

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

# MOGMOG

2023  
No.463

1

CO-OP  
東都生協だより

今月の  
産地・  
メーカー

(株)加須畜産

みんなで考えよう!  
～食の未来～

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明和農場全景 ②飼料タンク(明和農場)  
③約80日齢の豚 ④えさやりをする岡安さん  
⑤専用の配合飼料

# 緑豊かな関東平野の農場から お米育ちのおいしい豚肉をお届け

## 豚肉の味を決めるのは飼料

こだわって配合しています

「めぐみ米豚」ネーミング秘話  
めぐみ米豚は、食料自給率の向上も考慮し、国産飼料米15%、米の精※3%を配合した(株)加須畜産オリジナルの専用飼料で育てられています。  
新しいネーミングの際は、米を食べて育っている豚であることをアピールしたいと「めぐみ米豚」に決定。同社では年間2万2千頭にこの専用飼料を与えています。出荷前に選別し、約8千頭の選りすぐった豚だけを銘柄「めぐみ米豚」として供給しています。

厳選された豚肉のみが銘柄の「めぐみ米豚」になります



### 「めぐみ米豚」おいしさの秘密

豚肉の味を決めるのはなんとといっても飼料。特に出荷前の約2カ月ほとんど飼料を食へさせるかによつて、脂の風味や肉質に影響が出ます。同社では、飼料米と米の精のほか、小麦・マイロなどをバランス良く配合した専用飼料を与えているので、白くさっぱりとした脂、ほんのり甘さを感じられる豚肉に仕上がります。豚の体内で飼料(でん粉質)を分解して作られた脂は口どけが良く、動物性原料を使わなため臭みがありません。米の精によりうま味成分のオレイン酸やイノシン酸の含有量も高くなっています。

### 生産者からのメッセージ

物価上昇が止まらない今、飼料費の高騰に生産者は頭を抱え、規模の縮小や廃業を余儀なくされる農場も加速度的に増えました。特に、こだわった豚を育てる生産者ほどコストがかかり、難しい判断を迫られています。大変な時期ですが、「めぐみ米豚」はたくさんの企業の協力と熱い思いがあって

生まれた商品。豚肉を購入するならやっぱり「めぐみ米豚」と選んでいただけるよう、今後も長いお付き合いができるよう、努めていきます。



(株)加須畜産 代表取締役 田口 和寿

### 米の精を用いた循環型農業

※米の精は、東洋ライス(株)の「BG無洗米」加工時に取り除かれた肌ぬか(とぎ汁の元)を粒状にした有機100%の資材です。



左から小林さん、田口専務、ブーさん(愛称)

田口社長(左端)と(株)加須畜産の皆さん



(株)加須畜産



### おいしくて、安全・安心な豚肉の産地

「めぐみ米豚」を育成する(株)加須畜産は、2002年から産直の取り組みを開始し、20年の節目の2022年、「かその豚」改め「めぐみ米豚」産地として新たなスタートを切りました。

農場は、緑豊かな水田が広がる関東平野、埼玉県と群馬県の県境にあります。夏は猛暑日が続く土地柄ですが、大きな災害はありません。2005年に2代目社長が新しく最新の設備を導入して農場を立ち上げ、さらに安全・安心な豚肉の生産を可能にしました。飼料にこだわることで味の良さを確保しつつ、今後もおいしい「めぐみ米豚」を届けていきたいと、現在1万4千頭(2002年当初より倍増)の豚を約20人のスタッフが育てています。

### 健康な豚を育てるために、衛生・防疫の管理を徹底

野生動物などの侵入を防ぐために農場をフェンスで囲み、外部から疾病を持ち込まないようスタッフはまずシャワーを浴びてから仕事を開始する…など、「めぐみ米豚」の農場では衛生管理・防疫管理を徹底することで、「農場HACCP」※の認証を取得しています。

また、生後8週間ぐらいまでの豚は病気にかかりやすいため、一定の環境を保てるように空調も管理。農場ではフィルターを通してろ過された地下水を利用して、豚たちはいつでも新鮮で衛生的な水が飲めるようになっています。※畜産農場衛生管理向上のため、最終製品の抜き取り検査に加え、原料の入荷から製造・出荷までの全工程に、危害要因(微生物、化学物質、異物など)混入防止の管理ポイントを設定し、継続的に監視・記録を行い、農場にて危害要因をコントロールする手法。

### 「めぐみ米豚」の品種について

「めぐみ米豚」は、「LWD」の三元豚(3種を掛け合わせた豚)です。「ランドレース(L)」の雌に「大ヨークシャー(W)」の雄を掛け合わせると「LW」となります。「LW」の雌に「デュロック(D)」の雄を掛け合わせて生まれた子豚が「LWD」です。雌に足腰が強く子育ての上手な「LW」、雄には肉質に定評のある「D」を用いると、バランスのとれた豚になります。この組み合わせは評価が高く、国内では半数以上の生産者が採用しています。特に重要なのはこうした優れた血統を維持できるかどうかで、それが非常に難しいこととされています。(株)加須畜産は、優れた血統を評価され、農林大臣賞を6回、埼玉県知事賞を10回以上受賞しています。

