

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2021
No.445

CO-OP
東都生協だより

1

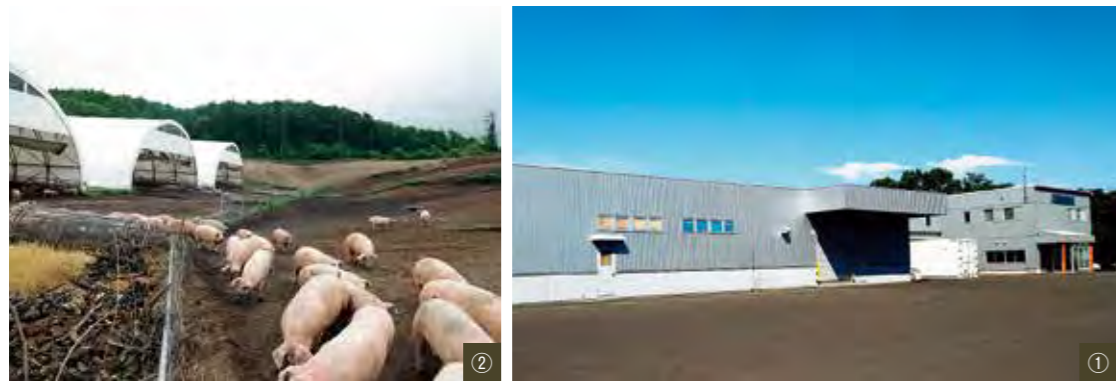
今月の
産地

(有)希望農場&ファーマーズファクトリー(株)

みんなに愛されている!
東都生協の基礎調味料
—メーカーの若手が語る将来ビジョン—

産地直轄ひとすじ、いちばん信頼する生協に。

産直の東都生協



YouTube東都生協公式チャンネルにて、北海道放牧豚の動画を公開中です。二次元コードよりご覧ください



- ①ファーマーズファクトリー側の工場
- ②開放豚舎(パイオドーム)と放牧場の様子
- ③雪を掘る放牧豚(普段は土を掘っています)
- ④放牧豚ウインナーのスモーク工程

「放牧豚だからこそ」のウインナー

結着材、つなぎ、発色剤、化学調味料、保存料不使用!

安全安心と味にこだわったウインナー
放牧豚を新鮮な枝肉の状態ですピーデーに搬入し、すぐに加工。この製法により一般的なウインナーに使われる合成添加物「結着剤(リン酸塩)」だけでなく、植物性たんぱく質・卵白などの「つなぎ」もなしで肉生地ができます。発色剤・化学調味料・保存料も不使用。また、この上質な肉素材を生かすために、食塩は伊豆諸島近海の海水

放牧豚がこんなにおいしいワケ
極寒の北海道の環境でも放牧に耐えるよう、3種の豚を掛け合わせました(三元豚)。生後約40日は母豚と一緒に、以後100日ぐらゐまでは子豚用の豚舎で飼育し、さらに約100日、広々とした放牧地で自由に運動させて育てます。遺伝子組換え穀物(大豆・コーン)は飼料に使わず、抗生物質(モネシン)も不使用です。
太陽を浴びて自由に運動し、ストレスなく育った豚は、赤身の味が濃くうま味があり、脂はさらっとして甘みがあります。肉質は適度に締まり、かむことにおいしさが口いっぱいに広がります。また脂の融点が高いので、フライパンで炒める時も油を使わなくてよいほどジューシー(加熱しすぎは注意)。煮物鍋・スープ類には脂が溶け込み、おいしさが増します。

北の大自然の中で伸び伸びと育つ放牧豚



(有)希望農場 社長 清野 光弘さん

ファーマーズファクトリー(株)

北海道

(有)希望農場

自然の中で豚を育てる(有)希望農場

新千歳空港からも札幌からも交通の便が比較的良好、北海道中央の南部・厚真町にある(有)希望農場。厚真町は、米作が盛んで北海道名産のハスカップ(果物)も作付面積日本一。肉牛・乳牛の飼育、養豚などの畜産や、海岸部では漁業・ほたて養殖も行われる、食材の宝庫とも言える土地柄です。北海道にしては降雪が少なく比較的温暖で暮らしやすい、恵まれた環境で元気な豚を育てています。

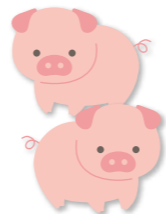
望まれた通りの安全・安心な豚肉!

