

# 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

- 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を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)

### 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

