

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2021
No.447

CO-OP
東都生協だより

3&4

今月の
産地

岩手阿部製粉(株)
「芽吹き屋」

子どもの貧困はおとなの責任…

子どもの笑顔のために

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

産直の東都生協



①蒸練機からの生地出し ②包あん機の原料投入口 ③包あん機から出てきたよもぎ大福 ④計量前の整列 ⑤本社工場敷地内にあるレストラン「ビोटープ芽吹き屋」

岩手からお届けする 日本伝統文化の「和菓子」

家族総出で開発に2年余り

添加物を使用しない冷凍和菓子

冷凍和菓子開発秘話

芽吹き屋の創業者・初代社長の阿部淳也さんは、40年以上前に伝統日本文化である和菓子を外に知ってもらおうと、家族総出で冷凍和菓子の開発に明け暮れました。冷凍設備がなかったため地元の漁連倉庫を借り、マイナス40℃の冷凍庫での作業など2年余りの開発を経て、冷凍大福を完成。まず香港に出荷しましたが、到着した製品が解凍しても柔らかくならないという問題が起きます。原因は二度解凍した製品を再凍結していたことでした。阿部社長は自らマニュアルを作成し、現地スタッフを指導。こうして初の冷凍和菓子は香港で連日大ヒットとなったそうです。

芽吹き屋の「よもぎ大福」
大福の生地には、岩手県産もち米「ヒメノモチ」を昔ながらの胸つき製法で時間をかけて製粉した「もち粉」を使用。もっちりとした生地は、日持ち目的の添加物などは使用せず、国産の天然「よもぎ」を練り込みました。あんな北海道産の大豆を使った「粒あん」とり粉（大福同士がくっつかないようにする粉）のばれいしよでん粉も、Non-IGMO（非遺伝子組換え）のものを用いています。生地のコシ、よもぎの香りを楽しめると評判です。

地元のもち米を主体に、
添加物や保存料に頼らず作っています



今月の産地

岩手阿部製粉(株)「芽吹き屋」

日本で初めて冷凍和菓子を開発

今から40数年前、日本初の冷凍和菓子を開発した岩手阿部製粉(株)「芽吹き屋」。添加物や保存料に頼らない素材の風味を生かした和菓子作りには、冷凍こそが最適の手段と考えています。岩手阿部製粉の名を冠しているのは、お米を吟味し、製粉方法にこだわっているからこそ…。素材が持つ風味を表現できる利点を生かすための衛生環境もしっかりと整備。スタッフ教育と衛生環境を確立し、素材の風味を大切にされた冷凍和菓子を作っています。

東都生協組合員との交流も盛ん

東都生協は、芽吹き屋の保存料、添加物を使用しない冷凍和菓子の良さに着目し、白大福・よもぎ大福・桜餅を中心として供給を開始しました。当時、同社では大量生産の環境がまだ整っていなかったため、「その日、その日、製造した分を毎日のように出荷していた」そうです。同社とのお付き合いがスタートして以降、組合員による工場見学を定期的に行うなど、交流を深めています。

良い素材、正しい製法から生まれるおいしさ

「地域（国内）農業への貢献こそ、地域企業の存在意義」と考え、積極的に地域の素材を活用しています。芽吹き屋が作る和菓子は「日本伝統文化」であると意識し、良い素材に正しい製法を用い、添加物などの副素材に頼らず素材の調和によっておいしさを生み出す…これが基本姿勢です。もち米は、主に地元岩手県のもち米（ヒメノモチ）を3年契約で栽培してもらい、うるち米も、地元の農業生産団体と契約した北東北3県の原料を主に使用しています。



素材の風味が
生きる和菓子



よもぎ大福

参考価格：352円（税込380円）
企画：3月4回

芽吹き屋 その他の商品ラインアップ

商品名	特徴
東都黒豆塩大福(岩手県産大納言小豆使用) 4個 220g	岩手県産大納言小豆、岩手県産黒平豆使用。
三色だんご 4本 180g	ごまあん、くるみあん、粒あんの3つの味を1串で楽しめます。
かしわもち(粒あん・こしあん・みそあん) 各6個 300g	粒あん・こしあんは、北海道産小豆、みそあんは国産いんげん豆を使用。
田舎風みたらしだんご 5本 200g	昔ながらのちょっと濃いめの甘じょっぱいたれが特徴。
よもぎだんご 4本 180g	国産よもぎの爽やかな香りが魅力。
桜餅 50g×6	伊豆のオオシマザクラの桜葉と道明寺粉、北海道産小豆を使用。

自然とともに…芽吹き屋
本社工場では、敷地の半分(約1万1500㎡)を自然公園(生態系を生かした生活空間「ビोटープ」として整備。園内は人が楽しむエリアと動物が楽しめるエリアに分かれ、魚や野鳥や小動物の姿を見ることができるようになりました。同社の企業姿勢とチャレンジ精神あふれる活動は、全国の企業からも注目されています。

