

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2020
No.438

▲▲▲
CO-OP
東都生協だより

3&4



今月の
産地

(農)ながさき南部生産組合



— 食の心配だけでは不十分。命を守るためにトイレをきえる —

災害時の トイレ対策は 大丈夫!?

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



(農)ながさき南部生産組合

今月の
産地



鮮やかな
紅色がおいしい
しるし



ミディートマト

参考価格：248円(税込267円)
企画：1月上旬～5月中旬

島原のミディートマトは 3月・4月が「一番うまかあ！」

ミディートマトについて

(農)ながさき南部生産組合のミディートマトは、甘みが強い中玉タイプの品種「シンディスプレイット」「華小町」。輝くような鮮紅色で、大玉トマトに負けないくらい果汁たっぷりです。育成時は化学合成農薬の使用を必要最小限にし、有機質を中心とした肥培管理を行い、より良い土づくり、作物作りに努めています。通常は着果・肥大・熟期の促進などにホルモン剤を使用する場合がありますが、これを見直し、マルハナバチによる受粉を可能な限り行って農薬の使用を減らしています。

一度食べたらくせになるおいしさ。



楽しく作っています。ぜひ味わってみてください。子どもたちや組合員の皆さんに、「おいしい」って言ってもらえることが一番うれしいし、励みになります。

(就農20年目、杉本博明さん・38歳)

マルハナバチによる 受粉を実施

化学合成農薬の使用は必要最小限に



①白倉弘邦さんご一家 ②杉本博明さん
③岩永さんご夫婦 ④新世代生産者の皆さん
⑤ながさき南部の大地の恵みセット(組み合わせ例)

若手生産者からのコメント
一度食べたらくせになるとはい！

だから、いっぱい食べてください。皆さんが待っていてくれる。それがエネルギー源です。トマトは「土づくり」が大事。人間と同じで良い環境で育てるとトマト自体が丈夫になり、薬をあまり使わなくてもよくなります。これからも家族と一緒に頑張って農業をやっていきます。

(就農17年目、白倉弘邦さん・35歳)

味の良いミディートマトを作りたいか！

真面目に毎日トマトをよく観察して、コクのあるトマトを目指して一生懸命、

(農)ながさき南部生産組合の生産物カレンダー

品目	企画月	特徴
ミディートマト	1月～5月	安全・安心と味を追求して育てています。
有機新玉ねぎ	4月～5月	やわらかく甘い、サラダでどうぞ。
有機新じゃがいも	5月～6月	春の新じゃが、煮物向きです。
とうもろこし	5月～6月	粒皮がやわらかく、甘みがあります。
スティックブロッコリー	11月～4月	茎の部分がおいしい新野菜。
いちご(さちのか)	12月～4月	甘さと酸味のバランスよし。

★(農)ながさき南部生産組合の「ながさき南部の大地の恵みセット※」もよろしく♡
「昨年は周年栽培で取り組んでいるミニトマト(アイコ)が干ばつと台風の影響で生育がそろいませんでしたが、冬でも比較的温暖な土地の特徴を生かして、今年も作付けを行いました。ぜひお試しください(職員・陶山巧さん)
※お届けする内容は季節により変わります。また、4月1回から「長崎じげもんセット」に名称が変わります。「じげもん」は長崎の方言で「地元の名産品」という意味です。