丹精して育てた三元豚



### めぐみ米豚

ローステキ・カツ用 筋切済(分包)  
3枚300g 1月3回 参考価格  
¥658円(税込710円)

小間切(バラ凍結)  
800g  
2月1回 参考価格  
¥930円(税込1,004円)

# みんなで考えよう! ～食の未来～



2023年6月、東都生協は創立50周年を迎えます。私たちは、一貫して食の安全・安心を基本に食の未来を考えてきました。新春特集は、産地・メーカーの「食の未来」への取り組みや思いを知り、改めて食のあり方を考えたいと思います。まずは、日本の農業の将来を担う「登録・農業高校応援リレー米」生産校による「持続可能な農業」の主張です。

## 秋田県立秋田北鷹高等学校 3年

かね た ゆうこう  
**金田 優孝**さん



将来、祖父母の営む稲作農家を継ごうと思入学、昨年はあきたこまちとサキホコシを作付けから出荷まで経験しました。本校は、東京2020のお米を提供するためにJGAP<sup>\*1</sup>の認証を取得(今年度で取得終了)。GAP<sup>\*2</sup>認証取得には諸条件を整え、さらに年に1度審査を受けますが、その時の指摘は今後の参考になります。JGAP認証は持続可能な農業を「見える化」するので、JGAPを実践する農場応援が食の未来を支えると考えます。

## 山形県立庄内農業高等学校 3年

あべ りょうじ  
**阿部 稜士**さん



わが家は稲作を中心に花卉との複合経営をしています。学校では「密苗栽培」など、稲作の労力軽減技術を学んだので、いずれは家族のためにもなると考えています。「持続可能な農業」には、利益確保と農業の魅力化が必要です。「経営規模の拡大」や「新しい栽培方法」を導入し、家族経営にこだわらず、「GAP」という客観的な視点から、食品安全、労働安全、環境安全などに配慮した農業を目指せばいいのではないかと考えています。

## 秋田県立大曲農業高等学校 2年

せきぐち こうたろう  
**関口 琥太郎**さん



本校は有機質肥料を導入し、環境に配慮した「こだわり米」を生産。「あきたこまち(あきたECOらいす)」は、秋田県が示す慣行栽培より農業の使用回数を半分以上に抑え、安全かつ良質です。生産量重視の農業は、自然環境の破壊につながったと学びました。SDGsの目標にある「きれいな水と衛生」「気候変動への対応」「陸上の資源を守る」などは、持続可能な農業なら達成できます。今後も地域に目を向け、貢献していきます。

## 岩手県立水沢農業高等学校 3年

さくち はるき  
**菊池 陽葵**さん



祖父母が農業をする姿を見て育ち、祖父が亡くなり、家族で手伝ううちに農業をもっと学びたいと思いました。農業が抱える問題、「食料自給率の低下」「高齢化」「人手不足」の解決ができれば、SDGsの目標達成は可能です。解決策の一つが、最新技術を活用したスマート農業。作業の時間短縮・簡便化などが進むと新規参入もしやすく、最近人気の農業体験ができる農泊で、農業に興味を持つ人が増えることも、解決につながります。

## 福島県立会津農林高等学校 3年

いのまた こうた  
**猪俣 虹太**さん



将来、実家の稲作農家を継ぎたいと考えています。農業の大変さや楽しさをもっと知りたいと思い、地元企業と連携してドローンやICT技術を活用したスマート農業を実践している同校(グローバルGAP認証も5年連続取得)へ進学しました。現在、日本では農業従事者の減少や高齢化が課題ですので、今後は新技術の導入と安定した農業経営の確立が不可欠だと思います。また、環境へ配慮し、肥料や農薬の使用量を抑える考え方も大切だと思います。

## 2022年度 登録・農業高校応援リレー米

高校名	お届け予定銘柄	(栽培区分/企画回)
大曲農業高校	あきたこまち	(わかば/11月4回)
水沢農業高校	ひとめぼれ	(産直/12月3回)
会津農林高校	コシヒカリ	(わかば/1月3回)
庄内農業高校	はえぬき	(産直/2月3回)
秋田北鷹高校	あきたこまち	(産直/3月3回)

※登録1点につき100円の応援金が含まれており、応援金は5校での学習に必要な機材や交流に活用されています。

- ※1. JGAP:日本GAP協会による農場管理のあり方(運営、食品安全、環境保全、労働安全、人権・福祉など)。(参考:日本GAP協会HP)
- ※2. GAP: Good Agricultural Practice の略。農畜産物の生産工程で生産者が守るべき管理基準とその実践。(参考:国連食糧農業機関HP)



## 埼玉名物をご家庭で! 肉汁うどん

### 材料(2人分)

- めぐみ米豚小間切(バラ凍結)(冷蔵庫で解凍する).....150g
- 長ねぎ.....1本
- 油揚げ.....1枚
- ※お好みできのこ(食べやすくほぐして).....適量
- うどん.....2人分
- サラダ油.....小さじ1
- 薬味:ごま・おろししょうが.....適宜
- A(水450ml、しょうゆ大さじ5、みりん大さじ5)

