

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2022
No.456

↑↑↑
CO-OP
東都生協だより

3&4

もくもく だいずかん

MOGMOG 大図鑑



アイガモロボ大解剖!



今月の
産地

(株)ポーラスター

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



①ひと釜ずつふくら炊飯 ②具のしいたけ煮 ③国産鶏卵で作った具の厚焼き玉子 ④具は手作業でのせます ⑤1本ずつ手作業で丁寧に巻き上げます ⑥トレイに詰めるのも手作業で行っています

マイナス約30℃の急速凍結だから

出来たての味、長期保存が可能

金芽米と具のおいしさそのまま
これが冷凍寿司とは!!

冷凍寿司のおいしい解凍法
パッケージに書かれているように、電

子レンジで加熱後、25〜30分ほどの放置が必須です。放置している間に、じわじわと全体に熱が行き届き、均一な仕上がりととなります。

また、この急速凍結は素材の細胞を壊さないため、解凍しても出来立てのおいしさが保たれるのです。さらに急速凍結された冷凍食品は、余計な添加物を使用しなくても長期保存が可能となっております。

「東都金芽米太巻寿司」
こだわりの酢飯には、東都生協産直「金芽米」を使用しています。中央には「かんぴょう」「厚焼き玉子」「しいたけ煮」「桜でんぶ」「みつ葉」という彩り豊かな5種の具材を入れ、香り高い焼き海苔を用いて一本ずつ丁寧に巻きしました。急速凍結しているため、出来立てのふっくら感が味わえます。

（株）ポーラスターの誇る冷凍技術

（株）ポーラスターでは、マイナス約30℃のアルコール槽の中に、脱気包装された製品を沈めて急速凍結する「ブライン凍結」と呼ばれる方法で製品を凍結しています。気体よりも液体の方が熱伝導率が良く、冷気を吹きかけて凍結する一般的な方法「エアプラスチック凍結」よりも凍結能力に優れています。

一本ずつ丁寧に手巻きしています

一本ずつ丁寧に手巻きしています



（株）ポーラスター、その他商品ラインアップ

商品名	特徴
「いしの屋 焼穴子寿司」 (国産穴子)8切260g	国産米使用の酢飯に、しいたけ煮・しょうが甘酢漬・白ごまを加え、甘辛味の国産穴子をのせました。
「さばの押寿司セット」 2種2本670g	宮城県産金華さばを使用したしめさば、おぼろ昆布で巻いた「さばの押寿司」とノルウェー産さばを使用した「焼さば寿司」をセット。
「いしの屋 加賀まつり寿し」 3種10個430g	刻み昆布・干しえびを散らし、鯛・鮭・えびをトッピングした寿司飯を、笹の葉で包んだ北陸・加賀地方伝統の笹寿司です。
「甘えびの押寿司」 8切280g	国産米、北海道産の昆布、国産しょうがを使用。甘えびをふんだんにのせた押寿司です。

子レンジで加熱後、25〜30分ほどの放置が必須です。放置している間に、じわじわと全体に熱が行き届き、均一な仕上がりととなります。



株ポーラスター工場外観

株ポーラスター土肥卓思工場長



石川県を代表する白山の風景

今月の
産地

（株）ポーラスター

（株）ポーラスター

石川県

お花見や
お祝いの席にも

冷凍食品一筋34年

霊峰白山の麓、のどかな田園風景が広がる石川県白山市木津町にある冷凍食品メーカー、（株）ポーラスター。冷凍寿司や冷凍弁当を製造・販売して、今年創業34年を迎えます。創業当初は回転寿司用の冷凍食材の調理販売でスタートした同社。その後、急速冷凍法の技術開発に成功し、冷凍寿司の販売・製造を開始しました。現在は東都生協をはじめ、機内食、テーマパークなどの業務用製品も手掛けています。

タグを組んで「東都金芽米太巻寿司」誕生

（株）ポーラスターを代表する商品「いしの屋太巻寿司」に着目した東都生協が「金芽米を使用して作れないか？」と提案したことで、わたしのこだわり「東都金芽米太巻寿司」が誕生しました。保存料・化学調味料不使用で、合わせ酢の配合もオリジナルとなっております。

ピンチはチャンス!?（株）ポーラスターの挑戦

「コロナ禍で国際線の機内食製造は激減しましたが、何とか商売につなげようと新たに冷凍弁当を開発し、販売を開始しました。また、インターネットでの販売だけでなく、ご近所の方にも冷凍弁当を知っていただくこと、窓口を設けて店頭販売も行い（※現在店頭販売は終了）、全社員でアイデアを出し合い、地元の方にも商品をアピールする機会となりました。いつまでもなかなか気の抜けない状況が続いていますが、東都生協組合員の皆さまも感染対策を万全にし、健康な生活を続けていきましょう！」