旬のレシピ

みたらしたれの作り方

材料

水200cc、グラニュー糖150g、しょうゆ50cc、片栗粉30g+水100cc

作り方

- ① 鍋に水200ccとグラニュー糖150gを入れてかき混ぜ、沸騰させる。
- ② 沸騰したら弱火にし、片栗粉30gを水100ccで溶いて回し入れる。
- ③ ②がなじんだら火を強め、滑らかになるようによく混ぜる。
- ④ ③が透明になったら火を止め、しょうゆを回し入れて軽く混ぜ、全体が滑らかになれば出来上がり。



簡単手作り・みたらしたんご

材料(だんご40玉分)

だんご生地
上新粉 …………… 200g
片栗粉 …………… 30g
湯 …………… 200cc

打ち粉
上新粉または片栗粉
…………… 適量

※みたらしたれの作り方は
右上のコラム参照

作り方

1. ジップ付き袋またはビニール袋に上新粉200g、片栗粉30gを入れ、よく混ぜ合わせる。
2. (1)に湯を加え、粉がまとまるよう手でもみ(やけどに注意)、袋ごとテーブルの上でこねる(約5分)。
3. (2)の生地を打ち粉を振ったまな板の上で棒状に伸ばしたら(直径2.5cm)、1つ12g程度の大きさにちぎり、丸める。
4. 湯(分量外)を沸騰させた鍋に(3)のだんごを投入し、ゆでる。だんごが浮き上がってからさらに3分程度ゆでる。
5. (4)をボウルにためた水(分量外)で2~3分冷ます。水を切り、バットなどに取り出し、うちわであおいで表面の水分を取り、串に刺す。たれにからめて完成。

Attention, please!!
[アテンション・プリーズ]
和菓子で一番好きなものは何?
ご自分で作る和スイーツはありますか?
p.9のパズルの答えと一緒に送って下さいね。

子どもの貧困はおとなの責任…

子どもの笑顔のために

子どもの貧困は連鎖する

- 栄養不足
- 学習環境の悪化
- 進学・就職に不利

先進国の子どもの貧困は
周囲が気づきにくい

- 子ども自身が窮状を訴えられない
- 年齢が上がると貧困を隠す

7人に1人が
貧困!?



コロナ禍での日本の状況

- 失業者の増加(特に、非正規雇用者)
- 自殺者の増加(特に、女性)

私たちに
できること…



2019年国民生活基礎調査(厚生労働省)によると、依然として子どもの7人に1人(約260万人)が貧困状態という報告がありました。中でも日本の一人親家庭の貧困率は、OECD加盟国の中で最低です。

日本を含め先進国の子どもの貧困は、飢餓といった「絶対的貧困」ではなく、外からは見えづらい「相対的貧困」で、周囲が気づかないという現状があります。子どもは貧困を訴えるすべを知らず、年齢が上がると隠そうとしがちです。食生活や学習環境なども十分でないため、進学、就職でも不利になり、それが次世代にも影響して貧困は連鎖していきます。

そして、新型コロナウイルス感染拡大のため、世界規模で貧困が過去20年で初めて増加するという見通しが発表されています(世界銀行)。日本でも失業者や自殺者が増加しているという報道があり、今後子どもの貧困率の悪化が懸念されます。

一方、ここ数年、子どもの貧困対策として子ども食堂やフードバンクなどの活動も全国的に広まり、子どもたちの居場所づくり、学習支援などの動きも徐々に出てきました。

東都生協でも東都生協「未来につなぐ募金」を活用して支援につなげています。今号では支援団体の活動内容などを紹介します。一緒に食事をしてコミュニケーションを大切にできた支援団体は、コロナ禍で生活が一変した今年度、どのような対応をしているのかを知り、そして私たちは日頃から何ができるのか、考えてみたいと思います。

もう一品 おすすめ
メニュー
抹茶のロールケーキ

材料(天板<25cm×28cm>1枚分)

さつまいも …………… 200g
抹茶 …………… 適量
A: バター20g、砂糖大さじ3、生クリーム150ml
B: ゆで小豆150g、生クリーム 50ml
C: 卵2個、砂糖50g
D: 小麦粉45g、抹茶5g
E: バター15g、牛乳大さじ1

作り方

1. さつまいもは柔らかくゆで、皮をむいてつぶし、熱いうちにAのバター・砂糖を加え、冷めたら生クリームを加えて混ぜ、いもクリームを作る。
 2. Bを軽く混ぜ、小豆クリームを作る。
 3. Cをしっかりと泡立て、ふっつたDとさっくり混ぜ合わせる。さらに電子レンジで溶かしたEを加えて混ぜ、オープンシートを敷いた天板に流し、170℃のオーブンで8~10分焼く。
 4. (3)が焼き上がり粗熱を取ったら、4~5cmおきに横に浅く切れ込みを入れ、(2)を塗ってロール状に巻き、巻き終わりを下にする。
 5. (1)を(4)の全体に塗り、抹茶をふる。
- ※卵を泡立てる場合は電動ミキサーがベター。ない場合は卵白をしっかりと泡立ててから卵黄を加えて。