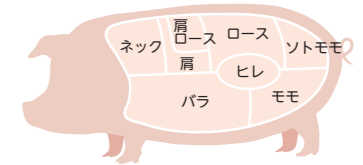
### 作り方

- 1.長ねぎ、油揚げは食べやすい大きさに切る。
- 2.鍋にサラダ油を入れて中火で熱し、長ねぎを焼き目が付くまで焼く。豚肉を加え、火が通るまで炒める。
- 3.油揚げ(きのこ)を加えて炒める。
- 4.(3)にAを加えて煮立たせ、アクを取る。
- 5.別鍋に湯を沸かし、うどんを表示通りにゆでる。ゆで上がったら水で洗い、水気を切る。
- 6.(4)のつけ汁、(5)のうどんをそれぞれ器に盛り、ごま・おろししょうがを添える。豚肉の旨みたっぷりのアツアツの肉汁に付けて召し上がれ。

## 旬のレシピ

### 知ってそうで知らない? 豚肉の部位

豚肉は「食肉小売品質基準」によって、以下のように部位が定められています。どの部位もさまざまな調理法に適し、食卓には欠かせません。ちなみにバラ肉の中で骨付きの部分はスペアリブ。骨周辺の肉は特にうまみが濃く、骨からだしが出るので、煮込み料理にもお薦めです。



### Attention, please!!

[アテンション・ブリーズ]

豚肉はお好きですか。豚肉を使ったお得意のメニューは? 「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 ポークステーキ

### 材料(2人分)

- めぐみ米豚ロースステーキ・カツ用筋切済(分包)(冷蔵庫で解凍する).....2枚(200g)
- にんにく.....2かけ
- サラダ油.....大さじ2
- 塩・こしょう.....少々
- バター.....25g
- A(しょうゆ大さじ2、酒大さじ2、砂糖小さじ1、みりん大さじ2、水大さじ2)

### 作り方

- 1.豚肉は、塩・こしょうで下味を付ける。
- 2.にんにくはみじん切りにする。
- 3.フライパンにサラダ油を熱し、豚肉の両面をしっかりと焼き、皿に取り出してアルミホイルで覆い、保温しておく。
- 4.フライパンの油をペーパーで軽く拭き取ってバターとにんにくを加え、にんにくの香りが出るまで炒めたら、Aを加えて少し煮詰めてソースを作る。
- 5.(3)の豚肉をカットし、(4)のソースをかける。



## 冷凍肉を上手に解凍するには?

冷凍肉はドリップを出さないように「低温でゆっくり」解凍するのが、おいしく調理する秘訣。夕食に利用する場合は、前日夜か当日朝に冷蔵庫に移しておきましょう。「挽肉」「小間切」などのバラ凍結商品は、必要量を皿にまんべんなく広げてラップをかけ、冷蔵庫に入れば短時間で解凍できます。冷凍肉は、水や湯をかけたり常温で放置すると、肉汁が流れ出てうまみが半減。うまみを閉じ込めた状態を保つには、完全に解凍せず半解凍にとどめるのがベストです。



トライベッカ・ベーカリー株式会社

食品ロスの削減と安全・安心なモノを作り続ける

食品ロスを削減するために受注生産に切り替えて製品を製造しています。また、廃棄果皮をベーグルの原材料やピール菓子に加工するなど、自然の産物ができる限り無駄なく使用しています。原材料もなるべく国産を使用し、国内生産者とも積極的に交流して共存の道を模索・実践しています。

実は私自身、おとなになって甲殻アレルギーを発症したことから、健全な肉体・精神は健全な食材から醸成されると認識するようになりました。今後もおいしさだけでなく、保存料や食品添加物に頼らない安全で安心な身体にやさしいモノづくりを継続し、その考え方を広く根付かせたいと考えています。家族に食べさせられるモノは、自信をもって消費者の皆さまにも食べていただけるという思いで製造していきます。



トライベッカ・ベーカリー(株) 代表取締役 石河 利也さん

東京都稲城市。ベーグルを中心としたベーカリー関連商品の製造・卸、洋菓子店を運営。百貨店催事および各地のマルシェなど野外イベントにも出店。

ベーグルの美味しい食べ方

- ①自然解凍をして水で少し濡らしてからトースターで約2分温める。急ぎの場合は、水で少し濡らして電子レンジで約40秒(ワット数による)温める。
- ②スライスして野菜やハムなどを挟んだり、生クリームやクリームチーズと果物でデザート風にしてもおいしい(カレーソースも美味!)