放牧豚を飼育するきっかけは、より安全・安心な豚肉を望む自然食関連企業からの「遺伝子組換え穀物や薬品を使わず、高い飼育基準で放牧豚を育てられないか」という依頼でした。そこで、2005年ごろから放牧飼育・生産に取り組み、同じように飼育基準の高い豚肉を求めていた東都生協とも取引が始まりました。また、同農場の理念と放牧豚のおいしさにほれ込んだファーマーズファクトリー(株)から「結着剤や発色剤を使わない放牧豚のソーセージ」も生まれ、東都生協で取り扱うようになりました。

生産者からのメッセージ

2018年の北海道胆振東部地震の際は、義援金や温かい応援のメッセージをありがとうございました。前社長の中島とともに大変勇気づけられました。設備・豚に大きな被害が出ましたが、皆さまの応援により徐々に復興を果たしています。東都生協さんには「1頭セット」の定期販売で豚の必要頭数の安定生産・供給まで気にかけていただき、大変感謝しています。これまでと同様、私たちの放牧豚をご愛顧いただき、毎日の献立に生かしていただければ幸いです。
(有)希望農場社長 清野 光弘

ストレスなく育つからおいしいんです



100%ミネラル豊富な「海の精 あらしお」、砂糖は高級和菓子に使われる「和三盆糖」と、副原料にもこだわりました。複雑なうま味の塩味、まろやかな甘みが放牧豚のおいしさを引き立てています。
ファーマーズファクトリー(株)社長 伊藤好明

東都生協が扱っている主な豚肉

| 商品名 | 生産地域 | 生産者数 | 豚品種 | 肥育日数 | 飼の内容 | 肉質と食味の特徴 | その他 |
|--------|---------|------|--------------|---------|--------------------------|---------------------------|-----------------|
| 北海道放牧豚 | 北海道 | 1農場 | LWD(三元豚) | 210日齢程度 | とうもろこし、大豆原料はNon-GMO | 歯切れ良く、かむほどにうま味が広がる。 | 放牧飼育 |
| 霧島黒豚 | 宮崎県 | 2農場 | イギリス系パークシャー種 | 240日齢程度 | オリジナル指定配合飼料 | 「白肉」と呼ばれるほどの良質な脂とコクのある赤身。 | |
| 千葉のこめ豚 | 千葉県 | 12農場 | LWD | 180日齢程度 | 肥育後期飼料に国産飼料用米15%配合 | 臭みが少なく、あっさりした脂身 | 全12農場が農場HACCP取得 |
| かその豚 | 埼玉県・群馬県 | 2農場 | LWD(WLDを含む) | 180日齢程度 | 肥育後期飼料に国産飼料用米15%、米の精3%配合 | | 全2農場が農場HACCP取得 |

※農場HACCP:畜産農場における衛生管理を向上させるため、危害要因をコントロールする手法。

北海道放牧豚肩ロースしょうが焼き用
180g
参考価格:728円(税込786円)
企画:2月3回

北海道産放牧豚ポークウインナー
4本400g
参考価格:388円(税込419円)
企画:2月3回

登録北海道放牧豚セット
参考価格:1,260円(税込1,360円)
企画:毎月2回お届け
2月3回
注文書と一緒に登録募集チラシを
配付しますのでご覧ください。

みんなに愛されている!

東都生協の基礎調味料

—メーカーの若手が語る将来ビジョン—

きんまる星醤油株式会社 (埼玉県熊谷市)

東都生協設立当初からの取引。昭和5 (1930) 年創業以来の製造方法 (丸大豆による本醸造方式) と国産素材にこだわり、安全・安心でおいしい製品づくりを心掛けている。

「東都生協御用蔵」があり、創業当時から使い続けている8尺 (直径2.4m) の大木桶で、昔ながらの製法で「東都国産丸大豆しょうゆ」を醸造。



きんまる星しょうゆの東都生協専用蔵



8尺の木桶で発酵・熟成

組合員の声

文京区 M.Sさん

●家族が少なくなった今、鮮度保持ボトルがちょうど良く、最後の1滴まで使っています。

練馬区 Y.Sさん

●きんまる星の風味豊かなしょうゆが欠かせません。900ml瓶と鮮度保持ボトル、どちらも愛用。料理の味が引き締まります。

2021年を迎えました。1月号は、東都生協と長い付き合いがあり、そして組合員に愛されている基礎調味料メーカーで、熱い思いを持って働く若手従業員の皆さんの登場です！

年々、かなりのスピードで私たちの生活様式は変わっています。その中で、縁の下の方力持的存在の調味料の今後について、大いに語っていただきました。

東都生協の願いは、常に「食の安全・安心を求め、未来につなげる」ことであり、ここに変化を望みません。基礎調味料も食の未来につながる存在として東都生協と共にあってほしいと思いつつ、2021年をスタートします。

松亀味噌株式会社 (長野県岡谷市)

岡谷市は、明治から昭和初期にかけて製糸業の輸出で栄えたが、昭和4 (1929) 年の世界大恐慌で多くの製糸会社が倒産する中、家業の製糸工場がそのまま使え、風土もみそを仕込むのに適していたことから、合資会社松屋商店を設立してみそ醸造業をスタート。その後、株式会社亀屋商店と合併し、松亀味噌株式会社と改称して現在に至る。



