

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2019
No.431



6



今月の
産地

農事組合法人
茨城県西産直センター

3R

もったいない!
～使えるものは何度も使う～

保存版



産地直結ひとすじ。いちばん信頼する生協に。

産直の東都生協



①出荷を待つ小玉すいかたち ②すいか部会の皆さん
③小玉すいか畑の風景 ④菌床栽培生いたけの生産者
安喰さんご一家

小玉すいか栽培にかける 生産者たちの熱き思い

出荷の見極めが難しいすいか

だから、出荷まで何度も集まり確認します。

小玉すいかを作り続けています

(農)茨城県西産直センターは、すいか栽培の取り組み当初から、大玉すいかに比べて作りやすく需要の多い小玉すいかをずっと作り続けてきました。主な品種は「スマートボール」です。

小玉すいかは、12月～3月（ハウス栽培は12月、露地栽培は3月）に種をまき、2月～4月に苗を植え替え、5月下旬～7月中旬に随時収穫して出荷、というサイクルで栽培します。苗を育てるのも収穫の見極めも難しく、日照時間や積算温度*など、天候によって味や出来が大きく左右される難しい作物です。生産者5人による「すいか部会」では、計画から出荷終了まで何度も集まり、皆で畑を回ります。また、情報共有や、作物の品質・サイズのばらつき調整を行うほか、出荷終了後は今季を振り返り、来季さらにおいしい小玉すいかを作るための話し合いを行っています。

※積算温度：毎日の平均気温を合計し、一定の温度に達するとその作物が成熟した目安となる。例えば「暑い日が続いて平年より早く収穫できた」という状況では、積算温度はその作物の収穫に適温といわれる基準まで、通常に比べて短い期間で達している。

「すいかは、届いたらできるだけ早く食べるのがオススメ。冷やすのは直前で。でも、本日は収穫したその場で食べるのが一番おいしいです」 by 生産者

みんなで「さらにおいしく！」を目指しています。

今月の産地

農事組合法人 茨城県西産直センター



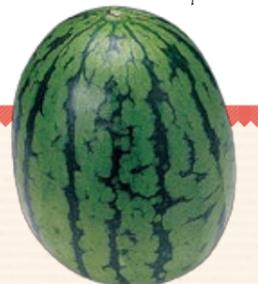
(農)茨城県西産直センターとは？

茨城県の南西部に位置する(農)茨城県西産直センターは、野菜の生産にはとても適した地域にあります。鬼怒川、小貝川による豊かな大地と筑波山麓の伏流水の恩恵にあずかる大地で133人の生産者が、化学合成農薬・化学肥料の削減に努め、丹精込めて生産に励んでいます。四季折々の野菜作りをしていて、年間を通してさまざまな生産物があります。都心からもほどよい距離に位置しており、交流訪問が毎年盛んに行われています。

環境に優しい土づくりを行っています

化学肥料の使用量を茨城県慣行基準の半分に抑え、野菜くずや休耕時に育てた牧草などで作った緑肥・米ぬかなどをすき込み、有機質中心の土づくりを行っています。安全・安心でおいしい野菜を育てるために、定期的な土壌分析をはじめとする徹底した管理を続け、環境保全型の農業に取り組んでいます。

皮が薄くて、果汁たっぷり



小玉すいか(L~2L)

参考価格:888円(税込959円)
企画予定:5月4回~7月3回

生産者からのメッセージ

組合員の皆さんとのつながりを大切にしながら農業を守り、産直産地としての誇りを持ち、食べた人に喜んでもらえるような作物を作っています。交流訪問の際には、茨城県西産のお米で炊いたおいしいご飯や産地ならではの料理をご用意しています。取れたての野菜と胸いっぱいの思い出を持って帰っていただきたいです。

(農)茨城県西産直センター 人気一品

あぐい 安喰さんの「菌床栽培生いたけ」

「原木しいたけ」*1に強いこだわりがあった生産者の安喰さんですが、東日本大震災後に放射線量の問題などで苦渋の選択により「菌床栽培」*2に切り替えました。栽培方法の違いもあり気が抜けないものの、「香りがマイルドな菌床しいたけはいろいろな料理に使える」など、菌床ならではの魅力に気付いたこと、息子さんが「菌床なら継いでほしい」と言ってくれたことで、今では菌床栽培に転換して良かったと思っているそうです。

(農)茨城県西産直センターの産直カレンダー

- 小玉すいか 5月4回~7月3回(予定)
- にんじん 5月下旬~7月中旬
- とうもろこし 6月3回~7月4回
- 米の精にんじん 11月~3月下旬
- 白菜 11月中旬~3月下旬
- ミニ白菜 10月中旬~12月下旬
- ちんげん菜 毎週企画
- 諏訪さんのまいたけ 毎週企画
- 菌床栽培生いたけ 毎週企画



旬のレシピ

生産者おすすめ食材

とうもろこし…
強風で倒れやすく、高温などの天候に左右されやすいけれど、おいしいといってもらえることが一番！新鮮だから甘いんです。
by(農)茨城県西産直センター

ぴっかりぴん…
同じく茨城県・JAやさとのコシヒカリ。収穫後は低温倉庫で保管、注文が入ってから精米・袋詰めをします。粒に力があって、優しい甘み。とうもろこしご飯にもぴったり♡

Attention, please!!