大福豆知識

大福は、腹持ちが良いからか「腹太餅(はらぶともち)」と呼ばれていたという説もあります。もともとは家庭で作られていた物で、店で売られるようになったのは江戸時代になってから。最近では、硬くならず日持ちの良い大福もありますが、本来は時間がたつと硬くなるため、昔は火鉢で温めて柔らかくして食べていました。焼くと香ばしくておいしいので、昭和に入っても大福は焼いて食べるのが当たり前だったのだとか。

(参考: 全国和菓子協会 HP)

活動報告 フードバンク

フードバンクとは、品質に問題がないにもかかわらず、包装の傷みなどで市場に流通できない食品を企業などから寄付を受け、生活困窮者などに配給する活動や団体のことです。

NPOフードバンク八王子えがお 三浦すみえさん

「食で支えよう ひと 地域 未来」をモットーに、八王子市と支援提携協定を結び、八王子市全域で活動しています。

今、新型コロナウイルス感染拡大のために仕事ができなくなったり、シフトが減らされたりして収入が激減している方々が増え、支援要請が以前の3倍にもなっています。労働者の4割を占めるといわれる非正規労働の方々に、しわ寄せがいき、この状況は深刻さを増しています。

その中で、夏と冬に実施している子育て世帯

への特別支援「えがお子ども応援プロジェクト」では、この冬も107世帯に食料などを発送できました。

子どもたちの食べものなので、できるだけ安全・安心なものを届けたいと考えています。東都生協「未来につなぐ募金」を活用させてもらい、お餅やのりなども入れました。募金への協力、本当にありがとうございました。



フードバンク調布 安保久恵さん

「一人一人が小さな力を寄せ合えば社会はちょっとずつ良くなるはず」の思いの中から生まれた小さな市民団体です。調布市社会福祉協議会と連携し、2017年12月から活動しています。

昨年、緊急事態宣言が発令された当初は、活動を自粛しながらも普段通りの活動量でしたが、コロナ禍の長期化と共に生活に困窮する家庭が増え、食料支援の要請も増加していききました。

一方で、嬉しいことに、地域

の方々や企業からの食品寄贈も増えてきました。皆さまの温かいお気持ちを支えに、必要な方へ早くお届けできるように感染対策を十分にしつつ、活動を継続しています。

夏休みなど給食がない長期の休みに一人親世帯へ食料支援をするプロジェクトも、コロナ禍で直接の手渡しから宅配へと変更する対応も迫られました。

食料支援を必要としているご家庭は増え続けています。東都生協「未来につなぐ募金」の食品での支援は、子どもたちに必要な栄養価の高い食品を選べるのがうれしいです。ありがとうございます。

★東都生協「未来につなぐ募金」は通年受け付けています。注文番号 365920 1口200円

まとめ

未来を担う子どもたちが笑顔でいられることは、誰もが望むことです。しかし、「子どもの貧困」問題は、新型コロナウイルスの影響も加わり、今後さらに深刻な状況になると予測されます。

東都生協「未来につなぐ募金」の取り組みは3年目になりました。今年度の登録は27団体。コロナ禍で活動が制限される中、感染予防を徹底しながら23団体が活動しました。さらに、今年度はこの通常の助成以外に、コロナ禍で増え続けている食料支援などの要請に応じて活動しているフードバンク6団体への臨時支援(上限30万円の東都生協の希望商品を提供)も行いました。

組合員の皆さんからの募金を今年度も有効に活用できましたが、子どもの笑顔のためにできる工夫はいろいろあるはずですよ。まずは、現状を知ること一つ。

「7人に1人の子どもが貧困」という数字だけでなく、目の前の困っている、立場の弱い子どもたちに気持ちを寄せてみませんか。「自分ができるのか」と。



活動報告 子ども食堂

「ぬくぬくの家」井山順子さん(世田谷・三鷹市)

私たちの活動が、社協だよりやホームページ、インスタグラムなどで地域に広く知られるようになってきました。

今年度は、集まってくるのができなくなりましたが、「コロナだからできない」のではなく、「コロナでもできる」ことを見つけていこうと思って活動しています。そんな中で開催したヨーヨー釣り大会では、子どもたちはビシビシになりながらも「一番楽しかった」と、その笑顔が印象的でした。いつも楽しみにして参加してくれるハンディキャップのある高校1年生の子が、うれしいことにお手伝いを買って出てくれて頼もしい戦力になっています。

