

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2023
No.468



78

東都生協50年!

機関誌で振り返ろう!



今月の
産地・
メーカー

(株)坂利製麺所
さかり



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

供給車で見る時代の流れ

1973年（設立当初）：中古の小型軽四輪トラック5台で牛乳を個別配達。



1990年代初頭まで：ほろ付きトラック使用。

1992年から：衛生的で安全・安心な食の供給のため、箱型トラックに。組合員・職員・生産者の三者一体のイメージデザイン「」の供給車両。



2008年から現在：「食の未来づくり運動」産直の東都生協をアピールする現在の車両に。「供給コースの効率化」「小型車両の導入」「車両燃料（ガソリン・ディーゼル（軽油）・LPG）の環境負荷や使用燃料のバランス」を図りつつ、計画的な車両代替を進めています。

あの時を振り返り、これからを思う

～元副理事長からの「東都生協50周年、おめでとう！」メッセージ～

矢野 洋子さん

（副理事長在任：1999年度～2006年度）



在任中の豚肉偽装問題、仕入委員会制度の廃止は重要な課題でしたが、一方でくらしの助け合いの会「ほっとはんど」や「東都人材バンク制度」、3つの地区運営委員会から一つの新組合員組織への移行など新しい活動づくりもあり、いつも大いに議論し、次へとつなげてきました。

東都生協は「産直」「協同」「民主」を通して、いのちとくらしを守る活動と事業を展開してきましたが、改めて今、「いのちとくらしを守る」ことが重要になってきています。東都生協の商品や関わるさまざまな活動を通して、その先にある課題や問題にも目を向け、自分にできることをしていきたいですね。

まずは利用し、知ることから！

利用して知り、その先にある課題に関心を持つ

人にも地球にも優しい東都生協

池田 京子さん（副理事長在任：2013年度～2014年度）



私が副理事長の時に「地域委員会」「とーと会」「サークル」という仕組みを作り、新しい組合員活動がスタートしました。地域コーディネーターの募集には、組合員活動未経験の人も含め多くの応募があったことが思い出されます。

組合員活動も時代に合わせて変化することで、いろいろな立場の人が無理なく参加でき、その結果、日常生活が豊かになると良いですね。今、私は商品の利用が主ですが、日本の農業や環境、平和に関する東都生協の考え方は、持続可能な社会を目指すSDGsの開発目標そのものであり、本当に素敵な生協だなと感じています。これからも変わることなく人にも地球にも優しい生協であり続けてください。

組合員活動を通して人とつながり学ぶ

原田 久子さん（副理事長在任：2019年度～2020年度）



在任中、新型コロナウイルス感染症の影響で参加型の組合員活動の中止が続き、その中でも工夫してできる組合員活動を続け、オンラインの画面を通してみんなに会えることが分かり、改めて人とのつながりの大切さを感じました。

組合員活動での人との出会いや学びは、生きる力になります。私自身、子育て中に幸運にも東都生協に出会い、安全・安心なおいしい商品、生産者や仲間との交流、食や環境などについての学びなど、組合員活動を通してからだも心も育てていただきました。この先、困難が立ちはだかった時、解決に近づけるように未来の子どもたちや自身の健康のためにも組合員活動で共につながり合いましょう！

商品案内

「Sanbonsugi（さんぼんすぎ）」
キャラクター「るんるんズ」

●1995年、東都生協の「三本杉マーク」をモチーフに職員が「三人の妖精」を考案。右から生産者、組合員、職員をイメージし、利用普及や仲間づくりなどに大活躍。



●東都生協40周年を機にデザインを改め、組合員モニターにより、みんなの「おいしい！」というルンルンな気持ちから「るんるんズ」と命名。



たべるとつくるん
とを食べものでつな
ぐ妖精、くばるん。

安心できる、おい
しいものを求める
妖精、たべるん。

おいしいものを
ていねいに作る
妖精、つくるん。

東都生協だよりはMOGMOGへ、組合員の笑顔をつなぐ

2023年6月10日、東都生協は設立50周年を迎えました。「東都生協だより」として始まった機関誌は、2010年7月号から『MOGMOG』（第348号）としてリニューアルしましたが、一貫して安全・安心、産直にこだわった東都生協の考え方や取り組みについて、組合員の皆さんにお伝えしてきました。今号は『MOGMOG』を中心に、東都生協の50周年を振り返ります。

変化：成長

あの子は、
そして あの人は、今…！

過去の誌面に登場した
「あの子」「あの人」は、時を経て
今、どのように過ごされて
いるのでしょうか？



2015年7月8月号 特集「あなたが東都生協を選んだ理由はなんですか？」に登場。「重いオムツを毎週届けてくれるから」と答えたお母さんに抱っこされているこはるちゃん。自在に一輪車に乗れる元気なお子さんに成長していました。

こはるさん
（当時：5カ月、現在：3歳）



2018年1月号 特集「次世代につなぐ産直」に登場。お母さんに抱っこされて「食の未来づくりフェスタ」に会場していた珠美ちゃんも、好みの洋服を選ぶお子さんに成長していました！

