## 食の未来づくり運動

食料自給率 の向上



「食の未来づくり運動」を伝え

食べることで生産者の方々を応援。 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 髙橋牧子)

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)

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。

### ◆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 ② 6,500個分 ③ 10,000個分 (代題2歳) く 4 0 f 除 = 固 100 2 ; 3 公 : 5 答
- ●「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 るなご葱食」とできまいる、」とび近い熱恵再を肉づい就い〉②: え答
- ●「成型機1台で1時間にどれくらいの餃子ができる?」 ① 5,000個 ② 9,000個 ③ 12,000個

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。



### ◆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?

私の宣言

- 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

# 戦争も核兵器もない世界を

inヒロシマ・ナガサキ (主催:日本生協連・広島県生協連・長崎県生協連)

2021ピースアクション

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のみん なに知ってもらいたいです。



子ども平和会議記念撮影

### オンラインみんなの広場二

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/

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。



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、私たちのくらし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)

**5** 03(5374)4756 月曜~金曜:午前9時~午後4時 E-mail: kumikatsu@tohto.coop

お問い合わせ 組織運営部

