

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

# MOGMOG

2021  
No.453

CO-OP  
東都生協だより

# 1112

今月の  
産地

千葉北部酪農農業協同組合

みんなで考えた

東都生協プライベートブランド

わたしのこだわり

# 大解剖!

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育成牛舎の牛たち ②八千代黒牛の牛舎 ③搾乳の様子 ④HTST殺菌機 ⑤搾りたての牛乳を集乳車で毎日工場に運びます ⑥充填機

# 搾りたての風味が生きる牛乳 味わい深い牛肉を八千代から

## 食料自給率や環境保全にも配慮

飼料は国産飼料用米と「米の精」

八千代牛乳&八千代ビーフとは？  
千葉県内各地に分布する千葉北部酪農農協の生産者農場で、丹精込めて生産している安全・安心な産直牛乳・牛肉です。

●えさのこだわり…日本の食料自給率の向上・環境保全にも配慮し、「八千代牛乳の乳牛」と「八千代牛（肉牛）」には国産飼料用米と米の精※を配合した指定配合飼料を給与。また、「八千代黒牛（肉牛）」は生産者自らが生産した牛肉の味を確かめながら試行錯誤し、独自に配合したえさを肥育の大切な時期に与え、二頭一頭徹底管理をしています。えさの内容は全て千葉北部酪農農協に報告され、安全性は確認済みです。

●生産製造についてのこだわり…八千代牛乳は日本の市販牛乳では珍しい「HTST（高温短時間）殺菌方法」を採用。供給開始当初の85℃20秒が1986年には78℃20秒に、1990年、現在の75℃15秒殺菌が実現しました。この方法はたんぱく質の熱変性が抑えられるため、搾りたて生乳本来のすっきりとしたほんのり甘い風味が損なわれません。

生産者から集乳したら直接工場へ…常に新鮮な生乳で作られる八千代牛乳。おいしさの秘密はここにもあります。

また、八千代牛・八千代黒牛は通常よりも月日をかけて牛を大切に育て上げること、味わい深い高品質の牛肉を生産しています。

※米の精：BG無洗米の加工時に取り除かれた肌ぬかを利用した、有機質100%の肥料・飼料。

熱い思いの生産者たちが  
丹精込めて…



### 若手生産者より

父から農場を受け継ぐことを心に決めて動物の専門的な知識を学び、現在、父と八千代牛を育てています。ここ数年、八千代牛となるホルスタイン種の去勢素牛の減少、飼料や飼育資材の値上がりなど、産地にとっては大変な状況です。そんな中でも父が大切に守ってきた八千代牛が皆さんの食卓に並び、そのおいしさが笑顔につながっていると聞き、勇気をいただいています。これからもおいしい八千代牛を生産し、未来にも継続してお届けできるよう頑張ります。（木我勇一さん）

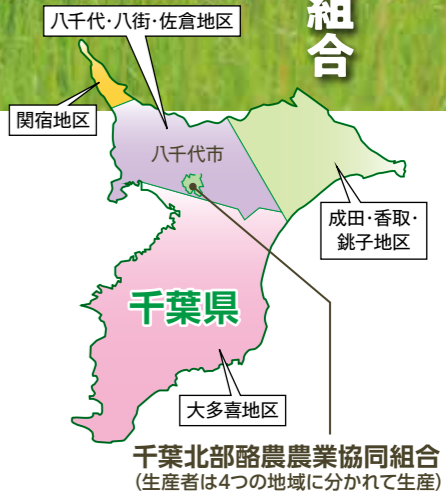
八千代牛乳を利用していただきありがとうございます。中学時代から牛乳の勉強をしたかった僕は大学で酪農を学び、実体験も積み、後継者のいない生産者の牧場を引き継ぎました。生き物相手に休みがないことも、牛の世話などの作業も苦労とは思いません。特にやりがいを感じるのは、牧場を訪れた方が牛と触れ合い、乳搾り・えさやり体験を通じて酪農を知り、「牛ってこういう生き物なんだ!」と感動してくださる交流活動。皆さんとまた交流できる日を心待ちにしています。（鈴木耕太郎さん）



今月の産地

千葉北部酪農農業協同組合

千葉北部酪農農業協同組合 代表理事組合長 高橋憲二さんご一家



千葉北部酪農農業協同組合 (生産者は4つの地域に分かれて生産)

### 今年、設立70周年!

1951年、千葉県八千代町(現在の八千代市)の酪農家を中心に結成された千葉北部酪農農業協同組合(千葉北部酪農農協)は、今年70周年を迎えました。「搾りたての生乳にできるだけ近い形で飲んでいただきたい」という酪農家の熱い思いから工場操業当初より殺菌温度にこだわり、「八千代牛乳」を作り続けています。

