近年、自然災害が増加し、その影響は当然、青果物の生育にも大きく及びます。その結果、「欠品」が起り得ます。しかし、極力欠品にならないように次のような対応をしています。

- 1 組合員の注文点数データを考慮した計画的作付け依頼
- 2 各産地の作付け数量、作付け比率に応じた発注
- 3 発注に対しての出荷可能状況を確認し、不足する場合は他の産地、緊急ネットワーク産地（※）に確認
- 4 ③でも不足の場合、規格変更。さらに不足の場合は欠品（毎週、同じセンターでの欠品を回避するよう調整）。

※計画産地で数量を確保できず欠品が発生する場合、他産地から栽培内容を確認できた青果物を緊急手配すること。

#### 余剰対応

その年の天候や環境などの条件次第では予定以上の収穫量となり、青果物に余剰が発生する場合があります。「捨てるのはもったいない」という組合員の声から次のような企画をしています。

#### ●グリーン・サポート

「グリーン・サポート」を注文すると、余剰野菜が低価格で届く仕組みです。何が届くか事前に確定はできませんが、同じ品目の組み合わせが3週続かないよう調整しています。生産者から毎週、翌週の出荷予測情報が届き、注文量と余剰量を予測し、品目を決定します。



#### ●フルーツ・サポート

仕組みはグリーン・サポートと同じです。余剰果物を通常価格で、または規格外品や余剰の果物を特別価格で供給します。これらの対応は、組合員と生産者の交流から生まれました。「食べることで産地を応援する。これが東都生協です。」

### まとめ

「東都生協の野菜はおいしい」とよくいわれます。その理由の一つが定温物流システムです。

青果・冷蔵・冷凍品の拠点となるセットセンターでは、安全・安心、そして効率的に野菜を管理しています。

それを可能にしているのは、産直産地に計画的な作付け数量を依頼したり、適切な温度管理をしたり、作業時間を工夫したりと、見えないところでのさまざまな工夫です。昨今の異常気象により、欠品・余剰への対応は必要不可欠であり、年々対応が難しくなっています。

一方で、今春からの新型コロナウイルスの状況下では、注文した野菜が届くと「良かった」とほっとした組合員も多かったと思います。

東都生協の物流システムやそこに携わっている人々によって、組合員の皆様のお宅に商品が届けられます。これからも「おいしい産直野菜」をどんどん利用して産地を応援しましょう。



### A~Eの順に並べてできる言葉は？

ヒント：今年の収穫への感謝と翌年の豊作を祈願して行う。

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

#### タテのカギ

- 「彼の話は、〇〇整然としていてよく分かる」
- 「物語の〇〇筋」〇〇削りだが将来有望な選手」
- 言葉にメロディやリズムをつけて、声に出すもの。はやり〇〇
- 果汁に炭酸や甘味を加えた飲み物。レモン〇〇〇〇〇〇
- 世界〇〇、日本〇〇。「昔は〇〇、今はカーナビ」
- 海・湖などの岸から遠く離れた所。「三陸〇〇の海の幸」
- 「ティンペアは、〇〇のぬいぐるみ」

#### ヨコのカギ

- 建物の内部や外部にある通路。渡り〇〇〇
- ごま油にとうがらしを加えて加熱した辛味調味料
- 「うれしいとき、仲間とハイ〇〇〇」リレー選手のバトン〇〇〇
- 化粧をしていないそのままの顔、ありのままの姿
- したたり落ちる液体の粒。「ひと〇〇〇の涙」

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)
- 週に何回お米を炊きますか。ご飯に合うおかずNo.1は？
- 「食の未来づくり運動」のために「私にできること」「私の宣言」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。(おたよりは、リライトして掲載する場合があります)

※おたよりへの個別回答は行っておりません。



9月号の答えは、「オミナエシ」だよ！

締め切りは10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.「ミニン石鹸の「家族のせっけん」泡ボディーソープ」を利用してありますが、最近では商品案内に掲載されていません。7月2回別冊チラシ、「コスメの時間」ミニン石鹸の特