伊藤食品株式会社

おいしい缶詰を子どもたちに食料難の不安を見据えて

今は水産物をメインに加工をしていますが、徐々に大豆たんぱく製品の製造を行い、水産資源の保護や温室効果ガスなどの排出低減に向けて取り組む活動をしています。

子どもたちにはおいしい缶詰を食べてもらって、明るい未来を残していきたいと考えています。「缶詰で明るい未来」とは大きな夢ですが、昨今の漁獲量の不安定さから、当たり前のように食べられていた水産物が食べられなくなる時代が来る可能性があります。今後想定される食料難に備え、わが社では未来を見据えて植物性の原料を使用した缶詰をはじめとした製品を残していきたいのです。



伊藤食品(株) 金子 拓さん

静岡県静岡市。缶・びん詰および食料品の製造 加工 販売。全ての商品に、あいこちゃん(AIKO CHAN)のイラスト。



AIKOCHAN 鯖味噌煮のアレンジレシピ 鯖味噌煮缶のアーヒージョ

- 鍋にオリーブオイル、スライスしたにんにく、缶詰のさば、缶汁大さじ1と好みの具材を入れて、弱火で5分煮込んで出来上がり。 ※鍋に残ったオイルに、パンなどをつけてもおいしい!



有限会社寺島農場

千葉県旭市。主におかひじき栽培。

「もったいない」はSDGs

未来に、子どもたちに伝えたいのは「もったいない」。

元々山形の農家に育ちました。実家では、秋野菜を春先まで貯蔵して大事に食べ、白菜などは傷んだら葉をむき、凍結しないように工夫をしていました。自分たちで栽培した野菜を食べるのが基本でしたから、毎日の生活から食べ物のありがたみを学びました。

今の時代、何でも買えます。その結果、SDGsという言葉が生まれ、どこかに負荷をかける時代になってしまったような気がします。

おかひじきを栽培して父の代から数えて約40年。続けることの大事さと難しさを実感しています。同時に、食べものを無駄にせず大事にする、その積み重ねが大事であると子どもたちに伝えたいと思います。



寺島さん兄弟 左から心(次男)さん、匠(長男)さん、優(三男)さん



おすすめレシピ おかひじきのしらす和え

- 作り方
- ①塩を入れた熱湯で、おかひじきを1分程度ゆで、冷水で冷やす。
  - ②水を切って、食べやすい長さにカットし、しらすと混ぜ合わせる。
  - ③ごま油を適量入れる。

農事組合法人マルツボ

茨城県かすみがうら市。野菜・果物などの農産物の生産・加工・販売事業をする団体。

土壌が地力で回復する土づくり

毎年輪作を行い、できる限り化学肥料などに頼らず、土壌の地力が回復できるように土づくりをしています。また、定期的な土壌診断に基づき、作物に適した量の施肥で栽培することで自然環境を大切にしています。



長い生産者 関根 道治さん



生産している地域は広大で平坦な関東平野に位置し、温暖な気候で農業に適しています。また、全国2位の面積を誇る湖・霞ヶ浦があるため、水源豊かな自然にあふれています。年々生産量を増やし、首都圏への交通の便の良さも利用して新鮮な野菜をお届けしています。

今回ご紹介する長いもは下へ下へと地中深く伸びていくため、深掘り作業を丹念に行います。長いもがストレスなく成長できるように、やわらかい土づくりを心掛けています。

おすすめレシピ

長いものツナサラダ

- 作り方
- ①オイルツナ缶(1缶70g)を汁ごとマヨネーズ(大さじ4)、酢(大さじ1)、しょうゆ(大さじ3分の2)で合わせる。
  - ②長いも(500g)は皮つきのまま洗い2~3cmにカットし、レンジ(1000W)で7分加熱。
  - ③皮をむき、ボウルに入れてフォークで粗くつぶし、①のソースと混ぜ冷やす。
  - ④塩・こしょうを加える。お好みの野菜を加えてもおいしい。



「産地・メーカーからの食の未来」メッセージ

有機栽培や国産原材料にこだわる産地・メーカーから、生産者ならではの「SDGsへの取り組み」「未来に残したいものや思い」「おすすめレシピ」などをお届けします。

まとめ

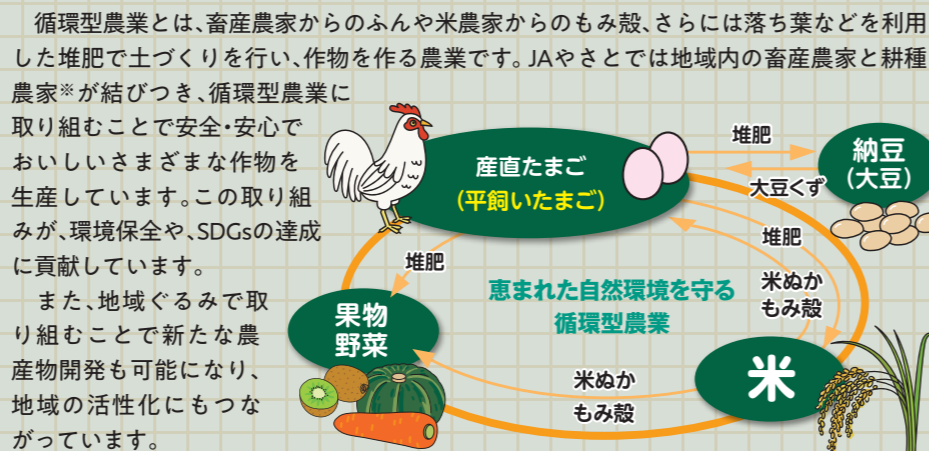
食の未来のために、私たちができること…組合員が買い支える、持続可能な農業・食を応援する、産地・メーカーを訪問して「交流人口」になり、さらには「関係人口」になる…。