（株）ポーラスター・土肥卓思工場長



わたしのこだわり

東都金芽米太巻寿司

参考価格：特価405円（税込437円）
企画：3月5日

家族で学ぼう！
アイガモロボで自然に優しいお米作り！

アイガモロボ大解剖！



アイガモは、アヒルとカモのミックス！
とべないけどおよぐの、だいすき！
田んぼにはお父さんとお母さんは
いないんだあ。
スイスイしながら、だいこうぶつの草と虫
をバクバクモグモグ……。

これって、
アイガモ農法って
いうらしいよ

足で、土をグルグルすると
いねの根っこが酸素をたくさん
吸ってどんどん大きくなるよ！
フンも肥料になるしね

「アイガモロボで米作り」……って？

今月のMOGMOGは、「アイガモロボ」を大解剖してこの疑問を解決します！
自然に優しい米作りに向き合う人たちのご苦労や真剣な思い、
そして課題などもお子さんやご家族と一緒に学べるようにクイズを交えた図鑑形式でまとめました！！

有機栽培の米作り
化学合成農薬や化学肥料を使わない、自然に優しいお米の作り方です。

米作りは、田植えの前からずっと雑草の成長との競争です。苗が大きくなる前に、生産者は水を張った田んぼに何回も入って草取りをします。東都生協の「田んぼの学校」に参加した職員も「少し草取りをただで腰が痛くなり、次の日立ち上がれなかった」と話していました。

アイガモ農法
1980年代に富山県の生産者が始めました。アイガモのヒナは稲よりもやわらかい草をよく食べますが、稲が実ると食べてしまうので、その前に田んぼから出します。
ヒナは飛びませんが、逃げないように、またはイノシシ、タヌキ、カラスなどから守るために田んぼにネットなどで囲います。今は鳥の病気（鳥インフルエンザ）が広がっています。アイガモが病気のもとになってはいけないのでアイガモ農法は減っています。

鳥の病気でアイガモが使えない。
でも草取りは大変！

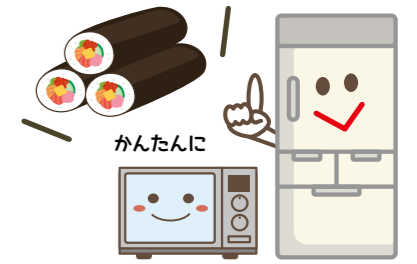
農家のためにアイガモ
ロボ、出勤よ！

※「アイガモロボ」は有機米デザイン株式会社（東京都小金井市）により商標登録申請中。

旬のレシピ

冷凍ずしで手軽にごちそう

冷凍庫に入れておくだけで、いざという時にたいへん便利！ 独自の冷凍技術により、手間のかかる巻き寿司が手軽に楽しめます。ハレの日のごちそうにもおすすめです。



春を感じる菜花のスープ

材料 (2人分)

- 東都ベーコンスライス 2枚
- にんにく 1片
- 水 500ml
- 菜花 100g
- 卵 1個
- 黒こしょう 少々
- A：東都だしの素5g、塩小さじ1/4

作り方

1. ベーコンスライスは1cm幅に切る。にんにくはみじん切り、菜花は長さ4~5cmに切る。卵は溶きほぐしておく。
2. 小鍋にベーコン・にんにくを入れ、ベーコンの脂でにんにくを弱火で1分炒め、水とAを入れて中火で沸騰させる。
3. (2)に菜花を加え、再度沸騰したら、全体をひと回しして溶き卵を流し入れる。
4. 卵が浮いてきたら火を消し、器に盛り付け、黒こしょうを振る。

Attention, please!!
[アテンション・ブリーズ]

太巻寿司はお好きですか？
あなたがお好きな巻き寿司の具材は？
P.9のパズルの答えと一緒に送ってくださいね。

もう一品 おすすめ

たっぷり野菜の豚肉すい

材料 (2~3人分)

- 豚モモ切落し 250g
- 東都きぬ豆腐(充填豆腐) 1パック(200g)
- にんじん 4cm(50g)
- ぶなしめじ(大パック) 1/4パック
- 長ねぎ 1/4本
- 水 600ml
- A：東都八方白だし50ml、東都だしの素5g、酒大さじ3
- B：しょうゆ大さじ1、塩小さじ1/4

作り方

1. 豚肉は解凍する。豆腐は4等分に切る。にんじんは短冊切りし、ぶなしめじは小房に分け、長ねぎは斜め薄切りにする。
2. 小鍋に水とAを入れて中火で熱し、沸騰手前で豚肉を入れ、丁寧にあくを取る。
3. (2)ににんじん・ぶなしめじを入れて1分加熱し、B・長ねぎ・豆腐を入れて沸騰したら火を止め、器に盛る。