子育てに疲れている、あるいは生活に困ってはいないが子どもが一人で食事をするなど、どの家庭もそれぞれなんらかの事情を抱えています。困っている人たちが楽しく集える場所として活動できたらと思います。

これからも地域の中での笑顔を糧に活動していきます。



「ゆい」斎藤 緑さん(中野区)

ある日、商店会のごみ拾いのボランティアをしていたら、フラフラとごみ箱をのぞく少年を見掛けました。これがきっかけで、地域の子もたちに食事の提供をしたいと子ども食堂を始めました。

子ども無料、おとな300円以上の設定で活動していますが、「本当に困っている人に届いているのか」と自問し続けています。一方で、積極的にサポート料金を利用箱に入れてくれる利用者や、寄付をしてくださる保護者に接すると力が湧いてきます。困窮はしていないけれど、子ども食堂を利用することでこの活動を応援しようという人たちの思いも感じています。

コロナ禍で一緒に会食できない今、ますます各家庭の事情が見えにくくなっています。この状況はしばらく続き、保護者の生活力によって格差が広がっていくと思います。

でも、子どもたちの力を信じて応援していきたいと思っています。そのために、良い材料を使って、丁寧に栄養ある食事を提供していきます。



活動報告 無料学習塾

「あおぞら無料塾」香取三恵子さん(練馬区)

小学生を対象にした塾です。宿題を中心に国語・算数の勉強以外に、「ここが分からない」と言う子どもたちにも対応しています。

退職教員が指導していますが、教える側も「子どもたちと学習するのがうれしい」「分からないところを工夫して教えるのも大好き」との思いで活動しています。個性的なお子さんも大歓迎。病院のソーシャルワーカーも参加しているので、いろいろな相談にも乗っています。

コロナ禍では、消毒の徹底や密にならないような座席配置などの感染予防策を取りつつ、指導側はマスクをし、声の大きさにも気を付けています。

常に、塾での時間ができるだけ明るく楽しいものになるように、勉強だけでなくゲームやけん玉、なわ跳びなどの時間も取って過ごしています。

これからも、楽しく学習できるように、子どもたちが仲良くなれるように活動していきます。見学も大歓迎です。



「無料学習塾 日野すみれ塾」仁藤夏子さん(日野市)

小学4年生から中学3年生までを対象に、団地の集会所で毎月2回(木曜日)開催しています。また、毎週日曜日は受験生対象に勉強をしています。コロナ禍ではオンライン授業もしており、毎日午後8時から参加可能です。講師は登録制で、現在、大学生・主婦・社会人など21人が登録しています。活動内容は、学習支援だけでなく、生活力アップや社会的視野を広げるために合宿や遠足なども行っています。

2020年は緊急事態宣言による学校休校期間中の対応や、さまざまな事情を抱えた子どもたちのメンタルケアもしながら活動を続けました。

夏に実施した中学生合宿では、延期していた卒業式を行い、高校へ進学した先輩の話や進路について考える機会が持てました。

これからも子どもたちのために、できることをしていきたいと思っています。





A～Eの順に並べてできる言葉は？

ヒント：今、富山の海で光ってるかも。

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

タテのカギ

- 1 高いものと高いものの間の低い所。「ピルの○○○」
- 4 メキシコ料理の定番。とうもろこし粉を薄焼きした皮(トルティーヤ)にさまざまな具材を挟み、サルサソースなどを付けて食す。
- 6 アガサ・クリスティやコナン・ドイルは「○○○小説作家と呼ばれる。」
- 7 英語で招待客のこと。「○○○ハウス」「○○○出演」
- 9 衆院選の「立○○者」「この馬が優勝○○だ」

ヨコのカギ

- 1 「○○より高いものはない」
- 2 両親がいとこ同士、その子ども同士の関係を表す言葉。
- 3 「○○番電話」「居○○を使う」
- 5 主に筋肉が衰えて硬くなったり、血行不良が原因で生じる。「ひどい痛○○」
- 6 年末の大掃除は「○○はらい」からスタート？
- 7 手術による治療を行うこともある診療科。
- 8 「その店は、駅から○○○5分の所にある」

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。

MOGMOG ホームページからも
応援できます！

<https://www.tohto-coop.or.jp/mogmog/>

クイズの答えや、おたより、写真、イラストもホームページから送れます。右記の二次元コード、または上記アドレスからアクセスしてください。



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)
- 和菓子が一番好きなものは何？ ご自分で作る和スイーツはありますか？
- 「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！

※おたよりや個人情報、「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。

2月号の答えは、
「ネコヤナギ」だよ

締め切りは
3月24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



組合員から寄せられた
声にお答えします！

Q. 減塩が叫ばれている中、東都生協の出来合いのおかずは塩分が強い。メーカーとも話し合っていて、これからの食生活に合う物を作るようにお願いします。

A. 従来、加工品は味がしつかりしていないと売れないという実態があり、メーカー各社は塩分が強い糖分量が強い商品を作る傾向にありました。また、東都生協では塩角を丸める(塩味を感じにくくして味を整える)効果のある「調味料(アミノ酸など)」を使用しない商品を取り扱っているため、使用食塩相当量は少なくとも「調味料(アミノ酸など)」使用商品より塩味を感じてしまう傾向があります。