昨今、世界情勢の不安、物価や原料の高騰、異常気象など、不安なニュースが多く、気持ちも沈みますが、未来を見据えて頑張っている皆さんからメッセージをいただきました。

未来を担う子どもたちのためにも、私たちができることを考えてみませんか。

JAやさと(茨城県石岡市)が取り組む「食の未来」

自然環境を守る循環型農業を実践



新規就農者、研修制度

JAやさと有機栽培部会は、1999年から有機農業での独立を目指す人たち(45歳未満・家族単位)を研修生として「ゆめファーム」「朝日里山ファーム」に受け入れています。

研修期間は2年。1年目に野菜栽培を学び、2年目は復習です。覚悟を決めて農業に従事してほしいという思いから、家族単位で受け入れています。



「関係人口」を増やす取り組み

関係人口とは、移住者(定住人口)や観光客(交流人口)ではなく、地域を訪問して地域と関わる人々を意味します。今、特に地方では人口減少・高齢化が進み、地域づくりの担い手が不足しているため、「関係人口」に期待を寄せています。

JAやさとのある茨城県石岡市では、廃校を朝日里山学校として活用し、地元の農家や観光施設と連携して自然や里山文化、食と農について体験する活動に取り組んでいます。

東都生協では1989年から米作り体験を始めています。2022年は3年ぶりに「JAやさと米作り体験～田植えから収穫まで～(連続8回)」を実施しました。



# 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.**「アラスカ産紅鮭切身」には「天然」「養殖」の記載がありません。養殖は表示義務があると聞いたので、何も書かれていない商品は天然物と考えてよいのでしょうか？

**A.**「アラスカ産紅鮭切身」の原料紅鮭は天然物です。品質表示の基準を定めた「AS法」で、生鮮水産物に関しては「名称」「原産地」「養殖や冷凍後解凍したものはその旨」などの表示が義務付けられているため、表示ラベル（名称や原産地などの表示欄）に「養殖」の記載がなければ天然物になります。ただし加工食品は対象外で、「養殖」の記載がなくても天然物というわけではありません。例えば、うなぎの蒲焼き、たいとぶりの2点盛りの刺身、わかめ・めかぶ（塩蔵したもの）、それを塩抜きしたもの）などがそれに該当します。

また、商品案内「Sanbonsugi(さんぼんすぎ)」などのチラシ紙面には表示義務がないため、全ての記載はできていませんが、「ブラックタイガー（エビ）」などは養殖より天然に近いので商品説明に「粗放養殖」と記載しています。養殖物が天然物かは商品を選択する際の有用な情報ですので、今後紙面に記載ができるかどうか検討していきます。



**Q.**北海道十勝産じゃがいもフライドポテトがおいしいのでよく購入していますが、商品説明に「低温で揚げ」とありますが、低温だから発がん性が懸念されるアクリルアミドは発生しない、または少ないというようにでしょうか？ 何の油で、何度で揚げているのでしょうか？

**A.**ポテトを揚げるとき、120度くらいからアクリルアミドを生成し、温度が上がると生成量は増えます。揚げ色が濃いものはアクリルアミドの量が多いといえます。

メーカーのバイエフアンドティ(株)では、おいしさや食感の追求と、退色・変色を防ぐためにパキウムフライという製法を採用しています。パキウムフライは油で揚げるのではなく、密封した

フライヤー内を減圧し、熱媒体として油を用い、乾燥を行う製法です。減圧状態でポテトに含まれる水分を短時間に減らすと同時に、油で調理したような食感のフライができます。低温調理のためアクリルアミドの削減にもなっています。



**Q.**「まめたまご(こぶ80g×6)」をきれいに取り出す方法が知りたいです。  
**A.**以下、「コツ」をご紹介します。  
①ふたのシールをきれいに剥がす。  
②まめたまご(こぶ)を片手で持つ。  
③こぶの容器をほぼ垂直に立て、広げたまご一方の手のひらに容器のフチをトントンと数回叩く。  
④トントンしていると、容器の上の方にすき間ができる。  
⑤③と同じ要領で容器を回し、グルッと一周容器の中に隙間を作る(柔らかいため貼り付いていたこぶが容器から剥がれる)。  
⑥全体に隙間ができた皿の上に出す。



**Q.**国産トマトのトマトピューレを作っています。  
**A.**ご要望のあった国産トマトのトマトピューレは、商品名「ニシパの恋人トマトピューレ」として、2022年7月2回に新登場しました。「ニシパ」はアイヌ語で「旦那」「紳士」という意味です。ニシパが健康を保つためにトマトを毎日食べ、トマトを恋人のように愛していたことから「ニシパの恋人」と名付けられました。原材料は「トマト(北海道産)」となります。1カ月から2カ月に1回の頻度で、別チラシ「Mekke! (めっけ)」を中心に掲載を予定しています。次回は1月4回での企画を予定しています。