東都だしの素のお話

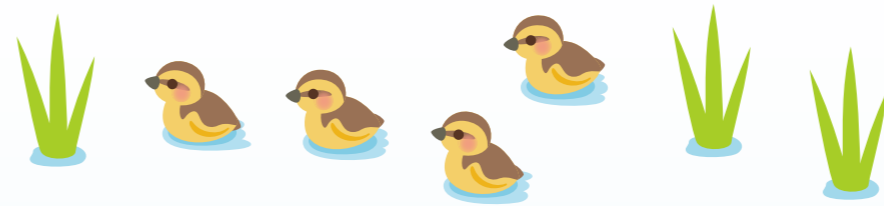
うま味調味料不使用の「東都だしの素」は、サッと溶ける手軽な粉末だし。かつお節・しいたけ・昆布をミックスした混合だしでスピード調理が可能です。汁物、煮物、炒め物…いろいろなメニューに使いやすく、深い味わいを加えます。



Q.いつからいつまで働くの?

A. 田植えから、約3週間働きます。苗の根がついて成長すると茎が根元から増えていきます(分けつと言います)。だいたい3週間ほどすると生産者が調整して水を浅くするので、「アイガモロボ」は浮くことも進むこともできなくなり、ここでお仕事は終わりです。

大解剖!



これが、アイガモロボ!

Q.「アイガモロボ」はなぜこの形なの?

A. 水に浮くためです。周りの浮き輪のようなもので浮いています。「アイガモロボ」は、日々進化をしていますが、今は縦約1m20cm、横が約90cm、体重は約12kgです。

Q.働きやすい田んぼの大きさはあるの?

A. 5反(「反」は田んぼの大きさの単位。70m×70mで、小学校用プール9面分)くらいの田んぼが得意です。5反で2時間半(1反あたり30分)、1日3回から4回、田んぼをかき混ぜます。



Q.誰が作ったの?

A. 東京農工大学のベンチャー企業、有機米デザイン(株)の中村哲也さんたちが、自動車会社に勤めていた頃の技術を生かして「米作りで大変な草取りを自然に優しい方法でなんとかしたい」という思いで開発。10年くらいかかったとか…。中村さんは日本の農業を守り発展させたいという思いを持っており、東都生協の考え方にも共感をしています。



Q.「アイガモロボ」を使うと、草が生えないってホント?

A. 「アイガモロボ」が田んぼの土をかき混ぜることで水が濁り、太陽の光によるエネルギーが得られず(光合成ができない)、草が生えません。また、濁った土がどんどん積もることでやわらかい土の層ができ雑草がしっかりと根を張れず、アイガモロボが土をかき回した時に水面に浮いてきます。



2023年の販売に向けて調整中! アイガモに見えない?

Q.「アイガモロボ」が稲の苗の上を通っても大丈夫なの?

A. 「アイガモロボ」が上を通ると苗は一度倒れますが、有機栽培の苗はしっかりしているので、やがて起き上がります。



Q.「アイガモロボ」はいくらなの?

A. 国が目標としている30万円をクリアするために、開発努力を続けています。
※現在、半導体や原材料不足、価格高騰が続いています。

Q.「アイガモロボ」が動く様子を見たいなあ…。

A. 「アイガモロボ」が、田んぼの中をすいすい動いている動画は右の二次元コードから見られます! ※通信費は自己負担となります。



Q.どうやって動くの? 1日にどれくらい働くの?

A. 動力は太陽光パネル(ソーラーパネル)による電気です。お腹の下にスクリューがあり、前進、左右、向きを変えるなど、自由に動くことができます。「アイガモロボ」は、タイマーによって朝の6時過ぎに目覚めて動き出し、夕方の4時過ぎまで一人で黙々と頑張ります! 任務終了後は田んぼで一人でお休みします。ちなみに、お腹のスクリューの構造は、ひ・み・つ♡。



有機栽培による米作りが抱える課題

一番の課題が除草です。このために、面積を広げることが難しいのです。それでも有機栽培をしようと頑張る生産者は、チェーン除草、紙マルチ、米ぬか、大豆サポニンなど、さまざまな工夫をしてきました。

有機JAS制度(農林水産省が認める機関の認証を受けて、「有機農産物」または「有機加工食品」として表示できる)が始まって21年たちますが、なかなか有機栽培をする生産者は増えません。むしろ高齢化が進み、減少している産地もあります。さらに、昨今の天候の不安定さによる病害虫被害という問題もあります。でも、一番は田植え直後の草取りに手が回らないことです。

生産者が少ないと有機栽培による米や作物の量も少なくなり、値段も高くなります。

米作りは、雑草との戦いです。生産者は田植えの後、4日目くらいから3日ごとに4回ほど、草取りのために田んぼに入ります。最初の草取りがきちんとできないと稲の成長が遅れます。生産者の高齢化、農村の過疎化も深刻で、除草の人手も足りていません。

まさしく、「アイガモロボ」は一筋の光です。田園に広がる黄金色に輝く稲穂。この光景は日本の原風景そのものです。「アイガモロボ」の出動が日本全国に広がりますように!

