

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2022
No.454

CO-OP
東都生協だより

1

今月の
産地

(農)さんぶ野菜ネットワーク



「新世代チャレンジプロジェクト」 って知っていますか?

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生産者の岩井弥生さん(左)、岩井純子さん(中央)、岩井正義さん(右) ②にんじんの収穫作業の様子 ③広大なにんじん畑 ④コロナ前の産地交流訪問でのにんじん収穫体験の様子。生産者は吉田邦雄さん ⑤生産者の富谷亜喜博さん

千葉県北東・山武市で「無無」にこだわった野菜づくり

次世代に向けた取り組みも

新規就農希望者を確保・育成

「無無にんじん」について
 (農)さんぶ野菜ネットワークは、品種や栽培方法を試行錯誤しながら、化学合成農薬や化学肥料を使用せず、「作る人」にも「食べる人」にも安全で安心なおいしいにんじんを目指して、30年以上も栽培し続けてきました。草は常に「手で取る」。虫や病気もネットやテープを使ったり換気を小まめに行うなど、知恵や工夫でしのいでいます。

現在、秋冬にんじんは「はまべに」「春にんじんは「ベーターリッチ」という味の良い品種を中心に栽培。組合員の皆さんに満足いただけるよう、新品種にも挑戦しています。

(農)さんぶ野菜ネットワークでは、「有機JAS認証」を取得した畑が全体の5割以上ありますが、立地条件などの関係で一般慣行栽培の畑と一定以上の距離を取ることが困難だったり、多品目を輪作するために有機JAS認証を取得していない畑もあるので、東都生協が定める自主基準「東都のみり(無無)」でご案内しています。とはいえ品種や管理は、土づくりから収穫まで「有機JAS認証」の畑と同じ。化学合成農薬化学肥料を使用せずに栽培しています。

今後とも手間を惜しまず、環境にも配慮したサステナブルな農業を実現できるようにまい進しますので、応援をよろしくお願います。(生産者 富谷亜喜博さん)

環境に配慮して栽培しています



次世代を担う新規就農者たちも続々と10年以上前から高齢化に伴う担い手の減少が問題となったため、新規就農希望者の確保・育成に力を入れてきました。新規就農希望者を対象とした研修会や農場見学会などを積極的に行った結果、2009年から現在までの新規就農者数は計30人を超え、地域の活性化や遊休農地の解消につながっています。



生産者の笠井英さん



今月の産地

(農)さんぶ野菜 ネットワーク



恵まれた農地で、さまざまな野菜を生産

千葉県の東・九十九里平野、県北・北総台地の一部からなる肥沃な土地で、優良な農地と温暖な気候、大消費地に近接するという恵まれた立地条件の下、さまざまな野菜を生産しているのが、(農)さんぶ野菜ネットワークです。東都生協とは1996年ごろから取引をスタート。現在47人の生産者たちが、75haに及ぶ広大な畑で野菜作りを行っています。

野菜の有機栽培に取り組んで30年余り

さんぶの畑では、古くから小麦・落花生・ごぼう・里いも・さつまいもなど優れた輪作体系がありました。しかし、1975年ににんじんの指定産地*になったことからこの輪作体系が崩れ、作物に連作障害が生じるようになります。当初は対策として化学合成農薬なども使用していましたが、生産者の健康に影響が出てきたため、土づくりを見直し、化学合成農薬や化学肥料に頼らない農業へと転換。1988年に有機農業に取り組む組織として(農)さんぶ野菜ネットワークの前身「山武農業協同組合陸岡園芸部・無農薬有機部会」が発足しました。2005年には農事組合法人となり、34周年を迎えます。2000年の「有機農産物の日本農林規格」制定後は、いち早く有機JAS認定も受けました。

*国が野菜のうち、特に消費量の多い14品目を「指定野菜」として定め、指定野菜を作ってくれる規模の大きな産地を指定。

(農)さんぶ野菜ネットワーク「5つの理念」

1988年の設立から同産地は、以下の5つを基本理念として環境に優しい農業に取り組んでいます。

- ①化学肥料は使用せず、堆肥および有機質100%肥料を使用する
- ②自然の生態系を保持するために、化学合成農薬は原則として使用しない
- ③作付けする圃場を明確にし、組合に登録する
- ④輪作体系を整えるため、年間5品目以上を栽培する
- ⑤「いのち」に直結した食べ物を供給することを常に意識し、顔の見える生産者・消費者という関係づくりを目指す

有機栽培のたまもの



無無にんじん(洗い)

1月4回 参考価格
278円(税込300円)

「無無」野菜カレンダー

無無サニーレタス	2月~4月	無無里いも	10月~4月
無無レタス	2月~5月	無無ほうれん草	12月~5月
無無かぶ	3月~4月、9月~11月	無無にんじん	12月~7月
無無大根	3月~5月、10月~12月	無無小松菜	通年
無無ブロッコリー	4月~5月、11月~12月	無無みず菜	通年
無無さつまいも	10月~3月		

その他、登録商品「さんぶの「絆」みり野菜セット」は3月受付開始です。ぜひご利用ください。

「新世代チャレンジプロジェクト」 って知っていますか?

