

いかがでしたか？  
知っているようで、実は知らない  
ことって意外に多いですね。



東都生協にご興味をお持ちの方また資料請求希望の方は、  
お気軽にお問い合わせください。

- ◆資料請求センター ☎0120-1010-76
- ◆資料請求ハガキ 食の安心「あっそうなんだ」ミニブックと一緒にお渡ししています。
- ◆ホームページ <http://www.tohto-coop.or.jp>
- ◎資料請求特典  
東都生協が厳選した商品「国産応援セレクト100」商品を1品プレゼント
- ◎ご加入特典
  - ・キャンペーンがございますのでお問い合わせください。
  - ・東都生協組合員のお友達や知り合いから紹介の場合、紹介者に特典がございます。

「これどうやって作ってるんだろう…」

食卓の安全・安心はママのそんな気持ちから

東都生協は、子どもたちに、安全な食品を、安心して食べさせたい。そんな願いからはじまりました。  
だからこそ、いつ・どこで・誰が・どのように作ったのかが分かるように取り組んでいます。

発行日：2008年11月  
発行元：東都生活協同組合 共同購入事業部  
〒182-0013 東京都調布市深大寺南町5-47-7  
TEL 042-480-7222 FAX 042-480-7215  
ホームページ <http://www.tohto-coop.or.jp>

東都生協

検索

「これどうやって作ってるんだろう…」  
食卓の安全・安心はママのそんな気持ちから



食の安心  
ミニブック

「あっ  
そうなんだ」



おいしいを、日本の畑から。  
産直の東都生協



保存版

## Question 1

### 産直、産直って聞くけれど… 産直って何？

**A** 東都生協では「**産地直結**」を産直と呼んでいます  
「産地直結」とは生産者と消費者が市場を経由しないで直接結びついていることです。

#### ミニ知識

#### 東都のこだわり

#### 生産者と直接手を結ぶ

高度経済成長期の1960年代後半から70年代前半、複雑で巨大化した流通機構の中で「生産」と「消費」はお互いが遠く離れた、顔の見えない関係になってしまいました。

そこで、生産者と消費者が直接手を結ぶことこそ、「食」の安全と安心を取り戻すことだと考えられるようになりました。

このような考え方がきっかけで、市場を介さないで農産物を直接手に入れる活動が行われるようになりました。それが「産直」のはじまりです。

#### 産地と食卓をつなぐ、東都生協の「産直」

東都生協が設立当時から35年間ずっと力を入れてきたのが「産直」です。「東都生協の産直（産地直結）」は、生産者と消費者が対等の立場で「食」と「くらし」に新しい価値を作り出していく活動です。

#### 【東都生協の産直5原則】

- 生産者・産地・収穫時期が明確です
- 生産方法、出荷時期が明確です
- 環境保全型の生産を目指しています
- 美味しさ・鮮度のこだわりがあります
- 消費者・生産者の交流ができます



## Question 2

### やっぱり国産がいいと思うけど 国産だから安全？

**A** 「国産だから…だけでは十分ではありません」  
“約束通り栽培や製造が行われているか”の確認を継続して行ってはじめて安全といえると考えています。

#### ミニ知識

#### 東都のこだわり

#### 商品の生まれと育ちを確認しよう

生鮮食品には、原産地の表示が義務づけられています。「国産」とは、あくまで生産地が日本国内であることを意味しています。生まれが外国でも、日本で育った期間が最も長ければ国産となります。

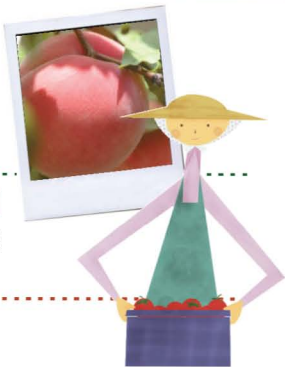
例えば畜産物の場合、生きたまま輸入され一定期間日本で飼育し、その期間が最も長ければ、国産品の表示になります。



東都生協の産直農畜産物はすべて栽培・肥育内容を産地と事前に相互確認しています。内容が、農産物ガイド（約束事・仕様が書かれた書類）・米ガイド・畜産産地ガイド等、法律に沿っているか、東都生協の政策や規準に沿っているかを点検します。また、実際の商品の抜き取りで残留農薬や重金属などのモニタリング検査を行い、産地点検では、記録が適切かなどの確認を行っています。

また、外国産原料を使用する場合はしっかり安全性を確認しています。

- ①原料に特定する危害がないか
- ②厚生労働省の検査命令（特定の「国」「品目」「検査項目」について必ず実施合格しなければならない）についての確認
- ③商品群別に必要な検査項目を定め、原料に応じた必要な検査を定期的に行う。



# Question 3

## 有機野菜がいい、とは聞くけれど… 有機野菜って何？

**A** 「有機野菜＝無農薬」ではありません。

有機野菜とは、農林水産省の「有機JAS規格」に沿って栽培され、国が認める登録認定機関の認定を取得した農産物のことです。



### ミニ知識

#### 有機JAS認定って何？

消費者からの農業や化学肥料を使わない農産物のニーズの高まりに伴い「有機」と称する野菜が市場に氾濫するようになりました。そこで適正な品質表示を定めたJAS法の一部が改正され、2001年4月から農産物や農産物加工品に「有機」と表示するには、「有機JASマーク」貼付が義務づけられました。有機JASの認証には、たい肥等による土づくりを行い、種まき・植え付け前2年以上及び栽培中に原則として化学肥料及び化学合成農薬は使用しないことに加え、遺伝子組換え種苗を使用しないで栽培しなくてはなりません。さらに多くの書類を揃え、畑1枚ごとに登録認定機関の認定を受ける必要があり費用と手間がかかります。



