

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 (持続可能な社会に向けて)
- 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。



「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。



「再生田」の広さは約37a

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が、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