旬のレシピ

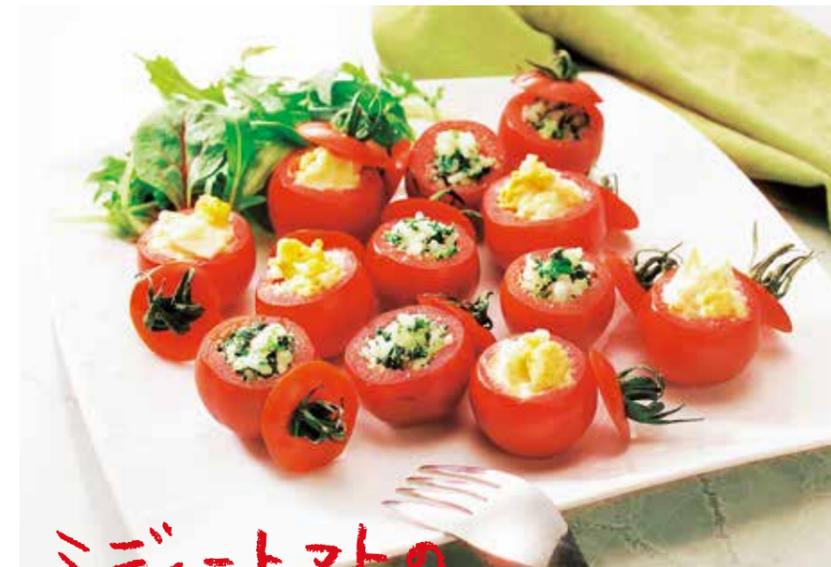
レシピのヒント

ミディートマトで作る、見た目もかわいい、ふた口サイズのサラダマトです。中に詰める材料は、ポテトサラダ、バターライス etc. ツナマヨネーズなどを入れても、また違ったおいしさが楽しめます。

Attention, please!!

[アテンション・ブリーズ]

トマトって、使い道の広い万能食材!! あなたのトマトオリジナル料理はありますか? p.9のパズルの答えと一緒に送ってくださいね。



ミディートマトの
スタッド風サラダ

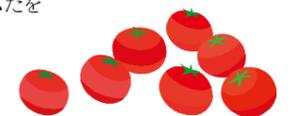
材料(3人分)

- ミディートマト.....2パック(400g)
- ほうれん草.....50g
- ご飯.....50g
- パルメザンチーズ.....大さじ2
- オリーブ油.....大さじ1
- ゆで卵(粗みじん切り)1個
- 玉ねぎ(粗みじん切り)中1/4玉
- マヨネーズ大さじ2

作り方

- 1.ミディートマトはヘタの側をふた状に切り、中をスプーンでくり抜く(くり抜いた中身はスープなどに利用しよう)。
- 2.ほうれん草はさっとゆでて冷水にとり、水気を絞ってみじん切りにする。ご飯はバットに移して広げ、冷ましておく。
- 3.ボウルに(2)のほうれん草・ご飯、パルメザンチーズ・オリーブ油を入れよく混ぜ合わせ、塩少々(分量外)で味を調えてライスサラダを作る。

- 4.別ボウルにAを入れ、よく混ぜてタルタルソースを作る。
- 5.(1)のトマトに(3)、(4)の具をそれぞれに詰めて器に盛り、ヘタ側のふたをかぶせる。



もう一品 おすすめ

メニュー

ミディートマトの
ぬか漬け

材料

- ミディートマト.....4~5個
- ぬか床.....約1kg(容量約1.5ℓ以上の容器に入ったもの)

作り方

- 1.トマトは洗って水気を拭く。
 - 2.ぬか床を底から混ぜ、トマトを入れ、トマトが隠れるようにぬか床で覆う。表面をならして、容器の縁や内側についた汚れをペーパータオルで拭き、ふたをする。
 - 3.半日~1日おいて取り出し、ヘタをとり、食べやすい大きさに切って出来上がり。
- ※オリーブオイルをかけると、ワインのおつまみにもぴったりです。



何とぜいたくなレシピ...

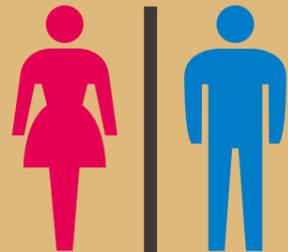
「ミディートマトは、スープにしたり、ドレッシングの味付けで食べてもおいしいけれど、生のままサッと少量の塩をかけて野菜本来の味を確かめてほしい」とは、ある生産者のお話。生産地ならではのレシピといえば...フレッシュジュースだそうです。「ありきたりですが、たくさんあるのでミキサーで一気に作れるジュースをよく作ります。砂糖を少し加えたり、他の野菜やフルーツとミックスしたりお好み次第です」。うーん、うらやましい!?

断水中に、風呂の水を流してよい?

水が流れない!

携帯トイレの使い方分かる?

携帯トイレの備蓄はある?
いくつある?



我が家の排水管は
どんなタイプ?

TOILET

マンションと
一戸建てでは
排水管は違う?