1967年には「子どもに安全・安心な牛乳を飲ませたい」と願う母親たちと「八千代牛乳」が出会い、東都生協の前身「天然牛乳を安く飲む会」が発足。東都生協設立(1973年)第1回供給12品目の一つに「八千代牛乳」が選ばれてから、ずっと定番商品として供給を続けています。また同農協は、「安全な牛肉を食べたい」という消費者の要望を受け、1978年には牛肉事業も開始。酪農農協では珍しい「乳肉一体」の事業を展開しています。

### 千葉北部酪農農業協同組合の今

飼料高騰による収益悪化や、生産者の高齢化による体力的な限界などもあり、10年前と比較すると酪農家・肥育農家の数、生産量共に減少していますが、現在、22戸の酪農家が年間約6,700トンの生乳を生産。また、6戸の肥育農家が約850頭の牛を肥育しています。

### 70周年を機に新たな取り組み

千葉北部酪農農協では、最高の牛乳を届けるため、牛の健康状態に細心の注意を払い、飼料品質にこだわって非遺伝子組換え・ポストハーベストフリーの大豆・トウモロコシを配合した指定配合飼料を給与してきました。そして2021年、自給飼料生産の取り組みを開始。生産者自身が飼料用米などを生育し、食品副産物を利用した混合飼料を作り、生産者仲間に供給する予定です。

「食料自給率の向上や耕作放棄地の減少など、『日本の農業を守る』ことにもつながるこの取り組み…東都生協の皆さんと一緒に推進していきたいと思っています」(代表理事組合長・高橋憲二さん)。

これからもずっと  
安全・安心



八千代牛乳&八千代ビーフ  
八千代牛乳1ℓ 258円(税込278円)  
八千代低脂肪ヨーグルト78g×3×2 348円(税込375円)  
八千代黒牛すきやき用(切落し)400g  
11月4回参考価格:2,395円(税込2,586円)

みんなで考えた 東都生協プライベートブランド

わたしのこだわり

# 大解剖!

東都生協には、組合員・生産者・メーカーと一緒に作り、長年愛されてきた定番商品がたくさんあります。「わたしのこだわり」は誕生して8年がたちました。  
商品数は、220品目（2021年9月20日現在）。今回、「わたしのこだわり」を大解剖です!



## 東都生協のこだわり

### わたしのこだわり ブランドの約束

東都生協が、長年にわたり組合員主体で築き上げてきた「理念、政策、考え方」を基本にした「ブランドの7つの約束」があります。

- ①国産原料を優先使用します
- ②不要な添加物を省き、食材の味を生かします
- ③納得できる商品情報を提供します
- ④作り手とのコミュニケーションを重視します
- ⑤組合員の評価を反映させ、おいしさの理由を表現します
- ⑥継続的な改善と新しい価値創造を追求します
- ⑦伝統的な製法も大切にします

このページに掲載されている商品は、全て、商品モニターによる「おいしい評価 100%」を獲得している商品です。

組合員のこだわりと願いに応え続けることこそが東都生協のこだわり。組合員の日常のくらしから社会、環境までも配慮し、持続可能な生産と消費をつなげる商品が「わたしのこだわり」ブランドです。商品モニター・ひとこえ生協などで組合員のこだわりや願いを聞き、生産者・メーカーと一緒に現状を理解し、より良い商品となるよう商品の改善も続けています。

商品のおいしさや価格、利便性だけでなく、生産や流通のプロセスも知り、主体的に食の未来を考えていきたいという組合員の思いに応えます。

## 旬のレシピ

八千代黒牛とは?

黒毛和種とホルスタイン種を掛け合わせた八千代黒牛は、美しい霜降り肉です。上質な脂の甘みと、とろけるような柔らかさ…ぜひいたくおいしさをお試しください。

Attention, please!!

【アテンション・プリーズ】

八千代牛乳、八千代牛は好き?  
牛乳や牛肉のお得意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。



## ミレフィユステーキマスタードソース

～きのこほうれん草のソテー添え～

### 材料(2人分)

- 八千代黒牛すきやき用(切落とし) 400g
- 塩・こしょう 各少々
- 小麦粉 適量
- にんにく 1片
- サラダ油 大さじ1
- ミニトマト(飾り用) 4個
- きのこほうれん草のソテー(お好みのきのこ200g、ほうれん草(冷凍可)100g、バター10g、酒大さじ1、塩・こしょう各少々)
- マスタードソース(粒マスタード大さじ2、酒大さじ2、しょうゆ大さじ1、みりん大さじ2、砂糖小さじ2)