[アテンション・ブリーズ]

すいかは好きですか？
オススメの食べ方、すいかにまつわる思い出など、
p.10のパズルの答えと一緒に送ってくださいね。



とうもろこしご飯

材料(4人分)

白米 …………… 2合
とうもろこし(生) …… 1本
昆布 …………… 3g
水 …………… お米2合分
調味料
(酒大さじ1と1/2、塩小さじ1/2、しょうゆ小さじ1/2)

作り方

- 1.お米はとぎ、30分ほどざるにあげて水気を切る。とうもろこしは皮をむいて洗い、実を包丁ですぐ(調理直前にむくと香りが良い)。
- 2.炊飯器に(1)と調味料を入れ、2合分の水加減をする。軽く混ぜたら昆布、とうもろこしを入れる。
- 3.炊き上がったらすぐ昆布を取り出し、切るようにほぐす。(炊き上がったらすぐに混ぜると蒸気が全体にいき渡りひと味ランクアップ。また、昆布は匂いが移らないうちに引き上げると上品な味になります。)

もう一品 おすすめメニュー

しいたけの肉詰め

材料(6個分)

しいたけ …………… 6枚
A 豚挽肉100g、玉ねぎみじん切り1/2個分、卵1/2個、パン粉大さじ2、塩・コショウ少々
小麦粉 …………… 大さじ1
油 …………… 大さじ1
しょうゆ・みりん …… 各大さじ1

作り方

- 1.しいたけは軸を取り内側に小麦粉を振る。
- 2.Aをボールに入れ、粘りが出るまで混ぜたら、しいたけに詰め、形を整える。
- 3.油をひいたフライパンに(2)の肉の面を下にして並べ入れ、中火できつね色になるまで焼いたら裏返してふたをして弱めの中火で2分焼く。
- 4.しいたけを取り出し、フライパンにしょうゆ・みりん各大さじ1(分量外)を煮立たせてタレを作る。お好みで緑のものをプラスすると、見た目もきれい。



「茨城県西の菌床栽培しいたけのおいしい理由」

菌床から発生させるまでの120日間、水管理に細心の注意を払います。発生舎で実際に芽が出る発生までの温度を15℃以下に抑え、収穫まで日数と時間をかけて生育。手を抜かず大事に育てているから、食味・食感が違います。



ごみを減らす!

Reduce リデュース

廃棄物の発生を抑える。一度の使用で廃棄物となるような資源の利用を極力少なくする。

東都生協の場合

商品のお届け時に使用しているポリ袋や容器を適切なサイズにするなど、できる限り無駄なものを減らすようにする。

再び使う!

Recycle リサイクル

再資源化。一度使用された製品を回収し、原材料に変える。

東都生協の場合

たまごパック、商品のお届け時に使用しているポリ袋、牛乳などの紙パック、商品案内、使用できなくなった発泡スチロール製保冷箱などのリサイクルや、商品セットセンターで出る青果残さ(野菜くずなど)の堆肥化。

3R

東都生協では3R活動を推進しています。循環型社会を営む上での3つの「R」。今回は東都生協の3R活動を確認していきましょう。

繰り返し使う!

Reuse リユース

再使用。一度使用された製品を回収し、洗浄などの処置を施しつつ、製品として再使用をすること。または、再利用できる部分を利用していくこと。

東都生協の場合

トマト箱やフルーツセット箱、リユースびん、折り畳み式コンテナ、発泡スチロール製保冷箱など。

東都生協で回収しているものは、東都生協に返そうね

うん、そうだね



Refuse リフューズ

最近では、Refuse(発生回避、断る)を加えて4Rとすることもある。例えば、資源の節約のため、割り箸やポリ袋を断ることなど。

もったいない!