「安全で安心な農産物を届けたい」「丹精込めて育てた農産物を口にしたい組合員とご家族の笑顔が見たい」「おいしかったよ!の言葉を聞きたい」

こんな熱い思いを持った若手生産者がいます。2010年、若手生産者(40代まで)と組合員と職員との交流会を起点に、東都生協と東都生協産直生産者団体協議会が共同して「新世代チャレンジプロジェクト～tomorrow」を立ち上げました。化学合成農薬や化学肥料を削減、職員と考えた数々の企画、また産地で培った技術や思いを継承し、「新しい世代が協力して未来に続く産直を創造する」チャレンジを続けています。

2021年度登録の新世代チャレンジプロジェクト産地は28。今号では、4産地をクローズアップしてご紹介します。

2021年度登録の28産地

※28産地と東都生協の13の供給センターを4グループに分け、今年度もコラボ活動を行っています。

- 北海道:JAつべつ、北里大学獣医学部附属フィールドサイエンスセンター八雲牧場、(有)どさんこ農産センター
- 山形県:(有)山形南陽のんのん倶楽部、(農)山形おきたま産直センター
- 茨城県:JAやさと、(農)茨城県西産直センター
- 群馬県:(株)野菜くらぶ
- 埼玉県:(農)埼玉西部産直グループ、(農)埼玉産直センター
- 千葉県:(農)船橋農産物供給センター、(農)和郷園、千葉北部酪農農業協同組合、(農)多古町旬の味産直センター、(農)房総食料センター、(有)匠瑳ジーピーセンター、(農)さんぶ野菜ネットワーク
- 山梨県:(有)山梨フルーツライン、(株)ファーマン
- 京都府:(農)京都産直センター
- 奈良県:奈良五條産直組合
- 和歌山県:紀ノ川農協
- 山口県:(株)秋川牧園
- 熊本県:(農)大矢野有機農産物供給センター、玉東グループ出荷組合、(株)果実堂
- 長崎県:(農)ながさき南部生産組合、(農)供給センター長崎

玉東グループ出荷組合

(株)秋川牧園

(株)ファーマン

(株)果実堂

※28産地のうち、地図上で近い産地は●を1つにまとめています



商品案内で
見つけてみてね



「やったろう」は、
「新世代チャレンジプロジェクト」のマスコットキャラクター!
イラストの作者はJAやさと職員の酒井さん。



にんじんのガレット

にんじんの甘さにチーズのククをプラス。
おとなも子どもも楽しめる1品♡

材料(2人分)

無無にんじん.....1本(150g)
サラダ油.....小さじ1
A:よつ葉シュレッドチーズ50g、
片栗粉大さじ1

作り方

- 1.細めの千切りにしたにんじんをボウルに入れ、(A)を加えてよく混ぜる。
- 2.フライパンに油を熱し、(1)を入れて平らに広げ、フライ返しで軽く押さえて形を整える。
- 3.中火で3~5分焼き、裏返して3分焼く。

※にんじんは細めに切ることで、シャッキリした食感になります。

旬のレシピ

にんじんの栄養プチ情報

にんじんは、他の緑黄色野菜に比べてβカロテンの量が飛び抜けて多い野菜です。「無無にんじん」のように色の濃いにんじんには、さらに豊富なβカロテンが含まれています。栄養を丸ごといただけるジュースはおすすですが、飲み過ぎるとβカロテンなどが皮膚に沈着して肌が黄色くなることもあるとか!



Attention, please!!
[アテンション・ブリーズ]

にんじんはお好き?
にんじんにまつわるエピソードやレシピを、
「新年クイズ」の答えと一緒に送ってくださいね。

もう一品 おすすめ メニュー

キャロットラペ

材料(2人分)

無無にんじん.....1本(150g)
A:レモン汁または酢大さじ2、オリーブオイル大さじ1、
はちみつ小さじ1、粒マスタード 小さじ1

作り方

- 1.にんじんをきれいに洗い、皮ごと全体をスライサーで薄くスライスしてビニール袋に入れる。
- 2.(A)をよく混ぜ合わせて(1)に加え、さらに全体を混ぜてから冷蔵庫に入れ、30分ほど味をなじませる。
- 3.食べる直前に袋から出し、器に盛って出来上がり。

※冷蔵庫で3日程度持ちます。



にんじんの保存法

キッチンペーパーなどに包んでからビニール袋に入れ、冷蔵所もしくは冷蔵庫の野菜室に立てて保存します。使いかけで残ったら、ラップで包んで野菜室に。葉付きの場合は葉と根を分け、新聞紙に包んで野菜室に入れ、葉は早めに使うこと。



産地から「熱き思い」の産直!

