

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

# MOGMOG

2021  
No.448

CO-OP  
東都生協だより

5

今月の  
産地

(農)茨城県西産直センター

組合員って「だあれ？」



「東都生協を利用する人は  
みんな組合員！」

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



安喰さんご一家 四代目の啓太さん(左上)と奥さま(左下)、三代目の功さん(右上)と奥さま(右下)、啓太さんのお子さん(右下)



通年変わらぬ  
おいしさをお届け!



菌床栽培生しいたけ  
参考価格: 198円(税込213円)  
(特価)企画: 5月4回

# 野菜王国茨城から「四代目」の作る菌床しいたけ



①菌床のメイン原料、広葉樹のオガチップ ②無菌室(クリーンルーム)でのしいたけ菌接種の様子 ③接種完了 ④接種後約3週間後の菌床 ⑤培養菌床袋のカット ⑥発生3日目のしいたけ

## 時間と手間と労力の結晶

換気・温度・湿度管理は必要不可欠

菌床栽培生しいたけができるまで  
菌床栽培は、ナラ、クヌギなど広葉樹のチップ材と大豆や米ぬかなどを混ぜ込んだ培地にしいたけの菌を植えることから始まり、それから半年が培養期間となります。毎日の換気と温度・湿度管理は必要不可欠。換気を怠ると菌が窒息して弱くなり、その後のしいたけの発生に大きく影響するからです。

培養日数と積算温度(しいたけの成熟までに必要な気温の合計)をクリアしても、作業は終わりではありません。ハウスの温度を25℃に上げて培養菌床袋のカット・袋はがし(袋内温度が上がりすぎないための処置)を行います(1万菌床当たり5日間必要)。その後同じ温度で1週間、温度が上がりすぎないように気を付けながら菌床袋内の水分を保つためのゴム付け作業をします。さらに手作業で1カ月散水し、1日0.5℃ずつ温度を下げ、発生刺激によってしいたけを発生させます。

しいたけ栽培で特に気を使うのは菌床づくりです。バーナーを使って菌床を最高100℃で蒸し焼き(殺菌処理)し、無菌室でしいたけ菌を接種しますが、この時は納豆も食べられません(納豆菌の力が旺盛なため)。

国産原料を菌床に使った、安全・安心、おいしい生しいたけです

### 原木栽培と菌床栽培

原木栽培は、ホタケ木と言われる約90cmに切られた木(クヌギ、ナラなど)に直接しいたけ菌を植菌し、栽培する方法(しいたけが育つまで1年から2年半)。菌床栽培は、広葉樹(クヌギ、ナラなど)のオガチップ材にふすまなどの自然の栄養体を入れた人工的な培地にしいたけ菌を植え栽培する方法です(しいたけが育つまで6カ月ほど)。いずれも手間と時間と労力がかかる栽培です。

また、森の中で行う原木栽培は、春秋の昼夜の寒暖差の大きな時季が旬ですが、菌床栽培も自然と同様に温度が重要。夏は空調を調節しつつ「半空調」にし、自然環境を取り込みながら栽培します。ちなみに、秋に使う新しい菌床は元気が良く、しいたけもよく育ちます。

### しいたけ栽培にかける思い

「今もたくさんの方に利用していただいています。さらに多くの方々に食べていただき、しいたけの良さを知ってもらいたい。そのため、これからも安心して食べていただける安全安心なしいたけを栽培し出荷していきます。」(安喰啓太さん)

### 茨城県西産直センター「その他の主な生産物」

- 諏訪さんのまいたけ..... 通年
- とうもろこし..... 6月中旬~7月中旬
- 米の精にんじん(WN101)..... 11月中旬~2月中旬
- 白菜..... 11月下旬~2月

旬のレシピ

しいたけの食べごろ

生産者としては「お届け後はできるだけ早く食べてほしい」とのこと。でも「残ってしまったときは、冷凍にできます。実は冷凍でうま味がup！」なのだそう。お試しください。