～使えるものは何度も使う～

保存版

ごみを減らし資源を大切に使うこと。これが地球を守る第一歩

東都生協で回収しているもの	東都生協は、容器包装リサイクル法に基づき、再商品化(リサイクル)するための費用(再商品化委託料)を毎年負担しています。	回収率(%) 2018年度	回収後の利用法
牛乳パックなどの紙パック	開いて水洗い 裏面がアルミのもの、牛乳以外のパックも回収	76.7	東都もーもー ロール・東都もーもーティッシュなど
商品のお届けに使用しているポリ袋	紙ラベルをミシン目に沿って切り取って回収	20.9	袋類などの原料
商品案内		63.9	再生紙
たまごパック(プラスチック製 / 紙製)	そのまま返却	58.6 / 21.4	たまごパックの原料(プラスチック製 / 紙製)
トマト箱 / フルーツセット箱		86.2 / 80.2	トマト箱・フルーツセット箱として再利用

汚れのひどいものは再使用できません

トマト箱・フルーツセット箱などは、衛生面を優先して汚れ・シミ・傷み具合、外観(シール跡や剥がれなど)を考慮して廃棄し、リサイクルします。発泡スチロール製保冷箱や折り畳み式コンテナは、大きな割れや汚れ、臭いなど、洗浄では対応できないものが廃棄となります。いずれもその後は、再生プラスチックの原料にリサイクルしていますが、何回も繰り返し使用することで資源を有効に活用し、環境負荷低減に寄与することになりますので、大切に使いましょう。



ちなみに新品の箱価格は、トマト箱(小)23円、トマト箱(大)28円、フルーツセット箱56円です。

大事に使おうね



そーだね

容器包装リサイクル法ってなあに?

正式名称は「容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律」。容器包装廃棄物を資源として有効利用することにより、ごみの減量化を図るための法律です。

容器包装リサイクル法では、容器や包装を利用する特定事業者が再商品化(リサイクル)義務を負います。義務がある容器包装は「ガラス製容器」「PETボトル(飲料・酒類・特定調味料)」「紙製容器包装(段ボール・飲料用紙パック以外)」「プラスチック製容器包装」です。

再商品化とは、「分別収集されたガラスびんやペットボトルなどを原材料や製品として他人に売れる状態にすること」ですが、実際には特定事業者が前年度に利用した特定容器包装の量をもとに再商品化委託料を負担します。

東都生協が2018年度に負担した委託料は約500万円でした。この委託料は容器の自主回収(主にポリ袋、リユースびんの回収)によって約78万円の免除(減額)を得た結果です。

なお、この法律の基本理念は、「すべての人々が、それぞれの立場でリサイクルの役割を担う」です。わたしたち消費者も、分別排出や、容器包装廃棄物の抑制(洗って何度も使えるリターナブル容器の使用、過剰包装商品をさけるなど)が務めとなっています。



まとめ

「3R」という言葉をいろいろな場面で目や耳にするようになりました。日常生活でも自治体だけでなく、近所のスーパーや自動販売機の横に回収ボックスがあることが、当たり前になっています。

p.5の3Rの図にあるように、3Rのトップにあるのはリデュースです。廃棄物の発生をできる限り抑えるために、マイパックの持参などを心掛けましょう。そして次にリユース。できるだけリユースできる物を購入し、中身を使い終わった容器を供給時に返すだけ。最後にリサイクル。再資源化することで、資源を守ることができます。

使えるものは何度も使うという生活を当たり前にししましょう。

7月には組合員全員に東都生協の3Rリーフレットを配付予定です。貴重な資源を大切に使い、ごみを減らしましょう。



東都生協のリユースびんは、大切に使用すれば20~30回繰り返し使うことが可能です。使用後のリユースびん回収に協力をして、未来の子どもたちのためにも環境を守りましょう!

回収できるリユースびん一覧

900ml

東都国産丸大豆しょうゆ、東都信州りんごジュース、東都産直みかんジュース、東都野菜ジュース(トマトミックス)、三州三河みりん、東都純米料理酒

720ml

東都純米料理酒

ラベルにはリユースマークが!

このマークが目印です!!

リユースびんの戻し方

- ①水洗いしてください!
- ②ふたやラベルは付けたまま返してね!

500ml

東都食酢、東都米酢、東都すし酢、東都りんご酢、東都玄米黒酢、福岡自然農園の甘夏柑ジュース

ふたやラベルを無理に取って傷がつくと、再利用できないんだって!