「たべる約束がつくる約束」を形にする仕組を現在考えています。例えば、組合員が少しずつお金を出し合って生産者に贈った「アイガモロボ」が、日本各地の田んぼで活躍して、それできたお米が皆さんの食卓に届く。それってステキですね。他にも面白い仕組があれば、お寄せください!

「これから登場! 「アイガモロボ」食べてみよう!」
齋藤さんのお米「ササシグレ」は東都生協で利用することができま。他にも「まだ名前のないお米(滋賀)」「石川コシヒカリ」「石川・越田さんのお米」「有機魚沼コシヒカリ」を企画していきますので、食べてみてください。
今年、東都生協の5産地・6品種「JA越後中央弥彦支店(新潟コシヒカリ)」「JAやすと(茨城コシヒカリ)」「JA新みやぎ(宮城ひとめぼれ、宮城つや姫)」「秋田モグラ会(秋田あきたこまち)」「若手県立水沢農業高校(農業高校応援リレー米)」で「アイガモロボ」を使う予定です。

地元だけでなく銀座や築地には、「ササシグレ」にこだわるお寿司屋さんもあります。これからも自然や天気と向き合い、有機農法で米の味と種を守り続けます。

宮城県で50年ほど前から有機農法で「ササシグレ」というお米を作っています。冷夏の年には、一番怖い「いもち病(葉や稲を枯らす病気)」に弱い品種ですが、一緒に食べるお米の味をおいしく感じさせるお米です。

「アイガモロボ」での米作り2年目!



齋藤政憲さん(「一迫有機の会」代表)



A～Eの順に並べてできる言葉は？

ヒント：4月からスタートするところが多い。

1		7	9	
2	5			D
3			C	10
	E	6	8	
4				A

タテのカギ

- ① 考えたり、感じたりしたことが、言葉、表情、動作などに現れたもの。「豁然とした〇〇〇をとる」「あいつは〇〇〇がデカイ」
- ⑤ 地面より下にある水。井戸水もこれ
- ⑦ お米が実る一年草。「〇〇刈り」
- ⑧ 涼しげな音色の夏の風物詩。「風〇〇」
- ⑨ 放送局で、番組放送中のことを英語で言う
- ⑪ 年齢の程度ごと。「〇〇〇も行かない子」

ヨコのカギ

- ② 深く心に思うこと。一途にその事を思うこと。「〇〇〇〇岩をも通す」
- ③ 並外れて大量なこと。「〇〇雪」「〇〇食い」
- ④ 署名。「契約書に〇〇〇する」
- ⑥ 地面に足の裏を付ける、剣道や相撲での歩き方
- ⑦ 森の中や滝の近くは「マイナス〇〇〇」が多い
- ⑩ 今年の〇〇は「寅」

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)
- 太巻寿司は好きですか？好きな巻き寿司の具材は？
- 「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。

2月号の答えは、
「ユキノシタ」だよ
締め切りは
3月23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



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. 野菜の一部(大根、セロリなど)が、
半分の長さにカットされて届くことがあ
ります。切り口から傷むので、切らない
状態で届けていただけませんか？

A. いずれの商品も産地での選別後に東
都生協新座物流センターに入荷し、お届
け日前日に品質チェックしながらカット
して袋詰めを行っています。「洗い大根
(葉切り)」は、7月3回〜9月4回は
夏場の天候不順により生理障害果が発生
する可能性が高いため、品質チェックを
目的にカットしてお届けしています。ま
た気温が高い時期は低温状態でお届けす
る必要があります、発
泡スチロール箱に
入るサイズにカッ
トすることもあり
ます。「セロリ」
も同様で、低温状態
でお届けするために
カットしています。
ご理解ください。



Q. 「東都産直青果ボックス」で届く野菜の
産地を事前に知りたくいです。

A. 東都生協ホームページ (www.tohto-coop.or.jp) の「よくある質問ページ」
で、翌週お届けの品目と産地を公開してい
ます。確認方法は、東都生協ホームペー
ジ上部の「よくあるご質問」をクリック↓
「キーワードを入力」部分に「東都産直青
果ボックス」と入力し、検索をクリック↓
「東都産直青果ボックスお届け予定品目」
をクリックすると表示されます。

また、インターネット注文をご利用の方は、
注文サイトにログイン後、「登録商品」をク
リック↓「まいとでちゃん以外の登録商品」
をクリック、その他登録商品ページを開き、
画面下の「登録商品のお届け予定品目・品
種」などのお知らせをクリック、表示される各
ボックス野菜をクリックしても検索できます。
お届け予定品目は毎週金曜日に更新予定です。
なお、予定品目・産地は作柄状況などにより、
変更となる場合があります。ご了承ください。