実現してくれるのでしょうか。 A.「産直平飼いたまご」の特徴は、アマールウエルフェアの基準に沿った動物の快適性を考慮した飼養方法にあり、生産数が限られます。生産数を増やすため単純に増やすと、その分密飼いになりアマールウエルフェアの飼養管理からも外れるため、すぐに生産数を増やすことができません。そのため現在の商品点数を確保することが精いっぱいというのが実状です。安定的な供給を考慮すると、すぐに規格を増やすことは難しいですが、手に取りやすい、試しやすい少量規格の展開を産地とともに検討していきます。

集にも載っていませんでした。今後企画予定があれば教えてください。 A.「家族のせっけん泡ボディーソープ」は、新型コロナウイルスの感染拡大で同シリーズのハンドソープの需要が急増し、同じ生産ラインで製造するボディーソープにも影響が出て品薄状態に陥つたため、「コスメの時間」への掲載を取り止めました。現在では品薄状況も回復し、次回はさんぼんずぎ11月1回72ページで本体・詰替用を掲載予定です。ただ、今後の状況によっては企画の取り止めや、お一人1点限定の制限付きのご案内の可能性もあります。ご了承ください。同商品のご案内は1~2カ月に1度「さんぼんずぎ」の72ページ、または別冊チラシ「コスメの時間」にて掲載予定です。

Q.「減塩さばの干し魚以外に、赤魚、ほっけ、おしなごの減塩干し魚を企画してください。」 A.減塩の塩干開き商品については、以前減塩の塩干品(あじ、さば、ほっけ、赤魚)を導入しましたが、計画に見合うご注文がなく、現在は取り扱いを休止しています。組合員の平均年齢の上昇に伴い、減塩商品の要望もさらに増えていくと想定されますので、今後の検討課題とさせていただきます。



Q.「プラスチックを減らす努力や、リサイクルをしてほしいと切に願っています。東都生協の肉にはプラスチック2重包装のものがありますが、ビール1枚か紙包装になりませんか。卵パックも紙にするとか、メーカーにも努力してほしい。海に出たプラスチックを魚が食べ、その魚を人間が食べる…このままで良いはずがありません。一緒に考えたいです。」 A.過剰包装やプラスチック包装ごみの問題については、東都生協でも課題として認識しています。小さな取り組み事例として、「東都納豆シリーズ」は発売以来「紙パック」で販売し、世のトレンドがポリプロピレン容器になっても、製造者の「JAYさと」とごみの問題・環境を考え、紙パックを使用し続けています。また、リユースびん商品の普及に努めたり、食肉の包装材料の一部で再生ペットを使用したものへ切り替える対応も進めています。このような商品を増やし、普及していく施策を通して、脱プラ・再生プラの取り組みを推進していきます。



### こだわりの食べ方 ピーマンは好きですか？ 思い出やおススメの食べ方はありますか？

- 私自身、少し苦手で小さく切って食べるようにしていますが、ピラフやナポリタンに入ると、とてもおいしいです。 川崎市 草谷信子
- ピーマンのみそ炒めが好きで、よく作ります。 文京区 鈴木正子
- 7月&8月号のレシピに載っていた「カラーピーマンの浅漬け」をちょっと作ってみようかと思っております。 練馬区 大槻玉恵
- フライパンで丸ごと焦げ目が付くくらいよく焼くと苦みがなくなり、種も食べられます！味付けはしょうゆかポン酢で。 武蔵村山市 菅野玲子
- 息子は、「好きな野菜は？」と聞かれて「ピーマン」と答えるほど、小学生のころからピーマンが大好き。他の子どもはたいがい嫌いなのに…。 東村山市 ペンネーム chuchu

- 在宅が増え、ストレスを感じますが、商品案内を見て「今日はハンバーグにしよう」「次はこれを作ろう」と、楽しみが増えてきました。食卓の笑顔は、東都生協から来ています！ 練馬区 ペンネーム ゆっちゃんママ
- MOGMOGに載っている生産者の頑張りが伝わる商品やコメント・写真に、こちらも「あえて、この商品を買おう！」という気持ちになります。 川崎市 山田桂子
- どさんこ農産センター、カラーピーマンの生産地なんです。ひとさわ彩りが鮮やかで栄養価も豊富なので、都会に住む私にはとっても魅力です。肉詰めにしたり、サラダにも！ 杉並区 小川美智
- 「わたしのこだわり」のナポリタンが、甘すぎず酸味があるので好きです。お昼に職場のレンジでチンして食べています。 中野区 ペンネーム ムーちゃん