360ml

東都つゆ、東都ストレートつゆ、東都果汁たっぷり味付けぽん酢、東都八方白だし、東都八丁白だし、食酢、東都ハチミツりんご酢、東都無着色中農ソース、東都無着色とんかつソース

牛乳

200mlびん牛乳、信州あづみのノンホモびん牛乳

牛乳びんにはリユースマークが付いてないけど必ず返してね

リサイクル洗びんセンター

きょうされん(障害のある成人期の人たちが、地域で働き、生活することを支援・応援する組織)と東都生協との共同事業によって、1994年昭島市に開設した障害者の社会就労センターです。



びんのリユースで環境を守りながら、障害のある人たちの働く場でもあります。商品案内チラシセットなど、他にも作業内容はさまざまです。

リユースびん回収率(2018年度)
62.4%

リユースびん商品の利用と回収率向上にご協力をお願いします。



特に川から海へと流れたプラスチックごみは、波や紫外線の影響で微細なマイクロプラスチックとなるため、水中にすむ生物や海鳥がエサと間違えて食べるなどの問題へと発展しています。このことは海の生態系に悪影響を与え、世界的な問題となっています。

このまま海ごみとなるプラスチックが増え続けると2050年には魚の量よりもプラスチックの量が上回るなどの試算も示されています。

マイボトルや買い物袋の持参など、使い捨てプラスチックの削減につながるために、身近なところから私たちの生活を見直していきましょ。

増え続けるプラスチックごみ



私たちの生活には、安くて便利なプラスチック製品があふれています。そして、海や川などへのプラスチック製品のポイ捨てが多いのも事実です。

食の安全お役立ち情報 おしえて！新谷さん



「ゲノム編集」技術を用いた食品 (農畜水産物)について ～品種改良？ 遺伝子操作？ 食品への表示は？～

今、テレビや新聞などで「ゲノム編集」という聞き慣れない用語の技術が話題となっています。農作物や家畜の品種改良だけでなく、ヒトのがんや遺伝性難病の遺伝子治療、マラリア蚊の駆除など、さまざまな分野での利用が期待されているからです。今回は、「ゲノム編集」のうち、食品(農畜水産物)分野に絞ってお話します。

年内に食卓に上る？

ゲノム編集技術で品種改良された下記の農畜水産物の研究事例がすでに紹介されており、今年中にはこれらの中の一部が食卓に上がるかもしれないと、ニュース記事でも取り上げられました。

- 毒芽(ソラニン)をつくらないジャガイモ(食中毒防止)
- 小麦に大きな被害を与える「うどんこ病」抵抗性の小麦(収量増、品質等級維持)
- 受粉しなくても実がなるトマト(栽培作業時間の低減)
- 肉量の多い(肉厚)マダイ、トラフグ、ハマチ(可食部を増やす)
- 養殖向きのおとなしいマグロ(養殖しやすい性質)
- 収穫量の多い稲(歩留まり向上)
- カットしても涙が出ないタマネギ(調理作業の軽減)
- 特定ウイルスに感染しにくい豚(伝染病感染防止・アニマルウェルフェア)

しかし現段階で(2019年5月中旬現在)、日本においてはゲノム編集技術を用いた食品に対する届け出・審査の制度や表示基準が決まっていないため、「食卓に上がるかも！」といった報道には戸惑うばかりです。

ゲノムとは？

「ゲノム」とは、個体内の全ての遺伝子情報の総称です。例えば、イネの「ゲノム」は、4億3千万個の塩基(アデニン(A)・グアニン(G)・チミン(T)・シトシン(C))の組み合わせによる遺伝子情報から成り立っていることが分かっています。各個体のゲノムを解析することは、情報量が膨大なため難しいとされてきましたが、科学技術の進歩により徐々に個々の生物の全ゲノム情報が明らかになってきています。

ゲノム編集技術とは？

従来の「遺伝子組換え」技術は、新たに導入した遺伝子がどこに組み込まれるか分からない運任せの技術でしたが、

ゲノム編集は狙い通りの改変ができる効率の良い技術とされています。

- ゲノム編集は、「DNA切断酵素システム」を使って標的とする部位の遺伝子を正確に切り取り、
- ①そのまま修復させ突然変異(品種改良)を起こさせるもの(一部が欠けた状態で修復)
 - ②切り取った箇所に「1～数塩基」を導入し、突然変異(品種改良)を起こさせるもの(塩基が置き換わって修復)
 - ③切り取った箇所に「外来遺伝子」を導入し、突然変異(品種改良)を起こさせるもの(他の塩基が加わって修復)
- の3つがあります。

研究が進んでいるのが①の技術です(左段の●印の8品目は全て①)。ただ、新たな遺伝子が組み込まれていないため、「DNA検査」による従来の品種改良技術との判別は難しいとされています。②③は、現時点では国内において食品での研究報告はありません。②は、外部のDNA断片が残る場合と残らない場合があり、残る場合のみ「DNA検査」による判別が可能です。③は、すべて判別可能です。

ゲノム編集の問題点

ゲノム編集では、DNA切断酵素を用いて標的遺伝子を切り取って突然変異(品種改良)を起こさせますが、標的遺伝子以外の部位で変化を生じさせる場合(「オフターゲット」と呼ぶ)があります。これにより新たなアレルゲンの生産や、もともと動植物に微量含まれていた既知の毒性物質の増強などが懸念されています。