Q. 冷凍の「刺身」はお肉の切り落としで好きで
すが、11月2回「中ごろと赤身の切り落し
セット」は賞味期限が15日と短い短
でした。「東都簡単解凍・まぐろの中おち」
「東都本まぐろ入り上ねぎとろ井用」は賞
味期限が30日となっています。また、商品
案内には賞味期限の記載がない刺身の
冷凍食品もあります。記載がない理由、期
限に差がある理由を教えてください。

A. マグロは温度変化の影響で変色や変質が
発生しやすい食材です。お問い合わせの
「中ごろと赤身の切り落としセット」には
中ごろの脂身が入っており、家庭用冷凍庫
では保管温度が一定に保てないこともあり、
長期保存では品質に影響を及ぼす可能性が
あるため、賞味期限を15日に設定していま
す。一方、「東都簡単解凍・まぐろの中おち」
「東都本まぐろ入り上ねぎとろ井用」
は40日間マイナス18℃で保管後、食味・色
目の検査を行い、問題のないことが確認で
きていることから、30日に設定しています。
賞味期限の紙面表示は、商品案内「さんほ
んずき」3ページ下段の「表示マークの説
明」にある通り、賞味期限90日以下の商品が
対象になります。魚の冷凍加工品で該当する
のは、マグロのほか脂質の多いサバなどです。
ちなみに冷凍食品は、適正な保管温度
帯で流通している限り品質の劣化はあり
ません。商品包材には開封前の保管状況
(冷凍)での賞味期限を印字しています
ので、ほとんどが製造日から1年後の日
付をご確認ください。今回のお声を受け、
今後はより一層分かりやすい紙面表示を
追求してまいります。



- 畜産、農業に取り組む全国の農業高校の特集を組んでほしい。子どもたちの食物、生産に対する情熱を知りたいです。
横浜市 柳原明子
- 新世代チャレンジプロジェクトの記事に、特に興味を持ちました。若い生産者の「熱き思い」を応援したいと思います。
足立区 山西節代
- どんなに寒い日でも注文したものを同じ時間に届けてくださる方に、心から感謝しています。
西東京市 ペンネーム:みさお
- 東都生協のお野菜が特に好きで、産地訪問にもよく行っていました。また行けるようになりますように……。
小平市 ペンネーム:ちゃろ
- 今回初めて「MOGMOG」に目を通し、生産者さんの声を聞くことができ、勉強になりました。ありがとうございました。
中野区 ペンネーム:ばじる
- 食物アレルギーの記事が分かりやすく、保存しておきます。
板橋区 ペンネーム:シナモン

東都生協で注文した野菜で、すぐに使わないものは下ごしらえをしてメモを付け冷凍し、ムダのないようにしています。
世田谷区 鈴木奈々

いつになく寒い冬を感じつつ満喫。庭にふきのとうや三つ葉の新芽を見つけ、茶碗蒸しに入れたりして楽しんでいます。
八王子市 桑原みどり

図書カードが欲しい本好きの娘と二人で休日にクイズにチャレンジ。たまにはこういう時間も必要だなと思いました。
西東京市 ペンネーム:本大好き

横浜市 ペンネーム:ももさんから
今年の干支、虎の置物の写真を
送っていただきました。

- にんじんは好きですか？ にんじんの
お気に入りレシピやエピソードはありますか？
- 電子レンジでチンしたにんじんの匂いは、亡き父の香りです。
世田谷区 ペンネーム:ユニコ
- 小さい頃は苦手なにんじんとりんごで母がミックスジュース
を作ってくれ、ジュースを作るたびに亡き母を思い出します。
中央区 ペンネーム:もふもふ
- にんじんは大好き。加熱、蒸す、スティックタイプにしてマ
ヨネーズで食べる。なるべく手を加えないほうがいい。
国立市 佐藤健一郎
- にんじんと大根をスティック状にし、薄いおだしで煮たもの
が息子たちの離乳食でした。今でもにんじんは大好きです。
府中市 村木佐和子
- 冷蔵庫に常に「居る」存在であってほしい。マッチ棒状で常
備し、野菜炒めやスープを作る際、デビューしてもらいます！
八王子市 ペンネーム:みつめ
- 保育園の時、いつも人参を落とっていた娘。ある日、担任の先
生が大きなスプーンで落ちる前にキャッチ。以来、娘は人参を
真面目に食べるように…先生の頑張り感謝しています。
西東京市 ペンネーム:桜



「有機農業」で地球も私たちが 元気に！有機農家学習会

12月17日 第9地域委員会

商品部・本間職員と吉澤職員による有機農業についてのオンライン講座を開催。東都栽培区分表示「東都みのり」や「有機」「無無」の違いについて、また産直有機栽培農家「北海道有機農業協同組合」「グッドファーム」「JAやさと」「福岡自然農園」など産地についても学習しました。

東都生協の農産物は「いつ」「どこで」「誰が」「どのように」作ったかが明確で、市販品とは安心感が違うことを改めて実感。今後も商品の安全性を守るために、生産者・職員・組合員一丸となって積極的に取り組み続ける生協でありたいと思いました。

プロから学ぶ お掃除テクニック

12月14日 鶴川ブロック委員会



さっと一拭き、あらふしぎ!