### 作り方

1. にんにくは皮をむき2mmの薄切り。きのこは石づきを取って食べやすい大きさ、ほうれん草は洗って3cmの長さに切る。
2. まな板にラップを敷いて肉を置き、塩・こしょうをして軽くもみ込み、全体に下味を付ける。
3. (2)のラップ上で肉を厚さ2cm程度のステーキ肉状に重ね合わせる。同様にもう1枚作る。
4. (3)の肉の両面に軽く小麦粉を振り、余分な粉は落とす。
5. フライパンにサラダ油とにんにくを入れて火にかけ、香りが出たらにんにくを取り出す(後でソースに使用)。
6. (5)を弱めの中火にし、肉を入れてふたをして3分程度焼いて裏返し、もう片面もふたをして3分程度焼く。2枚の肉が包める程度の大きさのアルミホイルを3枚重ねて広げ、焼き上がった肉をのせ、3重に包んで肉を休ませる(肉を焼いてすぐに切ると肉汁が流れ出てしまうため)。
7. フライパンに残った脂を軽く拭き取り、バターを入れて火にかけ、きのこほうれん草を入れて炒め、酒を加えしんなりするまで炒めたら塩・こしょうで味を調べ、皿に盛り付けておく。
8. (7)のフライパンにマスタードソースの材料と(5)で取り出したにんにくを入れ、軽くとろみがつくまで煮詰める。
9. 休ませておいた肉を食べやすい大きさに切り、皿に盛り付け、(8)をかけミニトマトを添えて出来上がり。

## もう一品 おすすめ

## 簡単ヨーグルトゼリー

### 材料(2人分)

- 八千代低脂肪ヨーグルト 2個
- 八千代牛乳 八千代低脂肪ヨーグルトカップ1杯分
- ゼラチン(顆粒タイプ) 5g
- 砂糖 大さじ1
- 熱湯(ゼラチン用) 50ml
- いちごソース・いちごなど お好みで

### 作り方

1. ポウルに八千代低脂肪ヨーグルトを入れ、空になったヨーグルトカップ1杯分の八千代牛乳を加えてよく混ぜる。
2. 砂糖とゼラチンを別の容器に入れ、熱湯で溶かす。
3. (1)に(2)を入れてよく混ぜる。
4. 型に入れて冷蔵庫で2～3時間冷やす。
5. 皿に盛ってお好みのソースをかけ、お好みのフルーツを添えて出来上がり。

どんなフルーツソースやジャムとも相性抜群!



## 牛乳の主な殺菌方法

殺菌方法	殺菌温度	殺菌時間	特徴
超高温瞬間殺菌法(UHT)	120～130℃	2～3秒	高温加熱で生乳中の菌は死滅するがたんぱく質が熱変性を起こす。牛乳独特の臭い、まったりとした後味が発生。
高温短時間殺菌法(HTST) (八千代牛乳)	72℃以上	15秒以上	有害菌は完全殺菌、たんぱく質の熱変性と風味変化は最小限。臭いも少なく、生乳本来の味わいが生きている。
低温保持殺菌(LTLT)	63～65℃	30分	牛乳殺菌法の元祖とも。殺菌温度は低いが加熱時間が長いので、HTST法に比べて製造コストがかかる。

東都鶏卵われせんべい



国産小麦の風味と甜菜独特な

甘みが香る、昔ながらのカステラ風味のおせんべいです。

深川養鶏(山口県、1948年設立)が、1953年に鶏卵(破損卵、小玉)の有効利用として製造開始。現在も、当時の製造方法にこだわっています。

国産平飼卵、国産小麦粉、国産米使用のこめ白絞油、国産百花蜜を使用し、原料そのものの特徴を感じるこのできるお菓子です。

Memo

「東都鶏卵われせんべい」の名前の由来

当初は、「鶏卵せんべい」と名付けました。ただ、製造時に割れが多く発生したため、これらの有効活用を考え、割れたせんべいを袋に入れて商品化したのが名前の由来です。



東都麩菓子

北海道産小麦と沖縄県産黒糖を使用し、着色料不使用。シンプルな原料で、黒糖の味を生かし、小麦粉と小麦たんぱく(グルテン)の配合比を工夫しているため、職人の手作り工程が多くなりますが、サクサクの食感に仕上がっています。

再発見

実はコレも人気商品!