高さ約2mの木樽

組合員の声

下高井戸ブロック委員会 細野昭子さん / 清野初美さん

●ブロック委員会主催の、松亀味噌に講師依頼をするみそづくりは、10年以上続く人気企画で、毎年20人以上集まります。講師の話が楽しく、絶対失敗しない！
●とにかくおいしい! 「手前みそ」かな? 作ったみそで料理会もしています。

ユニオンソース株式会社 (栃木県日光市)

日光のおいしい野菜と水、厳選した香辛料を使い、環境にも配慮した工場でのこもった調味料を生産。昭和24 (1949) 年12月の創業以来、原料の野菜や香辛料一つひとつの味と向き合い、素材の魅力を引き出す技術を磨き続ける。安全で信頼できる素材と環境で作るソースは、子どもたちの未来にもつながる。



ユニオンソース板橋工場(昔)



現在のユニオンソース工場

組合員の声

(第6地域連絡会参加者より)

●野菜がいっぱい添加物もなく、安心して利用しています。
●工場見学に行って、安全・安心な原料や香辛料をたっぷり使っていると感じ。
●キャベツの千切りがこのソースだけでごちそうになる。

もう一品 おすすめ

3種類のおろし月形しょうがが焼き

材料 (2人分)

北海道放牧豚ロースしょうが焼用 150g
小麦粉 小さじ2
こねぎ 1本
サラダ油 小さじ1
A: すりおろし大根大さじ3~4、すりおろし玉ねぎ大さじ1、すりおろししょうが大さじ1、酒・しょうゆ・砂糖 各大さじ1

作り方

1. 豚肉は解凍し、こねぎは小口切りする。
2. (A) の材料をバットでよく混ぜ合わせ、豚肉を広げて5分漬ける。
3. (2) の豚肉に片面ずつ全体に小麦粉を振る。
4. フライパンにサラダ油を熱し、中火で (3) の豚肉の両面を焼き、(A) を加えて火を止める。皿に盛り、こねぎを散らす。



産地のおすすめレシピ②

豚肉料理の定番「しゃぶしゃぶ」もおすすめです。登録の「北海道放牧豚セット」では、部位ごとのしゃぶしゃぶ用の薄切りをお届けします。それぞれの特徴、うま味をぜひ味わってみてください!



輪切ソーシマンの肉言詰

材料 (2人分)

北海道放牧豚挽肉 (バラ凍結) 200g
玉ねぎ 1/2個 (150g)
卵 1/2個
ピーマン 3個
片栗粉 大さじ2
サラダ油 小さじ1
ミニトマト 適量
A: しょうゆ・酒・砂糖 各小さじ1
B: しょうゆ大さじ1、酒・みりん 各小さじ2、ケチャップ 大さじ1、水 100ml

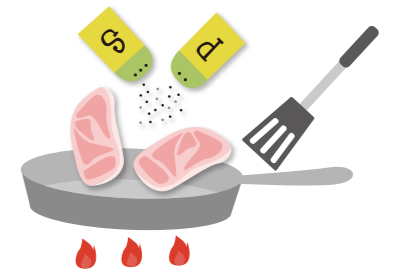
作り方

1. ひき肉は解凍し、玉ねぎはみじん切り、卵は溶き卵にする。ピーマンは2cmの輪切りにする。
2. ビニール袋に片栗粉大さじ1とピーマンを入れ、全体に片栗粉が付くように振る。
3. ボウルにひき肉と(A)を入れ混ぜ合わせ、玉ねぎ、溶き卵、片栗粉大さじ1を加えよく混ぜ、(2)のピーマンに詰める。
4. フライパンにサラダ油を入れ(3)を並べ中火で両面を色良く焼き、弱火にしてふたをして5分ほど蒸し焼きにする。
5. (4)にBを入れて汁をからめながら3分煮詰めて皿に盛る。お好みでミニトマトを添える。

旬のレシピ

産地のおすすめレシピ①

フライパンに油を引かずに「塩・こしょうでソテー」するだけでも、とても美味。まずは放牧豚の赤身の濃さ・うま味と、さらっとして甘みのある脂の味をシンプルな味付けでお楽しみください。

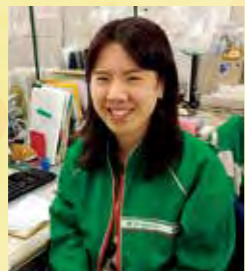


Attention, please!!