遺伝子情報であるゲノムは膨大な情報量のため、この想定外の遺伝子変化(オフターゲット)の有無を確認することは容易ではありません。

国際的な規制(審査・表示など)

欧州連合(EU)などは、全てのゲノム編集の食品に対して、これまでの遺伝子組換え食品と同様の規制で対応する方針を取るとしています(前述の①②③、全ての技術に対して規制)。

一方、米国ではゲノム編集の食品の規制は、個別問い合わせを受けて判断するとしていますが、すでに30品目以上について規制には当てはまらないとしています。アルゼンチンは外来遺伝子がないことが確認されるものについては規制の対象外とするとしています(③の全て、②の一部のみ規制)。

日本におけるゲノム編集食品への規制の方向性

では、日本での規制はどのようになるのでしょうか？ 現段階(2019年5月中旬現在)では、アルゼンチンなどと同様に、外来遺伝子が残存しないことが確認されるものについては規制の対象外とする方向で進んでいます(③の全て、②の一部のみ規制)。

この状況を受け、東都生協では、2月18日に「ゲノム編集技術を利用して得られた食品等の食品衛生上の取扱い(案)」に対する意見書を、厚生労働省に提出しました(p.11参照)。

〈安全・品質管理部 部長 新谷喜久夫〉

MOGMOG レポート

2019年
6月号

「ハム・ソーセージ・ベーコン 食べ比べ」茶話会

3月5日 上高井戸・永福・
下高井戸ブロック委員会合同

商品部職員講師による加工肉(ソーセージ、ハム、ベーコン)の食べ比べ茶話会を開催。国産原料のこだわり、不要な添加物を使用しない「無塩せき」などの商品説明後、それぞれ推奨の調理法でアツアツのうちに(もちろんハムはそのまま)食べ比べ、個々の感想を記入しました。商品部職員は2018年度に開催した3度の茶話会での「商品を食べるシーンや、食べ比べで得られた感想などが、今後の商品案内『さんぽんすぎ』に掲載するおすすめコメントの参考にできると。

参加者からは「商品のこだわりや特徴を聞き、それぞれの原材料の違いの理由を知ると、いつも利用している商品以外も試してみたいかな」と、新たな発見のあった茶話会でした。



充填豆腐の製造過程を 見たいなら(有)須黒食品へGO

3月13日 南鳥山ブロック委員会



東京都稲城市にある(有)須黒食品は、愛知県産の大豆・フクユタカを使い豆腐を作り続けています。にがりのみで消泡材は使わず、水は地下水を使用。工場内の見学で目を奪われたのは、充填豆腐のラインです。機械の導入には多額の投資が必要と聞きました。容器一つずつに豆乳が入れられ、上からにがり(注)が充填(注入)されると即密閉し、加熱ラインで加熱後、冷やされて製品になるまで人の手に触れることなくラインから出てくる様子は感動でした。工場見学後、ほのかにまだ温かい滑らかな豆腐を試食。「甘いシロップを掛けるとプリンのような感触よね」という声も聞かれました。

平和募金企画により 「あーすぷらざ」を訪問

2月23日 第2地域委員会

神奈川県立「あーすぷらざ」の「国際平和展示室」では、過去の戦争から未来の平和を考える資料を展示。今回、同ぷらざが、この企画に合わせてガイドさんや上映作品を手配してくれました。参加者は、B-29爆撃機が低空でゴウゴウと飛び大量の爆弾を投下する映像に驚きと恐怖を感じたり、服や食べ物も十分にない厳しい当時のことを「これだけは伝えたい」と熱く解説する戦争体験者のボランティアガイドさんの話に聞き入り…。参加者からは「体験者の話をもっと聞きたかった」「戦争映画『おじゃる丸』は、おとなの私でも涙が出た」「東都生協の企画がなければこの施設を知ることなかった」など、うれしい言葉をいただきました。



商品委員会主催 食の安全・安心連続講座 Vol.5 開催日:2月20日

「食品添加物学習会」に参加して — 東京都消費生活総合センター —

正しい知識を得て冷静に判断する必要があることを実感した学習会でした。

- 《正解》
- ① ○
 - ② ○
 - ③ ○
 - ④ ○
 - ⑤ ×
 - ⑥ ×
 - ⑦ ×

食品添加物や農薬がゼロでも他のリスクは残る:「どんな食品にもゼロリスクはない」と理解した上で、「生きるために取る食べ物はすべて安全のために工夫されている」ということを教わりました。また、大事なのは摂取量。水・塩・ビタミンでも過剰摂取で命の危険さえあるというのです。そして本題である食品添加物については、「マスキングの影響もあり、食品添加物使用の商品は体には良くない」と思っている人も多いが、衛生上必要な食品添加物もある。むやみに怖がらず正しい商品知識が何よりも必要」ということが理解できました。また、食品添加物表示の見方や、東都生協では不要な食品添加物を極力使用しないこと、さらに食品添加物自主基準を設定していることも学びました。