- なるべく農薬が少ない、生産者の方が味にこだわり努力されている野菜を利用したいと思っています。リサイクルにも協力しています。 川崎市 ペンネーム リュウバババ
- 今、社会のべん強で、国産の食べものについて学んでいます。国産の食べものがなくならないように応えんします。 小平市 ペンネーム あっちゃん(小5)



- 安全・安心で信頼できる東都生協の商品。生産者の方々に感謝しています。スーパーでは添加物入りの食品が多く、欲しい物がなかなか手に入りません。産直品をたくさん購入したいと思います。 多摩市 ペンネーム マリちゃん



## おうちでできる 組合員活動

新型コロナウイルス感染症の影響で、8月までの企画は中止となり、組合員と生産者が直接交流する機会がなくなりました。このような状況の中でも、東都生協とつながる・みんなでつながることを大切に考え「おうちでできる組合員活動」を進めています。

### 「YouTube」動画を見てつながろう

動画共有サービス「YouTube」上に、東都生協の公式チャンネルを開設しました。産地やメーカーに行かなくても、学習会に参加しなくても、みんながつながる新しい「場」として、ぜひ一度アクセスしてみてください。

東都生活協同組合 公式チャンネル

<https://www.youtube.com/c/tohtocoop-official>



主な動画  
メニュー

- 行っつもりで産地訪問
- 行っつもりで料理教室
- コロナに負けない！産地・メーカーからの応援メッセージ



行っつもりで産地訪問



行っつもりで料理教室

### 東都生協ホームページを 見てつながろう

プライベートブランド **わたしのこだわり** の魅力を多くの方に知ってほしい！2017年度からセレクション5として、毎年とびきりのおススメ5商品を紹介しています。ホームページには現在20の「わたしのこだわり商品」動画があります。ぜひご覧ください。

[https://www.tohto-coop.or.jp/kodawari\\_selection5](https://www.tohto-coop.or.jp/kodawari_selection5)



シンプルな味付けなので・・・  
様々な料理にご活用頂けます。



## 東都生協NO<sub>2</sub>測定濃度分布図(2020年6月)

2020年6月4日～6月5日に測定したNO<sub>2</sub>(二酸化窒素)の測定結果

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いいか？」を考えていただくことを目的に、1988年から二酸化窒素NO<sub>2</sub>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。

- ・測定日時：2020年6月4日(木) 午後6時～6月5日(金) 午後6時(前後2時間を有効)
- ・天候：6月4日(曇り) 平均風速：2.8m/S  
6月5日(晴れ/曇り) 平均風速：2.2m/S

- ・参加人数：227人 ・カプセルの配布数：237個
- ・カプセルの返却数：218個 (回収率：92.0%)
- ・有効測定数：177個 (有効回収率：74.7%)