(株)ファーマン(山梨県北杜市)、(株)秋川牧園(山口県山口市)、玉東グループ出荷組合(熊本県玉名郡)、(株)果実堂(熊本県上益城郡)の4産地より、「力を入れていること」「うれしかったこと」「やりがいを感じる時」「目指す10年後の姿」「SDGsに関わる活動」「東都生協組合員へのメッセージ」など、「新世代プロジェクト」の産地から皆さんへ、「熱き思い」を届けます!

20代の若い力がつくる 濃厚ベビーリーフ

(株)果実堂 (加藤 遼さん)

私たちは、自社の研究所を持つ研究開発型の農業法人として、ハウス棟数730棟を持ち、品質管理を徹底して年間700トン(2019年度)のベビーリーフを生産する、国内最大のベビーリーフメーカーです。



「ベビーリーフ」は、発芽して10~30日以内の「野菜の赤ちゃん葉っぱ」の総称です。形は丸やギザギザ、色も赤や緑と色々ありますが、ミネラルが豊富。特に、果実堂のベビーリーフは、土の力を生かした有機栽培なので、野菜本来の濃い味と香り、赤色品種の配合割合を意識した彩りの良さが自慢です。

2005年の創業当初から有機JASの認証を取得し、2018年からはグローバルギャップ(G-GAP)の認証を得ており、毎年世界基準の審査をクリアすることで食品安全、労働環境、環境保全に配慮した持続可能な生産活動を行っています。今後もこのような活動を続けていきます。

未来を創るのは若い力です。果実堂の栽培管理部の平均年齢は20代と若い人が集まり、笑顔で活発に働いています。10年後も、そしてその先も若い人たちが他産業との「共創」で農業界にイノベーションを起こし、全国に美味しいベビーリーフを届けられるような産地にしたいです。

“ぎょくとうまち”から、おいしい農産物を

玉東グループ出荷組合 (坂本 泰隆さん)

熊本県の玉東町をご存知ですか?

起伏のある土地に多くの畑が広がる農業が盛んな町で、みかんや梨が人気です。ただ、長雨や高温の影響で思うような収量や品質が保てないこともあります。だからこそ試行錯誤をして良い品物ができた時は達成感と喜びを感じます。

ただ、昔に比べると農産業を取り巻く現状は厳しいです。環境のことも無視はできません。今は、農業用資材などの廃棄物は業者さんに依頼して廃棄していますが、SDGsには関心があります。自然分解できるような資材があれば、効率もいいので変えていこうと思っています。

世界的な問題である温暖化は、直接農業に影響します。さらに現場の人手不足など課題も多く、今後も厳しい状況は続くでしょう。また、食料危機などによって食への価値感も変わるかもしれませんが、食の安全性は守っていきます。

今後も、時代や環境の変化に対応しつつ、健康で元気に農業に携わっていくことができれば、私たちはそれで十分です。そして、お届けする農産物をきっかけに、玉東町を知ってもらえるとうれしいです。特に、にんにくがおススメです!



何よりも大事に育てた若鶏

(株)秋川牧園 (山口 昴二さん)

私たちの活動は、生まれたばかりのヒヨコを農場に迎え入れるところから始まります。

抗生物質不使用の「無投薬飼育」にこだわり、約2カ月間、自然に近い開放鶏舎で病気に注意して大切に育てます。また環境にも配慮し、鶏糞を発酵熟成殺菌して敷料(牛の寝床に敷くもの)として再利用。余剰鶏糞は堆肥化して鶏の飼料米栽培の肥料にします。日々、「健康に育てる」「安全・安心なエサ」「人や環境にもやさしい」を追求することで、エシカル消費(地球環境や人、社会、地域に配慮した消費)やSDGsを実践しています。

一方、農業・畜産の仕事は一朝一夕ではできないことも多いので、これからはIT・IoTを活用し、経験やノウハウがない人でも働ける環境を作り、若者の農業参入を後押しします。

私たちの喜びは、鶏たちが元気に育つこと。出荷時は少し寂しいですが、次のヒヨコが来ると「よし、頑張ろう!」と思います。うちの鶏肉は元気よく走り回った鶏なので、余分な脂がなく身がしまり、おいしいですから、残さず食べていただくとすごくうれしいです。これからも安全・安心な鶏をお届けします。



自然の力が育てる野菜たち

(株)ファーマン 井上農場 (井上 能孝さん)

化学合成農薬や化学肥料を使わず、有機JAS認証を取得し、こだわりを持って野菜作りをしています。

当社の位置する山梨県北杜市は南アルプスやハケ岳などの山々に囲まれ、きれいで豊富な水、日照時間が長いという自然環境に恵まれているため、さまざまな農産物が生産できるというのが自慢です。主な栽培品目は、玉ねぎ・にんにくなどですが、年間20品目ほどの野菜を栽培しています。

また、畜産排泄物や落ち葉などを堆肥として再利用しているので、このような循環型の農法に取り組んでいる農家は、すでにSDGsを実践していると思っています。

農産物の生産以外にも、農業体験や食育を通じた学びの機会をつくり、子ども食堂へも積極的に農産物を提供しています。最近新規就農者の参入も多く、10年後に向けて専業・兼業を問わず生産者の育成・協業にも注力していきたいと思っています。

優劣なく同等に対話と交流のできる産直の取り組みを、これからも大切にしていきたいです。



新世代チャレンジプロジェクトを応援 登録新世代! 若手生産者の青果セットあります!