東都芋けんぴ



芋焼酎にも使われる九州産さつまいも(黄金千貫)を使用し、甘すぎずコクがあるのが特徴です。ちょっと甘いものがほしい時におすすめです。しっかりとした食感の醍醐味とほどよい甘さが楽しめます。

Memo

組合員のおすすめコメント

- 油臭さがなく、さつまいも本来の味を生かした甘さで、家族にも好評。商品案内に出ると必ず購入しています。
- 好きでよく購入します。つつい手が出て1袋食べきってしまいます。



Memo

組合員のおすすめコメント

甘すぎず、黒糖の風味がちょうどいい。ちょっと甘いものがほしい時にちょうどいいサイズです。



東都マヨネーズ

オタフクソース(株)(旧ユニオンソース)



以前のマヨネーズは、乳化の観点から卵黄のみ使用するのが主流で卵白は捨てられていました。組合員の「卵白を捨てるのはもったいない」という声から、試行錯誤を繰り返してようやく乳化を保持した商品が完成。

2002年、なたね油や醸造酢などを非遺伝子組換え(NON-GMO)に切り替えるなどリニューアルし、東都生協オリジナルマヨネーズが出来上がりました。

メーカーからのおすすめコメント

東都生協の産地指定卵、遺伝子組換えでない原料を使用したマヨネーズは唯一無二です。一般的なマヨネーズは卵黄タイプが多いですが、全卵タイプのこの商品は、素材の味を引き立て、酸味や塩味が優し、いままろやかな味わいになっています。

野菜などにたっぷりかけて食事を楽しんでください。



東都きぬ豆腐(充填豆腐)

(有須黒食品)



通常の水が入った豆腐は、消費期限が短く、その悩みを解消するために開発された豆腐です。今では「充填タイプ」は

一般的ですが、20年ほど前、東都きぬ豆腐が商品化された頃は、今ほど認知されておらず、「充填とうふ=安売りでおいしくない」というイメージでした。そのため「日持ちして便利」という以前に、東都きぬ豆腐がより一層安全・安心で、おいしさもしっかりと感じてもらえる「新しい豆腐」であることを理解してもらうのに苦労。パッケージは3回リニューアルしましたが、開発当初から変わらない味です。

国産大豆(フクユタカ)と海水にがりだけで作った大豆の味と香りがする豆腐。消包剤不使用。

メーカーからのおすすめコメント

消泡剤を使っていないため、豆腐の表面に気泡が入らないよう常に注意を払いながら製造をしています。余分な添加物を使っていないので、国産大豆本来のおいしさがしっかりと味わえます。冷やっこや料理素材、なんでもおいしい! あると便利な豆腐です。



◆わたしのこだわりセレクション5◆

こだわりの商品のヒミツは? 工場見学してみよう!



こちら、工場見学ができるよ!

[https://www.tohto-coop.or.jp/kodawari\\_selection5/](https://www.tohto-coop.or.jp/kodawari_selection5/)

2017年から始まった「わたしのこだわりセレクション5」。東都生協のプライベートブランド「わたしのこだわり」の魅力も多くの方に知ってもらおうと、毎年とびきりのおススメを5商品セレクトして紹介しています。

上記の東都生協のホームページから、それぞれの商品のこだわりを動画や商品カルテでご堪能ください。

商品について「ここがうれしい」「こうだといいな」といった感想や意見、質問は、「ひとこえ生協」あるいはお手持ちの紙に記載してお出ください。東都生協ホームページからも投稿できます。

まとめ

東都生協の「わたしのこだわり」大解剖、いかがでしたか。

「わたしのこだわり」には、商品へのこだわり、生産者のこだわり、マークへのこだわりなど、たくさんのこだわりが詰まっています。

商品案内を見る時やインターネット注文、スマ注する際に思い出していただけると嬉しいです。

200品以上ある「わたしのこだわり」の中から、お気に入りの商品をぜひ見つけてください!

おいしいマークとは

商品モニターの「おいしさ」評価、6段階中、上位3段階までの評価が70%以上の場合「おいしい」マークが付きます。

おいしい② おいしい③ ってなに?

約2年ごとに商品を見直し、商品モニターによる再評価を実施しています。再評価で、今回も「おいしい」となり、「おいしい②」となります。現在は「おいしい③」まであります。「おいしい」マークの後の数字が大きいほど、長く商品モニターから高評価を得ている商品です。

東都惣菜屋さん「具だくさんうの花」

(株)にんべんフーズ



「おいしい評価」96%の商品です。パサつきもなく、しっとりとして食べやすいのが特徴です。冷たいままでもおいしいので、冷蔵庫から取り出し、手早く盛り付けるだけで簡単・便利、栄養満点のおかずです。

東都惣菜屋さんシリーズ

東都生協40周年記念商品として開発された東都惣菜屋さんシリーズは、全7品!