[アテンション・プリーズ]

豚肉料理で一番好きなものは? おすすめのレシピはありますか? 裏表紙の「新年クイズ」の答えと一緒に送ってくださいね。

ドライ食品担当となった当時、取扱商品が多く大変そうだと思いますが、今は、季節感や利用する人の使い勝手を考えながら企画サイクルを想定していくことに面白さを感じています。



調味料は目立たないかもしれませんが、主役を引き立てる必要不可欠な商品です。どの時季にどの食材と組み合わせれば「よりおいしく・楽しく」食べていただけるかを考えて、日々勉強しながら調味料と向き合っていきたいと思っています。

商品案内では、通年の企画商品も多く、誌面がマンネリ化しないようにするのが課題ですが、「組合員のコメント」「メーカーさんのこだわりポイント」「簡単レシピ」などを掲載し、「利用してみようかな、試してみたいな」と思ってもらえるように、努力していきます。

東都生協のおススメ

「わたしのこだわり」商品

「東都マヨネーズ」

指定産地の鶏卵の全卵を使い、マイルドで飽きのこない味わい、菜種油を原料に遺伝子組換え原料と化学調味料は不使用。

「東都つゆ」

東都国産丸大豆しょうゆをベースに、だしとなるかつお節などは国産原料。

「東都純米料理酒」

通常行われている、清酒製造過程での活性炭素ろ過をしないため、清酒本来の色つやと香り、米のうまさど甘さのある料理酒。

まとめ

メーカーの若手社員の、「調味料」への熱い思いが語られた特集はいかがでしたか？

基礎調味料は、私たちの料理になくはない名脇役です。他にも、東都生協には愛すべき調味料がたくさんあります。これからも伝統を守りこだわりをもって製造しているメーカーの調味料を使い、素材を生かす「おいしい料理」をどんどん作り、その「味」を未来へつなげましょう！



当社製造の「わたしのこだわり」商品は、開発から数十年愛されるロングセラー商品として東都生協の皆さんに認めていただいています。特に無着色ソースシリーズは、製造過程でカラメル色素を使用しない日本で初めての商品です。開発当時、「カラメル色素を使わないソースはソースではない」と業界から言われ、時に業界と喧嘩しながら出来上がったソースは、たくさんは、たくさん強い思いが詰まっています。

また、「東都トマトケチャップ」も人気商品ですが、その理由の一つが国産の加工用トマトを使用していることです。ただ、生産者の高齢化や後継者不足により、年々加工用トマトが減少し、現在、日本全体で約4%を切りました。そこで、ユニオンソースはトマト倶楽部を通じて国産加工用トマトを生産する生産者を応援しつつ、組合員の皆さまに少しでも長く供給できるように努めています。

原料となる野菜や香辛料、一つひとつの素材としっかり向き合って魅力を引き出す技術を磨き続ける姿勢と、商品の中身ではどのメーカーにも絶対に負けません。同時に、少量多品種で各お客さまのニーズに合った商品を製造していることも自負の一つです。これらのこだわりを、今後も守りたいと思っています。そして、当社のこだわりを強烈に守り続けているリーダーが現社長です。実は、私の就職活動での面接官が社長でしたが、すぐに「この人の元で働きたい」と思いました。食べることが好きで食品に携わる職業を希望していましたが、私の選択は間違っていないかったと、今も思っています。

私のイチオシ!

三角おにぎりにソースをまんべんなく塗って焼く、焼きおにぎりがおすすです。香辛料が食欲をそそります。マヨネーズをかけてもおいしいですよ!



※トマト倶楽部：国産加工用トマトの生産者を支援するため、2009年にユニオンソース(株)、(株)ナガトマト、東都生協の三者で設立した協議会

1973年の設立以来、食の未来を考え、「安全・安心」を求めてきた東都生協は、調味料においてもその思いは同じです。東都生協の姿勢を理解し、共に歩んでくれる調味料メーカーは、原料、製造方法、味にとことんこだわっています。商品への妥協を許さない厳しさを支えるのは、社内の人材と消費者を大事にする愛情です。今回は「きんまる星醤油株式会社」「松亀味噌株式会社」「ユニオンソース株式会社」の若手社員にお話を聞きました!



私は、大学で発酵食品について学んだので、「もっと知りたい!」大学での経験を地元で生かしたい!」と思い、きんまる星醤油に入社しました。そもそも、しょうゆとみそは調味料の中でもほぼ毎日使う、日本人にはなくてはならないものであり、各家庭の「お袋の味」の素と言っても過言ではありません。特に、少量であっても、いろいろな味を引き出せる「しょうゆ」をもっと知りたい!と思えました。

入社してみると、知識を超える経験や手法があり、先輩方のご指導が本当に毎日新鮮でした。例えば、麹菌は生き物なので、同じように作っていても季節や状態によって全く製麹状態が異なります。それを調整するのは機械だけでは難しく、麹の些細な変化を人の目で見つけてあげる必要があります。重要なんだと実感しました。入社当時は「なぜそうなるのか」「何が足りなかったのか」が分からず、毎日先輩に質問攻めでした。最近では、

私のイチオシ!