組合員の声

若い生産者への応援も込めて登録利用しています。野菜と一緒に届く写真とコメントやレシピがついた生産者カードにこちらも元気をもらっています。

単純においしい! 珍しい野菜が入っている! チラシには、生産者のお子さんの様子もあり和みます。



生産者カードで産地を応援!



一度登録すれば、毎週若手生産者こだわりの青果が届きます。(参考:11月3回セット/注文番号060151、参考価格500円(税込み540円)) ※ご注文いただいた翌週より、毎週届きます。

コロナ前は、若手生産者が供給車に同乗して農産物を届けました!

同乗体験



2021年度新世代チャレンジプロジェクト会議(キックオフ会議)参加職員たちの熱き思い

2021年度新世代チャレンジプロジェクトキックオフ宣言 松下センター長(国立センター)

コロナ禍で始まったオンラインの交流を今後もさらに発展させたいと思っています。東都生協の「2030年ビジョン」と関わられるようアイデアを出し合っていきたいです!



商品部 田口職員(商品部 農産グループ)

生産者の皆さんのプロジェクトに対する熱量に圧倒されました。この熱量をそのまま組合員に届けたいです。2021年度は、組合員の声を現場にフィードバックしていきます!!



共同購入事業部 小牧職員(共同購入事業部 事業企画推進グループ)

2020年度は、「新世代! 若手生産者の野菜セット」や「登録百年トマト」が伸長しました。オンライン交流会は、第1エリア「多古町旬の味産直センター」と第2エリア「京都産直センター」を中心に開催しましたが、今後はこの形を広げていきたいです。



まとめ

日々、私たちの食卓には全国の産地から青果が届きます。今回紹介した新世代チャレンジプロジェクト登録産地からのメッセージはどれも頼もしく、未来は明るいと皆さんも強く思えた

のではないのでしょうか? 産直が次世代に受け継がれることは、日本の食の未来へとつながります。若き挑戦者たち、若き耕し人を応援しましょう!

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 徳島県産「れんこん」は同県産の「まつま」や同じく「らら」や「らら」の「びせ」や「れんこん」を扱っていただけませんか。

A ご要望のあった徳島県産の「れんこん」は現在取り扱いがありませんが、同県はれんこん栽培の歴史も深く、特産に「鳴門れんこん」があります。東都生協では現在、茨城県産のれんこんを中心に、一部九州産のものを取り扱っていますが、徳島県産のれんこんについて、取り扱いが可能かどうかを含め、調査していきます。今後も組合員さんからの要望、利用動向予測、出荷可能産地、出荷数量の模索を行い、東都生協として取り扱いを行う意義(栽培方法・環境保全における産地の取り組み姿勢)などを総合的に判断し、商品展開を検討していきます。



「唐辛子」は韓国産、「ごま」はホリビア産ですが、その他の原材料はすべて国産です。隔週企画を行い、1月4回にも企画予定となっております。ご利用をご検討ください。



Q ネット限定商品で人気の「牛肉」は、一度に9点など複数でも購入できるようになっていたため、あつという間に完売してしまいます。「ホーエ豚」のように1回1点までとするなど少量にして、購入したい人に行き渡るように改善してください。

A 「ネット限定商品」の利用点数については、過去の利用実績に基づいて制限を設けています。再度利用実績を精査し、即日完売になるような人気商品は一人でも多くの方が利用できるよう、利用点数制限の設定を調整します。



Q 「五平餅」が気に入っています。このところ企画がないようですが、ときどき企画してください。

A ご要望の「五平餅」は、1月4回企画の別チラシ『O-SH-I-N-A(おいしーな)』で新商品として「三河の五平餅」の掲載を予定しています。商品仕様などをご確認の上、ご要望にかなうようであれば、ご利用をご検討ください。



Q まるをわら焼きした(あぶった)商品が以前あったと記憶しています。年末だけでも良いので、企画してください。市販などでハーブ液に漬けた商品がありますが、そのでないものを希望します。

A 「わら焼きびんちん」は、原料となるピンチヨウマグロの水揚げ量が不安定で原料価格も上昇したため供給継続が困難となり、2015年6月3回を最後に供給休止しています。このたびご要望があったことから、取引先に問い合わせたところ、規格を100g・たれ20ml(以前は2個200g・たれ20ml×2)に変更し、再開が可能となりました。2月2回に企画を予定しています(原料事情などで企画ができない場合もあります)。