しいたけのアヒージョ

材料 (2人分)

- しいたけ ..... 100g
- にんにく ..... 1片
- オリーブオイル ..... 1カップ程度
- むきえび ..... 100g
- 鷹塩 ..... 小さじ1/3
- 鷹の爪 ..... 1本

作り方

1. えびは背わたを取り、水気を拭く。しいたけの汚れを布巾などで落とす。しいたけは軸の根元部分を除いてかさと軸に分けて切る。
2. にんにくは包丁の面でつぶしてから細かく刻む。鷹の爪は斜め半分に切り、種を除く。
3. 小さいフライパンにオリーブオイルを注ぎ、(2)と塩を入れて弱火にかける。にんにくの香りが立ってきたら、えびとしいたけを加え、時々返しながらオイルをなじませる。
4. しいたけに火が通ったら、でき上がり。

※えびのほか、たこ、あさり、ほたてなどを加えても美味。

**Attention, please!!**  
[アテンション・プリーズ]

しいたけはお好きですか?  
おすすめのしいたけレシピはありますか?  
クロスワードの答えと一緒に送ってくださいね。



組合員って「だあれ?」

「東都生協を利用する人はみんな組合員!」

一人で、みんなのでできること!  
あれもこれも東都生協の組合員活動!

今、MOGMOG を見ているあなたは、東都生協の組合員。

では MOGMOG 読むのは組合員活動? 「枝幸漁協とのオンライン交流会」参加は?  
コロナ禍の今、会えないブロックメンバーとのメールや SNS での連絡は? 組合員活動って何だろう??  
この特集を読めば、きっとあなたの行動も組合員活動だと分かるはず……。



興味・関心のあること、そしていろいろ...



地域の組合員が集まって活動するブロック委員会、同じ興味・関心のある「コト」に賛同する人たちが集まって活動すると一と会、組合員以外のメンバーも一緒に何かテーマを持って活動するサークル。そして、企画への参加や行動など、私たちは多様な組合員活動を進めてきました。

でも、新型コロナウイルス感染症が拡大して、もう1年以上、「みんなで集まってする活動」ができなくなりました。その中で、私たちは新たな活動スタイルを見つけています!

もう一品 おすすめ

しいたけの唐揚げ

材料 (2人分)

- しいたけ ..... 100g
- しょうが ..... 1片
- にんにく ..... 1片
- ブラックペッパー ..... 適量
- 塩 ..... 少々
- しょうゆ ..... 大1
- 酒・みりん ..... 各大1
- 片栗粉 ..... 大2
- サラダ油 ..... 適量

作り方

1. しいたけは軸付きのまま縦1/4にカットする。しょうがとにんにくはおろす。
2. ポリ袋にしいたけ・塩・ブラックペッパー・しょうが・にんにく・しょうゆ・酒・みりんを入れ、もむ。
3. (2)に片栗粉を入れ、袋を振ってしいたけに片栗粉をまんべんなくまぶす。
4. フライパンにサラダ油を熱し、(3)を揚げ焼きにする。片面2分ずつ焼いて完成。

※片栗粉をまぶしたら、すぐに揚げ焼きするのがコツ!



しいたけの栄養

うま味成分のグアニル酸をはじめ、ビタミンDなど、しいたけにはさまざまな栄養が含まれています。その上低カロリーで食物繊維も豊富。ダイエットや美容を意識する方にはうれしい食材です。ちなみにしいたけ嫌いの人は、細かく刻んでハンバーグやシューマイに入れるのがおすすめ。レシピで紹介している「唐揚げ」も軸付きなので食感が違って食べやすくなります。栄養価の高いしいたけ、ぜひおいしく召し上がれ!

# パソコンを使わなくてもできる!



「東都生協の産地大好き! 東都生協の商品大好き!!」と伝えよう! 「こんな商品があったらいいな」「おいしかった、と生産者に伝えたい」「ちょっと意見を出したいけれど」と思っても、「パソコンやスマホからはどうも…」と思っている方へ!