「東都国産丸大豆しょうゆ」です。昔ながらの木桶仕込み製法で、手間暇をかけて製造しています。おすすめのお食べ方は、やっぱり「つけしょうゆ」。お刺身やお豆腐などにつけると、しょうゆ本来の味が分かり、素材を引き立てています。



※製麹..麹をつくること



学生時代に微生物を学び、興味を持ったので、伝統的な発酵食品を製造する企業を希望しました。中でもみそは、日本の伝統的な発酵食品の一つであり、未来へ伝えなければならぬ、守らなければならぬものだと痛感し、松亀味噌に入社しました。前身が製糸業という、意外な歴史に魅力を感じたこと、そして面接の時に感じた温かい社風にもひかれました。

当社の特徴の一つは、昔ながらの木樽を使っている仕込みです。信州諏訪湖のほとり岡谷の地で、雄大な山々に囲まれ、大自然の恩恵を得て、厳選された原料を丁寧に処理し、心を込めて仕込みます。優しく、時に厳しい自然環境(天然醸造)で発酵・熟成させるとい、当り前のみそ作りの過程を、地道に続けていくことが大事なことで実感しています。天然醸造でじっくり熟成させるので、コクと香り豊かな生みそになります。創業以来、松亀味噌の色、香り、味

私のイチオシ!

みそはどんな食材にも良く合うので、みそ汁に普段は使わない「これはちょっと合わないかな」と思うような食材を試してみてください。どんな食材もみその風味が包み込むので、意外な新しい発見があるかもしれません。



こだわりと誇りをもって届ける、未来につながる味! 東都生協と共にあり、組合員の食卓を支える

戦後75年 未来につなげる 平和への想い

～第17回東都生協平和のつどい～

次世代に歴史の事実を伝え、平和の大切さについて学ぶ「東都生協平和のつどい」。今年は早春に東都生協さんぼんすぎセンターにて開催。

日時：3月13日(土)
午前10時30分～午後4時30分
場所：東都生協さんぼんすぎセンター
京王線 上北沢駅北口より徒歩7分

入場無料 ステージ企画観覧は事前申し込みの上、抽選によるチケット当選者のみ。また、会場入場の際には、整理券の申し込みも必要です。

ステージ企画の申し込みは組合員活動情報紙「ワオ」第338号(1月18日週に商品案内と一緒に配付)をご覧ください。東都生協ホームページ「みんなの活動ニュース」にも掲載予定。

ステージ企画は、南米音楽の表現者として国内外で高い評価を受けるギター奏者・笹久保伸さん、サンポーニャ奏者・青木大輔さんによるデュオ。

「東友会」の被爆証言、展示コーナー、「戦争ほうき」キット配布なども計画。



組合員から寄せられた声にお答えします!

Q 人と農・自然をつなぐ会の「有機和紅茶」(リーフティー)を最近見かけません。香りも味も良く、ポットでいれて楽しみたいので、ティーバッグではなく茶葉をぜひ企画してほしいです。

A お問い合わせの「有機和紅茶瀬戸谷もみじ」は、おおむね2〜4週間に1回の頻度でご案内しています。今後は2月1回、2月3回の商品案内「さんぼんすぎ」(見開きの飲料ページ)に掲載予定です。ぜひご検討ください。



Q トランス脂肪酸を多く含む「マーガリン」を使った食品は利用したくないので、食品にマーガリンを使用している場合は、必ず商品案内に記載してください。また、甘味料のぶどう糖やぶどう糖液糖も遺伝子組換えというものが使用されている

と思います。商品案内には正確な情報をお知らせください。

A 原材料表示について、ご不便をおかけしました。組合員の皆さんからは、添加物を含む原材料の表示、最終加工地、カロリーや塩分など、さまざまな商品情報の掲載についてご要望をいただきます。しかし商品案内の紙面に限りがあるため、現状では東都生協オリジナル商品「さんぼんすぎ」シリーズのみに、原材料、製造地、カロリー、食塩相当量を常に表示しています。

「マーガリン」の使用については、「さんぼんすぎ」のパンページに「ショートニング・マーガリン不使用」商品の一部を紹介し、それ以外の商品についてはインターネット注文ページで、おおむね90%以上の食品について表示を行っています。情報管理システムと商品情報表示の仕組みが統合されていないために一部表示できない商品もありますが、順次表示可能品目の割合を高める予定です。

また、インターネットでの確認ができない場合は、お手数ですがコールセンターにお問い合わせください。確認の上ご返答します。今後、添加物や原材料、カロリーに限らず、さまざまな商品情報が円滑に提供できるようなシステムづくりを研究していきます。