### 東都のこだわり

#### ひと目でわかる「栽培区分表示」を採用

東都生協の農産物は、いつ、どこで、だれがどのように作ったかが明らか「産直品」です。そして、すべての野菜・果物・米に環境負荷を減らしている産地の努力を示す「栽培区分表示」をしています。



有機JASの認定を受けた農産物、または化学合成農薬や化学肥料を使用せずに栽培した産直農産物



化学合成農薬、または化学肥料をおおむね50%以上削減して栽培された産直農産物



化学合成農薬、または化学肥料をおおむね30%以上削減して栽培された産直農産物

# Question 4

## 最近よく聞くようになったけど… 食料自給率って？

**A** 食料自給率とは、消費される食料がどのくらい国産でまかなわれているかを示す指標です。

日本の食料自給率はカロリーベースで40%しかありません。ちなみに2006年の穀物自給率は約27%。人口1億人以上の国の中では最下位です。



### ミニ知識

#### 牛肉1kg＝穀物11kg!

私たちの豊かな食生活はその多くの食べ物を外国からの輸入に頼っています。実は輸入しているのは食料だけではありません。牛肉1kgをつくるのに必要な飼料は11kg。この内、約75%を輸入に頼っているのです。

肉1kgをつくるのに必要な飼料の量(とうもろこし換算)



牛肉 1kg=11kg



豚肉 1kg=7kg



鶏肉 1kg=3kg

輸入がストップしたとたん、これまでの豊かな食生活は続けられなくなります。そこで今、お米を中心にした栄養バランスの良い日本型食生活が見直されています。国民全員が毎回の食事でご飯をもう一口食べるだけで、食料自給率が1%アップするそうです。

### 東都のこだわり

#### 日本の食料自給率向上運動!

東都生協では食料自給率の向上と環境保全のために「お米を真ん中に・食の未来づくり運動」に取り組んでいます。※お米はすべて生産者や栽培方法がわかる「産地指定米」です。



#### 「国産応援セレクト100」

- 国産原料へのこだわり
- つくり手のこだわり
- 自然環境配慮へのこだわり

この3つのこだわりに応える商品の中から100商品を選びました。



## Question 5

最近よく聞くけれど…

# トレーサビリティって何？

**A** 消費者側から商品の生産者を特定できるしくみです。

生産履歴とも言われ、「トレース=追跡」と「アビリティ=できる」が一緒になった言葉で、「さかのぼって調べる」という意味で社会的に知られています。



### ミニ知識

#### 生産履歴を明らかに

BSE(牛海綿状脳症)問題以来、国内の牛は2003年6月に制定された「牛肉トレーサビリティ法」(「牛肉の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」)によって履歴が確認できるようにすることが義務付けられました。

このようなしくみを確立することによって、問題のある商品についてその原因を特定したり、流通を止めたりすることが可能になります。生産者、消費者双方にとって大きなメリットとなるのです。



### 東都のこだわり

#### 確かめられるから安心できる

東都生協の農産物は「いつ」「どこで」「だれが」「どのように」作っているかを確認できたものだけを扱っています。青果物のなかには、生産地や生産者名が書いてある「生産者カード」が入っています。これも東都生協を通して組合員と生産者を結ぶトレーサビリティです。

また、組合員が産地の取組みを公開の場で確認することができます。「公開監査」を2001年から実施し、生産者と組合員の相互理解を深めています。

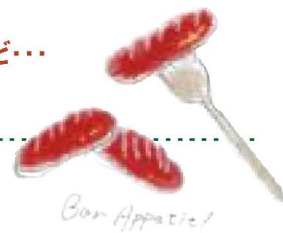
## Question 6

ハムやソーセージの表示で見たことはあるけれど…

# 「無塩せき」って何？

**A** 「無塩せき」は発色剤を使わずにつくったハム・ソーセージのことです。

塩を使わないという意味ではありません。



*Bon Appetit!*

### ミニ知識

#### 原材料は表示をよく見よう!

発色剤(亜硝酸Na等)は食肉の色素に反応して商品色鮮やかにし、安定させるための食品添加物です。一般に発色剤を使わずに作ったものを「無塩せき」と呼びます。

「無塩せき」はあくまでも「発色剤不使用」ということで、「添加物を使っていない」ということではありません。結着剤や保存料など添加物を使用しているものもあります。

包装に原材料が必ず表示されていますのでよく確認してみましょう。

### 東都のこだわり

#### なるべく使わない

東都生協は、「不必要な添加物はしない」との原則に基づいて、商品選定・開発に当たっています。

○原材料の品質をごまかさない

○組合員に不利益がないこと

の2点を前提に、食品添加物の使用を制限しています。また、安全性が十分に確認されていたとしても、その商品に使用しなくて済むならば使用しないなど、それぞれの商品特性に応じて、判断しています。

東都生協の無塩せきロースハム  
(例:鎌倉ハム)



原材料  
豚肉・食塩・砂糖・香辛料