珠美さん
（当時：8カ月、現在：1歳）

こはるさんと珠美さんへ質問！

- ①シャインマスカット、夏のおいしい露地トマト、桃、豆腐。見た目では分からないけれど、食べると“おいしい〜”ってなるところが好き。八千代牛乳は毎日飲んでいて、飲むのが当たり前すぎる感じ
- ②そのままです
- ③（参加していた）お姉ちゃんと作ったふわふわケーキ（トライフルケーキ）
- ④保育園の先生

- ①大好きな東都生協の食べ物は？
- ②野菜の好きな食べ方は？
- ③産地交流訪問など、覚えている組合員活動は？
- ④将来の夢は？

- ①産直たまご。新鮮なので自分で上手に割ることができる。冷凍の山芋とおくら。朝、時間がない時もこれを食べてエネルギーをつけて学校に行ける
- ②蒸したり、サラダにしたり
- ③「戦争体験&バルーンアート」に参加して以来）ママやおじいちゃんやバルーンアートを作ってお友達と遊んだり、プレゼントしたり…
- ④スイーツ屋さん

加藤 健職員



2011年3月号 特集「共に生きる」に登場。当時、目黒センター・副センター長。現在、Web推進室で業務全般のまとめ役やYouTubeの演者を担当。

Web推進室から魅力ある情報発信！

センターの業績管理の責任者として無我夢中で日々の業務課題に取り組んでいました。それが今、とても頼れる仲間にも囲まれ、Web注文やSNSの発信に関わる仕事に携わり、当時は想像もつきませんでした（笑）。

今後、Webの活用が商品の利用や組合員活動においてもますます必須となります。よって、Web推進室の果たすべき役割は、非常に重要です。Web注文が苦手な方にも利用しやすい仕組みづくり、紙面では伝えきれない情報をどんどん提供し、SNSやオンラインでの交流を通じて、組合員の皆さんに産地やメーカーの魅力も存分に発信していきます。

上田 佳奈職員



2015年6月号 特集「続けられるNEWブランド 東都ナチュラル誕生！」に登場。当時、商品部・商品企画グループで誌面を担当し、現在は総合企画室で機関誌運営を担当。

より良い社会を次世代に！

いろいろな職員の思いが詰まった「東都ナチュラル」。その思いを100%紙面に表現するのは困難を極め、葛藤の日々でした。でも、有機農業の重要性を社会の中に位置付け、「環境保全」の視点を強調できたのは良かったと今でも思っています。

高度経済成長期の下で起こった歪みを「食と農」で是正しようという東都生協のミッションは、「いのちとくらしを守る」ことを目的に、「産直」「協同」「民主」を手段として取り組んでいます。気候変動や後継者不足など、新たな問題に対応しきれないことに焦燥感を覚えます。組合員の皆さんからお知恵をいただき、より良い社会を未来につなぎたいと思います。

東都生協が歩んだ半世紀

— この先もみんなで一歩一歩! —

1967年、「安全でおいしい牛乳を安く飲みたい」という思いから「天然牛乳を安く飲む会」を発足。その後、高度経済成長期による公害問題により、安全で質の良い食品を望む声が高まり、1973年6月10日、東都生協が誕生しました。それから半世紀、東都生協の歴史を振り返ります。



社会の主な出来事・流行

東都生協の主な出来事

2010

「新世代チャレンジプロジェクト」を宣言
新しい世代が協力して未来に続く産直を創造することにチャレンジ! 登録トマト「百年トマト」「銀二郎トマト」「一株マイルトマト」はこのプロジェクトから誕生。

東都もーもーティッシュ 供給開始
牛乳パックの再生と八千代牛乳生産者への支援商品として開発。売上金の一部が生産者へ寄付されます。



【2010年7月号】
機関誌は『MOGMOG』へリニューアル



2011

「まいとどちゃん」登場
毎回ちゃんと自動でお届け! 食べる約束(登録商品)は、生産者・メーカーの励みになります。
☆名前は組合員への公募で「まいとどちゃん」に!
☆現在は、「かくとどちゃん」と「つきとどちゃん」も仲間入り!



【2011年4月号】
第1回「食の未来づくりフェスタ」開催
総勢3,800人が五反田に集合!



【2012年1月号】
「新世代チャレンジプロジェクト」第2回「食の未来づくりフェスタ」で再認識!
日本の農業を元気にするぞ!!

小惑星探査機「はやぶさ」が地球重力圏外天体に着陸(世界初)、無事地球へ帰還

東日本大震災発生

「塩こうじ」流行

2012

弁当配食事業始動

「わたしのこだわり」ブランド登場
TPP(環太平洋経済連携協定)参加に反対する旨の要望書を政府に提出

【2014年9月号】
「わたしのこだわり」調査隊。みんなの疑問に答えます!
●「わたしのこだわり」の「こだわり」って何?
●誰が評価してる? etc.