Q 以前に取り扱っていた非加熱の水「北アルプスおいしい天然水」(500ml)は、ミネラルが感じられておいしかったので、ぜひ非加熱の500mlの水を再開してほしいです。

A 「北アルプスおいしい天然水」が販売終了となり、ご不便をおかけしています。加熱処理を行っていない飲用水(500ml容量)の取り扱いについては、「熊野古道水500ml ×24」を新規導入する予定です。1月2日よりおおむね隔週で、1月4回、2月2回の商品案内「さんぼんすぎ」(見開きの飲料ページ)にて掲載予定です。



Q 家で充電を忘れて確認する時間がなく、出先でも簡単に注文できるアプリを使用しています。ただ、選択画面には税抜価格が表示されるのに、カートや注文済みの画面には税込価格が表示されません。同じ画面では電卓機能が使えず、別の電卓で計算しなくてはならないので不便です。新規加入特典の個配手数料無料まで100円ほど足りなくて適用されないこともありました。アプリの改善ができないなら、新規加入者の利用特典は違うものが良いと思います。

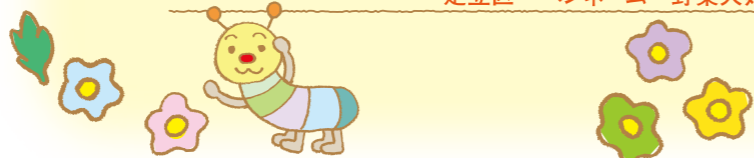
A 同様のご意見は、他の組合員の方々からも寄せられています。新規加入特典の個配手数料無料は、税抜3500円以上となっています。ご指摘のとおり、スマホ注(アプリ)では、選択画面では税抜価格、注文済み商品では総合合計(税込)となり、税抜金額が確認できない表示となっています。また、予約、早割、登録、ギフトなどの商品は、実際のお届け週の注文金額に加算(反映)されるため、利用しづらい新規加入者特典となっていました。今回のご意見を真摯に受け止め、関係部署には新規加入特典の見直しと、アプリ改良のご要望について報告し、業務改善に努めていきます。



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 1週間に何回お米を炊きますか? ご飯に合うおかずNo.1は?

- 毎日炊きます。魚のNo.1は東都生協の西京漬(鮭・銀だら)と野菜。肉のNo.1は東都生協の肉を塩こうじに漬けて焼きます。**
大田区 青柳さざり
- 週3回炊いて、冷凍をしておきます。おかずベスト3は、納豆、梅干し、のりです。**
練馬区 ペンネーム アップルパイ
- 週5回、鍋でお米を炊きます。手作りぎょうざがNo.1です。**
杉並区 鈴木理恵
- 毎日炊きます。東都生協のアラスカ産紅鮭が一番です。**
葛飾区 ペンネーム えれふあん
- 週に5回炊きます。あとはパスタなどの麺類。おかずNo.1は東都生協の塩さんま。この間、初めて食べておいしかったです!**
八王子市 ペンネーム さらばあば
- 週に3〜4回、一度に2日分炊きます。主人のNo.1は塩鮭とどんかつ。私は具たくさんみそ汁。好みが違うので頭が痛い…夕食は15品目を目標に3〜4品作ります。**
足立区 ペンネーム 野菜大好き



- 傷があったり小ぶりの青果と顔を合わせると、頑張っここまで来たのね、とたくましい東都生協の野菜たち、大好き!
武蔵野市 ペンネーム 青山 静
- 東京南部生協から東都生協に加入しました。『MOGMOG』、ゆっくりじっくり読むのは楽しみです。
大田区 ペンネーム トモ
- 東都生協が大好きで、いつもたくさん注文しています。夏のマイブームは東都生協の「トマトジュース」でした。
中野区 水谷真知子
- 平和にこだわる東都生協、大好きです。
昭島市 永川安子
- 野菜を食べる機会が少なくなっているため、野菜の料理法を知りたいと思います。
大田区 山岸美枝子
- 田んぼの学校についての記事を読み、素晴らしいことなので継続してほしいと思いました。
足立区 木佐貫潤子

- 10月号の「東都生協の物流システムはすごいんです!!」が興味深く、野菜が届くまでの工程を知ることができてよかった。
横浜市 ペンネーム はるちゃん
- 『MOGMOG』のおたより紹介を読んで、楽しんでいます。
荒川区 佐野真知子
- お菓子のレシピがあれば、うれしいです。
小平市 板橋美和(小5)
- おいしいお米を産直米で食べています。新米の季節には、艶やかなコメを待っています。応援しています。
町田市 神戸美和子
- 国産の野菜や食材を購入する! 農業や水産漁業関係の方々に応援していきたいです!
北区 内田由季子
- しっかり残さず食べることです。つい大盛りにし過ぎて残しても、次の食事で冷蔵庫から出して必ず完食しています。
江戸川区 西山浩介(高3)