## おたよりしゅうかい

### 。蜂蜜は好きですか？どんな食べ方をしていますか？

- フレンチトーストや肉料理に使います。外国産と国産の味比べもしています。れんげが一番食べやすい定番です。川崎市 大川原 さざれ
- りんご酢プラス蜂蜜を入れて飲んでます。新宿区 森 淳子
- カレーの隠し味に蜂蜜を使います。荒川区 柳 正枝
- フロースフルーツと共にヨーグルトに入れて食べたり、パンにたっぷり塗って食べたりしています。杉並区 毎日かあさん
- 紅茶に蜂蜜を入れて飲みます。品川区 佐野 正明
- ピザやパンに蜂蜜をかけて食べてます。豊島区 大根田 菜穂子
- ゴマ・きな粉・蜂蜜・えごま油でペースト状にして、パンやパンケーキなどにつけて食べる。世田谷区 あぐらいうるちかえ
- 蜂蜜、レモン汁、炭酸とペランダで取れたミントの葉をのせて飲みます。さっぱりしておいしいです。冬は炭酸ではなくお湯にして温めるつもりです。喉の保湿にも！江戸川区 Clara
- 無塩のナッツ類にかけて手軽に食べてます。市販の蜂蜜アーモンド買よりコスバが良いです。浦安市 よびち
- 小松菜のスムージーに入れてたり、ホットオートミールを作るときに使っています。北区 たくみずきい
- 蜂蜜は毎朝ヨーグルトにかけて、家族で食べています。かぼちゃの煮物やさつまいものレモン煮にも使います。中央区 みなこだよ

- 供給担当の方々が、優しく見守り活動に取り組まれていることを、特集で知りました。ありがとうございます。越谷市 岡井 睦美
- 選挙では、誰を選ぶかが大切。うわべの言葉にだまされなくて、見極める情報を集めること。憲法改正に反対です。杉並区 杉原 真穂
- 『MOGMOG』は親しみやすい表紙なのに、中身はレベルが高く勉強になります。小金井市 藤本 弥生
- ご近所さんとは希薄な関係。特集を読んで、おせっかいても貴重だし、必要だと感じた。町田市 みっちゃん
- 買い物は投票！これからも東都生協LOVERでいきます！品川区 わたこだ
- ミックスキャロットは偉大です。つまりおいしいにんじんが偉大なのですね。練馬区 あんこ
- お小遣いゲーム・経済ゲーム、子どもたちにさせたい。練馬区 奈木 昌代
- 商品ページを見て、鹿児島から北海道まで移動する養蜂家の話、『花をもとめて3000キロ』という本を小学生の頃、何度も読んだことを懐かしく思い出しました。江戸川区 向日葵
- 物価高騰の折、東都生協は強い味方です。町田市 小曳 千栄
- もったいないとありがたいを忘れず、命をいただく。西東京市 もん吉
- 食材を無駄にしない、食べきる。中央区 吉川 真弓
- 憲法のニュースは見ているつもりだが、10月号裏表紙の記事を見て分かってなかったと実感。もっと勉強したいと思った。大田区 矢野 さよ
- MOGMOGを毎回楽しみに待っています。特に「おしえてQ&A!」と「おたよりしゅうかい」は大変良い記事だと思います。東久留米市 モモちゃん



世田谷区 中村 静香

## たくさんお米を食べよう！ 食べて支える日本のお米！

9月26日 第9地域委員会



小俣職員

商品案内「ごはんおかわり！」コーナーでおなじみ、商品部・小俣徹職員が講師の学習会を開催。東都生協の産直米は、全て生産者の顔が見える「産地指定米」。北海道から鹿児島まで、30以上の産地で収穫された個性豊かなラインアップです。土づくりや昔ながらの天日干し、有機栽培や化学合成農薬・化学肥料に頼らない米作りの取り組み、アイガモロボの活躍や無洗米の技術など、産直米にまつわる熱いストーリーが盛りたくさん。参加者から「もっと知りたい」「続編を！」とリクエストも。お米愛深まる企画でした。



「お米を真ん中に」を合言葉に、米作りを未来につなぐ運動推進中！



HP「お米を真ん中に」▶

## 2022年度総代 オリエンテーション開催

10月25日 第2地域委員会

組合員から選ばれた550人の2022年度総代が、総代の役割と今後のスケジュールについて確認を行いました。第2地域の会場（渋谷商工会館）では、「総代のてびき」「組合員活動と組織のあり方骨子案」の説明動画を上映後、出席した30人の総代が経験年数などに応じて4グループに分かれてディスカッション。「多くの方が組合員活動に関わっていることが分かった」という感想や、「若い人が気軽に集まれる場所があれば」といった意見も出ました。総代の皆さんは、2023年6月15日開催予定の通常総代会までに3回、次年度の方針づくりに向けて重点課題の論議を行います。



## 「除菌から助菌へ」 学習会

10月18日 田無北ブロック

東都人材バンク林佳子さんによる学習会。コロナ禍では、アルコールで除菌・殺菌が当たり前のよう日常ですが、体に良い菌まで殺菌してしまうのではなく、微生物の働きを助け育てていく「助菌・育菌」が大切とのこと。酵母菌の働きが生きている漬物やキムチ、発酵食品のみそを使ったみそ汁などを意識して取るようにすれば、健康にもつながります。昨今話題の腸内細菌のお話も伺い、とても勉強になりました。新型コロナウイルス感染症対策で休止後の久しぶりのブロック企画、みんなで顔を合わせ和気あいあいと学び、楽しい時間を過ごしました。