排せつ物の処理は
どうする?

避難所は
すぐに開設
される?

どうしよう...



災害時の
トイレ対策は大丈夫!?

— 食の心配だけでは不十分。命を守るためにトイレを考える —

災害時のトイレについて、皆さん、普段からどれだけ考えているでしょうか。災害が起こればトイレも被災します。

防災というと、どうしても衣食や常備薬に注意がいきがちで、トイレ対策は意外と盲点かもしれませんね。災害時は精神状態も不安定になり、ストレスを抱えます。そんな時にトイレを我慢したり、使用できない不安によって、ますます体調を崩すことは十分に考えられます。

また、「停電による断水なら、水を運んで流せば大丈夫」と思っている人も多いかもしれません。実は、この行為をマンションなどの上階ですると下の階で水があふれるという事態を引き起こすこともあり、間違った思い込みから他人に迷惑をかける場合もあるのです。

非常時のトイレ事情を想像し、思わぬトラブルを起こさないよう、いざという時に困らない対策を今から考えておきましょう。

携帯トイレを理解して準備しよう!

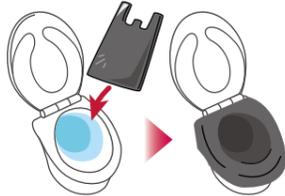
携帯トイレとは

携帯トイレは、家などのトイレの便器を利用して使います。排せつ物を吸水シートで吸収するタイプと、凝固剤で固めるタイプの2種類があります。便器がないので、ドライブ中など、災害時以外でも使用できます。ちなみに、簡易トイレはもともと便器があるタイプのトイレで、多くは組み立て式です。

携帯トイレの使い方

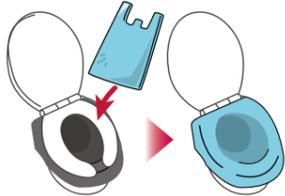
準備するもの 携帯トイレ1セット ポリ袋1枚

①便座を上げて便器にポリ袋をかぶせる。



ポリ袋をかぶせることで、②の排せつ物用の袋が便器内に残っている水に直接触れることを防ぎます。

②便座を下ろしてその上から排せつ物用の袋をかぶせる。



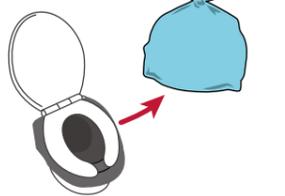
つまり、一度設置したら数回使用する便器用の袋と、排せつ物を入れて捨てる袋の2種類の袋を使用します。

③排せつ後は凝固剤で固める。



吸水シート、凝固剤を入れるタイミングは説明書で確認しておきましょう。
※あらかじめ凝固剤入りのタイプもあります。

④排せつ物の袋を捨てる。



②で付けた排せつ物用の袋のみを外して、袋の口を強く縛ります。

「しまった!!」

使用済みの携帯トイレはどうする?

災害時は一定期間、避難生活の空間内で排せつ物を入れた袋を保管することが予想されます。悪臭対策も考慮して、保管用の密閉性の高い容器と設置場所を考えておきましょう。

携帯トイレがない場合

ポリ袋の中に、吸水性の高いオムツやペットシート、あるいは新聞紙を入れて携帯トイレとして代用することも可能です。これらの代用品を日頃から自宅に備えておいてもよいですね。



災害時の「困った」を減らす、普段からの対策

◎重い物などを便器の周辺には置かない

災害時に便器への落下物によって便器が破損すると、携帯トイレを取り付けられなくなることもあります。

◎トイレに関する衛生グッズを日頃からそろえておく

トイレトイレットペーパー/ウエットティッシュ/消毒用アルコール/消臭スプレー・消臭袋/ふた付きのバケツ/生理用ナプキン/ライト など

※新聞紙、ビニール袋なども常備しておくとし便利。防災用品は東都生協でも扱っています。また、自治体であっせんしているところもあります。



いざという時のマンホールトイレ

普段、気にも留めないマンホールですが、実は災害時には困りをして、直接流すトイレとして活躍します。ただし、すべてのマンホールが利用できるのではなく、また勝手に個人的に使用することはできません。トイレになるマンホールは学校や公園など、避難所になる場所に設置されていることがほとんどです。災害時以外にも、マラソン大会、地域の運動会、イベントなどでも使用可能です。