## 商品の中に入っている「生産者カード」で産地とつながろう

産地は、組合員から届く「生産者カード」への返信メッセージをととても楽しみにしています。「おいしかったよ」の言葉が励みになり、お叱りの言葉にも真摯に向き合います。ぜひ商品の感想や、「おいしかった」の言葉を「生産者カード」に記入して産地に届けましょう。供給時に注文書と一緒にビニールケースに入れて提出してください。



届いた「生産者カード」全てに目を通す街どさんこ農産センターの皆さん

## 商品案内「さんぼんすぎ」から組合員活動

毎月4回に掲載

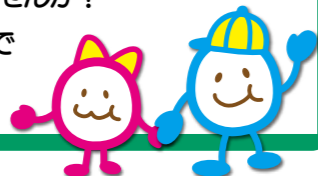
毎月4回企画の、「さんぼんすぎ」のp.2の下欄には「ひとこえ生協」の用紙が掲載されます。ここに東都生協への意見・要望を記入して提出してください! 書ききれない場合は、お手持ちの用紙でも大丈夫! 毎回、東都生協にはたくさんの声が届きます。「ひとこえ生協」でいただいた声は担当部署で受け止め、「要回答」にはお返事を差し上げます!(p.8~9「おしえてQ&A」も見てください)



皆さん、東都生協の組合員活動の特集はいかがでしたか? ほとんどの方が、特集を読んで「なあんだ、私って活動していたんだ」と思われたのではないのでしょうか。

昨年度から、新型コロナウイルス感染症でさまざまな企画や集会、産地交流訪問などが中止される中、「どうしたら活動できるか」と方法を探り、工夫しながら新たなツール(道具)を試しながら活動をコツコツ続けているうちに、私たちの参加する場が広がってきました。あなたも新たな活動にチャレンジしませんか?

もっともっと、組合員みんなでつながりましょう!!!



# 皆さんから、「わたしのいいね」届いています!

商品カタログ掲載のレシピ レシピがとても良いです。手順がシンプル! 調味料もシンプル! そしておいしい。レシピ開発チームの皆さん、あつぱれです。 第2地域 練馬センター

東都素焚糖卵黄ボーロ 適度な自然な甘さ。口どけがよく、幼児にも安心して食べさせられる。 港区 森川さん

東都カップコーンポタージュ なめらかでプロの味。とてもおいしかったです。 第2地域 ゆっちゃん

## 「いいね発信」チームから

コロナ禍で組合員活動が中止となる中で、「一人でも」「家の中でも」取り組める活動を推進するため、わたしの「いいね」の発信を呼び掛けています。

皆さんからたくさんの「いいね」が集まり、組合員活動情報紙『ウォ』、ホームページなどで紹介しています。また、その「いいね」を、産地やメーカーにお伝えしたところ、返信をいただき、産直のつながりを実感。各地域委員会もSNSを利用して情報発信すると、産地・メーカーからのコメントや「いいね」が届き、「#東都生協ごちそうさま」投稿数も徐々にアップ! うれしい広がりが生まれています。今後も、コロナ禍でもできる活動を提案していきます。

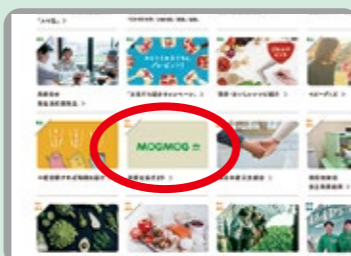
発信や応援による気持ちのキャッチボールや情報共有を続けましょう!



「わたしのいいね」を発信しよう! ができます。ここから参加しましょう!

「わたしのいいね」は「イベント・企画のご案内」ページの「応募・登録」から入ります。

ホームページを見るだけでも、楽しいですよ。さらに交流会やイベントなどに参加すると、生産者やメーカーを身近に感じられるはず!