Q 「東都信州望月高原の白菜キムチ200g」の漬け原材料は国産ですか。

A お問い合わせの商品の原材料は、「白菜」漬け原材料(昆布だし、唐辛子、大根、にら、砂糖、にんにく、食塩、りんご、麦芽水飴、あみ塩辛、玉ねぎ、いわし塩辛、もち米粉、生姜、[E621])となっております。この中で、

「唐辛子」は韓国産、「ごま」はホリビア産ですが、その他の原材料はすべて国産です。隔週企画を行い、1月4回にも企画予定となっております。ご利用をご検討ください。



おたよりしょうかい

クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

こだわりの食べ方

鮭、いくら、ほたて…どんな食べ方が好きですか？

- 目黒区** ペンネーム: ひまり
鮭、いくら、ほたて、大好きです。鮭は焼く、ムニエル、かす汁、いくらはお寿司にトッピング、ほたてはそのままバター焼きか、にんにくとほうれん草と一緒にバター焼き。
- 世田谷区** 久我慶子
子どもの頃、新幹線に乗ると干し貝柱をおねだりしました。
- 町田市** 松本純子
鮭寿司が好物です。寿司飯にきゅうり、大葉、ごま、そして鮭の皮を刻んで混ぜ、最後に焼きのりをまぶします。

- 小平市** ペンネーム: ぼこ
おいなりさんを作った時、いくらを黄色の炒り卵と一緒に上に飾ると豪華に見えてなかなかいいですよ。
- 国分寺市** 村松佳保子
新潟の郷土料理、塩鮭と野菜(だいこん・里いも・こんにゃく・ごぼうなど)を酒粕と味噌、打ち豆で煮込んだ「べた煮」は、身体が温まる最強の汁物です。生いからは洗いほぐし、塩漬けにしたいからは、お湯でさっとゆがいて「ととまめ」を作り、鮭雑煮やのっぺい汁のトッピングに。ほたては天ぷら。軽く揚げて塩でいただきます。

- 八王子市** 大眉裕子
孫が、海に流れ着くごみの多さを見て驚いた様子で、「気を付けようと思う!」と言っていました。
- 東久留米市** 宮方津喜子
豊かな海づくりのために、山に木を植えることに大賛成。後年、後悔のないように植樹や伐採を実践していきます。
- 世田谷区** ペンネーム: sakura
インフォメーションページで、東都生協が二酸化窒素濃度を測定していることを初めて知りました。大気汚染の状況が気になっていたので参考になりました。
- 台東区** 今井ひろみ
20歳の息子は、毎朝東都たまごプリンを食べて仕事に行きます。学生の頃からずーっと一筋です。なんか…かわいいです。
- 川崎市** ペンネーム: すずのおばあちゃん
秋川牧園の食品をよく買います。とてもおいしいので大好きです。安全・安心でもあり、これからも買います。
- 町田市** ペンネーム: キャッツアイ
東都生協では返却して再利用されているものが多いんですね。

- 足立区** 江幡弘道
東都生協の米はとともうまいです。産地も選べて楽しいですね。
- 世田谷区** ペンネーム: なつみ
11月1回の「さんぼんすぎ」に杵柄さんのお茶特集があり、うれしかったです。こちらのほうじ茶を10年近く購入しています。これからも安全でおいしいお茶を作り続けてください。
- 立川市** 車京子
戦争中、親や家族とも別れ、9歳で栃木県へ学童疎開をしました。食事はさつまいも1本か野菜の煮物だけ。今、当時の「物を大切に経験」が役に立っています。かえって心が豊かです。
- 杉並区** ペンネーム: おかべ
手作り料理のおいしさを子どもたちに伝えるために、簡単な料理でも手作りにこだわりたいです。
- 八王子市** 秋田素子
子どもの頃に食べた煮豆、納豆、豆腐、わかめの味噌汁などの味を若い世代にも残したいと努力しています。できるだけ国産のものを選ぶようにしています。

アジアの子どもたちに 絵本を贈ろう

8月中旬～9月上旬 第2地域委員会

紛争や貧困の中で絵本を手にする機会が少ない子どもたちに、絵本を贈る企画です。緊急事態宣言発出中のため、自宅で絵本にビルマ語の翻訳シールを貼って事務局に返送、という形で開催しました。幅広い年齢層の参加があり、「アジアの国々に関心を持つきっかけになった」「普段目にする機会の少ない言語に触れられ、ミャンマーの子どもたちのためにもなって、とても楽しめた」「親子ともども知らない世界をのぞききっかけになった。もっと知りたい」など多くの感想が届いています。



幅広い年齢層の方が取り組みました

安心してらせるために ～ほっとはんだの学習会

10月7日 第1地域委員会

講師は、東都生協 暮らしの助け合いの会「ほっとはんだ」の佐藤さ穂さん、^{えびな}蝦名明美さん。「ほっとはんだ」は有償ボランティアで、援助を受ける人・する人・賛助会員で構成され、依頼内容は掃除、洗濯、買い物など多岐にわたります。参加者からは「話相手の要望が一番多いと聞き、気持ちが温くなった」「私にもできることがある?」「何よりお互い組合員というのに安心感を覚える」などの声が…。特別な資格は不要、「ちょっとお手伝い」と考えれば援助の輪が広がるかも。今度はあなたの出番です。興味ある方は東都生協ほっとはんだ事務局まで!