2016年度末の全国でのマンホールトイレの整備状況は約26,000基(国土交通省)。今後、衛生面や配慮の必要な人(高齢者・障害者、妊婦など)の使い勝手などを考慮しながら、普及促進が検討されています。



公園に設置された災害用マンホールトイレ

まとめ

災害時で一番大事なことは、「命を守る」ことです。そのためには、1週間程度の食料の確保・備蓄や暑さ寒さ対策以外に、トイレの確保が必要です。しかし、トイレに関する防災対策は十分とは言えないのが現状です。

今回、MOGMOGでは思い切って「トイレ対策」に焦点を当てました。「食べる」「飲む」「出す」ことは、生きるためにとっても大切なことです。これらができることで安心して「睡眠」が取れ、リラックスして「話す」「笑う」といった生活が確保されるのではないのでしょうか。さらに、心が安定していると他人への気遣いができ、周りを観察することもできます。

今回の特集を機に、ご家族みんなで災害時のトイレを考えてしっかりと準備をしていきましょう。

災害時、普段は見えないトイレ事情が見えてくる!

皆さんは、毎日トイレを使用した後に出る排せつ物がどう処理されているか考えたことがあるでしょうか。排せつ物は下水道を通じて汚水処理施設へ流され、そこで適切に処理されることで悪臭や病原菌の発生などを抑えています。

トイレの先は、普段私たちの目に触れることはありません。でも、ひとたび災害が起こると、トイレ問題ははっきりと見えてきます。

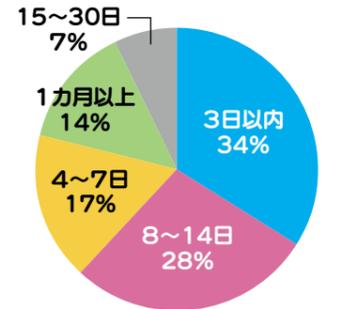
災害時のライフライン復旧までの目安は、電気7日、ガス60日、上下水道30日、通信14日と言われています(東京都地域防災計画)。つまり「トイレの水は流せない」という覚悟が必要です。

しかも、仮設トイレが避難所などにすぐに設置されるとは限らない上に、避難所内のトイレの数や処理能力も被災者数に比べて十分かどうか不安が残ります。実際、2011年発生した東日本大震災では、多くの避難所において、発災からほんの数日でトイレの排せつ物が処理しきれないほどの量になったそうです。しかも、発生から3時間以内に3割の人が、「トイレに行きたくなくなった」という報告もあります。

災害時のトイレ事情を考えると事前の準備は必須です。最低でも自宅1週間は過ごせるよう、今からできることを考えておきましょう。

仮設トイレが避難所に届くまでに要した日数(東日本大震災の場合)

東日本大震災で、各自治体の被災地に仮設トイレが届くまでの日数を調べたところ、次のような結果でした。ちなみに最も日数を要した自治体は65日だったそうです。



(2016年「避難所におけるトイレの確保・管理ガイドライン」内閣府)

発災後、トイレ機能が停止した場合の悪循環の例

水洗トイレ機能の停止

共用トイレの「悪環境(臭い、汚い、怖い、寒いなど)」。さらに「男女共用」「数不足」「非バリアフリー構造」「プライバシーがない」などの状況。

トイレに行く回数を減らすために、「飲まない」「食べない」生活になりがち。

体力・免疫力の低下、体調不良。病気の発症の可能性が大きくなる。

最悪の場合、健康障害、震災関連死などの危険。

災害発生時のトイレのNG!

— してはいけない、こんなこと —



NG① すぐにトイレの水を流す



起こるかも!?

【戸建の場合】

トイレの排水管が地中で壊れて、汚物が便器からあふれる。

【共同住宅の場合】

上階で水を流すと汚物が下の階の家のトイレからあふれる。

対策

排水の安全が確認されるまでは水を流さない、携帯トイレや代用品を使う。

NG② 排せつを我慢する



起こるかも!?