「具だくさんうの花」を筆頭に、「国産ひじきとゆば煮」「さつま揚げと切り昆布の煮物」「いわしのおかか煮」「里芋煮」「七種の具入りなめらか白和え」「十六雑穀と七野菜の肉団子」。単身世帯にもファミリー世帯にも食卓にあと一品! という時にサツと出せて便利です。

メーカーからのおすすめコメント

一般的な商品は、使用具材が限られており、使用具材9種類すべてが国産原料という商品は、他にはないと思います。

また、使用調味料もシンプルなので食べやすく、しっとり素朴な味に仕上げています。(有須黒食品の油揚げを使用している点もこだわりポイントです。)



組合員からのおすすめコメント

甘すぎない味付けと適度なしっとり感が好きです。自分で作る手間も省け、具材の割合も多く、おからの栄養も取れるので重宝しています。



包材デザイン

えんじ色のロゴマークと東都生協のマークを合わせ、統一感がありますが、よく見ると背景のうぐいす色の柄のデザインはカテゴリーごとに違います! 魚は波、豆腐は大豆…注目してくださいね。

包材変更への取り組み

2022年4月施行の原料原産地表示制度に向けた包材の改訂作業、CO2削減に向けて再生PET使用包材・バイオマスインキ使用包材への切り替え、包材サイズの縮小に取り組んでいます。

常に組合員の声から商品改善

パッケージを開けやすくなり、包材を環境に配慮したりするなど、組合員の声に応じて順次改善をしています。

豆腐は開けやすくなったね!



A～Eの順に並べてできる言葉は？  
ヒント：あなたも多分、そのときの写真がある。

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

タテのカギ

- 2 パラ科の果物。豊水とか幸水とか二十世紀とか…
- 4 1日の授業や作業を割り振ること、またその表。タイムテーブル
- 6 お医者さんになるために大学で勉強中
- 9 鳥、動物、虫、魚などに与えて飼育するための食べ物

ヨコのカギ

- 1 ○○・脱字に気をつけて
- 2 「カレーセットは、ライスと○○が選べます」
- 3 発生した問題などが他に悪い影響を与えること。「無理すると、どこかにその○○○○が来る」
- 5 「下手の○○○○休むに似たり」「人間は○○○○る輩である」
- 7 「秋の七○○」「若○○物語」
- 8 「○○について、よいーい、ドン!」「○○情報アプリ」

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)
- 八千代牛乳、八千代牛は好きですか? 牛乳や牛肉のお得意レシピはありますか?
- 「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。

10月号の答えは、  
「ミステリー」だよ  
締め切りは  
11月24日(水)  
の消印まで有効。

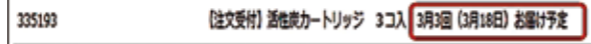
あて先 〒156-0055 世田谷区船橋5-28-6  
吉崎ビル4階 「MOGMOG」係



コーンが北海道産となっております。北海道産「こだわりのホムコ」は、A「クリーミーコーンドレッシング」の原料コーンを北海道産にこだわる理由について、製造元のフンドーキン醤油(株)では、「北海道はコーンの最大産地」と一般に認知されていること、北海道産コーンは味が良いところから選定しています。またそれを踏まえて北海道産の商品パッケージにこだわることによるインパクトも理由の一つになっていきます。東都生協は、日本の農業を守り、食料自給率向上を図るため、このような国産原料にこだわった商品を取り扱っております。

Q インターネット注文サイト「お届け明細書」では、翌週届くであろう商品が【注文受付】とされて、「○○」届くかが分かりません。お届け日を表示してください。  
A 「お届け明細書」に商品が表示されているのに商品が見当たらないなどご意見をいただき、9月1回の「お届け明細書」より、お届け予定日が確認できるよう商品名の後に企画回とお届け日を表示しました。

インターネット注文 [サイトお届け明細書]



Q 「ブルームきゅうり」には3本規格がありますが、2本規格もお願いしたいです。  
A この度は「ブルームきゅうり」の2本規格についてのご要望をありがとうございます。皆さまの利用状況やご意見から、少量規格への期待を感じています。「ブルームきゅうり」は、夏場の生産産地と生産者の減少で少量(3本)規格での展開を余儀なくされている実態があり、今年8月も5本(曲がり込み)規格を中止しました。9月後半以降は出荷量も安定するため、これまでの要望、利用動向予測、出荷可能産地、出荷数量などを鑑み、2本規格でのトライアルも検討したいと考えています。現在「ミニトマト・ブルームきゅうりセット」では、きゅうりは2本規格で展開しています。



Q 前にも要望しましたが、2020年4月3回企画「包み黒糖飴95g(個包装紙込)」がおいしかったので、また企画して頂きたい。  
A 「包み黒糖飴」は、外気温が高い時期にはお届けするまでに溶ける懸念があり、紙面掲載を見合わせていました。11月3回から供給を再開し、次回は1月3回を予定しています。商品案内で見かけた際はご利用ください。



クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

- 生産者、取引先、職員が一丸となって、2030年ビジョンに取り組んでいること、素晴らしいと思います!  
立川市 黒川アキ子
- 五條の柿…霜に当たっても枯れても次の実をつけるとは、あっぱれ! 道理で「柿が赤くなると医者が青くなる」のですね。  
西東京市 ペンネーム: さっちゃん
- 足腰の弱くなった母が10年ぶりに東都生協を再開。重い物も玄関先に届けてくださるので助かっています。カタログを見て、あれこれ決めるのもボケ防止になっているようです。  
杉並区 伊藤明子
- 以前に、東都生協のおかげで、中学時代の恩師と再会できました(コンサート開催の告知のおかげ)。感謝、感激でした。  
葛飾区 梅田智子
- 有機栽培や農薬減量商品を継続して利用することで、農薬散布や化学肥料の利用を全国的に考え直す機会が、もっと高まっていったらいいなと願っています。  
府中市 ペンネーム: まる

- 小5の息子が初めてクロスワードにチャレンジしました! ルールも理解したので、次回を楽しみにしております。  
中野区 山谷聖子
- 奈良五條の柿の記事を読み、生産工程や洗抜きなど、作業の大変さが分かりました。これからは一層の敬意をもって味わいます。  
練馬区 ペンネーム: しのん
- MOGMOGレシピを保存しています。写真もきれいで「挑戦してみよう!」という気持ちになります♥  
小金井市 ペンネーム: よこしまくん



世田谷区 奥田千重子さんから  
きれいな花の写真を送っていただきました。



# MOGMOGレポート

## 知ってる? 石けんのスゴわざ! 親子実験講座

8月20日 第7地域委員会

「石けん」ってどうして汚れが落とせるの?  
「ボックス」ブランドの太陽油脂(株) 松山浩之さんを講師に、オンライン講座を実施。実験を交えて教えてくれました。ボックス製品は、天然の植物油が主原料。合成界面活性剤を使わない石けんは、川や海に流れても微生物や魚のえさとなって循環します。映像で「液体石けん」の製造、包装、出荷ラインも視聴、お家で工場見学もできました。



①混ぜり合わない水と油に「液体石けん」を入れます

子どもたちにも身近な石けんが「環境を考える」きっかけになるとうれしいですね。



②かき混ぜると、水と油が混ぜり合ってこのとおり!



③酢「塩水」etc... 次々実験しました

## 八千代牛乳をもっと知ろう —オンライン交流会—

8月26日 第3地域委員会

モーモーくんの牛乳でおなじみの、千葉北部酪農農業協同組合の村上沙記さん・五香智嗣さんと、参加者の各家庭をオンラインでつなぎ、楽しい交流会を開催。まずは工場の成り立ちから、搾乳された生乳がどのような工程を経て私たちのところに届くのかを学習。後半は生産者・高木信行さんからのビデオ放映のほか、鈴木耕太郎さんの牛舎からは、かわいい子牛が登場!!

朝夕2回の搾乳、餌やりや牛舎の掃除、堆肥づくりなど、生産者の1日は早朝から始まる大変な作業ですが、「牛が好きだから頑張れる」と熱い思いを語ります。牛は2~3歳で初めてお産をし、1年に1回子牛を産む。「人間と同じで、お産を経験しないとミルクは搾れない」と、参加者からの質問にも丁寧に答えていただきました。

オンライン交流会は、第3地域委員会にとっても初めての試み。反省点を踏まえ、「身近に顔の見える交流会」としてこれからも続けていきたいと夢は膨らみます。さて、次はどこの産地に行きましょか!!



おいしいご飯、いただきます



おいしさの秘密教えます

## 第9地域委員会と小平センターが利用促進でコラボ おすすめ商品第1弾は「国産ごぼう茶」



第9地域委員会と小平センターがコラボし、プロック委員会やとーと会、サークルから寄せられた商品おすすめコメント「もう一品すすめ隊」を活用して業務チラシとインスタグラムPR記事を制作。地域の組合員に商品の良さを広く知らせて利用促進を図る取り組みです。

第9地域連絡会(オンライン開催)に小平センターも参加して、利用促進作戦をどのように展開するかを協議。第1弾のおすすめ商品は「小川生薬の国産「ごぼう茶」に決定しました。

その後も意見交換を行い、自信を持っておすすめできるよう、詳しい商品情報や載せた業務チラシを作成して広報しました。第9地域委員会のインスタグラムでも2回紹介しています。

第9地域委員会では商品や活動をインスタグラムで紹介♪

タグラムの効果は絶大で、予想以上の利用実績につながったとのこと。今後も第9地域委員会と小平センターは、月1回のペースで利用促進のコラボを行う予定です。

【商品おすすめ】  
国産「ごぼう茶」  
小川生薬  
国産「ごぼう茶」は、国産の新鮮なごぼうを原料とし、独自の製法で抽出した国産「ごぼう茶」です。健康に良いと知られるごぼうの栄養成分を最大限に引き出し、飲みやすいように調整しています。国産「ごぼう茶」は、国産の新鮮なごぼうを原料とし、独自の製法で抽出した国産「ごぼう茶」です。健康に良いと知られるごぼうの栄養成分を最大限に引き出し、飲みやすいように調整しています。