メーカーには減塩や薄味を希望する声が増えてきたことを伝えていきます。現在は「CO・OP食塩不使用ふくらみ」です。骨取りたらの唐揚げ(食塩不使用)「たらこ昆布(減塩)」「東都国産福神漬(減塩タイプ)」「食塩不使用のおせち干鰯」など、食塩不使用、減塩をコンセプトにした商品も開発され、東都生協でも取り扱っています。今後もメーカーと協議しながら、減塩・薄味、素材の味を生かした商品の取り扱いを積極的に検討していきます。

Q. 商品案内の価格表示にある、赤地に白の数字と黄色地に赤の数字との違いは何か教えてください。

A. 「赤地に白字」表示の価格は「通常特価」として、通常価格に対して3%以上値引きした場合には表示しています(重量単位価格が3%以上値引きになっている場合も通常特価になります)。「黄色地に赤字」表示は、「大特価商品」として、通常価格に対して8%以上値引きした場合には表示しています。なお、野菜や果物など市況により仕入れ価格が大きく変動する商品については、前回価格や、同一

商品を同時掲載した際のグラム当たり単価に差異がある場合、値引き率に応じて特価表示をします。

Q. インターネット注文のブロック表示が見づらい。改善できませんか。

A. ご提案の件について、見やすくなるように1月より商品名・産地などの表示を左記のように調整しました。



Q. 商品説明欄には「賞味期限は欄外右上」などと書かれているのに、冷凍品などの透明ビニールパッケージの賞味期限表示はとも見づらい。透明ではなく白背景の上に黒く大きく印字するなど工夫して、見やすくしてください。

A. 透明包材にグレーの賞味期限の印字は見づらいという指摘につきまして、包材デザインやメーカーの印字機種の変更などはコストがかかることからすぐの対応は難しい状況ですが、他にも黒地に金文字など読みにくい包材もあるため、今後の商品開発時、リニューアル時、印字機更新時には、一品ずつでも改善を目指してまいります。必要な情報が見えづらく伝わるように、包材表示についてもあらためて商品部担当者の認識を高めていきます。



家で過ごすことが多くなりました。簡単に続けられるストレッチや掃除方法などの記事をお願いします。
あきる野市 渡辺美苗子

わが家では、東都生協のマヨネーズしか食べてもらえません！ 今後も製造法などを変えずに作り続けてください！
練馬区 ペンネーム：橋本

松亀味噌さんの「みそづくり」教室に参加してからみそが好きになり、毎日みそ汁をおいしくいただいています。
町田市 ペンネーム：つっこ

1月号の間違探しクイズ、絵が反転していて良い企画だと思いました。投稿はしなくても「MOGMOG」を楽しみにしている人は多いと思います。期待しています。
町田市 森田雪生

放牧豚は、豚さんたちも伸び伸び育っているの、おいしい肉になりますよね！ 今度注文して食べてみます！
東久留米市 西山王枝

1月号では、調味料メーカーさんの話や創立について知ることができ良かった。
横浜市 加藤淳子

子どもが「MOGMOG」の間違探しクイズを見つけ、初めて「MOGMOG」が入っていることに気が付きました。読んでみたら生産者さんや商品のこだわり満載で感動しました！
荒川区 ペンネーム：まゆみんママ

YouTubeで商品や生産者の声がいろいろ視聴できるので楽しみです！ コロナ禍で産地訪問ができないので、見たいです。これからも応援します。
東久留米市 ペンネーム：はんちゃん

近所の東都生協加入者(若者からおばあちゃんまで！)と東都生協の食品でレシピを披露し合う楽しさを共有したい！
小平市 豊田真緒(大学3年)

食の未来づくり宣言
体や環境に負担の少ないモノを選んで食べ、子どもたちにつなげます。
町田市 ペンネーム：ゆいちゃんママ

こだわりの食べ方
豚肉料理で一番好きなものは？
おススメのレシピはありますか？

豚肉とかぶのトマト煮込み。豚肉をにんにくで炒め、8等分にしたかぶと、カットトマト缶(または、トマトとトマトピューレ)を加え、塩で味付け。ボリュームがありおいしい！
新宿区 ペンネーム：みたらし猫

豚のひき肉にザーサイと戻した干しいたけのみじん切りを混ぜ、どんぶりに張り付けてのばし、蒸し器で蒸し上げるととてもおいしい。中国山東省出身の父の好物でした。
品川区 ペンネーム：あつこ！