ページの下の方にある「MOGMOG」をクリックすると「MOGMOG」を読むことができます!

# まず、ホームページを見てみよう!

そして…さあ、やってみよう!

~商品を注文するだけではもったいない!~



東都生協のホームページをご覧になったことはありますか? 東都生協の情報が満載ですよ。「産地直結のこだわり」「商品のこと」「環境への取り組み」「組合員活動」などが、「こんなことまで」という内容がたくさん! きっと、「これに参加してみようかな」「この情報をもっと知りたい」などの新しい発見がありますよ。さあチャレンジしてみましょう!

## パソコン、スマホ、タブレット、使いやすいものをお手元に!

始める前に、Wi-Fiなどインターネットがつながる環境になるか確認してくださいね。



## 企画に参加してみよう!



そのイベントに参加したい場合は、下の「申し込みフォーム」をクリック!



東都生協ホームページの右上の「組合員活動」をクリック。※スマホの場合は「メインメニュー」から。

<https://www.tohto-coop.or.jp/action/index.html>



組合員活動のページが出たら、今度は左の「イベント・企画のご案内」をクリック。



画面が変わったら、興味のある活動を見てください!! イベント項目の文字(ここでは青太字)をクリックすると詳しい内容が出てきます。

## 他にもいろいろ!



東都生協トップページからグングンと下へ動かすと、「こだわり商品」「レシピ動画」などいろいろ出てきます!

## スタート!

インターネットの検索サイトで「検索」の所に「東都生協」と打ち込んで東都生協のホームページを検索、「東都生活協同組合|産直の東都生協|TOHTO CO-OP」をクリック。



東都生協の画面のトップページから、右上の「組合員の方向けサイトへ」をクリック!



※「未加入の方向けサイトへ」と表示されている場合はそのままOK!

画面が変わったら、興味のある項目を見てね!





## オンライン交流会

コロナ禍の中、工夫を凝らして行われた活動をご紹介します。  
「北海道の枝幸漁協をお家で実感!」～枝幸の海の幸の秘密を探る～



### 交流会プログラム

- 枝幸町・枝幸漁協に関する学習クイズ
- 枝幸漁協 女性部の調理動画とお料理のポイント
- 枝幸漁協 女性部との交流(質問タイム)

昨年までは、東京に枝幸漁業協同組合と北海道漁業協同組合(通称「北海道ぎょれん」)の皆さんを招き、直接顔を合わせて海の幸の料理を囲んで実施してきた学習交流会。14回目となる今年は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、オンラインでの交流会となりました。

2021年2月7日、さんぼんすぎセンター(東京都)と北海道枝幸、組合員の自宅をオンラインでつなぎ、産直産地の枝幸漁業協同組合女性部と職員の方々、「北海道ぎょれん」の方々、東都生協の組合員など72人が参加しました。

参加者から事前に寄せられた質問や、当日の質問にも丁寧に答えていただき、皆さん産直産地をより身近に感じることができました。参加者一体となって、おいしさの秘密を発見でき、充実した学習交流会となりました。



現地から届いたライブ映像。流水とかわいいうりオネ、カチコチに凍ったタオル!! 極寒の中からありがとうございました。

枝幸についての参加型学習クイズでは、たこ、ほたて、鮭、そして「枝幸魚つきの森」植樹活動にちなんだ4問を出題。組合員からは「全然正解できず、家族で笑いながら参加」「正解しようと全集中しました」などの感想がありました。



東都生協が両団体と共に進める「枝幸魚つきの森」運動における植樹活動の大切さについてもあらためて学習。鮭は生まれた川に戻り、産卵するといわれています。植樹活動により森の木々を豊かにすることで、山の栄養が川を通じて海に流れ、プランクトンが活性化することで豊かな海づくりにつながります。

枝幸漁協の女性部によるレシピ動画も上映。「ほたてバターご飯」「秋鮭の三平汁」「たこのアヒージョ」の調理方法が紹介されました。



火が通りやすいようにほたてを2-3等分にカット!