わたしのこだわり

【2013年6月号】
座談会 新世代チャレンジプロジェクト =tomorrow=
生産者座談会:井上嘉輝氏(1株マイルトマト)、前田銀二郎氏(銀二郎トマト)、高柳仁氏(百年トマト)



日本、TPP交渉参加を表明

消費税が5%から8%へ
ノーベル平和賞にマララさん

2014

東都ナチュラルブランド誕生

「ア・ラ・タスカル」開始
組合員の暮らしのお助け、家事代行サービス

【2015年10月号】
「おにぎらず」を作ってみましょう!

【2016年3月4月号】
東都生協の助け合い・支え合い運動
●被災地での支え合い
●ア・ラ・タスカル ●夕食宅配 etc.



協同組合がユネスコ無形文化遺産に登録

「ちぎりパン」流行

2016

東京都と事業者との連携による高齢者等を支える地域づくり協定を締結

配送業務中に高齢者の異変を察知した場合、行政の窓口と連絡し、支援につなげています。高齢者への弁当配達時も、見守り活動に取り組んでいます。

東洋ライス(株)との「米の精」に関する基本協定を締結
金芽米(BG無洗米)の加工で除去した肌ぬかからできた有機質の肥料・飼料「米の精」の開発者、東洋ライス(株)と農産品ブランドを開発。肌ぬかを利用し、環境保全、循環型農業の実現と食料自給率向上に貢献します。

【2017年2月号】
「土づくり」からはじめる食の未来づくり
●「米の精」でつながる「おいしい」「やさしい」
●循環型農業を実践する各産地 etc.



ICAN(核兵器廃絶国際キャンペーン)ノーベル平和賞受賞
東都生協もヒバクシャ国際署名に取り組みました

「サバ缶」流行

2018

「未来につなぐ募金」の募集開始
組合員からの募金は、貧困問題に取り組む団体の支援に活用しています。



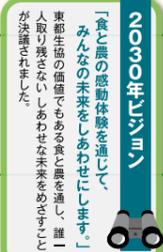
【2017年10月号】
誰もが安心して暮らせる未来のために
●子どもの貧困問題 ●子ども食堂を開設する心得
●フードドライブ実施 ●東都生協 福祉政策2025 etc.

2019

東京南部生協と組織合同
コロナ禍でも「供給を止めない!」
緊急事態宣言下で通常の1.5倍となった注文商品を正確に届けるために、供給業務に注力。非接触型供給やマスク着用など、対策を徹底しました。

【2019年5月号】
「未来につなぐ募金」ってなあに?

【2021年9月号】
私たち組合員は未来に向かって進みます!
(第47回通常総代会報告)



消費税が8%から10%へ
元号が令和へ

新型コロナウイルス感染拡大のため緊急事態宣言発令

「フルーツサンド」流行

2020

2030年ビジョン策定
新しい生活様式、交流方法の確立
コロナ禍で、対面の組合員活動(学習会・交流会など)が大きく制限される中、オンラインの活用で組合員参加の幅が広がり、産地応援メッセージの送付など、今できる活動を工夫しながら実施しました。



【2022年6月号】
みんなの「いいね」で産地・メーカーを応援しよう!!

核兵器禁止条約発効
コロナ禍で1年遅れの東京オリンピック・パラリンピック開催

ロシアのウクライナ侵攻

「豆腐干」流行

2023

東都生協 設立50周年
10月号より「MOGMOG」誌面のリニューアル
これからも、組合員の目線で充実した内容をお届けします。

【2023年3月4月号】
JA東京中央 千歳地区 農業感謝まつり2022



1967 「天然牛乳を安く飲む会」発足

1970年代

1973 設立総会
設立に尽力した組合員423人の心が設立趣意書(1.産直運動の推進、2.消費者運動への積極的参加、3.民主的運営)につづられた。

1974 機関誌『東都生協だより』創刊 三本杉マーク決定
組合員が協力し合う三本の杉は、風に耐え、たくましく成長する意。シンボルカラーは自然を大切にする緑。



1980年代

1985 OCR導入(注文書処理システム)
「班で注文書回覧、当番が集計、集金職員に手渡し」という作業がなくなりました。
みんなで作った「東都もめん豆腐」供給開始
国産大豆100%、天然にがり使用、消泡材不使用の「東都もめん豆腐」が、(有)須黒食品との共同開発(試作品作りに2年)、誕生。翌1986年に「東都ソフトとうふ」が登場。



八千代牛乳の生産者にタオルを贈る運動(3,000本)を展開
この運動は現在も隔年で継続中。

1990年代

1991 タイ・タヤン農協ホームトパンバナ トライアル供給開始
農業無散布の「ホームトパンバナ」のトライアルを行い、翌1992年より供給を開始。安心食材の入手と海外農業の発展を担っています。