- ①水の飲み過ぎで死ぬことがある ②家庭での加熱調理で発がん性物質ができる ③数個の食中毒細菌を食べただけで死ぬことがある ④米には微量の発がん性物質が含まれている ⑤カビ毒「アフラトキシン」よりも農薬「スミチオン」の方が体に悪い ⑥有機栽培の野菜であれば安全 ⑦食品添加物「無添加」の加工品は安全

講師の新谷喜久夫安全品質管理部長より、最初に次の質問がありました(○×で解答)。

3月のわたしたち

2019年3月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数	247,031人	[102.5%]
加入	20,910人	[117.3%]
脱退	15,012人	[116.2%]
総事業高	31,462,632千円	[99.3%]
共同購入事業	30,101,758千円	
弁当配食事業	261,122千円	
生活文化事業	305,654千円	
生活支援事業	66,728千円	
その他事業	727,370千円	
出資金	6,628,333千円	[98.7%]
1人あたりの出資金	26,832円	[96.3%]
1人あたりの利用高	5,502円	[98.6%]

今後の理事会日程(予定)

6月13日(木)、6月27日(木)、7月18日(木)

〔報告事項〕 ●組合員活動委員会報告 ●商品活動関連報告 ●東都生協くらしの助け合いの会はつとんど「へ」の2019年度助成金および理事会推薦幹事選出の件 ●福祉政策2025に基づく2019年度推進計画報告の件 ●内部統制に関する中間報告の件 ●子会社に関する報告 ●常任理事会決議事項報告

〔審議事項〕 ●2018年度第11回定例理事会 ●2019年3月20日開催 ●第45回通常総代会招集に関する決定事項確認の件 ●第45回通常総代会役員(委員)などの指名確認の件 ●2018年度未決算に向けた決算処理方針確認の件 ●農業高次米応援金振り込みの件 ●総代通信No.3(第45回通常総代会・第2次議案書)確認の件 ●2019年度理事会設置委員会及び委員派遣に係わる関係団体等確認の件 ●シニア職員就業規則の一部改正の件 ●アルバイト職員就業規則制定の件

インフォメーション




理事会報告 (抜粋)

おしえてQ&A

組合員から寄せられた声にお答えします!

Q. 商品モニター*をやってみて、「東都北海道産小麦焼そば(液体ソース付)」のおいしさを知りました。頻りに企画してください。

A. 「東都北海道産小麦焼そば(液体ソース付)」は、3月2回より **わたしのこだわり** として新登場し、今後、隔週での企画を考えています。
*商品モニター：東都生協の商品や利用の仕組みなどの開発・改善に組合員の声をつなげる活動。公募・登録(1年間)したモニター組合員が試食・アンケートなどを行います。



Q. インターネットの商品レビューですが、投稿ニックネームに関して複数人が同じニックネームを使うことも、一人が複数のニックネームを使うこともできるため、レビューの信頼性が薄れます。ぜひ改善してください。

A. 商品レビューのニックネームは、投稿のしやすさを優先し、特別な制限を設けず運用してきましたが、ご指摘のように複数人が同じ「ニックネーム」で投稿することはレビューの信頼性の低下につながりますので、早急に改善を検討します。

Q. 「ビッグシェフのシーザードレッシング(チルドタイプ)」がとてもおいしいのでよく利用しますが、最近あまり見かけません。ぜひ以前のように定期的に企画してください。

A. 「シーザードレッシング」をご愛用いただきありがとうございます。次回は6月4回、7月4回に企画予定です。ビッグシェフ製のドレッシング類の企画は、現在「シーザードレッシング」「コールスロドレッシング」の2種類。「シーザードレッシング」は他製品の取り扱いもあり、紙面掲載で企画が重複しないよう調整して企画が空くこともありますが、1カ月半に1回程度で企画していきたいと考えています。企画の際には、ぜひご利用をお願いします。