アズマ工業(株)から太田駿吾さんを講師に招き、簡単にできるお掃除学習会を開催。掃除のコツは、まず物を片付けること。そのためには物を減らし(頭が痛い)、高い所から低い所への順序でスタート…。基本的なことなのに妙に納得してしまいます。実際に洗剤やクロスを使っただけの掃除法には歓声があがりました。年末の大掃除も大切ですが、普段の手入れでいかに掃除がラクになるかがよく分かりました。参加者は「みんな困っているところは同じなんだ」と気持ちも洗われ、お掃除上手になれたようです。



講師の山本さん

世界中の子どもを笑顔に！ ユニセフ親子学習会

12月12日 第7地域委員会

5歳までに命を落としてしまう子どもは世界に年間530万人! 安全な水を使えない環境が大きな要因です。「水と衛生」について、神奈川県ユニセフ協会・山本陽子さんに学びました。1日のほとんどを水汲みに費やす13歳の少女や、厳しい暮らしを強いられている子どもたちの現実を知り、また、世界をより良くするために自分のできる行動ミッションを3つ決めました。「将来ユニセフのような活動に参加したいです」との感想がうれしい収穫でした。



小さくても自分ができることを続けていくことが、みんなの笑顔につながります

「うわー、重い!!」水汲み体験する参加者(小6)。水の入ったカマは40kg以上



＜2021年度第8回定例理事会2021年12月16日開催＞

- 〔審議事項〕 ●2022年度活動方針・事業計画・予算及び業務組織機構の大綱確認の件
- 2022年度商品事業に関する委員会等活動計画の件
- 2022年度保育/委員会設置の件
- 組合員活動委員会報告
- 商品活動関連報告ほか

＜2021年度第9回定例理事会2022年1月20日開催＞

- 〔審議事項〕 ●「私たちの東都生協」第一次議案書確認の件
- 2022年2月2日利用感謝企画の実施とその費用支出の件
- 全国制度「生協役員賠償責任保険」の加入申込の件
- 〔報告事項〕 ●組合員活動委員会報告
- 商品活動関連報告
- 東都生協の新たな遺伝子組換え表示基準制定の件
- 常任理事会決議事項報告ほか

今後の理事会日程(予定)

3月17日(木)、4月7日(木)、4月21日(木)

12月のわたしたち

2021年12月20日現在 ※[]内は前年比		
組合員数	257,930人	[102.9%]
加入	5,901人	[34.1%]
脱退	6,858人	[103.4%]
総事業高	27,505,750千円	[96.9%]
共同購入事業	26,447,146千円	
弁当配食事業	271,507千円	
生活文化事業	134,222千円	
生活支援事業	63,547千円	
その他事業	589,328千円	
出資金	6,657,448千円	[100.7%]
1人あたりの出資金	25,799円	[96.9%]
1人あたりの利用高	6,164円	[96.0%]

東都生協NO₂測定濃度分布図(2021年12月)

2021年12月2日～12月3日に測定したNO₂(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、自分たちが確かめ、きれいな空気を取り戻すにはどうすれば良いか?」を考えていただくことを目的に、1988年からNO₂(二酸化窒素)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。

1.測定日の気象状況

- ①測定日時 2021年12月2日(木)午後6時～12月3日(金)午後6時 ※前後2時間を有効とする
- ②天候 12月2日(晴)平均風速:2.6m/秒 12月3日(晴)平均風速:2.1m/秒

2.測定規模

- ①参加人数 : 241人
- ②カプセル配付数: 265個
- ③カプセルの返却数と回収率: 239個 (90.1%)
- ④有効とした測定数と回収率: 182個 (68.6%)

3.測定結果

今回測定したNO₂(二酸化窒素)の全体平均濃度は、0.024 ppmでした。過去5年間に測定した12月の平均濃度(0.023ppm)よりわずかに高い結果です。都内の大気汚染常設監視測定局が測定したNO₂平均濃度は、道路沿いが0.030ppm、住宅地は0.025ppmでした。
*なお、環境省が定めたNO₂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。

2022年度NO₂(二酸化窒素)の 測定者募集

普段生活している場所の、
空気の汚れを測ってみませんか?