1994 さんぼんすぎセンター オープン
組合員の活動拠点が杉並区下高井戸に完成、名称は公募され「さんぼんすぎセンター」に決定。

2000年代

2001 アレルギー相談室
アレルギー表示義務付けに合わせ開設。原材料やアレルギーについての疑問や相談も受け付け。※2023年7月12日をもって終了



食の未来づくり運動の提唱
生産と消費をつなぎ、持続可能な農業のために提唱。産地訪問や生産者との交流会などを開催しています。

有限会社 匠産ジープセンター (千葉県)

きたがわ よしひさ
北川 義久さん

①助け合い精神のすごさに感心・感謝。東日本大震災後の被災地支援、台風被害を受けた時もいち早く連絡をいただき、常に気にかけてくれる。②コロナ禍でオンラインでの交流会になる中、商品への思いを直接お伝えする大切さを実感。今後もたくさん交流ができる東都生協でいてください。③産直たまご、平飼いな産直たまご、ぱりんせすエッグ、うこっけいのたまご。④2002年。



JAつべつ (北海道) いしかわ つよし
石川 剛さん

①組合員の皆さんの顔が見え、声が聞こえるところ。「おいしかったです」「頑張ってください」などの声は励みになります。②近年、異常気象が続いていますが、皆さんに食べてほしい一心で出荷しています。これからも津別町の「なまら(とても) おいしい」農産物をお届けします。③じゃがいも、玉ねぎ、かぼちゃ④1991年。



東都生協
50周年

生産者・メーカーの皆さんからの「祝」メッセージ!

- ①東都生協のいいところ、好きなところ
- ②組合員へのメッセージ
- ③取引商品
- ④取引開始年度

社会福祉法人ときわ会 サングリーン (東京都) まるやま しゅうへい
丸山 就平さん

①環境・福祉に関心の高い組合員の方が多くいる、そんな東都生協が好きです。②障害のある人たちが働く場として、全ての製造工程にメンバーが関わり、丹精込めて製品を作っています。今後も安心して使っていただけるよう励みます。③ねり状米ぬか石けん「セモラ」、セモラスポンジ、きょうされんふきん。④1991年。



株式会社 マルダイ長沼商店 (宮城県) ながめ やすひろ
長沼 康裕さん

①東日本大震災の際の炊き出しや支援物資、激励など…おかげで早期の事業再開ができ、原動力になっています。②「東都冷凍とろろめかぶ」は産地でも評価の高い「牡鹿半島産」原料のみを使用。磯の香り、シャキシャキ・ネバネバの食感を試してください! ③宮城県産生食用かき、宮城県産加熱用かき、春採りわかめ。④1998年。



有限会社 かがしま有機生産組合 (鹿児島県) やまぐち だいすけ
山口 大輔さん

①組合員や生産者のことを考えて活動しているところ。②消費者の健康や生活がより健全なものであるようにと願い、安全でおいしい農産物を生産・販売しています。これも皆さまにうれしい野菜を提供できるよう、日々頑張っています。③さつまいも、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、ピーマン、枝豆、ズッキーニ。④2001年。



東洋ライス 株式会社 (東京都) きたもと よしひろ
北本 嘉平さん

①「人」「取り組み」「商品」において「誠実」なところ。信用のできるお取引先です。②「金芽米」のテスト販売から携わり、学習会、皆さまからのアンケートなど、お声をいただきながらの商品化は良い経験でした。次の50年に向けて、さらに愛される商品づくりをしていきます。③金芽米、金芽ロウカット玄米。④2004年。



株式会社 東京コールドチェーン (神奈川県) なみかわ ゆうき
浪川 優希さん

①原材料を把握し、安全・安心な商品を取り扱っているところ。組合員の皆さまの意識の高さは励みです。②安全・安心な商品提供や、食卓に彩り・楽しさ・幸せが実感できる商品開発をします。③東都肉まん、チャプチェ、レンジでお手軽メンチカツ、お手軽国産豚、おくらとなめこの山芋和え、東都黒豆塩大福など。④1983年。



きんまる星醤油 株式会社 (埼玉県) おかもと まさや
岡本 将也さん

①「産直」「国産」にこだわり続け、日本の農業を考えて取り組んでいるところ。②よく見かける「国産丸大豆しょうゆ」の先駆けは、東都生協だと聞いています。皆さまの家庭の味を担ってきたと思うと感慨深いです。これからも伝統の味をお届けします。③東都国産丸大豆しょうゆ900mlリユースびん、東都つゆ360mlリユースびん。④1973年。



保内生産者グループ (愛媛県) にのみや くに
二宮 邦さん

①生産者と組合員との距離が近く、組合員の皆さまの商品知識が豊富で、いろいろな意見を直接聞けるところ。②年々若年層の柑橘離れが進んでいるので、もっと柑橘を好きになってもらえる企画が一緒にできればと思います。③みかん、いよかん、ポンカン、不知火、清見オレンジ、サンフルーツ。④1989年。



久保産直会 (長野県) こいけ ひろまさ
小池 宏昌さん

①組合員の皆さんからの声は、産直会全員のモチベーションになっています。産地の状況に細かく対応していただき、感謝しています。②組合員の皆さんの支えがあって、久保産直会もまもなく50周年。今後もおいしいトマトと馬鈴薯をお届けします。③露地栽培大玉トマト サンロード白土馬鈴薯。④1974年。