体調不良。

対策

普段から、家族それぞれの1日当たりのトイレの回数を把握し、携帯トイレや簡易トイレを準備しておく。携帯トイレの備蓄目安は、7日分。

例えば、

1日の回数 × 家族の人数 × 7日分
(5回) × (4人) × 7日分

=必要な携帯トイレ140回分

NG③ 携帯トイレや、簡易トイレの使用後の処理が甘い

起こるかも!?

悪臭、病原菌などの発生による感染症、生活環境の悪化。

対策

使用済みの携帯トイレを入れるための密封性のある「袋や箱」を準備する。





A~Eの順に並べてできる言葉は?

ヒント: 皆さんも水栽培したことはありませんか?

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

タテのカギ

- ② 緑色、紫色の葉色がある。香り高い薬味草
- ④ 知らない人の前だと恥ずかしがったり、隠れたり...
- ⑥ 物理・心理的な衝撃・影響・印象。「その事件が社会に与えた○○○○○は大きい」「広告や新商品は○○○が大事」
- ⑨ リラッ○○、スラッ○○、デラッ○○

ヨコのカギ

- ① 心を込めて、強く願うさま。なにとぞ。「○○お越しください」
- ② 液体などが服などに部分的に付いて汚れること。また、その汚れ。「インクの○○」
- ③ 口の中で食べ物をよくかみ、味わうこと
- ⑤ 大型で長方形の旅行用かばん
- ⑦ 通行許可証。出入国許可証や無料入場券・乗車券など。「願○○」
- ⑧ 1○○=1,000キログラム

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。



はがきを書いて送ってね。

- 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)
- トマトは好きですか? トマトの思い出やオリジナル料理はありますか?
- 「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。
※おたよりへの個別回答は行っていません。

2月号の答えは、「ウルウドシ」だよ! 締め切りは3月25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



Q 「旬の青汁100g×7」を毎日飲む予定です。1カ月以上空へんことはない企画について、可能であれば「登録商品まらぶちやちや」にも加えてほしいです。

A 「100・Op旬の青汁100」は、現在おおよそ4週に1回の頻度で企画していますが、今後4週に1回を堅持します。また、ご要望の「登録商品まらぶちやちや」への登録は、現行システムでは登録できる品目数に限りがあり、利用数の多いものを優先して登録せざるを得ないため、難しい状況です。ただ、半期に1度、登録商品の見直しを行っていますので、今後皆さんから同様の意見があれば、あらためて検討していきます。

Q 今後、大豆のポストハーベスト(収穫後農薬)処理が進んでいくことが懸念されます。そのような大豆を使った「納豆」は避けたいのですが、東都生協の「納豆」で該当しているものはあるのでご確認をお願いします。

A 東都生協で供給しているすべての納豆製品は、ポストハーベストの心配がない国産大豆を使用しています。また、今後輸入大豆を使用した納豆製品の取り扱いも考えていません。

Q 11月4日に届いた「南国元気鶏ムネバラ凍結500g」は、2枚のうち1枚が大きく、1枚が小さく使えにくかったです。以前は同じくらい大きかったです。

A 鶏のムネ肉は、1羽から約660g(1枚当たり約330g)とれますが、個体差やカットする箇所サイズに差が出てしまったため、当商品は量を基準として商品化しています。鶏肉の袋詰め工程では、同一袋内で大きさに偏りが出ないよう、できる限りサイズをそろえながら作業を行っていますが、どうしても今回

のよつな組み合わせが発生してしまつ場合もあります。現在、製造業者は1枚当たり一定の重量(1枚約250g)でカットして製品化を試作中で、うまくいくと今年中には商品化できる予定です。取り扱いの際には商品案内でお知らせしますので、今しばらくお待ちください。

Q 商品案内の産直青果の表示(みのり、わかば、めばえなど)を見て商品を購入していますが、届いた商品には何の表示もなく、どの区分のものか分かりません。生産者カードに記載するか、商品の袋にシールを貼るなどして、栽培区分が分かるようにしてください。また、「東都生協からの案内」の商品名の欄にも栽培区分の表示を入れてもらえるでしょうか?

