



A～Eの順に並べてできる言葉は？
ヒント：冬の鍋料理には必須？

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

タテのカギ

- ① 招き寄せること。「観光客を〇〇〇する」
- ④ 家に出たら縁起が良いとされる爬虫類
- ⑥ 建築材料の一つ。東京駅赤〇〇〇駅舎
- ⑦ 〇〇〇のクローバー、見つけたらラッキー
- ⑨ モノが二重に見えたり、ぼやけて見えたり

ヨコのカギ

- ① かんきつ類。〇〇ポン酢、〇〇こしょう
- ② 刀で斬り合うこと。〇〇〇〇映画
- ③ 人として守るべき道。〇〇人情に厚い人
- ⑤ 大正ロマン時代のおしゃれ女子の呼び名
- ⑥ 人気店はいつも行〇〇！ 整〇〇乗車
- ⑦ 〇〇望、自己顕示〇〇
- ⑧ 世帯〇〇、地〇〇

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、はがき
または、ホームページから送ってね。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。



はがきで応募する場合は、
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、年齢または学年)/組合員コード/ペンネーム(希望の方)
- トマトジュースは好きですか？ どんな使い方をされていますか？
- 「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、写真など、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、
「サルスベリ」だよ
締め切りは
11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

Q 国産米の消費拡大のため、また小麦アレルギー対応のため、東都生協は米粉の利用促進を行っていると思いますが、米粉使用製品はあっても米粉そのものはごくたまにしか見掛けません。継続的な米粉企画を望みます。

A 現在、「パウダーライス(米粉)」を用1回の頻度で企画しています。次回予定は12月1回です。手作りの料理をされる方や、小麦アレルギーの対応などに考慮し、今後毎月1回の企画サイクルを維持していきま



Q 「きょうさんふきん」の案内が半年以上見つかりません。次回企画を教えてください。「セモラ」は毎回載っています。きょうさんの商品を分かりやすく紹介するコーナー、チラシなども工夫してほしい。

A 「きょうさんふきん」は、現在6〜7週に1回の頻度で企画しています。今後は12月2回、1月4回、3月2回を予定しています。「セモラ」「セモラスポンジ」は「さんぼんすぎ」p.64の「まいしゅうたのめます」に掲載していますが、「きょうさんふきん」は紙面スペースの関係で掲載していません。「さんぼんすぎ」紙面で案内するときは次回企画を表記しています。また、年に1回は「さんぼんすぎ」の巻頭にて「セモラ」を主体としたきょうさん商品の特集ページを設け、広報しています。

Q 「東都トマトケチャップ」はびん入りなので、使うときはスプーンが必要になります。何度もスプーンを入れるのは衛生面で抵抗があります。別の容器を考えた方がいいです。

A 「東都トマトケチャップ」はトマトの繊維や果肉感をあえて残り、トマトそのものおいしさを感じられるように仕上げられています。チューブタイプの容器にすると、果肉部分を残して水分だけがチューブ口から出てしまう可能性があるため、びんタイプを採用しています。

以前はスプーンを使わないで済むように、衛生面に配慮してスプーンの入れにくい狭口びんにしていましたが、組合員から「スプーンが入れにくいので傾けて使用しているが、量の調節ができない」との声を多くいただき、今回の広口びんに改良した経緯があります。本商品の特性をご理解いただき、びんを傾けて量を見ながらご使用いただくか、別容器に移してご使用ください。



Q 即席冷やし中華しょうゆ味「や」おせんべい」など、かなり多くの食品にカラメル色素が使われています。生協ブランドの商品には使用していないのか、外部の商品で使われているものは大丈夫なのか、カラメル色素の安全性について教えてください。

A カラメルおよびカラメル色素には4つの製造方法があります。

- カラメルI
単に砂糖など糖類を加熱して製造。この製法は他に比べコストはかかるものの、毒性はなく非常に安全性が高いとされています。ご家庭でプリンなどを作る際に砂糖を煮詰めて作る方法と同様です。
- カラメルII
糖類に亜硫酸化合物を加えて加熱して製造。現在、日本ではこの製法は禁止されています。
- カラメルIII
糖類にアンモニウム化合物を加えて加熱して製造。東都生協の商品には使われていません。
- カラメルIV
糖類に亜硫酸化合物およびアンモニウム化合物を加えて加熱して製造。東都生協の商品には使われていません。

「カラメル色素が危険」というよりも、製造方法が問題になります。IIは日本では禁止されていますが、IIIとIVは安価なため、まだ使用される傾向があります。東都生協の取扱商品で「カラメル」または「カラメル色素」が使用されている場合、製造方法が「カラメルI」であることを確認しています。これからも安心してご利用ください。