



### 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		
		6		B
			9	
3			D	
	A	8		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
- 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** ミニコン石鹸の「家族のせっけん泡ホディソープ」を利用してはいますが、最近では商品案内に掲載されていません。7月2回別冊チラシの「コスメの時間」ミニコン石鹸の特

**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羽すると、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。

ます。東都生協が率先してケージフリーを実現してくれるといいですね。

**Q** アマルウエルフェア(家畜の快適性に配慮した飼養管理)の観点から、ケージ飼いの卵より平飼いの卵を増やしてほしいです。また、2〜4個入り規格の商品も希望します。日本はアマルウエルフェアが遅れています。



**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** 「減塩さばの干し魚以外に、赤魚、ほっけ、あじなどの減塩干し魚を企画してください。」



## おしえて Q&A!

組合員から寄せられた声にお答えします!

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** 「家族のせっけん泡ホディソープ」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** 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「JAやさと」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。

卵パックは紙パックへの変更も検討しましたが、コスト増となり、その増加分を卵価格に転嫁せざるを得ないため断念した経緯があります。現在、卵のプラ容器はリサイクル(供給時回収)して再生プラスチックとして使用しています。肉の2重包装の商品については、製造ラインが現在の包装材料を前提としており、簡単には変更できない状況もありますが、今後素材変更が可能かどうか、取引先と協議をします。今回のご指摘は、東都生協が願うものと同じです。プラスチックごみ削減、過剰包装の改善など一つひとつの課題を解決して取り組んでいきます。



クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

### 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、少し苦手でも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。

- 測定日の概要
- ・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

- 測定規模
- ・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%)

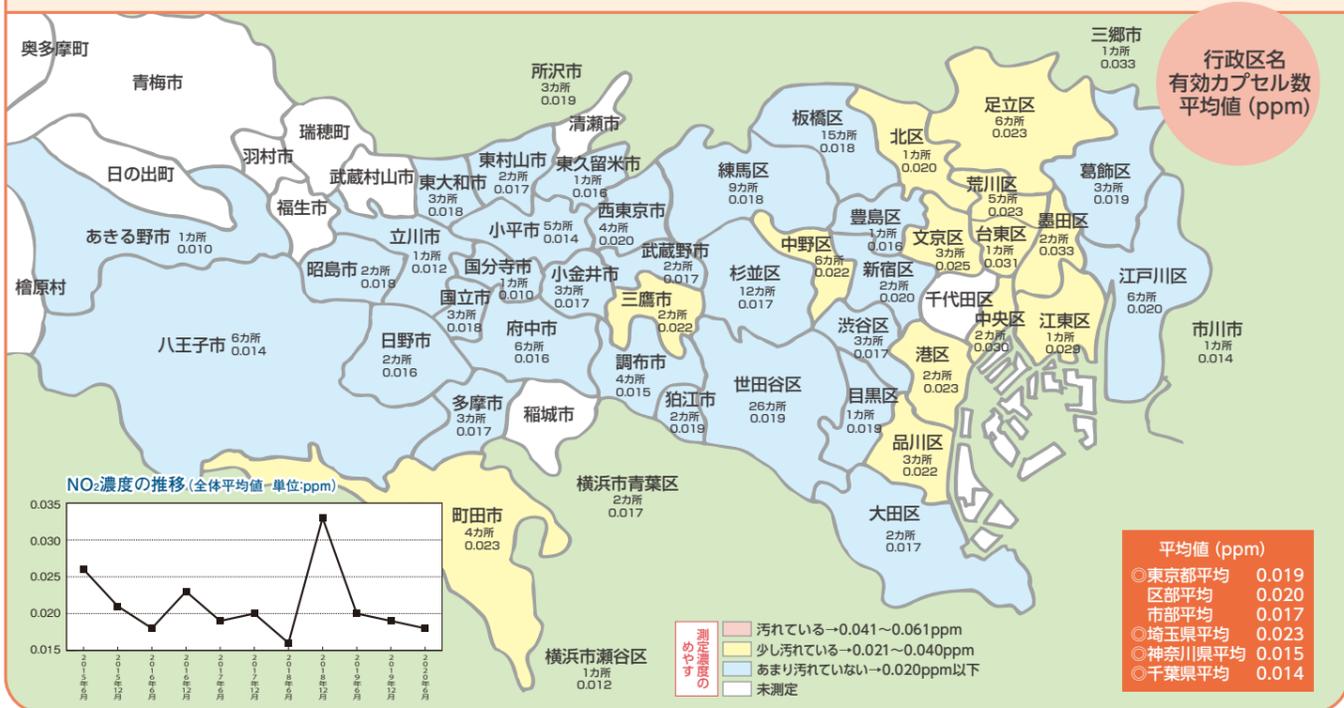
### 測定結果

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。





# 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)

- 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
- 2 日本の農業を元気に**
- 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。野菜と組み合わせると、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労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