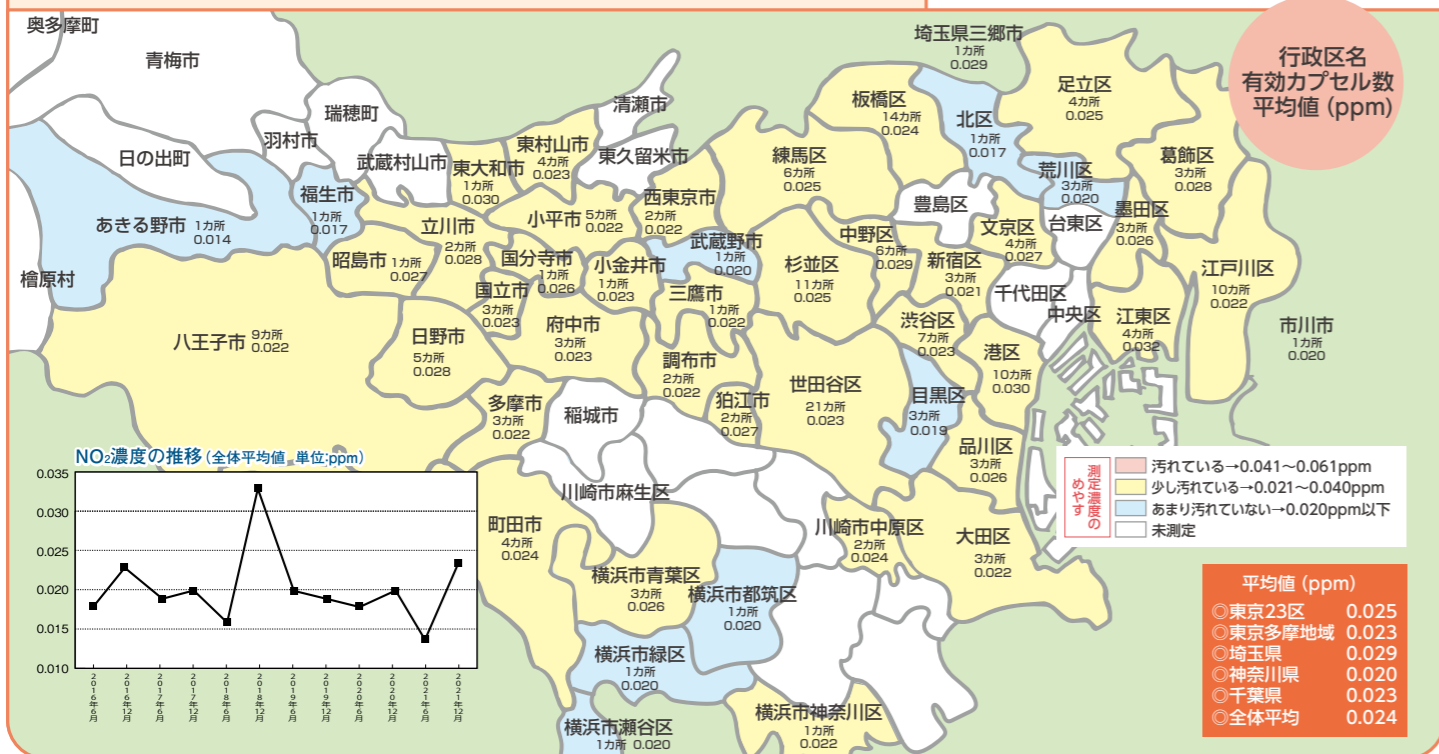
- 測定カプセルは、高さ4.5cm、直径1cm程度の大きさです。
- カプセルのふたを取り、逆にして測定場所にテープなどで貼り付けて24時間測定します。

参加費用は無料です。年に2回(6月と12月)同じ場所で測定できる方を募集します。

〔2022年度の測定日時〕

- 1回目:6月2日(木)午後6時～6月3日(金)午後6時(24時間)
- 2回目:12月1日(木)午後6時～12月2日(金)午後6時(24時間)

※申込方法などの詳細は、商品案内と一緒に配付される組合員活動情報紙「ウォ」362号(4月18日週配付予定)をご覧ください。



取材に行ってきました!

「稲城くらしフェスタ2021」晴天の11月27日、いなぎブロック委員会はJR稲城長沼駅前広場「稲城くらしフェスタ2021」に出展しました。事前のチラシ配布効果で、ブースには150人以上が来訪。東都生協PR、夕食宅配・共済の紹介をはじめ風船のプレゼントも好評で、大行列ができました。



他の地域活動の取材依頼もお待ちしています!!

Pick up!

