

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

# MOGMOG

2021  
No.452



# 10



枝幸漁業協同組合

**あなたの  
「その」行動が  
未来を変える！  
地球を守る！**

— 「これくらい」の積み重ねが、  
「こんなことに」になる前に —

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



枝幸漁業協同組合



# 豊かなるオホーツク海 枝幸沖から新鮮な海の幸を！



① 鮭の稚魚の放流式 ② 鮭の稚魚 ③ 山に木を植える植樹活動  
④ 秋鮭の水揚げ ⑤ 流水と青い海

## おいしさの秘訣は、その鮮度

漁獲後のスピーディーな処理・加工が命

脂のりの良い鮭、  
トロける食感のいくら



北の海でのびのび育った  
鮭・いくら・ほたての味は別格

鮭の回帰のサイクルは①8〜11月頃、川に戻ってきた鮭を捕獲し、手作業で卵を取り出して受精させる。②受精卵を川の上流にある枝幸の孵化場に収容し、ある程度大きさの稚魚に育て、翌年5月頃に川から放流する。③稚魚は海に下り、北の海に旅に出て大きく育ち、3〜5年後の秋に、生まれた川に帰り産卵する。

こうして成長を遂げた鮭を秋に枝幸沖で漁獲し、水揚げ場からすぐ近くの枝幸漁協冷凍工場へ。工場が近いことで、鮭は鮮度を保ったまま衛生的に加工されます。枝幸の鮭は身色も脂のりも良く、いくらには小粒で皮が薄く口の中でトロけるような食感です。

うま味と甘みたっぷり、  
プリプリのほたて

枝幸漁協では、育てたほたての稚貝を海に放流し、海底で数年大切に育ててから漁獲する地まき式を採用。漁場は4つに区切り、1年ごとに場所を変えて稚貝を放流、3年後に4年貝を漁獲する「4輪採制」を取っています。枝幸の漁場は他の地区と比べて海底が細砂・砂泥質。砂場が柔



枝幸漁業協同組合

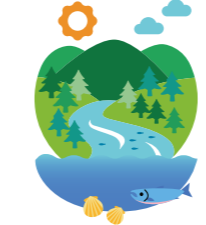
## 豊かな山と海を守る…枝幸漁業協同組合(枝幸漁協)

北海道の北部、オホーツク海と豊かな山に囲まれた枝幸町に位置する枝幸漁協。1949年4月、漁民による自主的組織の発達を促進し、その経済的・社会的地位向上と生産力増進を図ることを目的とし、「一人は万人のために、万人は一人のために」を信条に設立されました。同漁協と販売などを手がける北海道漁業協同組合、東都生協は2007年6月、川と海を守り豊かな食生活を推進することを目的に「枝幸うまさの森植樹協同組合」を発足。以来、現在に至るまで植樹活動や料理教室などを通じ、当生協と交流を深めています。



## 豊かな海づくりのために、山に木を植える

枝幸漁協は、2001年に山白地区に9.5ha、2013年に歌登地区に153haの土地を取得しました。昔の漁師たちが代々伝えてきたこと「魚を増やしたければ、山に木を植えよ」「山の落葉は腐葉土になり、積もった雪は雪解けとともに栄養を海へ運ぶ。これが餌となり魚が集まると、さらに大きな魚を呼び、豊かな海が作られる」という教えを実現するために…。



## 東都生協とさらに交流を深めて

「魚つきの森植樹協同組合」立ち上げ翌年の2008年2月から、枝幸漁協の女性部「浜の母さんたち」と東都生協との交流企画がスタート。春は鮭の稚魚やほたて稚貝の放流、秋は鮭の採卵や水揚げの見学など、枝幸の大自然に触れる企画も毎年実施して交流を深め、今年で14年目になりました。昨年までは料理講習会や学習会も、枝幸の海の幸で作った料理を囲みながらの直接交流ができていましたが、今年はコロナ禍によりオンラインでの開催となっています。

とれたて新鮮、  
鮭・いくら  
プリプリのほたて



10月～11月 参考価格：  
東都北海道枝幸産秋鮭切身(冷凍)  
2切120g 398円(税込429円)  
東都北海道枝幸産いくら醤油漬  
40g 758円(税込818円)  
東都北海道枝幸産ほたて貝柱  
100g 528円(税込570円)

## 枝幸漁協より



枝幸漁業協同組合は、創設当時から地域の基幹産業を支える組織として全力を尽くしてきました。漁業情勢は年々厳しさを増していますが、協同組合運動の基本理念「自主・自立・相互扶助」の精神を忘れず頑張ります。組合員の皆さん、今後も私たち枝幸漁協との交流活動や、海の幸のご利用をよろしくお祈いします。(枝幸漁協代表理事:須永忠幸さん)