MOGMOG 702

A~Eの順に並べてできる言葉は。
ヒント：ぞつえば、今月はないね。

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

- タテのカギ
- 肉や魚介類、野菜などをしょうゆ、砂糖、みりんなどで甘辛く煮詰めた料理
 - 西部劇にはカウボーイと〇〇〇官が付きもの
 - みんなに見せるために並べて公開すること。着物の〇〇〇会
 - ファッション、芸能、人気のスポットや旅情報など、いろいろな記事を掲載した定期刊行物。週刊、月刊が主流だが、旬刊、季刊などもある
 - つながり、関係。縁も〇〇〇もない
- ヨコのカギ
- 表と〇〇。つまい話には〇〇がある
 - お米とごうじを主な原料とする清酒。純米酒と醸造酒に分類できる
 - 18〇〇のネックレス、〇〇の延べ棒
 - 5~7月が旬。お刺身やタタキ、開いて干してもおいしい庶民派の魚
 - 〇〇道ファン。最近〇〇子も多い。岩手県の伝統工芸品の南部〇〇瓶
 - 一代で〇〇を築いて大富豪に。〇〇力、善〇〇
 - ボタンタウン、スタンド、セーラーなど多種多様な形がある。〇〇を直す

またよりしょうかい

- 若い世代が生産する産直の良さを認識し、食べたいと思います。(世田谷区 新保久恵)
- 今まで生産者に感謝しても生産者カードに返信をしてなかったのですが、お返事を出そうと思います。(杉並区 久保川雅子)
- 最も大切な「食」を支えてくださる生産者を尊敬し、消費して広めることで応援していきます。(品川区 ペンネーム:わたこだ)

アレンジレシピ

新玉ねぎのアレンジレシピはありますか?

- 新玉ねぎを切り(15分置く)、ツナ缶、しょうゆ、オリーブ油をあえたサラダ。(杉並区 宮澤聡子)
- 新玉ねぎに切れ目を入れ、丸ごと電子レンジ(3~4分)でチン。めんつゆをかけて食べる!(国分寺 須崎とみ子)
- スライス新玉ねぎ、東都わかめ、河内晩かん(はっさくも可)に、適量のごま油と1対1のしょうゆと酢。(世田谷区 加藤伸子)

平和の願い メロディーにのせて♪

第16回東都生協平和のつどい

日時 **7月28日(日)**
午後0時30分開場~4時30分終了

会場 **府中市市民活動センター プラッツ パルトホール**



問い合わせ: 東都生協組織運営部 (月~金:午前9時~午後4時)

TEL: 03-5374-4756

組合員からの平和募金を活用し、今年も開催! 子どもからおとなまで平和を考える一日に。

ステージ(午後1時30分~3時50分)
東京藝術大学「おとあそび」音楽隊によるファミリーコンサート!
東友会の被爆証言
ひざかけ贈呈など

展示・体験コーナー(午後0時30分~4時30分)
ハートのモール作り
戦争ほうき作り
「原爆と人間」パネル展示

チケット
OCR注文番号
おとな 378178 500円(当日700円)
子ども(18歳以下) 378186 無料

注文期限 6月28日(金)
※チケットは7月8日~7月12日頃郵送予定

ゲノム編集技術を利用して得られた食品等の食品衛生上の取扱い(案)に対する意見書を提出

厚生労働省は「ゲノム編集技術を利用して得られた食品等の食品衛生上の取扱い(案)」についてパブリックコメントを募集。東都生協は、食品への「ゲノム編集技術」実用化は、健康なくらしの根底となる食の分野での取り扱いであることを重く受け止め、2019年2月18日、厚生労働省に意見書を提出しました。

- 【意見内容】
- ゲノム編集技術を応用するメリット、デメリットを消費者に理解されるように対応し、国民のいのちを守る立場で対応すること。
 - ゲノム編集技術を利用した農畜水産物について、従来育種との違いが分からない場合もある中で、取扱事業者が責任を持って徹底管理し、最終的に表示するなど、消費者が正しく選択できる仕組みづくりをすること。
 - 食品輸入の多い日本において、国としての管理・監督責任を明確にし、消費者の不安や懸念に応える仕組みづくりをすること。少なくとも消費者の理解が進むまでは、情報の届け出の実効性を十分に確保するために、法的な義務化を検討すること。
- ※意見書全文は東都生協ホームページをご覧ください。

はがきに書いて送ってね。

クロスワードの正解者から抽選で、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。

- 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)
- すいかは好きですか?オススメの食べ方、すいかの思い出など...
- 「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。

締め切りは**6月26日(水)**の消印まで有効。 5月号の答えは、「シオヒガリ」だよ!