ほっとはんだ事務局
03-5374-4748
(月～金 午前9時～午後4時30分)

「2021年度総代 オリエンテーション」開催

10月26日 第8地域委員会

総代オリエンテーションは、組合員から選出された総代が顔合わせを行い、総代の役割や任務、年間スケジュールを確認する場。今回はまちだ中央公民館で開催しました。前半はスクリーンに動画を映し、全地域統一の説明・質疑応答、後半は各自の思いや意見を伝え合いました。「商品の品質についても声を出していきたい」「初めての総代だが意見を出せるよう学んでいきたい」など抱負が語られたり、「東都生協の商品を友人にも勧めたい」「皆さんと交流ができて良かった」という感想が聞かれるなど、対面で会うことがなかなかできなかった昨今、貴重な機会になりました。



インフォメーション

理事会報告 (抜粋)

- 〔2021年度第6回定例理事会 2021年10月21日開催〕
- 〔審議事項〕 ● 第48回通常総代会委員等の構成確認の件
- 新要冷蔵センター(仮称)集品ライン設置会社選定および費用支出の件
- 原子力発電に対する東都生協の考え方の一部改正の件
- シニア職員就業規則一部改正の件
- 〔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 第1回総代会議の開催に関する件

今後の理事会日程(予定)
1月20日(木)
2月17日(木)

10月のわたしたち

2021年10月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数	258,182人 [102.9%]	総事業高	21,467,358千円 [97.5%]
加入	4,844人 [31.6%]	共同購入事業	20,656,424千円
脱退	5,549人 [108.8%]	弁当配食事業	211,047千円
		生活文化事業	100,294千円
		生活支援事業	47,172千円
		その他事業	452,421千円
★出資金	6,676,039千円 [100.6%]		
★1人あたりの出資金	25,858円 [96.8%]		
★1人あたりの利用高	6,144円 [95.4%]		

きょうされん第45次国会請願署名とリサイクル洗びんセンター支援募金協力をお願い

きょうされん第45次国会請願署名

障害福祉についての法制度拡充を求める請願署名にご協力を

新型コロナウイルス感染拡大の下、障害のある人、家族、支援者、事業者はさまざまな困難に直面しています。障害のある人たちがコロナ禍でも安心して生活できるよう「きょうされん第45次国会請願署名」にご協力をお願いします。

※署名用紙は2月1回(1月17日～21日配付)の商品案内にセット予定。署名された用紙は、供給時にOCR注文書と一緒に提出ください。

昨年は東都生協組合員からの6,435筆を含む80万筆超の署名を国会に提出。ご協力ありがとうございました。

受付期間: 1月17日(月)～3月25日(金)

リサイクル洗びんセンター支援募金

東都生協のリユースびんの洗浄などを行っているリサイクル洗びんセンターは、リユースびん事業の伸び悩みにより、運営が大変厳しい状況になっています。今後の仕事の確保、収入維持のために、機械の補修や設備更新などを支援していく必要があります。同センターで働く人々がより良い環境で働けるよう、募金にご協力ください。

募金の受付期間と方法

受付期間: 1月24日(月)～2月18日(金)
申込番号: 365947 (1口200円)
募金方法: 2月1回～2月4回企画のOCR注文書に申し込み番号と口数を記入して提出(インターネット注文でも受け付け可能)。
※領収書の発行はできませんのでご了承ください。

昨年は2,455,800円の募金が集まり、全自動洗びん機の修繕に活用されました。ご協力ありがとうございました。

第6次エネルギー基本計画(案)への意見書提出

経済産業省 資源エネルギー庁が募集した第6次エネルギー基本計画への意見公募を受け、東都生協は2021年10月4日、今回の改定が持続可能な社会の実現につながる計画とすることを要請する意見書を政府に提出しました。