らかいと貝は殻を硬くする必要がないので貝殻は薄く、その分貝柱に栄養とうま味を蓄えます。ほたてが砂に潜り込むため、ほたて船の船頭たちは漁場ごとの特徴を見極め、漁獲の時間・方法・道具の改良に向けて日々研究しています。漁獲後は鮭と同様、鮮度が落ちないよう近くの枝幸漁協冷凍工場に即搬入し、殻をむいて急速凍結。これが、グリコージェン豊富でうま味と甘みが強い枝幸のほたてを、とれたてのようなプリプリ食感で味わうことができる秘訣です。

旬のレシピ

鮭は赤身魚？ 白身魚？

鮭は身の色が赤いから赤身魚、と思いがち。でも実は白身魚です。鮭の身が赤く見えるのは、餌として食べているエビ・カニなどに含まれる色素・アスタキサンチンの影響。魚の「赤身」「白身」は、筋肉に含まれる血色素のミオグロビンの量で区分されるため、鮭は赤身魚ではないというわけ。ちなみに、赤身魚はマグロ、カツオ、サバなどで、味が濃くうま味のあるのが特徴。白身魚は、カレイ、ヒラメ、タイなどで、あっさりとした淡泊な味が特徴です。



Attention, please!  
[アテンション・プリーズ]

鮭、いくら、ほたて。  
焼く、煮る、お刺身...どんな食べ方が好き?  
クロスワードの答えと一緒に送ってくださいね。



枝幸生秋鮭の三平汁

材料 (4人分)

- 生秋鮭切身(解凍する)※..... 3~5切
- 大根..... 10cm
- 白菜..... 1/4株
- にんじん..... 1/2本
- 豆腐..... 1丁
- 長ねぎ..... 1/2本
- 塩..... 適量
- 昆布..... 約10cm2枚
- 水..... 1500cc

作り方

1. 水1500mlを入れた鍋に昆布を入れ、2~3時間おく。
2. 生秋鮭切身をひと口大に切る。大根、白菜、にんじん、長ねぎ、豆腐も同じくらいの大きさに切る。
3. (1)の鍋を火にかけ、沸騰したら昆布を取り出し、大根、にんじんを加え、ふたをして中火で煮る。
4. 大根とにんじんにある程度火が通ったら、鮭を加える。
5. 鮭に火が通ったら、白菜・豆腐を加え中火で煮て、あくを取る。塩で味を調べ、長ねぎを加えて出来上がり。

※生鮭の切身は塩分が足りない場合があるので、塩でもんで5分間漬け込み、水洗いした後に使用。

もう一品 おすすめ

しまたてバターご飯

材料 (4人分)

- ほたて貝柱(解凍する)..... 8個
- 米..... 2合
- 砂糖..... 大さじ1
- しょうゆ..... 大さじ2
- 塩..... 小さじ1
- バター..... 3片(約40g)
- 水..... 2合分(約400ml)

作り方

1. 米はといで30分くらいおき、ザルに上げておく。
2. ほたて貝柱は火が通りやすいよう2~3等分にカットして鍋に入れ、バター2片で炒める(ほたてから出た水分はそのまま残す)。
3. (2)に分量の砂糖・しょうゆ・塩・水を加え、ほたてに火が通るまで2~3分煮る。煮立つまでは強火、その後中火にし、水分が蒸発しないようにふたをする(煮汁は米を炊くために使用)。
4. (3)の鍋からほたてだけを取り出し、細かくほぐす。
5. 炊飯器に米、(3)の煮汁、ほぐしたほたてを加えて炊く。
6. 炊き上がり後、バター1片を追加し、混ぜ合わせて完成。

★のりとの相性が良いので、おにぎりにしても美味!



栄養満点、ほたて貝

ほたて貝は、低脂肪で良質のタンパク質に恵まれた食材。ビタミンB1 や葉酸、タウリン、亜鉛などのミネラルも豊富で、グルタミン酸やアラニン、グリシンなどのアミノ酸、グリコーゲンなどうま味成分もたっぷり含まれています。だからおいしい! 干し貝柱にすると、さらにタンパク質、カリウム、リン、亜鉛の栄養価が増します。

あなたの「その」行動が未来を変える! 地球を守る!