## インフォメーション



〔報告事項〕  
▶2022年度第6回定例理事会 2022年10月20日開催

- 2022年度下半期重点確認の件
  - 草加要冷セットセンター建設工事請負会社選定および関連費用支出の件
  - セットセンター関連システム（WMS）開発業務委託先変更の件
  - ハラスメント防止規程制定の件 他
- 〔報告事項〕  
● 2022年9月度決算報告
- 「未来につなぐみかんの木」大矢野サポーター募集の件
  - 東京南部生協からの事業譲渡における取得価格に関する補記事項の件 他

今後の理事会日程(予定)

1月19日(木)、2月16日(木)

## 10月のわたしたち

2022年10月20日現在 ※[ ]内は前年比		
組合員数	257,200人	[99.6%]
加入	4,544人	[93.8%]
脱退	4,524人	[81.5%]
総事業高	20,312,704千円	[94.6%]
共同購入事業	19,489,597千円	
弁当配食事業	221,020千円	
生活文化事業	120,781千円	
生活支援事業	39,401千円	
その他事業	441,905千円	
★出資金	6,753,475千円	[101.2%]
★1人あたりの出資金	26,258円	[101.5%]
★1人あたりの利用高	6,089円	[99.1%]

## きょうされん第46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46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が長期化する中、障害のある人たちのいのちと健康を守るため、政府にはこれまで以上に実効性のある対応が求められています。また、物価高により大きな影響を受けている障害のある人の生活と障害福祉事業所の運営を守るための所得や助成措置が必要です。

障害のある人たちの「いのちの尊さ」「人としての尊厳」が守られるよう、署名にご協力をお願いします。

※署名用紙は2月1回(1月16日～20日配付)の商品案内と一緒にお届け。署名された用紙は、供給時にOCR注文書と一緒にご提出ください。

昨年は東都生協組合員からの5,231筆を含む70万6,000筆を超える請願書を国会に提出。ご協力ありがとうございました。

受付期間:1月16日(月)～3月31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23日(月)～2月17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注文書に申込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2,846,200円の募金が集まり、洗びん作業に使用するカセイソーダ水循環ポンプ工事などに活用する予定です。ご協力ありがとうございました。

## 物流の要!「東都生協 要冷・ドライセットセンター視察」

9月22日 理事研修会



組合員が注文した商品はどのようにセットされて届けられるのか…組合員理事が現在稼働中のセットセンターを訪ね視察しました。



八潮セットセンターは、お米やパン・日用品などのドライ商品をセットする施設。組合員に届く青い箱をレーンに並べるところから作業がスタート。箱の進路には810もの商品棚があり、スタッフは、ペアを組んでチェックを行いながら商品を丁寧にに入れていきます。1箱約2秒で進むので、1秒でも遅れたら全体に影響が出てしまう作業、チームワークはさすがです。そして最後に点数チェック。

毎週届く商品案内のセットレーンでは、それぞれのカタログをセットする21台の機械が並び、圧倒されました。自動丁合システムにより1時間に約3千部の注文書セットができるそうです。

新座セットセンターは、冷凍・冷蔵・青果を扱う施設。冷凍と青果のセットを、時間帯別に同じレーンで行うため、作業は深夜までかかるそうです。

冷凍の場合、作業用の箱に商品お届けポリ袋をセットし、注文品を入れていきます。セットチェック後はマイナス25度の保管冷凍庫へ。

青果は、産地で袋詰めされたもの、大箱で入荷したものを規格に分けたりカットしたりして袋詰めし、生産者カードを同封。玉ねぎやじゃがいもなど、水分や温度差で結露が発生しやすい野菜を紙袋に入れる理由を、ここで知ることができました。