2021年度に新しく活動を始めた一と会

「商品お試し会」第3地域

「ブロック委員会が解散したけど、何か活動したい!」という3人で立ち上げた一と会です。メンバーの言葉で良さを伝え、また学習会の参加者とも情報共有をしています。試食では三人三様の味覚や感性の違いも分かってく面白く、グループラインで感想を伝え合うのも楽しい時間です。活動を通して商品の素材や表示への関心が高まり、商品案内も熱心に見るようになりました。一と会は、地域にこだわらず興味や考えが近い仲間間で気楽に活動できるのがメリット。今後もコロナ禍の状況を見ながら対面やラインで情報交換し、「もう一品すすめ隊」(左の画像)に載ることを目指し、新年度も登録していきたいと、同会の村松さん。

これまで試した商品は10品。アズマ工業(株)の「ふしぎクロス」は布地が厚手のため、熱いうちに拭くとレンジ周りの油污れが楽に取れ、水の吸い取りも良いのでシンクの水回り掃除にも最適!だそうです。



「もう一品すすめ隊」は、組合員活動団体や総代に配付している「組合員活動情報誌」に掲載



食の未来づくり運動

私の宣言

インターネットを利用し、自分の料理の幅を広げ、おいしいものはおいしいと感じよう心掛けます。(中野区 北山京子)

購入したものを、その日に残ったものを全てをノートに書き、消費したら線で消している。(杉並区 ペンネーム：YUKI)

行動目標
1

食料自給率の向上

行動目標
2

日本の農業を元気に

行動目標
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

遺伝子組換えについての学習会 (2021年12月20日開催)

2023年4月1日から、遺伝子組換え表示制度改正により表示が変わる!

遺伝子組換え表示制度改正による表示法の変更に伴い、「遺伝子組換え表示制度(法律)と東京都協の表示方法変更についての学習会」がオンラインで開催されました。改正までに約1年ありますが、今一度、遺伝子組換えについて学ぼうと、商品委員会が主催しました。多数の参加者を得て関心の高さが伺えました。(参加74人)



遺伝子組換え食品とは…

別の生物が持つ遺伝子を植物などの細胞に組み込み、新しい性質を持たせる技術を用いて開発された作物や、これを原材料とする加工食品。食品衛生法では8品目の農産物とこれらを原料とする33品目の加工食品を表示対象としています。

学習会のポイントは2点

いずれも具体的な事例を挙げながらの解説で、東京都協の表示については「組合員が混乱しないように検討している」との報告がありました。

1. 遺伝子組換え食品について、現行法がどう変わるか

講師：松井卓美職員(商品部)



2. 法律改正に伴う東京都協の表示方法について

講師：瀬戸徹職員(商品部)



変更の主なポイント

遺伝子組換え表示制度には義務表示と任意表示があり、今回は任意表示の変更です(義務表示^{※1}は現行制度のまま)。

現行法の任意表示では、大豆、トウモロコシのみ5%以下の「意図せざる混入」が認められていますが、法改正により「遺伝子組換えでない」と表示するには、IPハンドリング^{※2}証明に加え、「検出せず」である

ことが必要となります。

ただ、手間と費用がかかるため、学習会では「せっかく分別していても表示できるものがほとんどなくなる可能性があるため、東京都協では今までの区分で分別していたものを何とか残せる表示を検討している」という説明がありました。

商品案内の表示について、常に正しい情報をキャッチすることが大切だと認識できた学習会でした。

※1 遺伝子組換え表示制度は、食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)に定められており、その中で安全性審査を経て流通が認められた8農産物およびそれを原材料とした33加工食品群について表示が義務付けられている。8農産物は大豆(枝豆および大豆もやしを含む)、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てんさい、パパイヤ。

※2 IPハンドリングは、「分別生産流通管理」のことで、「遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を生産、流通および加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、それが書類により証明されていること」をいう。

参加者の声 /

説明が分かりやすかった。

法改正を受け入れるだけでなく、なぜするのかという疑問を持たれたのは良かった。

改めて、食の安全のために食料自給率アップが大事と痛感。

表示義務は一部の食品に限られ、何が問題なのか分かった。

「遺伝子組換え表示基準」については、東京都協のホームページでも分かりやすく説明。

東京都協 遺伝子組換え表示

学習会は、誰でも参加できます!

組合員活動情報紙「ウォ」や東京都協のホームページで、さまざまな学習会やイベントの参加者募集、申し込み方法を紹介しています。

学習会は、「和気あいあい」で「分かりやすい」と評判です。一度、興味のある学習会などに参加してみませんか?



参考資料/消費者庁「知っていますか? 遺伝子組換え表示制度」

今月のつばやき

昨年9月末に緊急事態宣言が解除され、集会型の組合員活動が少しずつ再開。仲間との「久しぶり!」の笑顔。「やっぱり顔を合わせるっていいな!」と思ったのですが…オミクロン株という新種が出てきました。新型コロナウイルスはなかなか手ごわいです。でも、前向きな気持ちは忘れず、笑顔でできることを着々としていきますよ!A.T.

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：チューリップは春の花の代表格、豊富な種類を楽しんでください。



東京都生活協同組合