「これくらい」の積み重ねが、「こんなことに」になる前に



食品の品質保持や衛生面を考えると、どうしても必要最低限の包装材が必要です。そして、包装材のほとんどが使用后家庭から「ごみ」として出されます。

「これくらい」と軽く考えて、ごみの捨て方や処理の仕方を間違えると、どうなるでしょうか。目の前から「ごみ」はなくなりますが、その小さな行動がいずれは大自然に、地球に影響を及ぼします。例えば、海に流れ込むプラスチックごみを食べて命を落とす海洋生物や鳥たち。人間が捨てるごみで多くの生き物が苦しんでいます。

「ごみ」も処理の仕方によっては、新たな資源になります。買う時、捨てる時に一人ひとりがほんの少し意識することで、未来は変わります。今日からできることが、日常生活の中にあります。地球の未来のために今、私たちは行動する時です。

# 持続可能な社会の実現に向けて、東都生協が取り組んでいること

組合員一人ひとりの身近な取り組みも大事ですが、東都生協としての活動も見てみましょう。



## まとめ

SDGs (持続可能な開発目標) という言葉が徐々に定着してきました(『MOGMOG』2020年11月・12月号でも特集)。SDGsは2015年の国連総会で、2030年までに目指すべき17の目標として定めたもの。人類と地球の未来のために、「世界共通で、一人ひとりが取り組むべき」行動目標です。

東都生協は食の未来づくり運動に取り組み、3R活動をはじめ、以前から組合員、産地・メーカー、職員と共に環境を考え、未来のために活動してきました。そして、これからもSDGsの目標に貢献できるよう活動し続けていきます。

今回の特集を読んで「あ、これならできる」ことがあったかと思えます。ごみの再利用だけでなく、購入をする際に環境負荷の少ない物を見極めることも大切です。

私たち一人ひとりの行動が、未来の暮らしはもちろん、海陸の生き物や地球環境を守ることに繋がっていることを意識していきたいですね。

## 商品包材の取り組み

再生可能なPET樹脂など環境に優しい容器包装への切り替え、プラスチック原料を使用した包材の削減を産地やメーカーと共に進めています。

2020年度環境管理報告書では、安心して暮らせる持続可能な社会の実現に向けた東都生協のさまざまな取り組みを紹介しています。

※東都生協ホームページ、または右の二次元コードから2020年度環境管理報告書をご覧ください。



## 他にも、取り組んでいること

- 3年前から商品案内のサイズを縮小し、紙の使用を抑えています。
- 回収しているポリ袋も6年前から段階を経て、強度を保ちながら薄くしています。

## 容器包装リサイクル法における取り組み

東都生協は、容器包装を使う事業者として課せられた義務\*を指定法人への委託や、対象品(リユースびんや商品のお届けに使用するポリ袋など)の自主回収活動によって果たしています。この自主回収活動は3R活動によるごみの減量や資源の有効利用と併せて指定法人に支払う委託料の負担を軽減する取り組みにもつながっています。

2020年度は、事業で使用した容器包装に対する指定法人への委託料(576万円)を自主回収活動により80万円軽減しました。

単位:万円

品目	①委託費用	②自主回収分	委託料(①-②)
ポリ袋	298	65	233
プラスチック容器	251	2	249
びん	24	13	11
紙製容器	3	0	3
合計	576	80	496

〔2020年度 環境管理報告書〕より/委託料は2019年度実績に基づく金額

### ※容器包装を使う事業者として課せられた義務

「容器包装リサイクル法」において、「容器」「包装」(商品の容器および包装自体が有償である場合を含む)を利用して商品を販売する事業者や、容器を製造・輸入する事業者は、「特定事業者」として再商品化義務を負います。  
一公益財団法人 日本容器包装リサイクル協会 HPより

## 社会の意識が高まり、他企業でも進む取り組み

ごみやプラスチックの削減は、他企業でも進んでいます。例えば、カップ麺メーカーでは、湯を注いだ後、紙ふたを止めるシールをなくすという企業広告を出しました。その他、リサイクルした材料でカーテンやバッグを作るという広告も目にします。環境負荷の少ない物づくりや企業運営は、今や世界的な流れとなり、企業価値や株価を左右する時代にもなっています。