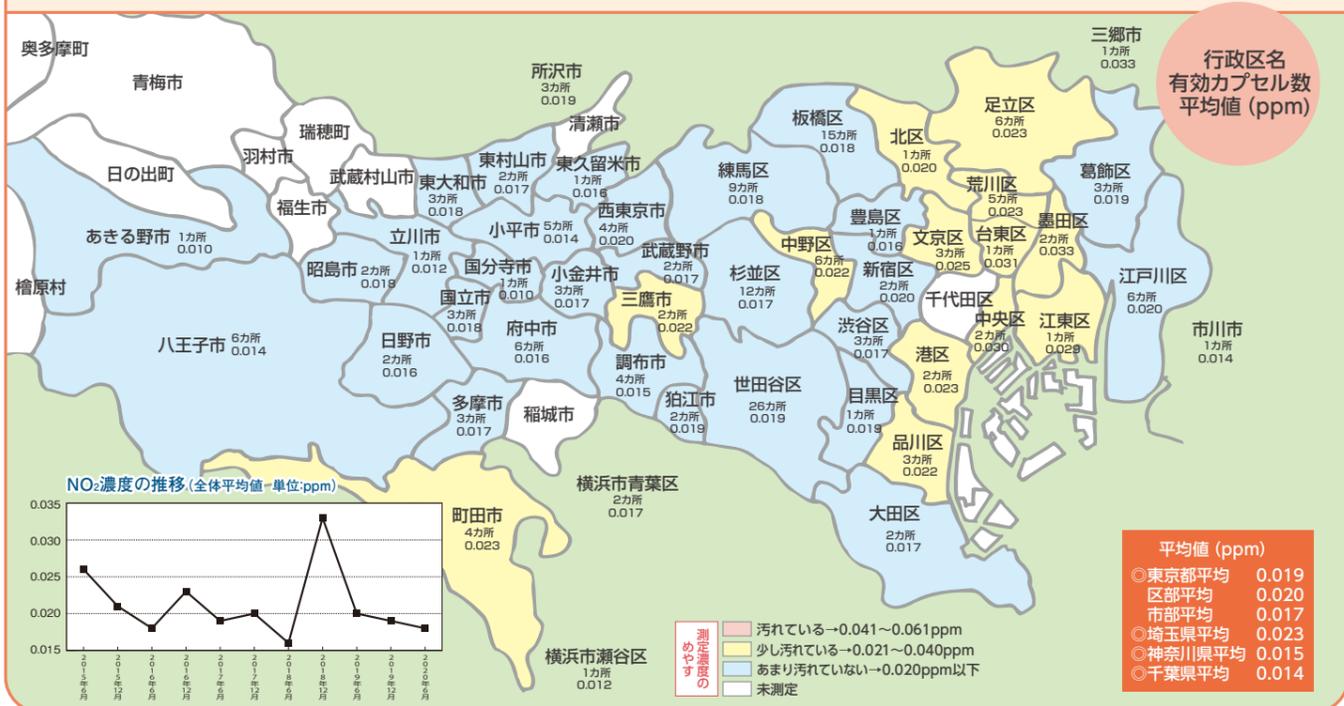
### 測定結果

①今回の測定結果は、以下になりました。過去5年間に測定した6月の平均濃度と比べてやや低い数値になりました。

- ※( )は前年
- ・全体：0.018 (0.020)、東京23区：0.020 (0.023)、東京多摩地域：0.017 (0.019)、埼玉県：0.023 (0.016)、千葉県：0.014 (なし)、神奈川県：0.015 (0.021)
- ②都内の大気汚染常設監視測定局が測定したNO<sub>2</sub>平均濃度は、以下の結果でした。  
道路沿い：0.022ppm、住宅地：0.018ppm  
※環境省が定めたNO<sub>2</sub>の基準値は「0.04～0.06ppmのゾーン、またはそれ以下であること」とされています。

### 大気汚染測定運動東京連絡会

大気汚染測定運動に参加する各地域実行委員や団体の自主的な活動を基盤とする連絡会です。きれいな空気を取り戻し、健康と環境を守り、大気汚染による健康被害を防ぐことを目的に活動を進めています。東京連絡会全体で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。



### SNSから発信してつながろう

現在、5つの地域委員会がInstagramで企画の報告やおすすめレシピ、商品を紹介しています。また、Instagramなどにハッシュタグ「#東都生協ごちそうさま」を付けて投稿すれば、写真やコメントをみんなとシェアすることができます。

#### Instagram アカウント名のご紹介

- 第3地域委員会 tohto\_dai3chiiki
- 第4地域委員会 tohto\_dai4chiiki
- 第6地域委員会 tohto\_dai6chiiki
- 第8地域委員会 tohto\_dai8chiiki
- 第9地域委員会 tohto\_dai9

いいね！や  
メッセージの  
投稿をお待ち  
しています。



### 注意 SNSの注意点

- インターネットやSNSはさまざまな情報を得るのに便利ですが、「危険」もいっぱい。正しい使い方や知識を身に付けて活用しましょう。
- ・投稿する際は写真や個人情報に十分注意すること。
- ・SNS経由の詐欺被害に気を付けること(不明なサイトは開かない)。
- ・スマホやタブレットなど画面の見過ぎによる目の疲れにも注意！

### 「地域版ワオ」を見てつながろう

地域委員会では、企画の案内や報告、商品やテーマ活動などのさまざまな情報を『地域版ワオ』に掲載しています。企画ができない期間も各地域委員会では工夫して発行してきました。





# 食の未来づくり運動

私の宣言

食料自給率を上げるため「地産地消」を目指して、産直に力を入れています。  
(東久留米市 糸魚川知子)