A 東都生協では多くの品目で複数の産地を配置することにより、天候の影響による欠品を最小限に留めています。

商品案内の表示については、例えばブロッコリーの5産地中4産地が「わかば」の栽培方法であっても、1産地が「めばえ」栽培であれば、商品案内では下位の栽培区分の産地に合わせた「めばえ」表示になります。お届けする商品については、「みのり」区分商品には「わかば」「めばえ」など他区分の野菜と見分けられるよう、みのりシールを添付しています。ただ、この作業は産地・セックト現場での負担が大きいため、有機認証マークや「無無」表示などで組合員の皆さんに分かりやすい表示ができないか検討中です。

一方、「わかば」「めばえ」「わかば」⇄「産直」「めばえ」⇄「産直」と、天候の影響などにより表示区分が下がる場合には、チラシを添付してお知らせしています。

現在、産地で袋詰め加工をする品目も多く、生産者カードや包材に区分マークを表示することになれば、商品案内での企画表示に合わせる必要があり、混乱や誤表示のリスクも高くなります。また、野菜の生産現場、セックト加工現場の人手不足は深刻で、収穫後作業の簡素化が求められています。産地で毎日または毎週、生産者カードの区分を変えて印刷したり、東都生協物流センター納品後に区分シールを貼るなどの作業追加は、大変難しい状況であることをご理解ください。

なお、ご提案の「東都生協からの案内」への栽培区分表示については今後の検討課題とし、より分かりやすい案内に努めます。

こだわりの食べ方 いちごは好きですか。オリジナルの食べ方、思い出の食べ方はありますか?

- 息子が8歳の時、入院をしました。退院後、祖父母、父母、兄の家族全員で静岡にいちご狩りに行ったことが、いちごの思い出です。 朝霞市 村尾良子
- とちおとめが好みます。シーズンが終わるころ、粒の小さいいちごでジャムを作ります。 練馬区 伊藤千鶴子
- 子どものころ、牛乳が苦手な学校給食では泣きながら飲んだのですが、嫌いな牛乳につぶしたいちごを入れるとおいしいと発見してからは、牛乳だけでも飲めるようになりました。 新宿区 嘉藤千香子
- 先日、「いちごは野菜」という新聞記事を読み、塩唐揚げと半分切ったいちごをサンチュで巻いて食べてみました。なんと新鮮な食感で、とてもおいしかったです。ぜひ挑戦してみてください!! 国立市 菊地律子
- 今回は、「恋みのり」を食べてみたいので注文します。 町田市 亀井幸枝



- 個配で頼んでいますが、重たい物、かさばる物、スーパーマーケットでは売っていない物があるので、毎週、商品案内を見るのが楽しみです。 多摩市 海老沢由美子
- 環境問題に関心があります。お風呂の残り湯は洗濯に使うのは当然! シャワーからお湯が出るまでバケツにためて、洗濯や庭木に使います。 東村山市 ペンネーム:ヤツガシラ
- おたよりしょうかいコーナーが好きですネ! 皆さん、アイディアがすごいなあって思います。私は年齢もずいぶん上になりましたので、何でも考えずにそのまま、昔のように食べています。 町田市 深澤きく子
- 1月号掲載の若手生産者・伊藤さんのコメントを読みながら「そうそう」と(笑)。あの露地トマト、とってもおいしい! 天候に左右されるので大変ですが、頑張ってください! 所沢市 匿名希望
- 昔、母が一斗たるに漬けていたのを思い出しながら、昨年末、初めて白菜を漬けました。3回目でやっと食べられるような味になり、次は頑張って2株漬けようと思います。 大田区 永井れい子
- 岩手出身なので、東北の高校生のお米づくりを応援したくて、農業高校応援リレー米、利用しています。おいしいです。 世田谷区 加藤伸子
- 小さいことしかできませんが、産直品を選ぶこと、季節のものをいただくこと、和食を大事にすることです!! 小平市 前野真由美
- 孫が誕生して、ますます食の安全・安心に気をつかうようになり、特に孫たちが遊びに来るときは、東都生協が大活躍です。安全・安心をありがとうございます。 町田市 田中千枝子
- 子どもたちが野菜もお肉も、何でもたくさん食べるように、おいしい料理作りを心掛けています! 大田区 畠山和之

食の未来づくり運動

私の宣言

なるべく旬のものを食べるようにしています！
 (小平市 松本恵美子)