# 東都生協で「回収できるもの」があります!

未来のために、東都生協の組合員だからこそできる「身近な」取り組みがあります。回収ルールについて、改めて確認しましょう。



回収できるもの	内は回収率(2020年度)	何に再生されるの?	回収できないもの
牛乳パック、紙パック飲料や、ABパック(裏が銀色)など ●他社の商品、裏に銀紙でコーティングしているものもOK! ●開いて、軽く水洗いし、乾かして返却。	80.4%	紙製品の原料になります。 ●東都もーもーロール 東都もーもーティッシュ など	ヨーグルトの容器(3連カップを含む) ※主に上蓋付きの円柱の容器
商品案内&チラシ ●そのまま返却。	72.6%	再生紙などの原料になります。	東都生協からのお知らせ、OCR注文書など ※個人情報記載されているものは、ご自宅で適切に処理してください。
たまごパック ●そのまま返却。	紙製 69.2% 透明プラスチック製 57.9%	プラスチック製は、たまごパックの原料に、紙製は紙製容器の原料などにあります。	東都生協以外のたまごパック
リユースびん ●軽く水洗い、ラベル・キャップはそのまま返却! ※無理に取ると、びんに傷が入ることがあり、くり返し使用できなくなります。	64.5%	リサイクル洗びんセンターで洗浄して、大切に使用すれば20~30回使えます。 ●びんを、返却することで障害のある人々が自立を目指して働く作業所を応援できます。	リユースマークのないびん ※リユースマークは本ページ左下をご覧ください。
商品や商品案内のお届けに使用しているポリ袋 ●冷蔵品・冷凍品・青果・パンの透明なポリ袋。 ●商品案内の個包装ポリ袋(10月1回から一部センターで実施、12月2回より全センターで実施予定) ●ラベル部分を切り取って、汚れ、ゴミが入っていないか確認し、乾かして返却。	18.7%	袋類の再生原料になります。 ●単一素材を集めることで良質な資源になります。ペレットになり、再びプラスチック製品になります。	グリーンサポート・雑貨のポリ袋 冷凍商品や肉の包装袋 やトレイ、発泡トレイ
トマト箱、フルーツセット箱 ●たたんで返却。 ※再資源化を優先し、他のダンボールと混載のため、現在回収率を算出できません。		回収した箱は、ダンボールの原料にリサイクルします。 ※再資源化を優先し、他のダンボールと混載扱いとしているため、リユースはしていません。	箱企画のダンボール箱など

## リユースマークはどこにあるの?

びん本体と商品ラベルを確認しましょう!



## 東都生協は循環型社会の実現を目指します!

### 3R活動の優先順位

- ①リデュース: ごみの発生を減らす
- ②リユース: 繰り返し使う
- ③リサイクル: 形を変えて再生利用する



東都生協で回収していないものは、地域の自治体のルールを確認して、ごみにしないで必ず資源にしましょう!

ペットボトル、アルミ缶、スチール缶は回収していません。



A～Eの順に並べてできる言葉は？

ヒント：夢中になって徹夜…なんてことも？

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

タテのカギ

- 1 球形の遊具。奈良時代から蹴っていたとか
  - 3 親のうち女性の方。「必要は発明の〇〇」
  - 5 聞き取り。「英語の〇〇〇〇〇」[〇〇〇〇〇〇調査]
  - 6 池のある公園で見かける〇〇〇〇〇〇屋さんのスワンや手こぎもある
  - 8 闘い、競争、試合の相手。害を与える良くないもの。「社会の〇〇」
  - 9 材料のゼラチン・砂糖・水あめに、果汁などで味付けした弾力のあるお菓子
- ヨコのカギ
- 1 「大事故で交通が〇〇状態」「金銭感覚が〇〇している人」
  - 2 狭い湾が複雑に入り込んでいる〇〇〇〇〇〇海岸。三陸海岸、若狭湾などが有名
  - 3 挽肉(牛・豚)や玉ねぎのみじん切りなどをこねて成形し、焼き上げた料理。みんな大好き！
  - 4 英語で「抱きしめること」。抱擁
  - 6 精神・生活の活力の源泉。豊かにし、力づけるもの「心の〇〇となる書物」
  - 7 集めたお金や財産。「巨万の〇〇を築く」

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)
- 鮭、いくら、ほたては好きですか？ 焼く、煮る、お刺身…どんな食べ方が好きですか？
- 「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。

9月号の答えは、  
「フジバカマ」だよ  
締め切りは  
10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

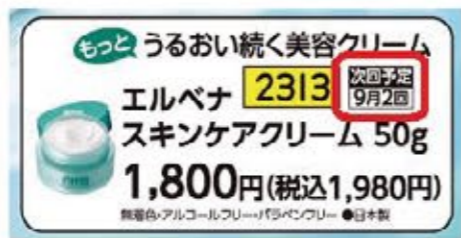
**Q**：「山羊本舗のお好み焼粉たこ焼粉」(ネット限定品)を購入したら、とてもおいしかったです！ 全ての原料が国内産で、化学調味料不使用。ベーキングパウダーの代わりにフリーズドライの山羊パウダーが入っていてふわふわ、表面はカリッと焼き上がります。少々価格は高めですが、本当においしかったのでぜひまた企画してほしいです。

**A**：「山羊本舗のお好み焼粉たこ焼粉」が入っていただき、ありがとうございます。商品は、現在おおむね月1回の頻度でのご案内し、次回は11月2回の予定です。商品案内「さんぼんずき」の紙面でも取り扱っています。今後皆様のお声に応えられるよう、なお一層の努力を払ってまいりますので、引き続きご利用をよろしくお願ひします。