千葉北部酪農農業協同組合 (千葉県) たかはし けんじ
高橋 憲二さん

①生産者が厳しい状況の時、一緒に考えて行動し、八千代牛乳を愛してくださる東都生協が大好きです。②「天然牛乳を安く飲む会」からのお付き合い。今、酪農を取り巻く環境は大変苦しい状況ですが、皆さまにうれしい牛乳をお届けできるよう頑張ります。③八千代牛乳・八千代ヨーグルト類・八千代牛・八千代黒牛など。④1973年。



誰もが安心して暮らせる地域社会づくり

地域に住む全ての方が、安心して暮らせる社会の実現を目指して活動しています。

組合員の要望から生まれた福祉活動、くらしのサービスにおける福祉的事業

- 商品案内のリーディングサービス開始(1989年)
組合員による「視覚障害者と協同するボランティアの会(通称 やまびこの会)」が音声録音協力。
- リサイクル洗びんセンター稼働(1994年)
共同作業所全国連絡会(きょうされん)の商品の販売、社会福祉法人きょうされんリサイクル洗びんセンターの設立と募金・署名活動など障害者の自立支援を応援。
- 東都生協くらしの助け合いの会「ほっとはんど」設立(1999年)
会員制の組合員同士の保育、家事援助などを有償で行う助け合い活動。
- 「東都生協 未来につなぐ募金」(2017年)
地域で貧困問題の解決に取り組むフードバンクや子ども食堂などの活動(団体)を助成。

商品案内の吹き込み・編集作業をするボランティア(通称 やまびこの会)



環境や人に配慮した持続可能な社会の実現に向けて

産地・メーカーと共に、環境に優しい商品開発と普及を進め、産地と組合員が交流しながら理解を深めるための学習会を開催しています。

主な環境活動

- 資源循環型社会を目指した環境保全活動「魚つきの森植樹協議会」発足(2007年)
(生産者と協同した森づくりのための植樹活動)
- 平飼いな、かつ飼料自給率80%の「平飼いなやさしい穂の香たまご」(2022年)
その他、「3R活動」(リデュース・リユース・リサイクル)や環境測定活動「NO₂測定」(大気汚染測定運動全部一斉調査)、環境に優しい省資源型の切り替え、CO₂の削減に向け低公害車の導入など、環境に配慮した活動に取り組んでいます。



平和なくして生協なし

安全・安心な食品を求められるのは世の中が平和であるからこそ。その思いから「よりよいくらしと平和」を求めてさまざまな活動をしています。

主な平和活動

- 「一般社団法人 東友会(※)」との交流
・戦争体験お話し会の開催や毎年、東友会の皆さんへ手編みの膝掛け贈呈など。
- 組合員から寄せられた平和募金
・「東都生協平和のつどい」の開催
・「ピースアクション in TOKYO・ヒロシマ・ナガサキ・オキナワ」への参加。
・地域での平和募金活用企画。

※東友会：広島と長崎で人類初の原爆を体験し、その後東京で生活する被爆者が1958年に結成。核兵器廃絶、被爆者の諸制度の充実などの運動を行う。



『今までも、これからも、ずっと…』

「安全でおいしい牛乳をより安く飲みたい」という、その活動を受け継いで始まった東都生協。牛乳だけでなく「いのちとくらしを守る」ために、一人、また一人と思いを同じくする人が集まり、活動は広がっていきました。約25万人の組合員とその家族、さらに未来を生きる人たちを守るために、これからも東都生協は活動していきます。

継続的な被災地支援

2011年3月11日の東日本大震災をはじめ、近年、数多くの台風被害、水害などが各地で発生しています。その都度、被災地の状況を見つつ、炊き出し・ボランティア派遣・支援募金活動などを行ってきました。また、「東日本大震災3.11を忘れない」企画を毎年開催し、多くの組合員が防災・減災について学んでいます。2022年には「東都生協災害ボランティア」を発足。

産地と直結した「産直」を基軸に

農業や化学肥料の使用をできるだけ抑えた安全・安心で、環境に配慮して作られた食べ物を食べたいという私たちの願い。それに応えてくれる産地・メーカーと交流し、「食べて応援」することが、日本の食料自給率を向上させること、「食の未来づくり運動」です。





製造責任者の坂口利勝取締役(中央)と坂利製麺所の皆さん



今月の
産地・
メーカー

(株)坂利製麺所
天理営業所



(株)坂利製麺所

原材料、製法に
ひたむきにこだわる



わたしのこだわり

東都坂利さんの手延素麺

900g (18束)

8月1回参考価格：¥1,232円 (1,330円)



今月のききがじり

お久しぶりのはじめまして

How♡to トト子さんは2002年7月から2010年4月までの約8年間東都生協だよりに掲載された組合員活動の紹介漫画です。今回は設立50周年に当たり特別に復活。既刊を読み返しているいろいろな活動があったなあとしみじみ。人生の半分、30年を機関誌と共に歩んできたなあ、これもまたしみじみの作者です。(by荘子)

50周年ロゴマーク
制作者にインタビュー!