フライパンにバターを入れ、豚もも肉を低温でゆっくりソテーし、しょうゆをさっとかけ、七味唐辛子を振る。千切りキャベツを添える。ゆっくり焼くと肉が柔らかくなりおいしい。
和光市 郡司弘美

豚のバラ凍結肉(ひき肉・小間切れ)は冷凍室にいつも入っています。いつでも使えてとっても便利です！
東村山市 ペンネーム：ゆきんこ

豚肉と新じゃがの甘辛炒め。新じゃがの時期の楽しみです！
川崎市 青木買太郎(5歳)



MOGMOGレポート

ナガトマト学習会

11月27日 青井ブロック委員会

(株)ナガトマト東京支店から講師を招き、足立センターで開催された学習会。楽しく有意義な学習会でした。

「近年の天候不順によりトマトの収穫は難しく、昨年夏は酷暑で加工用トマト『愛果』の収量も多くなかった。ただ、幸いにも東都生協の分は確保できた」というお話も…。おかげで2020年度収穫トマトのジュースが昨年末から供給されています。

トマトはグルタミン酸が多く、栄養バランスに優れた野菜ですが、加工用トマトはさらに栄養価が高く、ギャバやリコピンも豊富なのだとか。参加者からは、「知らないことをたくさん学べて、商品選びや調理の参考になった」「健康のために意識して使いたい」などの声がありました。



楽しく有意義な学習会でした。



講師の上村萌さん

いつまでも健康で 若々しいお肌で…

11月27日 南荻窪ブロック委員会

(株)クラブコスメチックスから菊池さん、佐藤さん、丸山さんを講師に、コープ化粧品の講習会を開催。季節や年齢に負けない肌づくりをマスターしたいと、化粧落としからマッサージ方法、基礎化粧品を使つての実践に、参加者みんな真剣勝負!! ファンデーション選びでは、意外な色が自分に合うという発見も…。

コロナ禍でマスク生活が続き、おろそかになりがちなお肌のケアに、若かりし日の自分を取り戻したいと笑顔もあふれます。「肌に優しく安心」「求めやすい価格帯」とコープ商品は大人気。マスク生活はいつまで続くかわかりませんが、健康で若々しいお肌をいつまでも保てますように。



お手入れの仕方、マスターしましょう!



暮らしに花を ハーバリウム作り講習会

11月29日 奥沢ブロック

今年度はコロナ禍で活動が休止となっていたが、ようやく企画を開催。生活に彩りを取り戻そうと、人材バンク講師の大佛千恵子さんから花いっぱいハーバリウム作りを教えてくださいました。当日は感染防止のルールに沿って少人数で行いました。

それぞれにすてきなハーバリウムを完成させた参加者たち。「短時間で華やかなハーバリウムができた」「お手軽ながら満足いく作品ができた」とのうれしい感想が聞けました。



色とりどりの、オンリーワンのハーバリウムが完成!

表示読み解き力を付けよう*食品添加物の学習会「入門編」

12月12日 第2地域委員会 講師：商品部・吉澤正義さん

加工食品の原材料表示が見やすくなりました。食品添加物を原料と分けて記載されるよう義務付けられたためです。入門編では、表示を読み解くポイントを学習しました。



入門編は希望者多数で抽選に。

生乳・卵なしでもプリンができる?
プリン4商品の原料を比較しながら、添加物を使う目的を読み解きます。原料を少なくするために「水」に置き換え、添加物で「色、とろみ、香りをつける」などすると、なんと生乳や卵を使わなくてもプリンができる! コストを抑えたいメーカーの意図が見えてきます。*日本では「水」を表示しなくて良い。

使用目的を知ろう
流通過程での品質保持など、衛生面で必要な添加物についても確認。添加物を使う利点と使わない場合のリスクを「pH調整剤」などを例に学びました。また「わたしこだわりのハムは、添加物の使用を避けるために肉の品質選びや工場の衛生管理を徹底。誠実な取り組みを知り、信頼感が増しました。安全性を保つ目的なのか、コストを下げるための使用なのか、消費者に利がある添加物なのか見極める読み解き力を身に付けたものです。食品添加物への理解を深め、認識をあらためた学習会でした。」

「参加者の感想から」「東都生協の加工食品を大幅に見直した!」「添加物使用が商品価格に反映していることにあらためて気付かされた」「pH調整剤のイメージが変わった」「添加物は危険だと思っていたが考えが変わった」「これから表示をよく見ます!」



事例満載。中級編も期待大。



理事会報告 (抜粋)

〔2020年度第8回定例理事会 2020年12月16日開催〕

〔審議事項〕●2021年度活動方針・事業計画・予算および業務組織機構の大綱確認の件●2021年度商品事業に関する委員会等活動計画および関連諸規定の一部改正の件●土づくり基金の拠出者への返還および新規貸出し停止の件●個配手数料制度の見直し●調布、城西、足立センター冷凍蓄冷剤の導入と導入に伴う設備費用支出の件●2021年度保育ママ委員会設置の件●2030年ビジョン(第1次案)確認の件