## 2023年 年頭ごあいさつ



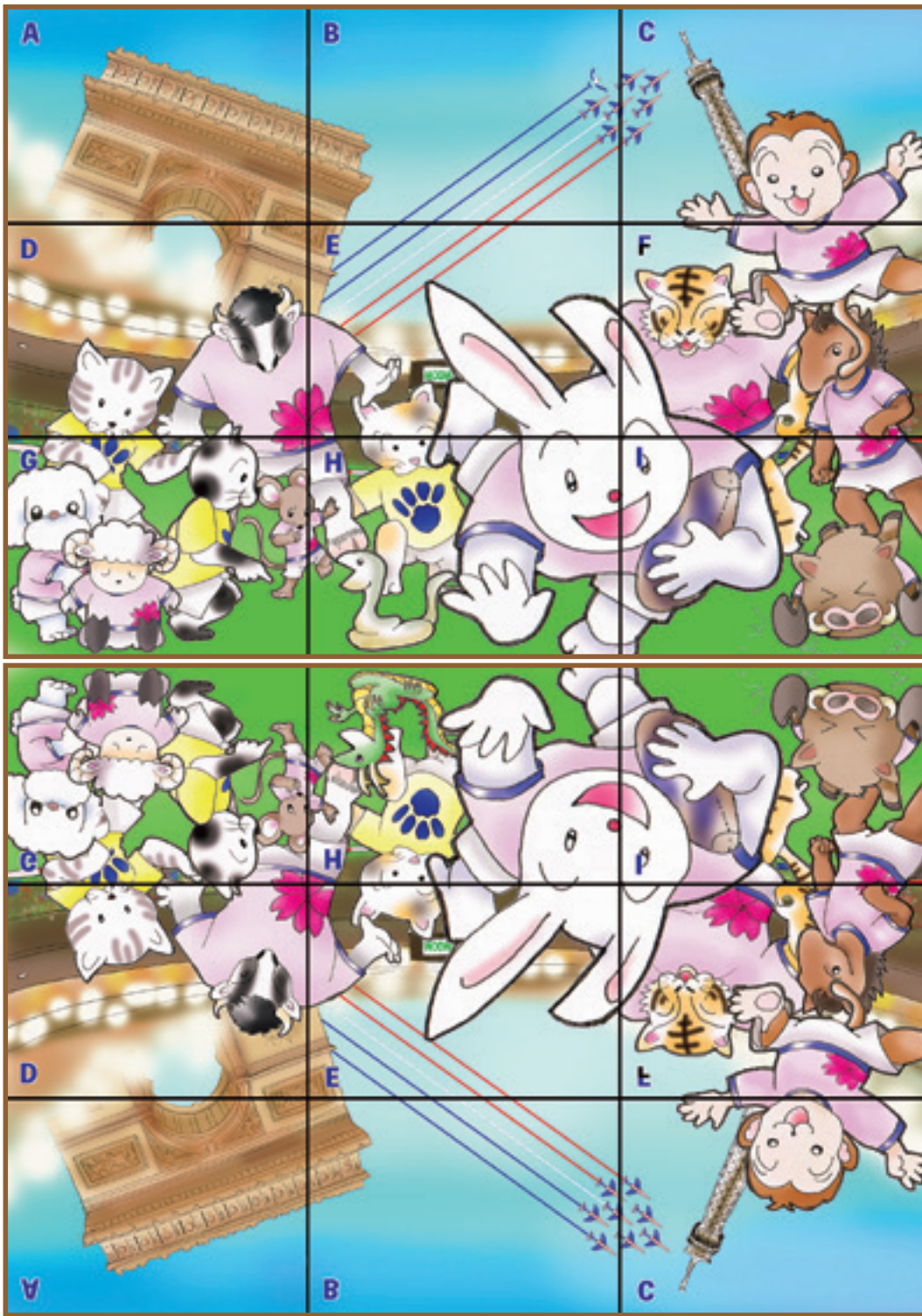
理事長  
風間 与司治

明けましておめでとうございます。

コロナ禍の不安は払拭されてはいませんが、確実に日常が戻りつつあります。今年是对面による活動も期待できそうです。一方、円安と資源高による物価高騰はくらしを直撃し、事業経営も大変厳しくなっていくと思われれます。ロシアの侵略戦争は核兵器使用の脅威も内在させ長期化の様相です。民主や平和が脅かされ、食料確保や地球環境も深刻化して先の見えない時代ですが、多くの人々が協同組合に集うことで、つながりを強化して、人や社会に優しい活動ができることを願っています。

今年には東都生協設立50周年を迎えます。生産者や取引先、関係者への感謝を真ん中に、さまざまな企画を準備しています。第一の創業期ともいえる大きな節目に当たり、理念と「2030年ビジョン」を旗印に、変化する時代環境にしっかりと適応して、未来に続く持続可能な事業と活動を協同の力で再構築していきます。皆さまのご健勝とご発展を祈念いたします。新年のごあいさつとさせていただきます。

# MOG MOG 新年クイズ



**問題**

今年(今年)はうさぎ年。フランスではラグビーワールドカップ2023が開催されるね。絵の中でもウサギさんがトライを決めたよ。でもよくみると上下の絵で違う所が5つ。どこかな? アルファベットで答えてね。

絵が逆さだから、難しいかな?  
(絵の逆さは、違には言いません)



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、年齢が学年)/組合員コード/ペンネーム(希望の方)
- 豚肉は好きですか? 豚肉のお得意のメニューは?
- 「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?
- 東都生協50周年へのメッセージ、特集など各記事への感想、イラスト、写真など。

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。



ホームページからも応募できます。

[www.tohto-coop.or.jp/mogmog](http://www.tohto-coop.or.jp/mogmog)

クイズの答え、おたより、写真、イラストなどを送ってね。上記のアドレスまたは、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、「シユンギク」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25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



東都生協50周年へのメッセージ「私と東都生協」についてつぶやきます。第1子が生まれ、試食会に参加したことが産直運動との出会い。産直食材で家族は健康。皆さんとの交流で子育ての行き詰まりも解消! いいことだらけの東都生協です。(M.S.)

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

今月の表紙:お正月はのんびり家族でかるたを楽しみませんか。