### 楽しみに待っている組合員のために!

～オンライン交流会開催までの流れ～

### 交流会開催の1カ月前から準備スタート

- 12/14～1/18 → 申込受付
- 1/7～2/5 → 枝幸漁業協同組合、北海道ぎょれん、東都生協との打ち合わせ: オンライン通信テストや資料の確認など、綿密な打ち合わせを行いました
- 1/20 → 参加者へ交流会資料送付: 枝幸を味わっていただくために、干しほたてをプレゼント
- 2/4 → 参加者へオンライン招待メール送信
- 2/7(交流会当日) → さんぼんすぎセンター(事務局職員6人・北海道ぎょれんの3人)と、参加者や北海道枝幸をつないでオンライン交流スタート



枝幸漁協は、事務所とオホーツク海沿岸から中継



さんぼんすぎセンターの様子

## インフォメーション

### 理事会報告(抜粋)

〔2020年度第9回定例理事会 2021年1月21日開催〕  
〔審議事項〕●2021年度役員改選手続きに関する件(第2)  
〔報告事項〕●「私たちの東都生協」(第1次議案書)確認の件  
●「コンプライアンス規程の一部改正の件」(報告事項)  
●「組合員のくらしの変化に対応して配置を検討した商品の考え方取り扱い基準の改正の件」  
●「支払いを伴う業務の改善および強化対策に関する件」  
●「全国制度」  
「生協役員賠償責任保険」の加入申込の件  
●「東都生協SNS運用ガイドライン」設置の件  
他

〔2020年度第10回定例理事会 2021年2月18日開催〕  
〔審議事項〕●2021年度組合員活動に関する確認事項の件  
●WEBマーケティング総合プロデュース費用支出の件  
●「日本政府に核兵器禁止条約の署名・批准を求める署名」  
「取り組みの件」  
●「新座セットセンター」の不具合対応  
●「不良プラン」処分費用支出の件  
他

〔報告事項〕●2020年度平和募金活用計画の件  
●2020年度第2回総代会議の開催に関する件  
●2021年度予算編成の進捗状況報告の件  
●2020年度役員評価委員会設置と委員確認の件  
他

### 2月のわたしたち

2021年2月20日現在 ※[ ]内は前年比

組合員数	259,217人	[104.2%]
加入	19,121人	[124.8%]
脱退	8,311人	[60.7%]
総事業高	34,984,526千円	[124.1%]
共同購入事業	33,894,902千円	
弁当配食事業	292,265千円	
生活文化事業	47,224千円	
生活支援事業	62,975千円	
その他事業	687,160千円	
出資金	6,587,305千円	[100.5%]
1人当たりの出資金	25,412円	[96.4%]
1人当たりの利用高	6,427円	[118.4%]

今後の理事会日程(予定) 5月25日(火)6月10日(木)

## 重要なお知らせ 個配手数料免除制度が変更されました

新ハローベビー割は2021年3月20日受付から、利用金額割は2021年3月4回供給分から変更となりました。  
※シニア割、エルダー割、ハンド・イン・ハンド割については従来通りで変更ありません。

### 1 新ハローベビー割

(子育て支援・助け合いの精神から、個配手数料を割引・免除する制度)

1歳未満の赤ちゃんがいる世帯は、注文が基準額を超えると個配手数料が全額免除(申請から2年間)

**注文** 税抜4,800円以上注文すると  
税込金額の雑貨利用例  
4,800円+480円(10%)=5,280円

**配達** 配達手数料0円

**利用** 基本手数料も0円

### 2 利用金額割

(ご注文の金額に応じて配達手数料を免除する制度)

