



A～Eの順に並べてできる言葉は？
ヒント：夏、浜辺で盛り上がる！

| | | | | |
|---|---|---|---|----|
| 1 | | 7 | | 10 |
| 2 | 5 | | | |
| | 6 | | 9 | |
| 3 | | 8 | | 11 |
| 4 | | | | |

タテのカギ

- 1 イソップ寓話、「○○とキリギリス」
- 3 カランコロンと音がする履き物
- 5 労働○○合。○○曲。遺伝子○○換え
- 7 輪切りにした大根などを回しながら切れないように長くむく方法
- 9 「○○取りゲーム」「車○○」
- 10 今や大人気のペット。「三毛○○」
- 11 ○○法師、平家○○、○○湖

ヨコのカギ

- 2 ○○○をこねる人、○○○に合わない話
- 4 駅伝でつなくもの
- 6 「過去」の反対。○○○永劫
- 7 敷地を限るための囲い、仕切り。竹や植木などで作る
- 8 大相撲「○○○の一番」

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
応募できます！

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

クイズの答え、おたより、写真、イラストなど、ハガキ
または、ホームページから送ってね。上記アドレスある
いは、右の二次元コード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。

- クイズの答え
- 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)
- みょうがは好きですか？ 薬味以外の調理法、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、写真など、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いません。

6月号の答えは、
「ヤマビラキ」だよ
締め切りは
7月27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小麦を使用した商品パッケージの原料表示には「小麦(国内製造)」とあり、注文サイトで確認すると「国産小麦で作った…」などと商品説明がされています。国内製造の小麦が国産なら、パッケージにも国産と表記すれば良いのでは？ 国産小麦という表記の定義もはっきりしません。外国産小麦が国産小麦かを気にして注文をしているので、分かりやすい表示をお願いします。

A2017年9月の食品表示法改正から、国内で製造または加工された全ての加工食品について、最も多く使われた原材料の原産地(生鮮原材料の場合)・製造地(加工原材料の場合)を表示することになりました。小麦粉のような加工原材料が国産の場合は、「国内製造」と表示しますが、小麦を輸入して、国内で小麦粉に加工した場合、輸入小麦であっても法律上は「小麦粉(国内製造)」と表示されます。

東都生協の商品の場合、商品コピーに「国産小麦を…」と記載してあれば、国産の小麦を使った小麦粉とご理解ください。

なお、商品パッケージには「小麦粉(国産)」とは表示できませんが、「小麦粉(小麦(国産))」という表示は可能なので、メーカーの包材切り替え時などに検討してもらおうよう提案していきます。ただし、一般流通・他生協向けには「外国産小麦」、東都生協向けには特別に「国産小麦」使用(※国産小麦の証明書取得)のようになり、使い分けている商品の場合は、東都生協だけの包材変更は難しいかもしれません。これからも可能な限り国産の小麦にこだわっていきます。

Q国産の「海藻サラダ」を扱ってくださる。

A要望いただいた国産原料の「海藻サ

ラダ」は、5月2回に新登場しました。商品名は「海藻サラダ(国産5種)」で、



原材料は「湯通し塩蔵わかめ(三重県産)、茎わかめ(鳴門海域)、赤まふのり(国内産)、赤とさか(国内産)、真昆布(国内産)」です。次回企画は8月5日の商品案内「さんぼんすき」に掲載予定です。

Q東都生協は「米の精」を肥料として使った野菜を扱っていますが、一般の「米ぬか」と違って違うのでしょうか？

A東都生協では、2012年から東洋ライス(株)の「米の精」を肥料とした野菜を企画しています。「米ぬか」は玄米を精米する際に出る外皮や胚の粉で、玄米重量の約10%を占めます。ロウ状の固い外皮など、肥料に向かない成分も含まれます。一方、「米の精」は、精白米をとぐときに出てくる「肌ぬか」が原料です。「肌ぬか」は米の研ぎ汁を粉末化したようなもので、それに少量の水を加えて粒状にし、加熱・滅菌処理をしたものが「米の精」です。「米ぬか」より肥料としては扱いやすく、味の決め手となるリンやマグネシウムが多いのが特徴です。また、窒素分は無機態ではなく有機態が多いので地下水汚染の防止にもつながっています。



「米の精」は肥料として優れているだけでなく、東洋ライス(株)協力のもと東都生協の産地が一緒になった資源循環、環境保全の取り組みにつながっています。

Q2月3回企画「有機活性発芽玄米500g」はともおいしかったですが、次回企画は未定となっていました。ぜひ今後取り扱ってください。

A「有機活性発芽玄米」は、現在2カ月に1回程度の頻度で取り扱っています。商品案内「さんぼんすき」の「企画予定表示」はおおよそ4〜6週間先までの情報を掲載しているため、次回未定とお知らせしていましたが、今後の取り扱いについては7月4回、9月3回頃を予定しています。ぜひご利用ください。



クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

- いつも東都生協の「鮭荒ほぐし」を食べています。素材の味が感じられておいしいです。
渋谷区 ハリネズミ(10歳)
- 今回届いた有機こんにやくで煮物を作りました。こんにやくはわが家の冷蔵庫にはいつもあります。食べるだけでなく、「こんにやく湿布」としても大活躍です。
三鷹市 山田美代
- 5月号特集にあった「マイタイムライン」。改めて防災意識を高めるので作ろうと思いました。
世田谷区 たけこ
- 今、わが家の狭い庭にはフキが大きくなっています。大きくなったフキを取ってきては油揚げと煮ます！
東村山市 ゆきこ
- 5月号掲載(平和基金企画の記事)の濱住治朗さんは、稲城市在住の人で、市の図書館などでいろいろお世話になりました。昨年1月に発効された核兵器禁止条約に日本は署名・批准していない。これは問題だと思う。
稲城市 からすうり
- ウクライナのニュースを見るたびに心が痛いです。平和についての記事が増えていて、さすが東都生協さんだと思います。できることは小さくても、無関心はいけないと思います。
世田谷区 ベジコ
- 5月号に北軽井沢産直の会が出ていました。北軽はよくキャンプで行き、直売所で野菜を買います。とうもろこし最高！
多摩市 本多智子
- 頭の体操で、クロスワードを解いています。応募をしなくても、毎回、楽しみにしています。
町田市 ゆきかめちゃん
- 旬のレシピは身近な材料で作れるのでとても参考になります。
世田谷区 佐藤美穂
- ごきげん！おいしい！
杉並区 晴ママ



こだわりの食べ方
キャベツは好きですか？
生の千切り、炒める、煮るetc.あなたの多い調理法は？

- にんにく、しょうが、タカノツメを油で炒める。豚ひき肉を加えてさらに炒め、砂糖、みそで味付けをし、最後にざく切りのキャベツを入れて炒めて出来上がり。おいしいですよ！
杉並区 半田洋子
- ドイツ料理のシュクルート(※)が大好きです。ソーセージとビールに最高！(※ザワークラウトとも言う)
目黒区 近藤 均
- 蒸したキャベツをいろいろなディップでいただきます。
横浜市 やまこ
- 塩でしんなりした千切りキャベツを水切りし、ツナ缶、コショウ、マヨネーズであえ、サンドイッチやホットサンドの具に！
杉並区 山口敦子
- 手でちぎったキャベツとさばの缶詰を合わせ、油、ダシを加えて蓋をして火にかける、というズボラ料理が大好きです。
町田市 彦根幸子
- お好み焼きです。ほたて、いか、えび、ライスパウダーと一緒に塩・こしょうで味つけをして焼く。
墨田区 木村順子