**Q**：商品案内に雑貨品の次回企画を表示していただけます。

**A**：8月1回の商品案内から、雑貨品の次回企画を表示しています。ただし、キャロツト、くらしの生協、スクロールを除きます。この表示のない商品は、次の企画が未定の商品になります。



**こだわりの食べ方**  
コーヒーは好きですか？  
どんな時、どんな風に飲みますか？

ブラックで、チョコレートなどを添えて飲むと、本当にリラックスできます。  
葛飾区 森本慎子

夕食後、家族でコーヒーを飲みながら、だんらんをしています。  
東久留米市 ペンネーム：ユミ

実家への里帰りを終えて帰る際、和歌山駅まで送ってくれた、今は亡き父と飲んだコーヒーが忘れられません。  
中野区 絹川紀子

最近コーヒーカード占いというものに出会い、勉強中です。コーヒーゼリーも大好きです。  
新宿区 ペンネーム：ナナちゃん

カプチーノにマカダミアナッツシロップを入れて飲みます。  
板橋区 立岡真紀

昔、沖縄で飲んだ泡盛をコーヒーで割るのは、衝撃を受けました。おいしいです。  
練馬区 佐藤珠実



**Q**：「つぶらなユス」が好きで3本セットを注文していますが、他にも種類があることを知りました。「つぶらなブドウ」「つぶらなカボス」「かぼすのチカラ」なども注文できるのでしょうか。

**A**：東都生協では、「つぶらなカボス」も取り扱っています。次回は10月4回を予定していますので、ご利用をご検討ください。現在取り扱いのない「つぶらなシリーズ」の飲料についても鋭意調査していきます。東都生協では、新規商品導入の際、同類商品の市場動向、取り扱った場合の価格設定、組合員からの要望や利用見込みなどを考慮しています。残念ながらご要望に添えない場合もありますがご理解をお願ひします。



**Q**：「お気に入りの商品がカタログに載らなくなったのはなぜ?」「こんな商品があったらいいな」などの声に応える、質疑応答の制度があればうれしいです。Webやメールで可能ならば教えてください。

**A**：お尋ねの「Webやメールでの質疑応答」につきましては、インターネット注文サイト (<https://sanchoku.coop/>) トップページ上部の「よくあるご質問」をご利用ください。「よくあるご質問」をクリックし、「よくあるご質問ページ」が表示されたら、次に画面一番下の「メールでの問い合わせはこちらです」をクリックします。お問い合わせフォームが表示されますので、ご記入の上ご送付ください。こちらでお問い合わせを受け付けています。内容により、返答に少しお時間がかかる場合もあります。



久しぶりに「たまごプリン」を購入。甘さ抑え目であまりのおいしさにビックリ。あと味スッキリ、暑い時にもいいですね。  
江東区 片岡初子

私は特に手に力が入らず、包材の結び目を解くのがひと苦労だと伝えると次からはほどいてくれ、耳も少し不自由なのでドアを叩いてくれる職員の優しさに心を癒されています。  
立川市 大高伊都子

クロスワードは脳トレとして活用させていただいています。  
世田谷区 ペンネーム：Y.Y.

詐欺被害に遭う人が後を立ちません。7月&8月号の特集、ありがとうございます。夏は熱中症についての特集をお願いします。  
世田谷区 ペンネーム：あっこちゃん

小川珈琲さんの「社員全員が珈琲職人であれ」というスローガンがすごくすてきだと思いました。  
川崎市 ペンネーム：りふ

オレオレ詐欺に引っかかりそうになりました。以来、電話は留守番電話にしています。  
足立区 ペンネーム：ヒツジのかあさん

コーヒー豆ってこんなにきれいな赤色なんですね。それがあんな茶色の粉になるんだ。誰が発見したんだろう？  
昭島市 高橋 潔

東都生協のトマトがおいしかったので、種を採りプランターで育てています。毎朝、窓からトマトの成長を見えています。  
杉並区 ペンネーム：エイフクジロウ



海、山、きれいな、豊かな地球応援！  
文京区 福島百穂



## 暮らしに役立つ ハウスダスト・ダニ対策学習会

7月7日 第9地域委員会

サンスター(株)屋田菜那さんによるオンライン学習会は、参加者の「梅雨時期に困ること、気を付けているダニ対策」の発表から始まりました。「ダニ対策は、生きているダニだけでなく、ふんや死骸の除去が重要。高気密・高断熱な近年の住宅は暖房や加湿によりダニやカビが息しやすいので、冬も小まめにケアする必要があります」と屋田さん。布団のダニは天日干しでは死なないため、コインランドリーで乾燥までしっかり行か、乾燥機が難しい場合は天日干しの後、掃除機をかけること。併せてダニケア用品を使うとなお良いそうです。皆さんも参考にしてください。



参加者に配付された「サンスター ピュアイズム 寝具クリーンケアミスト」

## 有機一番摘み煎茶の オンライン学習交流会

7月21日 第8地域委員会



「人と農・自然をつなぐ会」の杵塚民子さんを講師に、有機栽培、農薬無散布と減農薬、慣行栽培の違いを学習。「やぶきたみどり」は有機栽培で農薬無散布の安全・安心なお茶、と再確認できました。おいしいお茶の入れ方、保存方法、お茶の健康効果の他、「栄養成分が全て残っている茶殻は、捨てずにサラダや天ぷらに」「水出し冷茶にドライフルーツを入れる」などお茶の新たな楽しみ方を提案も…。「有機栽培の工夫、新しい分野への生産者の意欲が分かった」「かえて近くで話ができた気がする」と評判も上々でした。生産者の方々とのつながりを感じる学びと交流のひと時になりました。