「大人からはじめるバレエ」

10月19日 第1地域と一と会

東都人材バンク・谷恵子さんから、バレエの基本を学んで



個別指導もありました

きた「と一とバレエの会」。活動休止中もメンバーの意気は衰えず、9月の再開直後、バレエストレッチを開催しました。検温、マスク、換気、バレエに必須のパー(手すり)の消毒や床の清掃も徹底。人数も絞り、個別指導になるほど、きめ細かなレッスンで良い汗を流したら、コロナ禍のお約束として交流会を開かず解散。試食予定の商品も、家で試食できるものにして持ち帰りました。次回、レッスンとともに試食品の感想を語り合うのが楽しみです。



レッスンも密を避けて行いました

総代の任務や役割を学ぶ 総代オリエンテーションを開催

10月8日 第8地域委員会

今年度は八王子クリエイティブホール会場のほか、オンライン、動画でも説明の機会を設けて開催しました。実会場では、受付の検温など参加者の感染症予防対策も万全。講師の野地浩和専務理事は、新型コロナウイルスによる東都生協事業への影響について説明し、「コロナ禍で供給高は大きく伸長したものの、経費構造は改革が必要。システム化を図りコスト削減を進めていく」と語りました。出席総代からは、商品案内、ポリ袋の削減などさまざまな意見が聞かれ、貴重な機会となりました。より良い東都生協を目指して、ともに知恵を出し合い進んでいきましょう。



久しぶりの再開で交流も弾みました

ビデオ会議システム「Zoom」で 「連絡会」を開催!

9月～ 第6地域委員会



会場では適切な距離を保ちながら開催

新型コロナウイルス感染防止対策をした上で、9月から連絡会を開催しています。第6地域のブロックと一と会・サークルの代表者は、会場とZoomによるオンラインでつながり、7か月ぶりに再会しました。「集まれなかった間もメールや電話で連絡を取り合っていた」「生協のおかげで買い物に行かなくても食材や生活用品がそろい、感謝している」など、活動休止期間中の報告や今後の活動について情報交換。これからは企画開催のルールに沿って、できる活動を進めていきます。



会場に來れない方はオンラインで参加

オンラインでも充実した意見交換を!

10月6日 新商品おしゃべり会

新商品おしゃべり会は、商品案内に載る前の商品の原材料や製造方法などを確認し、組合員の視点から声を寄せ合う活動です。今年度は府中市市民活動センタープラッツで開催する予定でしたが、新型コロナウイルス感染拡大のため4月～8月の活動は中止、9月はビデオ会議システム（Zoom）を使用して試験的に開催しました。10月～3月もオンライン開催の予定で募集し、記載通りに調理・試食し、製造工程や原材料などが書かれた商品ガイドを見て各自で評価しました。10月6日のおしゃべり会は、各自の評価を留意して自分のパソコン前で待機。職員からの詳しい説明の後、意見交換を行いました。参加者それぞれが、商品を自宅の食卓で試食し、家族みんなの声を反映した評価を持ち寄った様子が見られました。1時間15分という短い開催時間ですが、メンバーに、充実した意見交換ができたと感じてもらえるよう、今後も工夫を重ねていきたいです。



担当職員はパソコン越しに説明



「めかじきごましょうゆ揚げ」ごまの香ばしさとしょうゆ味のバランスが絶妙



「天然海老入り餃子」魚介ペースの優しい味。タレをつけなくてもおいしくいただきました。



＜2020年度第6回定例理事会2020年10月22日開催＞

- 商品検査室移転に伴う国立センター改修費用支出の件
 - 育児休業関連規程の改廃に関する件
 - ドライブレコーダー導入の件
 - 折りたたみ式ハイテナー(かご車)および小径ドリー購入の件
 - さんぽんすぎセンター運用規程利用細則の一部改正の件
- 【報告事項】
- 組合員活動委員会報告
 - 商品活動関連報告
 - 2020年度第1回総代会議の開催に関する件
 - 常任理事会決議事項報告

理事会報告
(抜粋)

きょうされん第44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44次国会請願署名

障害福祉についての法制度拡充を求める 請願署名にご協力を

新型コロナウイルス感染拡大の下、障害のある人、家族、支援者、事業者はさまざまな困難に直面しています。障害のある人がコロナ禍でも安心して生活できるよう「きょうされん第44次国会請願署名」にご協力をお願いします。

※署名用紙は2月1回(1月18日～22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。

昨年は東都生協組合員からの4,532筆を含む85万筆超の署名を国会に提出!ご協力ありがとうございました。

受付期間: 1月18日(月)～3月26日(金)