1回の注文が基準額を超えると配達手数料が免除に

**注文** 税抜8,000円以上注文すると  
税込金額の食品利用例  
8,000円+640円(8%)=8,640円

**配達** 配達手数料0円

**利用** 基本手数料の146円のみ

本人もしくは配偶者が母子手帳を交付されてから、1歳未満の赤ちゃん1人につき1回のみ、申請から2年間対象となります。(2021年3月20日以降)  
※現「ハローベビー割」の利用者で、双子または年子により新たに「新ハローベビー割」を申請した場合は、「新ハローベビー割」が適用されます。  
※申請書提出の際、母子手帳の目視確認を行います

個人宅配に関する手数料(商品案内・インターネットなどでの情報提供料を含む)。商品案内・注文書などの配付手数料ではありません。  
商品のお届けの際にいただく手数料。お届けがない場合はいただきません。

[2021年3月19日受付まで]				[2021年3月20日受付から]			
1回の注文合計金額(税抜)	基本手数料(税込)	配達手数料(税込)	合計(税込)	1回の注文合計金額(税抜)	基本手数料(税込)	配達手数料(税込)	合計(税込)
8,000円未満	72円	26円	98円	4,800円未満	146円	52円	198円
8,000円以上	72円	0円	72円	4,800円以上	0円	0円	0円
お届けなし	72円	0円	72円	お届けなし	146円	0円	146円

[2021年3月3回供給まで]				[2021年3月4回供給から]			
1回の注文合計金額(税抜)	基本手数料(税込)	配達手数料(税込)	合計(税込)	1回の注文合計金額(税抜)	基本手数料(税込)	配達手数料(税込)	合計(税込)
8,000円未満	146円	52円	198円	8,000円未満	146円	52円	198円
8,000円以上 10,000円未満	146円	22円	168円	8,000円以上	146円	0円	146円
10,000円以上	146円	0円	146円	お届けなし	146円	0円	146円

ご注意ください→ 増資・募金は注文金額に含まれません。予約・早割・登録・ギフトなどの商品は、実際のお届け週の注文金額に算入されます。割引される週に配達手数料が発生しない場合は割引されません。チケットや宅配商品のみは、配達手数料は発生しません。商品が品薄のため注文制限となった際には、お届けされた数量および金額が反映されます。WEB注文サイト注文済み商品の合計価格表示は税込価格となります。

お問い合わせ先 東都生協コールセンター  
3rd 0120-1010-68  
受付時間: 午前9時～午後6時30分(祝日可・土日休業)

## 第47回 通常総代会 傍聴について

第47回通常総代会については、6月17日(木)開催の予定で進めていますが、傍聴の受け入れは「中止」とさせていただきます。  
新型コロナウイルス感染症の影響により、皆さまの健康と安全確保のため、ご理解くださいますようお願いいたします。

# 食の未来づくり運動

私の宣言

若手生産者の応援企画は、積極的に購入するようにします！  
(八王子市 ペンネーム：ななまる)

- 1 食料自給率の向上
- 2 日本の農業を元気に  
年に1度は、生産者との交流や生産を支援する取り組みに参加しよう
- 3 持続可能な社会に向けて

## オンラインでつなぐ新世代産地 リレー交流会！

3月4日午後2時～3時30分開催 / 参加者全体で39人(組合員24、東都生協職員8、産地7)



コロナ禍により、産直産地と直接交流できなくなった今、オンラインで組合員と産地をつなぐ、新しいスタイルの「新世代チャレンジプロジェクト リレー交流会」が開催されました。

参加産地 / (農)多古町旬の味産直センター、京都産直センター、(有)匠瑛ジーピーセンター



京都産直センター 八田聡さん



(有)匠瑛ジーピーセンター 北川義久さん

### 新世代チャレンジプロジェクトとは

2010年、東都生協と東都生協産直生産者団体協議会が共同し、産地の若手生産者による「新世代チャレンジプロジェクト」を立ち上げ、次のことを目指しています。

- 産直を支える新世代の農業の応援
- 新世代の生産者・組合員・職員の絆を深める
- 産直が発展するアイデアを積極的に実現する

冒頭、(有)匠瑛ジーピーセンター・北川義久さんが、採卵された卵がセンターに運ばれ、洗卵、殺菌される工程を紹介。続いて、京都産直センターと、(農)多古町旬の味産直センターの担当者・生産者が登場しました。