## 森と人 みんなイキイキ 割り箸から考える環境と福祉

7月31日 第5地域委員会

「国産端材の割り箸」が日本の森林を守り、障害者の就労に貢献しています。認定NPO法人JUON(樹恩)NETWORK、鹿住貴之さんにオンラインでお話を伺いました。

国土の7割を占める日本の森林は、林業の衰退や農山村の過疎・高齢化で荒廃、災害にも影響している現状です。持続可能な資源である木



事前に資料を受け取って学習もバッチリ! HPでは援農や林業のお手伝い体験情報も紹介。http://juon.or.jp



福祉施設で作られた「樹恩割り箸」を手に小学生の質問に答える鹿住さん

を生かすために、端材の活用を通して、都市と農山漁村が支え合うネットワークづくりを推進するこの活動、ぜひ多くの人とシェアし、広めたいと感じました。未来のために!

## Pick up!

## 「総代・サポーター交流会」 7月8日 さんぼんすぎセンターにて集会&オンライン産地訪問/第6地域委員会

2020年度の第6地域の総代とサポーターに感謝の意を込めて、「総代・サポーター交流会」を開催しました。

会の前半は、さんぼんすぎセンターに集まった総代・サポーターと、千葉北部酪農農業協同組合の村上沙記さん、生産者の鈴木耕太郎さんをオンラインでつないで産地交流会。生産者の鈴木さんは牧場を始めた頃のことから牛や牛乳への思い、毎日の仕事について語られました。また、子牛の様子を牛舎からカメラ中継したり、クイズを出題するなど随所に工夫を凝らした楽しい交流となりました。

会の後半では、総代・サポーターが1年間の活動を振り返りました。メンバー一人ひとりから昨年度の活動報告を聞き、意見交換も行って参加者同士の交流を図りました。

終了後には「今回のような集会所とオンライン産地訪問を組み合わせる企画は、遠い産地や、なかなか入ることができない場所ともつながりがあるので、通常企画としても有効では」「現地に行けなくても、牛舎の様子や鈴木さん、村上さんの思いが聞けた。参加して良かった」「フリップを使ったクイズは、思わず「へえ」という内容もあり、盛り上がった」とたくさんの感想が…。

また、総代・サポーターから「やり残した感がある」という声がある一方で、「これからできる限り参加したい」などの前向きな意見も聞かれ、交流会は今後につながる良い機会になりました。



久しぶりの産地訪問はスクリーンで生中継

## インフォメーション



## 理事会報告 (抜粋)

- 〔2021年度第3回定例理事会〕2021年7月22日開催
- 〔審議事項〕2021年度第47回通常総代会のまとめ確認の件(その2)
- アルプス処理水海洋放出に反対する署名運動の取り組み
- 〔報告事項〕●組合員活動委員会報告
- 商品活動関連報告
- 子会社関連会社への役員員の派遣に関する件

今後の理事会日程(予定)

10月21日(木)  
11月18日(木)

## 7月のわたしたち

2021年7月20日現在 ※[ ]内は前年比

組合員数	258,284人 [102.9%]	総事業高	12,387,054千円 [96.8%]
加入	2,878人 [51.4%]	共同購入事業	11,923,454千円
脱退	3,481人 [112.8%]	弁当配食事業	122,725千円
		生活文化事業	56,297千円
		生活支援事業	25,642千円
		その他事業	258,935千円

★出資金	6,712,608千円 [103.1%]
★1人あたりの出資金	25,989円 [99.2%]
★1人あたりの利用高	6,652円 [93.0%]

## 東都生協NO<sub>2</sub>測定濃度分布図(2021年6月)

2021年6月3日～6月4日に測定したNO<sub>2</sub>(二酸化窒素)の測定結果

東都生協は「身近な所の空気を実際に測り、自分たちで確かめ、きれいな空気を取り戻すにはどうすればいいか?」を考えていただくことを目的に、1988年から二酸化窒素NO<sub>2</sub>測定活動を実施し、測定結果を「大気汚染測定運動東京連絡会」\*に提供しています。この連絡会では東都生協の他、さまざまな団体から集めた測定結果を基に、大気汚染の改善を求めて運動を展開。毎回の地道な測定活動の積み重ねが、大きな運動を支えています。

**測定日の概要**

- 測定日時: 2021年6月3日(木) 午後6時～6月4日(金) 午後6時(前後2時間を有効とする)
- 天候: 6月3日(晴れのち曇り) 平均風速: 3.2m/s  
6月4日(雨) 平均風速: 5.2m/s