東都生協の意見は、原子力発電から速やかに撤退すること、再生可能エネルギーを推進することなど6項目にわたります。詳しくは東都生協ホームページをご覧ください。

<https://www.tohto-coop.or.jp/news/detail/detail.php?nid=11481>

※第6次エネルギー基本計画は、2021年10月22日、閣議決定されています。



2022年 年頭ご挨拶



理事長
風間与司治

明けましておめでとうございます。コロナ禍でのくらしも早二年、今も日常を取り戻すための手探り状態が続いています。同時に経済格差や孤立、孤独も深刻化しており、共助の組織である協同組合の社会的な役割発揮が求められる時代になっています。昨年決定した「2030年ビジョン」は、先の読めない不安な時代を迷わずに航海していくための羅針盤です。原点である食と農の活動を根幹にして、くらしや社会の問題を解決することで、たくさんの方の感動と笑顔を届けていく未来の東都生協を描いています。そのためには、経営基盤や業務組織の強化はもとより、多様な人々が集い、創意に満ちた意見が交わされる、しなやかな組織づくりを進めていくことが大切であると考えております。より良い生活協同組合に向けて、組合員の皆さんのたくさんの声を寄せていただきますようお願いいたします。皆さまのご健勝とご発展を祈念いたしまして、新年のご挨拶とさせていただきます。

食物アレルギー「知って納得! 正しい知識を学ぼう!」

10月25日 商品委員会主催 講師: 東都生協アレルギー相談室・武内澄子さん



参加者の感想より
食物アレルギーについて、東都生協の取り組みが分かった

年齢別発症の原因、特にベビーマッサージのアロマオイルのお話はとても参考になった

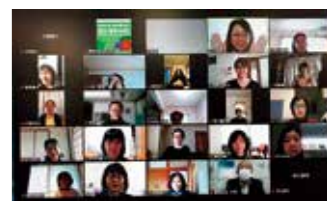
アナフィラキシーについての説明が具体的で、理解が深まった

アレルギーについて「知りたい・聞きたい」は、アレルギー相談室へ!
電話: 0120-055-214 (通話料無料)
※携帯電話からは042-847-3834
受付: 月・水曜日 午前10時～午後4時 (正午～午後1時は休憩)

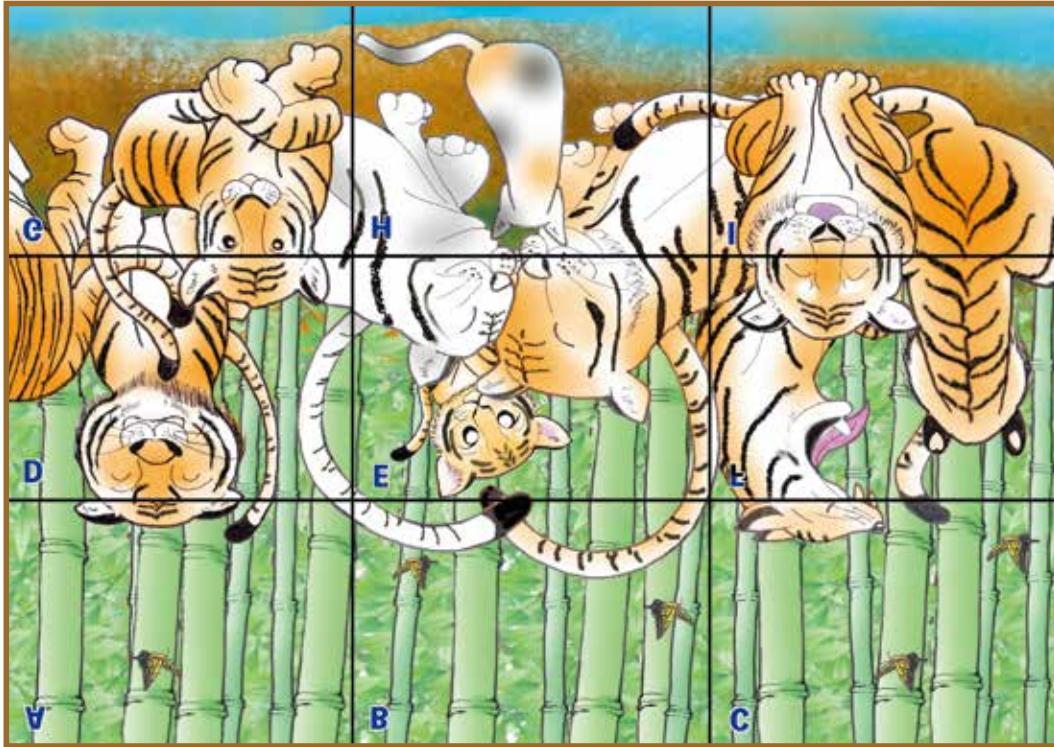
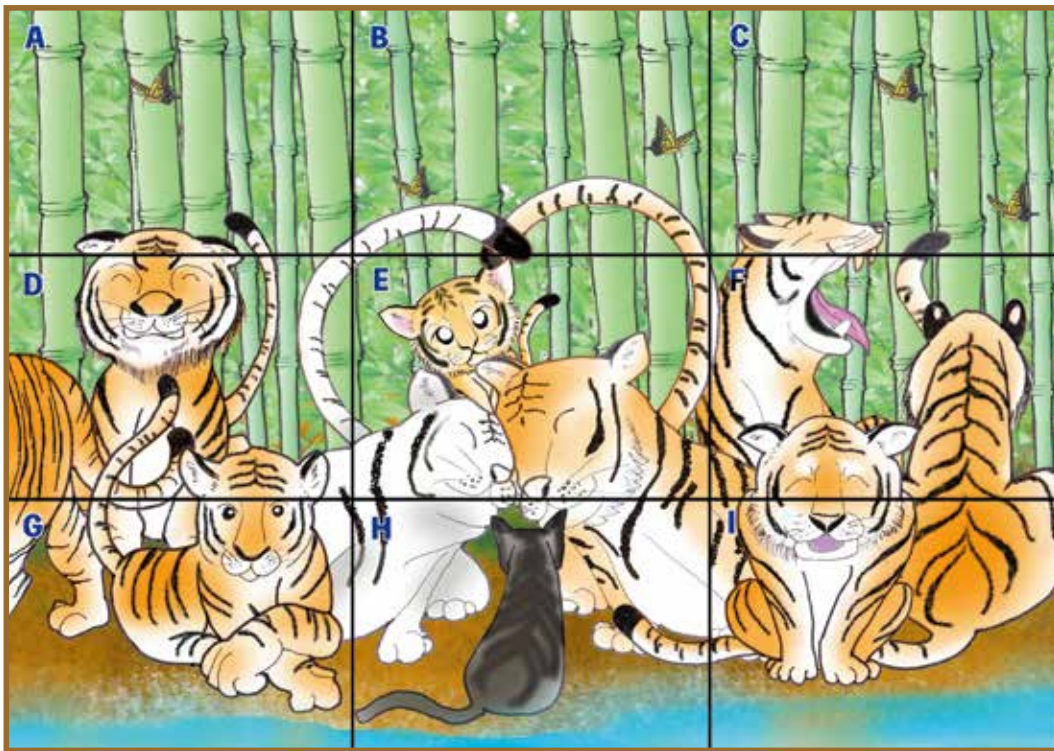
●食物アレルギーと症状
食物アレルギーとは身体が食べ物や異物と認識し、免疫が過剰に反応して皮膚、粘膜、呼吸器、消化器、神経などに有害な症状が起きる現象です。発症後、急激に複数の症状が現れることをアナフィラキシーといいますが、進行が早く、血圧低下や意識障害を引き起こすアナフィラキシーショックは大変危険です。眼を離さないように気を付け、すぐに救急車を呼び、適切に対処して救急車を待ちます。