食の未来のために、ごはんをのこさず
 食べたいです。
 (練馬区 西ざわ結士(小2))

- 1 食料自給率の向上
- 2 日本の農業を元気に
- 3 持続可能な社会に向けて

2019年12月14日 《1日限りの》東都 商品アカデミー開校！

東都生協の商品の良いところを知り、その伝え方も学べる「1日限りの東都 商品アカデミー」をさんぼんすぎセンターで開校(参加者21人)。講習、工作(クリスマス折り紙)、調理(簡単クッキング)など、楽しみながら東都生協商品の良さを学びました。

1時間目	【八千代牛乳 実験教室】(講師：千葉北部酪農農業協同組合 信川幸之助さん) 他の牛乳との飲み比べをし、レンネット実験の後、Non-GMO(非遺伝子組換え)の餌や衛生管理、鮮度にもこだわった安全・安心な牛乳ということを学びました。
2時間目	【東都たまごプリンの特長】(講師：共同購入事業部 吉澤正義職員) 食品表示の基礎、表示を読むポイントの学習、市販品との比較から東都たまごプリンは原材料や価値に比して価格が抑えられていることなどが分かりました。
3時間目	【東都ミックスマツツの秘密】(講師：2時間目と同じ) 袋から中身を全て出してナッツの種類ごとに分類。市販品との比較により「東都ミックスマツツ」は原価の高いカシューナッツ・クルミを多く配合していることや、その価値を学びました。
終了式	参加者に終了証を授与

これでお友達に、紹介できる！

参加者の感想

東都生協商品の
 こだわりの、細かいことまで
 今回初めて知りました。
 内容と価格の関係も
 理解できました。

八千代牛乳やPB商品を
 もっと買おうと思います。
 特に東都たまごプリンが
 おいしかった！

講師の感想

説明をするにつれ、皆さんの
 表情が変わるのが分かりました。
 今後も納得してもらえる
 伝え方をしていきたいです。



登録・農業高校応援リレー米 高校生との交流企画

高校生の顔を見て食べるご飯はおいしい！

2019年12月14日、さんぼんすぎセンター(地下ホール)で、「登録・農業高校応援リレー米」利用組合員と生産者である高校生との交流会が行われました。秋田県立大曲農業高校と岩手県立水沢農業高校の生徒6人、先生3人と、東都生協からは利用組合員、職員など15人が参加しました。

はじめに原田久子副理事長より、「未来を応援したい」という東都生協が培ってきた取り組みと日本の農業を前進させるための交流会」というあいさつがあり、商品部の柳澤誠職員からは2012年からスタートした応援米取り組みの経過報告がありました。

続いて学校紹介と応援米を食べながらの組合員と高校生との交流会を実施。

組合員からは「『ひとめぼれ』はモチモチしている、『あきたこまち』はしっかりしている」といった米を食べ比べた感想や、「最初から注文している、これからも

買い支える」との声が聞かれました。

高校生からは、「カメムシ(害虫)が増える夏場が大変」「夏の暑さや熱中症を乗り越えて稲刈りになるとうれしい」「自分が作った米を親が『おいしい』と食べてくれる時が幸せ」といった生産にまつわる話があり、先生からは「農作業を繰り返すことで生徒が成長することが農業高校の強み」という説明がありました。

原田副理事長から支援金が高校生の代表に手渡された後、参加組合員より「高校生の写真を米袋に載せてほしい」「高校生の『生の声』を動画で流してほしい」などの要望や「日本の米を守ってほしい」などのエールが送られ、閉会となりました。



支援金の贈呈



今月のつばやき

「春」は気持ちウキウキしませんか？旧暦で3月を「弥生」、4月を「卯月」と言いますが、「弥生」は草木がいよいよ生い茂る月、「卯月」には初夏の花、卯の花が咲いたという意味があるそうです。畑では春野菜がすくすくと育つ季節です。たくさん食べて元気に過ごしましょう…食品ロスを出さないように！(Y.H)

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
 〒1156-0055 東京都世田谷区船橋5-28-6 吉崎ビル4階

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

今月の表紙：蓮華草(れんげそう) / 日本では緑肥・飼料作物として古くから栽培