**測定規模**

- 参加人数: 241人
- カプセルの配布数: 268個
- カプセルの返却数: 253個 (回収率: 94.4%)
- 有効測定数: 209個 (有効回収率: 78.0%)

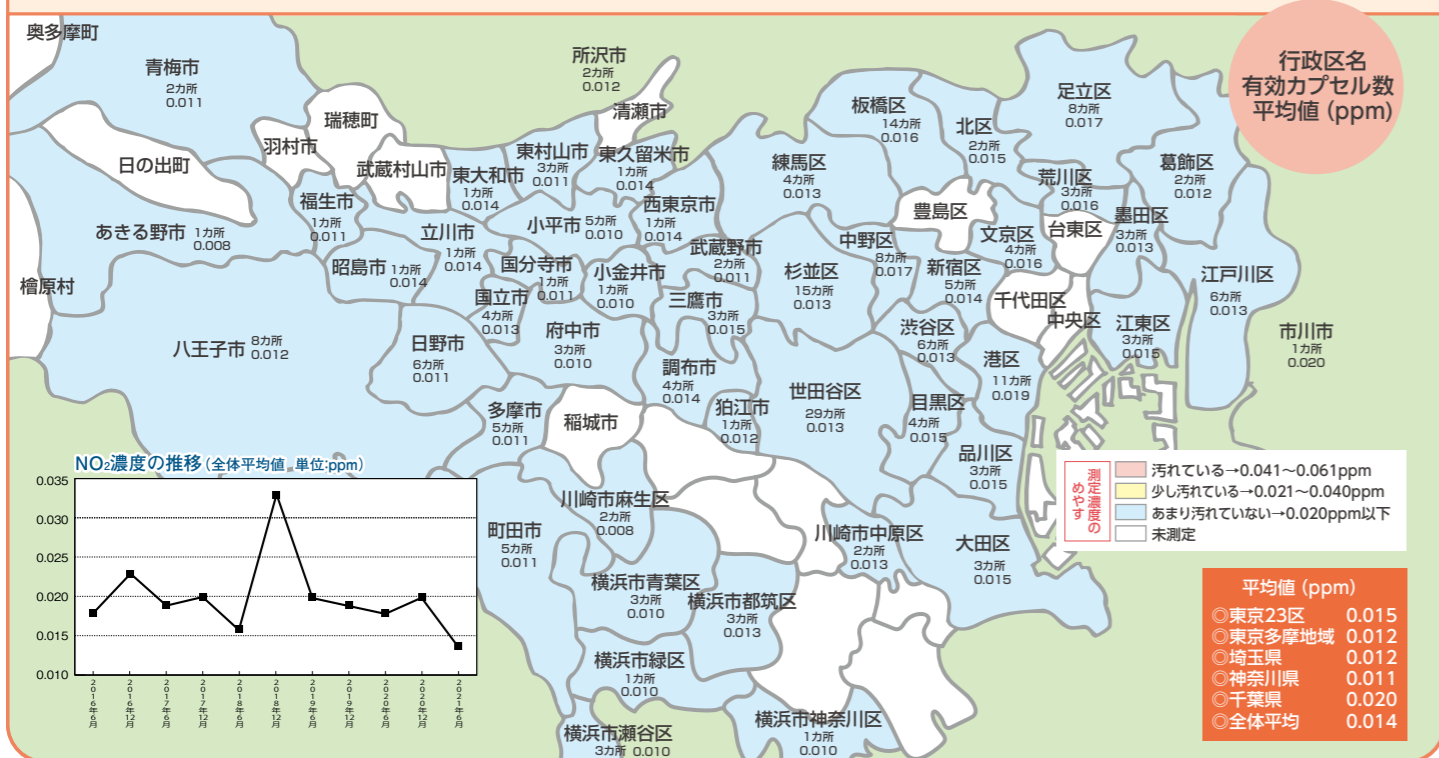
## 測定結果

今回測定したNO<sub>2</sub>(二酸化窒素)の全体平均濃度は、風雨の影響もあり、過去5年間に測定した6月の平均濃度より低い数値になりました。( )内は前年値  
全体: 0.014 (0.018)、東京23区: 0.015 (0.020)、  
東京多摩地域: 0.012 (0.017)、埼玉県: 0.012 (0.023)、  
千葉県: 0.020 (0.014)、神奈川県: 0.011 (0.015)

都内の大気汚染常設監視測定局が測定したNO<sub>2</sub>平均濃度は、道路沿いが0.011ppm、住宅地は0.006ppmでした。なお、環境省が定めたNO<sub>2</sub>の基準値は「0.04～0.06ppmのゾーン、またはそれ以下であること」とされています。