◆ 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、リユースびん事業の伸び悩みにより、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、機械の補修や設備更新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25日(月)～2月19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1,955,200円の募金が集まり、半自動洗びん機の修繕などに活用する予定です。ご協力ありがとうございました。

新春にあたりご挨拶



理事長
風間与司治

明けましておめでとうございます。昨年は、世界的な「新型コロナウイルス感染症拡大」で日常の風景が一変、災厄とも言われるべき1年でした。今年も「コロナ禍」は続きますが、この危機を皆さんと共に乗り越えて前進したいと思えます。不便のない組合員のステイホームを可能にしたのは生協宅配事業の存在でした。今こそ協同の力で生協をより強くしていくチャンスです。また、生産と消費がつながる安心感、食料安全保障としての国内自給の大切さの実感、健康な身体づくりで見直す食材の選択、食を通じて家族のコミュニケーションなど、産直の東都生協がこれまで大事にしてきた活動が、期せずして新しい時代の潮流に重なってきているように感じます。

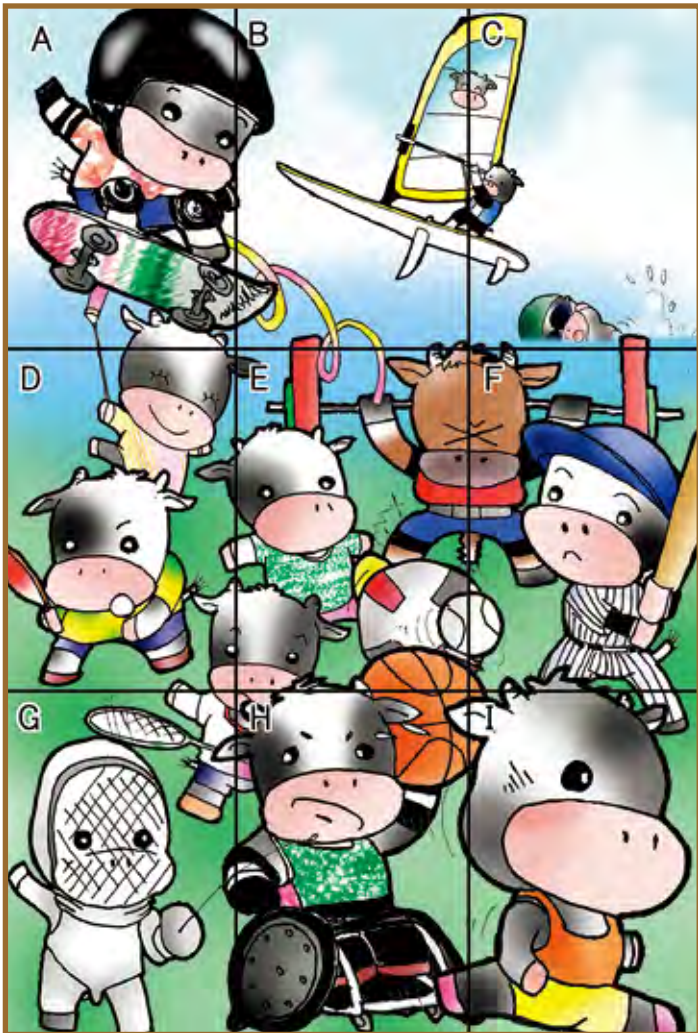
今年度提起させていただく「2030年ビジョン」は理念に基づく、10年後に向けた羅針盤です。未来はいつだって私たちの手の中にあります。未来は行動によってつくられるものです。持続可能な社会づくりを指し、組合員、生産者、職員が一緒になって知恵を出し、行動する1年にしていきましょう。



新年クイズ

問題

今年の干支はウシ。今年開催予定の「牛リンピック」に向けて、みんなメダル獲得を目指して頑張っているね。でも、よ〜く見ると左右の絵で違う箇所が5つあるよ。さて、どこかな？ 絵は鏡に映したようになってるよ。アルファベットで答えてね！（反転は違いには含めません）



ハガキで応募する場合は、下記の内容を書いて送ってね。

- 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)
- 豚肉料理で好きなものは？ おすすめのレシピ、食べ方はありますか？
- 「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！

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。

ホームページからも、クイズのこたえ、おたより、写真、イラストなどを送れます！

www.tohto-coop.or.jp/mogmog

あるいは二次元コードで！



11月12月号の答えは、「フユジャク」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いません。

締め切りは1月27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



今月のつみやき

新しい年を迎え、2021年はどんな年になるでしょうか？ 昨年来の新型コロナウイルスの大流行など、誰も想像できませんでした。私たちを取り巻く環境や状況が変わり、生活様式は新しくなります。それでも日々の暮らしの中で、人と人とのつながりを大切に自然の恵みに感謝し、心豊かに過ごしたいと思います。(Y・Y)

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