## 理事会報告 (抜粋)

＜2021年度第4回定例理事会(2021年8月19日開催)＞  
【審議事項】●日本コープ共済生活協同組合連合会への増資の件  
●特定非営利活動法人「子育てバレット」へ会員登録をする件  
【報告事項】●組合員活動委員会報告●商品活動関連報告●常任理事会決議事項報告

＜2021年度第5回定例理事会(2021年9月16日開催)＞  
【審議事項】●2021年度下半期重点確認の件●第48回通常総代会に向けた理事会論議スケジュールおよび関連資料等の確認の件●「東都生協の2030持続可能な環境社会の実現に向けた政策」確認の件●「組合員組織と活動のあり方検討委員会」設置の件●コロナ禍に苦しむ人々に食料を支援する施策を求める要請署名運動取り組みの件●新要冷蔵センター建設に関する設計会社選定および委託料支出の件  
【報告事項】●組合員活動委員会報告●商品活動関連報告●2021年度 平和募金取り組みの件●常任理事会決議事項報告

### 8月のわたしたち

2021年8月20日現在 ※[ ]内は前年比

組合員数	258,202人 [102.8%]
加入	3,534人 [53.7%]
脱退	4,219人 [113.8%]
総事業高	15,510,616千円 [97.1%]
共同購入事業	14,927,301千円
弁当配食事業	150,695千円
生活文化事業	73,540千円
生活支援事業	33,258千円
その他事業	325,822千円
★出資金	6,701,528千円 [103.1%]
★1人あたりの出資金	25,955円 [99.1%]
★1人あたりの利用高	6,165円 [94.0%]

今後の理事会日程(予定).....11月18日(木)、12月16日(木)

## ほっとはんど



高齢、病気、けが、産前産後、子育て中などで日常の家事に困ったときに、東都生協の組合員同士が対等な立場で、お互いさまの気持ちを持って、家事を助け合う会です。仕事ではありませんので、新型コロナウイルス感染症対策をしつつ、個々の状況に合わせて無理のない活動をしています。

### 会員募集中

【会員は3種類】●援助を受ける会員 ●援助する会員 ●賛助会員

※援助を受ける人、援助活動をする人、活動をコーディネートする人、会を運営する人、全てがほっとはんど会員として登録しています。  
※東都生協供給地域全域が対象です。

【ほっとはんどはこんな活動をしています】

※掃除、洗濯、調理、保育、送迎など日常の家事が活動対象です。  
※大掃除や専門的な介護・介護、1歳未満の保育(保護者がそばにいるときの見守り保育はOK)、会の目的に反するものは活動対象外です。  
※活動は、1時間1単位から、一日に4時間までが原則です。  
※詳しくは、ほっとはんど事務局まで問い合わせください。

### 【助け合いの会は有償です】

	基本時間 月～金9:00～17:00	基本時間外 月～金8:00～9:00 17:00～18:00 土9:00～17:00
援助を受ける会員	850円(1時間)	1,000円(1時間)
援助する会員	850円(50円は事務費)	1,000円(100円は事務費)

※援助を受ける会員は、活動費と交通費実費を援助する会員へ謝礼として支払います。コーディネーター訪問時には、コーディネート料として活動費1時間分を支払います。  
※援助する会員が預かった事務費は、後でまとめて会へ納入します。

【入会するには】⇒まずほっとはんど事務局03-5374-4748にお電話ください。

入会は会員登録が必要です。年会費は1,000円。活動を理解し、しくみなどが分かりましたら、OCR注文書に、希望する会員の登録申込(商品)コードと数量1を記入してください。

- 援助を受ける会員 (家事や保育の援助を必要とする人) **365963**
- 援助する会員 (家事や保育の援助活動を行う人) **365955**
- 賛助会員 (ほっとはんどの会の趣旨に賛同し支援する人) **365971**

- ・賛助会員は5口5,000円まで可能です。
- ・供給代金と一緒に年会費が引き落とされます。年会費は、保険料や郵送料など活動のために役立ってます。会費の払い戻しはできませんので、会のしくみをご理解の上、お申し込みください。
- ・援助を受ける会員と援助する会員の両会員に登録をご希望の際は、主に活動する会員種別の商品コードで申し込みの上、ほっとはんど事務局までご連絡ください。

ご不明な点は、ほっとはんど事務局へ 03-5374-4748 (月～金曜日 午前9時～午後4時30分)