## 大気汚染測定運動東京連絡会

大気汚染測定運動に参加する各地域実行委員や団体の自主的な活動を基盤とする連絡会です。きれいな空気を取り戻し、健康と環境を守り、大気汚染による健康被害を防ぐことを目的に活動を進めています。東京連絡会全体で取りまとめた測定結果は、東京都や環境省に報告され、有害物質の排出抑制を進めるための貴重なデータとして活用されています。



# 食の未来づくり運動

私の宣言

フードロスをなくすため、  
小まめに冷蔵庫チェックをしています。  
(港区 ペンネーム:最中好蔵)

- 1 食料自給率の向上 食費の5割以上は東都生協の商品を利用し、食卓から日本の農業を応援しよう
- 2 日本の農業を元気に 持続可能な社会に向けて
- 3 持続可能な社会に向けて

## 産地を知って応援！ 身近に感じて、安全・安心！

### 秋川牧園

16農場が山口県・島根県・福岡県・熊本県の4県にあり、「安心でおいしい鶏肉を提供するためには健康な鶏を育てることが大切」と考え、飼育環境や飼料にこだわっています。



### 秋川牧園の若鶏の魅力



自然に近い環境でのびのび、じっくり飼育

自然光と風が入る開放型鶏舎の中で、飼育羽数は1坪あたり35羽以下。これは、一般的な飼育羽数(50~60羽)の半分ほどの密度です。さらに、通常より10日ほど長い「60日以上」かけてじっくり育てているので、歯ごたえとうま味が増します。



飼育期間中の抗生物質・合成抗菌剤は不使用

適度な運動によってストレスが少なく育つ鶏は、抵抗力が養われ、病気にかかりにくくなります。そのため、抗生物質や合成抗菌剤を使用せずに育てることができます。



「人が食べても大丈夫」のこだわりの飼料

飼料には、すべてNon-GMO(非遺伝子組換え)の植物性原料を使用し、とうもろこしは収穫後農薬不使用のPHFコーンです。動物由来の飼料を使用しないので、臭みの少ない肉質になります。また、「国産飼料用米」を10%以上配合することで、食料自給率の向上だけでなく、水田保全や休耕田活用へも貢献しています。

■おすすめ商品 ※10月4回・11月1回ともに  
秋川牧園の若鶏ムネ200g 332円(税込358円) / 秋川牧園の若鶏モモ200g 380円(税込410円)



### 「朝日里山学校」で 4月3日開催

感染防止対策を徹底し、10家族36人が参加！

### 「家族DEお花見&バーベキュー」

### —JAやさと(茨城県)認知度向上に向けた取り組み—

「朝日里山学校」(茨城県石岡市)は、JAやさとと東都生協との関係が深いNPO法人アグリやさとが運営する廃校を利用した体験型観光施設です。この施設では例年約15,000人の訪問者がありましたが、コロナ禍で2020年は約2,500人と激減。東都生協では多くの組合員にやさと地区の良さを知ってもらい、「関係人口」\*の裾野を広げるためのトライアルとしてこの企画を開催しました。

\*「関係人口」:移住した「定住人口」でもなく、観光に来た「交流人口」でもない、地域と多様にかかわる人々を指します。



2回目の緊急事態宣言が解除された4月上旬、家族単位での行動で自由度が高い「リアル」な企画へのニーズは高く、申し込みは定員を超えて抽選になるほど。

参加者からは「鳥の鳴き声を聞き、グラウンドでゆったりと過ごせました。」などの感想も寄せられ、グラウンドに咲く桜に囲まれながら、家族で思い思いのひと時を過ごしました。

### ●JAやさと認知度向上の促進 その他の活動

■東都生協公式YouTube動画「【東都生協】行ったつもりで産地訪問～JAやさと編～」を作成  
JAやさとと東都生協との取引の経緯や生産者の姿勢、生産物などを紹介した動画を作成しました。右記の二次元コードからご覧いただけます。  
<https://www.youtube.com/watch?v=LMCjglWLUU>



■「皮ごと丸ごと有機野菜セット利用者限定オンライン交流会」を開催  
オンラインで組合員と産地をつなぎ、農家の現状、利用している野菜などについて意見交換・交流をしました(2020年12月18日)。

コロナ禍の影響で直接の訪問や交流は、まだ難しい状況ですが、東都生協では今後もJAやさとに限らず、新たな交流の仕組みづくりを検討していきます。

今月のつみやき

新米の美味しい季節になりました。炊きたてご飯に、ほたてやいくらをてんこ盛りにするもよし、焼き鮭をほぐしておにぎりの具にするもよし。「ダイエット」の文字が頭の中をかすめるも、「おいしいものには罪がない」と、今日も生産者の皆さんに感謝しつつ、「食べ過ぎなければいいの」と言い聞かせて、いただきます～♪ Y.K

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

〒115-0055 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：おいしい海の幸の親子丼！  
プチプチいらが贅沢で大満足な一品です