京都産直センター  
(沖口豪さん(左)、築山尚徳さん(右)) / 九条ねぎの農場から



九条ねぎの栽培は、「ビニールハウスで苗を育て畑に移します。栽培期間が長く(約45日間)、手間がかかる」などの説明の後、食べ方についての話がありました。

### 九条ねぎの食べ方アドバイス

九条ねぎは、年間を通して楽しめる。葉味、漬物、長芋と卵を入れたねぎ焼きもおいしい。夏は香りを楽しみ、冬は加熱して食べるのがおススメ。

質問 「みのり区分で栽培できないか」

回答 「粘土質の土壌で栄養分があり虫がつきやすく、カビも発生しやすいので難しいです。農業は極力減らすようになっています」

(農)多古町旬の味産直センター  
(麻生友和さん(左)、高橋夏樹さん(右)) / ハウスは11棟あり・菌床栽培(生しいたけ)の工程を紹介



「ウチのしいたけは収穫まで約4カ月。一つの菌床から約1kgを収穫。廃菌床は、畑の肥料などに使用。菌床栽培は1年を通して同品質のものができる。農薬を使わないので、虫の発生や風通し、温度管理には注意を払う。大きく育てるために芽かきをする」などの説明がありました。また、菌床の原材料のブレンドは農家によって違うそうです。

### 参加者の感想

初めてのオンライン参加。産地に行っているようだ。

若い人の農業、日本の農業を応援していく。

産直はおいしいにつながる。

高級な京野菜を手頃な価格で食べられ、菌床しいたけは安心感がある。

### 京都産直センター

京都 亀岡市

組合員数: 390人(農家組合員数)

南北に長い京都のほぼ中央にある丹波山地を境に、気候が日本海型と内陸型に分かれます。生産者が集中する亀岡市以北では、冬は雪や霜が降り厳しい栽培条件ですが、昼夜の寒暖差と四季のメリハリある風土が、味の良い新鮮な多種類の京野菜を生み出しています。

#### 主な農作物

(米)コシヒカリ・キヌヒカリ・ヒノヒカリ・酒米  
(野菜)万願寺とうがらし、京みず菜、九条ねぎ、小かぶ、枝豆(黒豆)など



### (農)多古町旬の味産直センター

千葉 多古町

生産者数: 野菜138人・米127人

千葉県の成田空港の近くに位置し、北総台地から九十九里海岸までの広大な平地で、さまざまな地域の生産者が集まって野菜と米を生産しています。消費者に信頼・支持される確かな商品を供給し、地域農業を守ることを目指しています。

#### 主な農作物

ざつまいも(紅アズマ・シルクスweet・べにはるか)、にんじん、じゃがいも、きゅうり、キャベツ、ミニトマト、大根、長ねぎなど



### (有)匠瑛ジーピーセンター

千葉 匠瑛市

従業員数: 35人

千葉県北東部に位置し、自然豊かで夏は涼しく冬は温暖な九十九里に二代、三代と続く生産者が点在。こだわりの餌で健康な鶏を育て、「安全な卵を安心して食べていただく」ことをモットーに、生産者と組合員の架け橋となり、「卵に対する“こだわり”は他には負けません」という思いで運営しています。

#### 取扱品目

産直たまご 産直平飼いたまご ぶりんセス・エッグなど



### 今月のつづき

新型コロナウイルス感染症拡大により、私たちの組合員活動も大きく変わりました。オンライン企画による学習と交流がほとんどになりました。以前なら全く想像できなかったことにチャレンジしている方も多いと思います。この状況が「いつまで続くのか」と思いつつ、新しいことにチャレンジするたび「Let's try!」と心の中で唱えています。KS

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。

今月の表紙：日本原風景のひとつ、きらきら輝く田植えシーズンがスタート