# 食の未来づくり運動

私の宣言

食べることで生産者の方々に応援。北海道矢澤農園さんのとうもろこし、ブロッコリー、おいしくてリピートしました!(練馬区 高橋牧子)

農業体験の機会があれば積極的に参加します!(世田谷区 ペンネーム:こうたろうママ)

- 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
- 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

## 『大阪王将餃子の製造現場とライブでつなぐオンライン見学会』

8月24日、20人の組合員の参加を得て、オンライン見学会が行われました。「質問」や「クイズ参加」のための「チャット」の使い方を練習してから見学会がスタート。質疑応答では子どもたちからの質問も多くありました。

### ◆オンライン工場見学

普段、工場は通路からの見学のみですが、オンラインでは月産740トンの餃子の製造工程を間近で「見学」。徹底した衛生管理のもと、「餃子の皮作り」「肉をミンチにする工程」「具材のキャベツの準備」「餃子に成型」「加熱」「冷凍」「袋づめ」まで、見ることができました。

大阪王将餃子を製造している(株)イトアンドフーズの担当者の方からは「お家で本格中華を楽しんでください」というメッセージがありました。



### ◆クイズ

- 工場では1日に何個分のキャベツを使う?  
①3,500個分 ②6,500個分 ③10,000個分  
(正解:②)
- 「くり抜かれて使用できなくなった皮は、どうする?」  
①破棄処分 ②畑の肥料にする ③再度皮として使用 ④職員で食べる  
(正解:②)
- 「成型機1台で1時間にどれくらいの餃子ができる?」  
①5,000個 ②9,000個 ③12,000個  
(正解:②)



### ◆質問タイム

- Q: 東都生協の「大阪王将餃子」と市販されている餃子と何が違うの?  
A: 「内容量」と「原材料」が違います。「原材料」の肉は豚肉100%で、野菜は国産を使用しています。
- Q: 1つの餃子を作るのにどれくらいの時間がかかりますか?  
A: だいたい50分です。

### 参加者の感想

- キャベツの芯を取る工程や取った芯を見せてもらったり、包んだ餃子をトレイに移す工程などを近くで見られた。説明も分かりやすかった。
- 夏休みということもあり、親子で参加できた。

## 2021ピースアクション inヒロシマ・ナガサキ報告

(主催:日本生協連・広島県生協連・長崎県生協連)

### 戦争も核兵器もない世界を

8月4・5日はヒロシマから、8月7・8日はナガサキからライブ配信や公開動画で開催。95生協から延べ6,500人が参加しました。76年前の原子爆弾の投下により大きな被害を受けたヒロシマ・ナガサキ。被爆者本人だけではなく、今も苦しんでいる人たちが大勢います。被爆の実相や核兵器廃絶に向けた思いを次の世代へ伝えていくことが、子どもたちの未来、世界平和につながります。

### オンラインみんなの広場

全国の生協では、戦争・被爆体験の継承や地域にある戦争に関する施設や遺構など、身近なところから戦争の実相を考える活動が行われています。東都生協は今回、平和のつどいで動画配信をした『戦争ほうきをつくろう・戦争ほうきって?編』の紹介をしました。

### デジタルアーカイブで記憶を未来へ

～大学の研究チームと学ぶ新しい「記憶の継承」～  
被爆に関する証言や写真などさまざまな資料がデジタルアース上で閲覧できる「ヒロシマ・アーカイブ」などの取り組みを伺い、その活用について考えました。  
※「ヒロシマ・アーカイブ」「ナガサキ・アーカイブ」「CO・OP PEACE MAP」は常時閲覧可能です。  
デジタル・アーカイブ CO・OP PEACE MAP  
<https://coop.archiving.jp/>



### オンライン子ども平和会議

参加して感じたこと[江戸川区在住 S.Nさん(小学5年生)]  
私は人前で発表したり、話をしたりすることが苦手です。そんな私でもできる平和活動を考えてみました。それは新聞や本を読み、正しい知識を得て、ちょっと勇気を出して身近な人に戦争について話すこと。これからは自分の意見に共感してくれる人と平和活動をしていきたいです。2学期、新聞係になってクラスみんなに知ってもらいたいです。



子ども平和会議記念撮影

お知らせ 2021年度東都生協平和のつどいの開催は見合わせます。2022年度に開催予定です。

今月のつづき 世界を見ると新型コロナウイルスの収束までには、もう少し時間がかかりそうです。また、ミャンマーやアフガニスタンなど、社会情勢が気がかりな地域もあります。一方、私たちのくらは定期的に新鮮な食材が届き、「わたしのこだわり」商品の良さを感じ、商品案内で生産者の笑顔に触れられる毎日。日常の大切さを実感しています。(Y.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