〔報告事項〕●組合員活動委員会報告●商品活動関連報告●保育ママ活動休止中の一部保育費用補助の件

今後の理事会日程(予定) 3月18日(木)、4月22日(木)

12月のわたしたち

2020年12月20日現在※[]内は前年比		
組合員数	259,071人	[104.1%]
加入	17,298人	[129.9%]
脱退	6,634人	[57.5%]
総事業高	28,373,897千円	[122.9%]
共同購入事業	27,486,876千円	
弁当配食事業	236,542千円	
生活文化事業	31,339千円	
生活支援事業	53,378千円	
その他事業	565,761千円	
出資金	6,612,316千円	[100.4%]
1人当たりの出資金	25,523円	[95.7%]
1人当たりの利用高	6,423円	[118.8%]

東都生協NO₂測定濃度分布図(2020年12月)

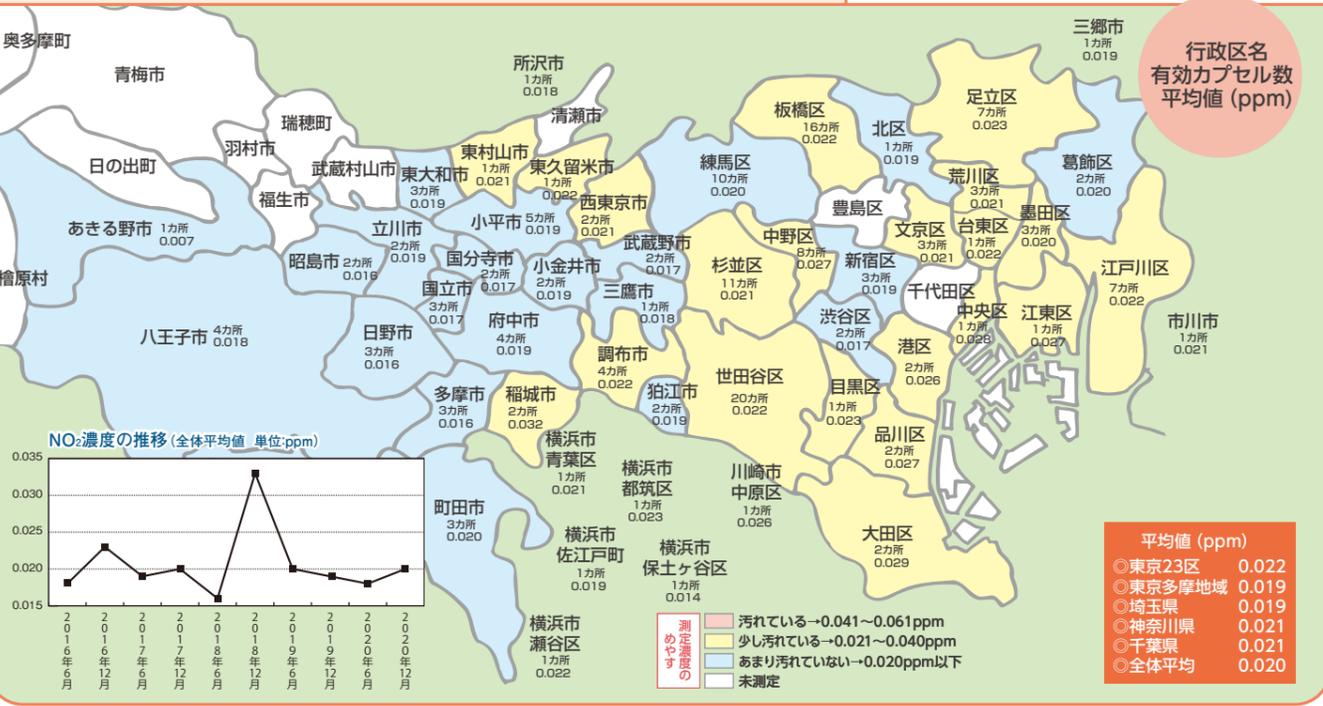
2020年12月3日~12月4日に測定したNO₂(二酸化窒素)の測定結果

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良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NO₂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12月3日(木)午後6時~12月4日(金)午後6時(前後2時間を有効)
	天候: 12月3日(木)曇り 平均風速: 2.1m/S 12月4日(金)晴れ 平均風速: 2.1m/S
測定規模	・参加人数: 236人
	・カプセルの配布数: 247個
	・カプセルの返却数と回収率 219個 (88.7%)
	・有効とした測定数と回収率 167個 (67.6%)