あて先 〒156-0055 世田谷区船橋5-28-6吉崎ビル4階 「MOGMOG」係



食の未来づくり運動

私の宣言

なんといっても「国産を食べる！」
(町田市/小泉千津子)

安全な食について情報を知り、学ぶこと！
(多摩市/佐藤英子)

行動目標
1

食料自給率の向上

行動目標
2

日本の農業を元気に

行動目標
3

持続可能な社会に向けて

1人が5人に地域で「食の未来づくり運動」を伝え、その輪を広げよう

タネはみんなのもの！ 命の源「種子」を守ろう

— 種子から考える、私たちの食の未来 — (3月15日 文京シビックセンターにて)

講師：印鑰智哉氏(日本の種子を守る会事務局アドバイザー)



昨年「主要農作物種子法」が廃止され、食と農業の未来が脅やかされる中、新潟・兵庫・埼玉・山形・富山・岐阜・福井・宮崎・北海道の8県1道9自治体が条例を制定し、これまでの公的種子事業体制を維持しました。この取り組みは全国の自治体に広がっています。

種子法廃止以前

- 米・大豆・麦類の種子を都道府県で開発・育成・管理
- 土地の気候にあった多様な品種を安定供給
- 主要農産物の種子は国内で完全自給

2018年4月
種子法廃止！
(TTP協定の影響あり)

種子法廃止後に危惧されること

- 民間企業米*が増える一方、多様な公共品種が消え、種子の多様性喪失
- 消費者・生産者の決定権が奪われ企業利益が中心原理に
- 農業試験場などの規模縮小、廃止と公的な知見、人材が多国籍企業へ
- 多国籍企業による寡占化へ(種子7割、農薬8割を4企業が独占)

- 化学合成農薬・化学肥料の使用が必須に
- 価格高騰(民間種子は7~10倍)

最短60年で地球の土がなくなるこの説も！

- 食糧危機
- 環境汚染
- 健康被害
- 土壌流出
- 気候変動激化
- 小規模農家の維持困難

これらの流れに対抗できる動きとして、印鑰さんは「都道府県の条例制定で公共品種維持」「種子法復活法案(審議中)」「遺伝子組換え・ゲノム編集作物、工業的食品の不売・不買宣言」「生物多様性の確立を求める世界潮流(アグロエコロジーへ!)」などを挙げ、「そのためには在来種を含めて種子を守るような公的支援制度が必要」と話されました。アグロエコロジーへ向かう世界潮流に逆行する日本の農業政策の転換を、消費者からもムーブメントを！

*民間企業米：大手企業などが開発する品種。主に一部のコンビニエンスストアや外食産業などに流通。

東日本大震災被災地視察企画(3月7~8日) 福島被災地の現状を知り、これからを考える



今回で3回目となる東都生協の福島県被災地訪問。コープふくしまの穴戸義広常務と森下幸代理事の案内で視察をしました。震災から8年間、これまでの福島の人々の生活の様子や復興の進捗度合いについての説明と、森下理事の被災体験談を伺いました。バスの中では、飯館村の被災者・佐藤貴美子さんのメッセージDVDを視聴し、また2014年、飯館村仮設住宅に住む被災者の方々が、大雪で立ち往生した車の列に支援物資のお米で炊いたおにぎりを届けた話が、道徳の教科書に「命のおにぎり」として採用されたお話も伺いました。

2日目には、福島の被害を伝えるオリジナル紙芝居の上演活動をしている「浪江まち物語つたえ隊」との交流があり、紙芝居鑑賞後は参加者から「この活動をぜひ広めてほしい」との声が上がりました。

視察の最後は、「梅・桃・桜が一度に開花する」ことが町名の由来という三春町にある、コミュニティ福島(福島県環境創造センター交流棟)を訪問、放射能と福島に関する展示を見学しました。帰路につく際、東都生協の職員から「福島の電力は東京を支えていることを心に留め、見てきたこと、感じたことを周囲の方に伝えてほしい」というあいさつがあり、印象に残りました。



海岸沿いに見える福島第2原発



「浪江まち物語つたえ隊」の上演

コープふくしまの取り組み

「陰膳方式」による被ばく調査。主に子どものいる家庭を対象に毎食1人分を余分に作って提出し、2日分の食事を全て放射能検査機にかけるという内部被ばく調査を、2011年から2018年まで、延べ1,000家庭で実施。この方法は国際的にも高く評価されており、2014年以降、放射能の検出はありませんが、今後も継続の予定です。その他、幼児のいる家庭への放射能測定器の貸出、全国の生協との被災地視察交流や学習会のコーディネートなど、地域に大きく貢献しています。

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより
第431号 2019年6月10日発行
発行人/庭野吉也
編集責任/東都生協だより編集委員会
ホームページアドレス www.tohto-coop.or.jp

今月のつづやき

今月の特集は3R。CO2削減の努力は常に心掛けたい生活の基本です。大げさかもしれませんが、3Rは、私たちでもできる、しかも日頃からできる地球環境を守るための工夫です。すいかやとうもろこし...夏のおいしい旬の裏を楽しむためにも地球環境は大事です。産直野菜や果物が、ずーっと安定して食べられますように。(T.S)

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

〒156-0055 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。

東都生活協同組合
CO-OP