伊東 麻さん・頭治さん (中野区在住)

東都生協の「まじめなところ」が好きで続けています。50周年ロゴマークは、私とデザインの仕事をしている夫との共同作業にぴったりだと思ひ応募。「5」は口を大きく開けて「食べる」イメージです。5つの星は私たちが毎日食べている産直野菜・果物・牛乳・肉・魚介、矢印は未来につなぐバトンであると同時に、組合員と生産者の思いが行き来していることを表しています。今回の選考は、一緒に東都生協を利用する90歳になる母も喜んでくれていると思います。

[50周年実行委員会より
選考評]

制作意図はもちろん、さんぼんすぎマークも入り50周年にふさわしいと思いました。

※組合員からの応募数157作品(手書き114、データ43)

祝! 50周年
イベント情報

みんなで参加して
お祝いしよう!!

東都生協50周年感謝祭 Tohto Week
産地・メーカーとの交流、おいしいものマーケット!

会場：JA東京アグリパーク(1階)・JA東京南新宿ビル会議室(3階)(新宿)

第1弾

～ありがとう50年～
9月26日(火)～9月30日(土)

第2弾

～未来へつなぐ～
2月27日(火)～3月2日(土)

50周年オンライン料理LIVE
～プロから教わるかんたん韓国料理～
YouTubeでライブ配信!(会場参加者も募集します)

食材紹介、
講師による
調理実演

開催日：10月14日(土) 午前11時開始予定

会場：キッチンランド江東

出演：須黒亮吉さん(須黒食品)、林三樹夫さん(韓国料理店オーナーシェフ)

7月4回登場!! 河内晩柑やわらかドライフルーツ(熊本県産) 新商品

河内晩柑(大矢野有機農産物供給センター)を使用したドライフルーツを開発。総代を対象に試食・アンケートを実施し、包材デザインや商品名を決定しました。

やわらかくしっとりとした味と香り

食べやすく、甘すぎず、おやつに最適



河内晩柑の味・香りを感じ、食感も良かった

一つ一つの形が大きく、ジュシー



50周年記念サイト(ホームページ)を開設
周年記念動画やイベント情報など、随時更新!!

※イベント詳細は、組合員活動情報紙「ワオ」やホームページ(50周年記念サイト)などをご覧ください。

子を持つ母の思いを込めて 吉野の水と国産小麦でつむぐ

創業からの手延べ製法を守る

ツルツル、シコシコの好食感

安全・安心と風味を大切に、
上質なごま油を使用



「東都坂利さんの手延素麺」の原材料とは？

ポストハーベスト農薬の心配がない国産小麦(北海道産・九州産)を100%使用。小麦粉のミキシングに使う水は東吉野の上水です。ごま油は、原料のごま(外国産)を压榨製法にて絞っただけの、生のまま利用できるものを使用。压榨した油は風味が高く、ミシユランの星を獲得した天ぶら店の揚げ油として使われるほど上質です。ちなみに、同製麺所の「手延葛そうめん」「手延葛うどん」に使用している「吉野本葛」は、葛根から採取した葛でん粉を原料とし、奈良県の吉野地方とその周辺地域で製造または加工(少なくとも精製加工を行うものに限る)された葛でん粉に限っています。

「手延素麺」ができるまで

秋から春にかけて、次の工程で製造が行われます。
早朝から、この後一晩かけて乾燥させ、翌朝から裁断、そうめんが出来上がります。「コシがあり、のど越しが良く、国産小麦の風味を感じられる、食べたら思わず笑みがこぼれるそうめん」を目指し、手間暇か

東都生協が取り扱う(株)坂利製麺所の主な商品

商品名	特徴
東都坂利さんの手延素麺	国産小麦を用いて、ていねいに手延べしました。ツルツルののど越しとコシの強さが特徴。ゆで時間約2分。
手延葛そうめん	国産小麦を使用し、吉野本葛を加えた手延べそうめん。滑らかな口当たりとコシの強さが特徴。ゆで時間約3分半。
手延葛うどん	国産小麦に吉野本葛を加えた手延べうどん。滑らかなのど越しとコシの強さが特徴です。ゆで時間約10分。
おつゆ麩	国産小麦を使用した手焼き麩です。グルテン(小麦たんぱく成分)は、オーストラリア産などの小麦から抽出。汁物の具などにぴったりです。
吉野の葛餅	吉野本葛を使用してじっくりと練り上げ、歯応え良く仕上げました。

けて作られる手延べ麺はツルツルシコシコ食感。压榨ごま油を使用し、品質も風味も良いので、もみ洗いの必要がありません。ゆで止めとして、冷水でサッと締めてお召し上がりください。