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

行動目標  
**3**

持続可能な社会に向けて



## 安全でおいしい! かぞの豚 ってどんな豚?

かぞの豚は、(有)加須畜産により生産されています。(有)加須畜産は、埼玉県加須市と群馬県邑楽郡明和町にある農場で一貫生産を行っています。母豚数は約1,000頭、年間出荷頭数は約2万頭です。

オリジナル飼料にこだわり、出荷前約60日の肥育後期に与える飼料は国産の「お米」を有効活用しています。家畜の餌専用に育てられた「飼料用米」を15%活用、東洋ライス(株)の「米の精」\*を3%配合しています。「米の精」を飼料に添加したことで豚たちの嗜好性が向上し、食欲が一層旺盛になり、肌の質感も良くなりました。臭みのない上品な肉質・脂質の豚肉です。

\*米の精:BG無洗米を加工する際に出る肌ヌカを利用した有機質肥料・飼料

### (有)加須畜産 田口和寿社長からのメッセージ

私たち「加須畜産」が愛情を込めて育てています。味に一番影響する肥育後期の飼料は、東都生協指定のオリジナル。おいしさを追い求めることはもちろん、食料自給率向上にも取り組んでいるんですよ!



### 商品部のおすすめ

#### ●かぞの豚挽肉(バラ凍結)…赤身率約75%

コクがあり、まろやかな口触りが特徴的な豚ひき肉。ある程度脂肪分を含むので、特にギョーザはジューシーな仕上がりに! 麻婆豆腐などの中華料理にも良く合います。

#### ●かぞの豚バラ切落し(バラ凍結)…

かぞの豚のバラ肉を約2mm厚にスライスしたものの濃厚な脂身が特徴で、こってりとしてボリュームがあり、炒め物にオススメ。

### 組合員のおすすめ

#### ●冷蔵 かぞの豚小間切

使いやすいくて味も良い。野菜と組み合わせて、具たくさん豚汁にするのが定番。

#### ●たっぷり野菜で仕上げる かぞの豚味付(ごま味噌風味)

たっぷりの野菜と一緒に炒めるだけなのでお手軽。豚肉とごま味噌の相性がグッド!



## コロナに負けるな!

### 「田んぼの学校」職員が作業!

6月から9月まで計5回実施  
支援延べ人数58人

毎年、組合員から参加者を募り企画している(農)船橋農産物供給センター(千葉県)の「田んぼの学校」は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、今年度は開催が困難となりました。

そこで、12年間続けてきた「再生田」の田植えを、(農)船橋農産物供給センターの皆さんにお願いをし、夏場の草取りから稲刈りまでを東都生協職員の有志が協力して行いました。

除草剤や農薬を使わない田んぼの手入れは、まさに雑草との戦い。草取りは中腰での大変な作業の上に、田んぼに入るのは初めてという職員も多く、ぬかるんだ田んぼで泥だらけになる職員も。でも、みんな「長年続いている再生田を守りたい」という一心で挑みました。

7月までは草取り中心、8月・9月は「はぎ掛け」の準備や稲刈り

を行い、無事にお米の収穫ができました。

参加した職員は、農作業の大変さや生産者の苦勞を身をもって体験し、東都生協の産地直結を改めて実感する機会となりました。



「再生田」の広さは約37a

### 「田んぼの学校」

2009年、20数年間荒れ放題だった田んぼを「みんなの再生田」にしようと、山林に道をつくり、井戸を掘り、田んぼを整備して米作りを開始して今年で12年目。

米の低価格や生産者の後継者不足・高齢化により、「毎年、荒れた休耕地が増加している現状を組合員に知ってほしい」、そして「食と農について考える機会を持って、お米を食べることが農業支援になることだと理解してほしい」という生産者の思いから始まった企画です。

### 今月のつばやき

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、いつもの生活ができない状況が続いています。家族・会社・地域との関係も変化し、戸惑っている方も多いかと思います。MOGMOGレポート(p.10)では、組合員と産地との新しいつながり方を紹介しています。直接交流できなくても、絆は続きます。ぜひチャレンジして、生産者を応援しましょう。(S.K.)

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。

今月の表紙:おにぎり、お茶漬、カレーライス。お米の食べ方は無限大!



東都生活協同組合