●アナフィラキシーが起きた時の対処方法
①寝かせたまま膝下を30cm程高くして血液を心臓に戻す ②吐き気がある場合は、嘔吐による窒息防止のため顔と身体を横向きに。歩かせたり、おんぶや抱っこなど身体を起こすことは絶対にしないで、救急車を待ちます。

●アレルギーの最近の特徴
年齢別新規発症原因食品は、年齢が増すにつれ、魚卵や木の実、果物、甲殻類と増えています。1～2歳児の3番目に多い木の実、ベビーマッサージで使うナッツのオイルが原因とのこと。また、花粉症の方が生の果物を食べると、喉がかゆい、ヒリヒリするなどの症状が口腔咽頭に起きるアレルギーもあります。加熱すれば症状は出ません。アレルギーを誘発する食品添加物は、着色料や虫歯予防剤などにも含まれているので注意が必要です。



MOG MOG 新年クイズ



問題
 今年はトラ年。ニヤン吉くんが、同じネコ科のトラさんの仲間に入りたいような素振り（ふるま）いしているね。でもよく見ると上下の絵で違う箇所が5つあるよ。さて、どこかな？アルファベットで答えてね！
 絵が反転しているからちよつと難しいかな？
 （反転は違には含めません）



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)
- にんじんは好きですか？にんじんのエピソードやレシピを教えてください！
- 「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！

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。



ハガキ以外にも、ホームページからも応募できます。

www.tohto-coop.or.jp/mogmog

クイズの答え、おたより、写真、イラストなど送ってね。上記のアドレスあるいは、右の二次元コードからアクセスしてください。



11月&12月号の答えは、「シチゴサン」だよ！

※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おりません。

締め切りは1月26日(水)の消印まで有効。

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



昨年の干支は物事の終わりと始まりの転換期を意味する「辛丑（かのとうし）」。新型コロナウイルスで新たな生活スタイルへと変化し、「もう少し、もう少し」と信じて乗り越えてきました。今年は「壬寅（みずのえとら）」。厳しい冬を乗り越えた春には生命力に溢れた芽が出るとか。素敵な1年になるとよいですね。（Y.S.）

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

今月の表紙:「おせち料理」さまざまな縁起物や願いを込めた食べ物が振る舞われます