- ①小麦粉に食塩水を混ぜて練り上げる(原料の混合)
- ②伸ばして切る(圧延・切り出し・ごま油塗布)
- ③こよりを巻くようによりをかけながら細くしていく(こより)
- ④2本の棒に8の字に麺をかけていく(掛け巻き)
- ⑤熟成した麺を50cmほどに引き延ばす(小引き)
- ⑥熟成させた麺を室から出し、「はた」にかけて2mほどに引き延ばす(ふくら出し・門干し)



MOGMOGレシピ

香味野菜のぶっかけサラダそうめん

材料(2人分)

そうめん	200g	卵黄	2個
おくら	5本	生野菜(きゅうり・みょうが・大葉・スプラウトなど)	適量
なめこ	1パック	炒りごま(白)	少々
トマト	1/2個	A(めんつゆ50ml、酢50ml、冷水200ml、塩・こしょう 少々、ごま油大さじ1)	
キムチ	100g		
塩・こしょう	少々		
ごま油	大さじ1		



そうめんは「ヒネ」がおいしいの？

「昔、水車製粉だった頃は、収穫年の小麦の出来具合によって麺のおいしさが左右されました。ヒネ(数年貯蔵されたもの)は、そのおいしさの幅が極端になるのを防げたと考えられます。また、寝かせるとコシもある程度強まるので、ヒネのそうめんがお好みの方は、その味になじんでいるということではないでしょうか。うまい・まずいではないということをご理解いただければと思います」(坂利製麺所 坂口利勝さん)

作り方

1. おくらは塩ずりしてゆで、斜めに5~6等分に切る。なめこはゆでてザルに取り、滑りを水で流す。トマトはさいの目切り、キムチは小さめにカットする。
2. ボウルに(1)を入れ、塩・こしょう、ごま油を加えて混ぜる。
3. そうめんは時間通りゆでてしっかり冷水で締めたら、器に盛り付けて(2)をかけ、中央に卵黄を落とす。
4. (3)と(2)と生野菜をのせてAをかけ、ごまを振る。

Attention, please!!
[アテンション・プリーズ]

そうめんは好きですか?
好きな薬味は?
アレンジレシピは?
p.13のパズルの答えと一緒に送ってね。

なすと豚肉のつきたし

材料(2人分)

そうめん	3輪	めんつゆ	100ml
なす	1個	水	200ml
薄切り豚肉	100g	ごま油	大さじ1
玉ねぎ	1/2個	大葉(千切り)	適量
塩	ごく少々		



作り方

1. なすは縦半分にしてから斜め5mm厚さに切り、水を張ったボウルに入れてアク抜きする。豚肉は一口大に切り、玉ねぎは薄切りにする。
2. 鍋にごま油大さじ1を熱し、水を切ったなすと玉ねぎを入れてしんなりするまで炒める。
3. 豚肉と塩ごく少々を加えて肉の色が変わるまで炒め、めんつゆと水を加えてひと煮立ちさせる。
4. たっぶりの湯を沸かしてそうめんをゆでて水で洗い、ザルに上げて水気をしっかりと切り、器に盛る。
5. 温かい(3)を汁椀に盛り、大葉を添える。
※豚肉はバラ肉でもよいですが、その場合は肉から炒め、ごま油を減らします。

そうめんの豆知識

- そうめんの歴史
奈良時代にはそうめんの原型のようなものがすでにあった、といわれています。「手延べそうめん1200年の伝統」などのうたい文句は、それを根拠にしているとか。
- びっくり水はいらない
びっくり水は、火加減が調整できない、まきの火でゆでていた時の名残りです。吹きこぼれそうなときは、火力で調節しましょう。



A～Eの順に並べてできる言葉は？

ヒント：体は黒と黄色、最大のトンボ！

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

タテのカギ

- 1 落語などの最後を効果的に締めくくる部分
- 3 十二支の7番目。方角だと南
- 5 時代劇ではよく盗賊に狙われる、大阪に建ち並ぶ主に米を貯蔵した大名の建物
- 6 水面に立ち上る霧のこと。走るボートが水面に立てることも
- 8 太陽が沈む方角
- 9 アスリートではやはりこれがほしい？ ○○メダル

ヨコのカギ

- 1 江戸城に存在した女性たちの部屋[大○○]、○○手、○○方
- 2 酢飯に多種類の具を合わせて作る。ひな祭りのときによく食べる
- 3 考え方などが消極的なこと…君の意見は○○○○だなあ。
- 4 燃料にするために適当な大きさに切って乾燥させた木。[○○割り]
- 6 小さい○○カー、○○スカート、○○ママ
- 7 風○○、呼び○○

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)
- そうめんは好きですか？好きな菜味は？アレンジレシピは？
- 「食の未来づくり運動」のために「私にできること」「私の宣言」をお願いします。
- 50周年特集や商品、その他のページに関する感想、[MOGMOG]へのご意見、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おりません。

6月号の答えは、「ズッキーニ」だよ 締め切りは7月26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.アミノ酸液、および調味料(アミノ酸等)の違いは何ですか？ 安全性は確認されていますか？ 表示についても教えてください。