測定結果
①今回の測定結果は以下の通りです。過去5年間に測定した12月の平均濃度(0.023ppm)より少し低い数値になりました。*()は前年
全体: 0.020(0.019)、東京23区: 0.022(0.022)、東京多摩地域: 0.019(0.021)、埼玉県: 0.019(0.017)、千葉県: 0.021(なし)、神奈川県: 0.021(0.014)
②部内の大気汚染常設監視測定局が測定したNO₂平均濃度は、以下の結果でした。
道路沿い: 0.025ppm、住宅地: 0.019ppm
※環境省が定めたNO₂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

子どもたちに「食べ物ができるまで」をたくさん教え、自然や生産者に感謝と尊敬を持てるように心掛けています。
(渋谷区 名越麻子)

- 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

「わたしのいいね」で組合員と生産者のエール交換

コロナ禍で産地・メーカーの皆さんと直接交流する企画が難しい中、地域によってはSNS(インスタグラムやツイッター)を利用するなど、新しい形の組合員活動にチャレンジしました。

組合員活動情報紙「ウォ」「地域版ウォ」などの広報紙では、「一人でも」「家の中でも」お気に入りの東都生協の商品や産地・メーカーについてコメントする活動「わたしのいいね」を募集し、届いた「いいね」(1月19日現在で73通)を産地・メーカーにお伝えしたところ、うれしい返信がありましたので紹介します。



福岡自然農園の甘夏／悦ちゃん(足立センター)
甘夏、毎年楽しみにしています。味がさわやかで皮まで安心なのでオレンジピールやオレンジットに楽しんでいます。一度、農園を訪問してみたいですね。

骨まで丸ごと甘酢味(さば)／はなみずき(第2地域)
甘酢味が好きな人ならご飯のお供にぴったり。缶詰とはひと味違うおいしさです。

天生水産(株)より
組合員の皆さま、いつも「天生水産(株)」をご愛顧いただき誠にありがとうございます。これからも、お魚を通して「おいしくて、安心・安全な商品」をお届けしながら、皆さまの暮らしのお役に立てたらと願っております。

福岡自然農園より
コメントありがとうございます! 農園の甘夏は樹齢50年以上の木がほとんどで無骨さを醸し出してきましたが、洗練されたお菓子に変身して喜んでいと思います!

東都生協ホームページの「みんなの活動報告」で、この他の産地・メーカーからのお返事を紹介していますのでご覧ください。



1月報告



12月報告

これからも、野菜や果物と一緒に入っている「生産者カード」や商品レビューでも「いいね」を発信していきましょう。

東都生協 JA やさとプロジェクト主催

やさとオンライン交流会「もっと! 丸ごとやさトーク」

登録商品「皮ごと丸ごとやさとの有機野菜セット」利用組合員とJAやさとのオンライン交流会が開催されました(12月18日)。



JA やさとプロジェクトメンバーが東都生協会議室から参加

参加した8人の組合員は自宅から、JAやさとの4人の就農者とJA職員はほ場(畑)などからの参加でした。

各組合員が自己紹介と登録理由を話した後、JAやさと・有機部会長の岩瀬直孝さんは東都生協と有機野菜の歴史を、若手就農者は野菜の生育と収穫についての現状を報告しました。

その後、組合員からの質問にJAやさとの皆さんが丁寧に回答。さらに「レシピ提供、お便りください」「組合員と一緒に環境保全に取り組みたい」など



組合員参加者はニックネームで呼び合いました

のメッセージがあり、組合員からも「お気に入り野菜(トップは赤かぶ)」と「コロナ禍でも野菜を通じてのつながりが心の支えです」などの思いが伝えられました。

オンラインという新しい形態ではありましたが、90分が短く感じられるほど有意義な交流タイムでした。

Q&A(ほんの一例)

- Q:各生産者(29人)の品種の決め方や分担は?
A:各生産者が作りたいものを出し合い、数を考えながら決めています。
- Q:作り続ける原動力は?
A:組合員の皆さんからの生産者カードを見るとやる気が出ます。

✓チェック!① 「YouTube」東都生協公式チャンネル動画「行ったつもりで産地訪問～JAやさと編」もぜひご覧ください。



✓チェック!② 「皮ごと丸ごとやさとの有機野菜セット」を利用すると、「皮ごと丸ごと通信」が入っています。通信の「ズボラレシピ」はおススメ! 例えば「にんじんと紅くるり(赤大根)のサラダ」「わわ菜の塩昆布サラダ」などなど毎回楽しみです!



今月のつづき 春!! 昨年は、新型コロナウイルスの影響でお花見どころではありませんでした。コロナ以前のような「お花見」ができる日は来るのだろうか、今年もこのきれいな桜を愛でながら思います。ただどんな年でも、春の息吹を感じることはできるハズ。新一年生の明るい声を聞き、当たり前の生活が戻るようにと祈るばかりです。 Y.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@toho.coop
〒156-0055 東京都世田谷区船橋5-28-6 吉崎ビル4階