A. 食品添加物に指定されている「旨味調味料」は、グルタミン酸ナトリウムなら「調味料(アミノ酸)」、イノシン酸ナトリウムなら「調味料(核酸)」「イノシン酸ナトリウム」なら「調味料(核酸)」と表示します。「調味料(○○○○)」と表示します。「調味料(アミノ酸等)」は、グルタミン酸ナトリウムを主に、2種類もしくは複数の旨味調味料がブレンドされているものですが、商品案内「sanbonsug」には扱いません。一方、「O-SH-E-N-A」や催事チラシでは、使用している商品の場合、「調味料(アミノ酸等)」と表示しています。

「アミノ酸液」は、食品添加物ではなく食品原料です。たんぱく質を分解すると

最終的に20種類のアミノ酸になります。分解は、加熱・塩酸・アルカリ・酵素・酵母などで行い、「アミノ酸液」はたんぱく質を塩酸や酵素で加水分解したものです。元のたんぱく質は、大豆・小麦・とうもろこしなどの植物、さば・いわし・かつおなどの魚、豚肉・鶏肉などの肉で、アミノ酸組成の違いにより、さまざまな味の「アミノ酸液」、「たんぱく加水分解物」や「エキス」になります。

「アミノ酸液」に問題があるとしたら加水分解を塩酸で行った場合で、発がん物質のクロロプロパノール類を生成することがあります。この濃度が1ppm以下であれば問題ないのですが、十数年前の厚生労働省の調査で、りんごしようゆなどアミノ酸液を使用したしようゆ風加工品や輸入の魚醤(ナンプラー)で基準の超過が見られました。

一部のアミノ酸液は製造方法に問題はありませんが、東都生協では製造方法やクロロプロパノール類の管理の確認も行っています。

Q.「減塩」や「無塩」を目安にして商品を購入しています。冷凍食品、調理済食品、ハムやソーセージ、かまぼこ類、お菓子やパンなどの減塩シリーズが増える予定はありませんか？

A. 健康志向の中、減塩を求める声が多い一方、味が物足りないという声も多々あり、万人のLIKエストに配慮することは難しい状況です。しかし、国も健康のためにさらに食塩摂取量を抑えるようにアナウンスしている中で、東都生協でも少しずつ減塩のものを増やそうとしています。

塩角を丸める効果もあるグルタミン酸ナトリウムを使っているため、市販品より塩分相当量が少ないウインナーなども塩辛く感じられることがあるようです。

現在、多くの食品で塩分表示も行っています。塩分は、食事1食当たり1%程度の含有がおいしいと言われ、パスタソースやカレーなどパスタやご飯にかけるものは2%程度の塩分含有量がちょうど良いようです。栄養成分表示には食塩相当量を記載していますので、参考にしてみてください。

組合員の健康志向にお応えすべく、商品の扱いを拡大しています。商品案内「sanbonsug」とは別に月1回程度配付している「健康を考慮して開発された商品」チラシもぜひご覧ください。

こだわりの食べ方

しめさばをどのように食べますか？ 付け合わせは？

- 刺身。針しょうがを付け合わせると格別。今の時期は大葉のみじん切りとしぼったしょうがです。 杉並区 タチカワのたま
- キュウリ、トマト、アスパラ、スナップエンドウ、たまねぎ、海藻類(わかめ、もずく)などある素材をふんだんに使ったサラダと一緒に味わいます。 武蔵野市 みみ
- キュウリの酢の物と一緒にいただきます。 調布市 大河内 智子
- そのままか、細かく刻んで、ちらし寿司の具として混ぜる。 八王子市 竹村 悦子
- わさびとそばつゆが合います。 世田谷区 田中 裕子
- そのまま日本酒、または白ご飯とのりと刻んだ甘酢しょうがでガツガツいただきます！ 世田谷区 宮川 宣子
- 切って温かい白飯で。付け合わせは野菜の天ぷらが合いますね。 江戸川区 ミッチー



Q. 東都生協の米粉を使った商品に、トレハロースが使われているのが気になります。欧米では使用を控える動きもあるようです。心配です。

A. トレハロースは元来キノコ類から抽出した天然の糖類で、その優れた性質は古くから注目されていましたが、製造コストがかかる大変高価なものでした。しかし、(株)林原がとつもの「こしでんぷん」(コーンスターチ)からの製造方法を開発し、安価に製造できるようになりました。甘味だけでなく、でんぷん老化抑制、たんぱく質の変性抑制、冷凍耐性向上、変色抑制、保水など食品を維持・改善する効果に優れているため、今は広く使用されています。

FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)の毒性評価の結果でも「ADI not specified」(摂取量の上限値を数値で明確に定められない)極めて毒性の低い物質」となっています。

Q.「減塩」や「無塩」を目安にして商品を購入しています。冷凍食品、調理済食品、ハムやソーセージ、かまぼこ類、お菓子やパンなどの減塩シリーズが増える予定はありませんか？

A. 健康志向の中、減塩を求める声が多い一方、味が物足りないという声も多々あり、万人のLIKエストに配慮することは難しい状況です。しかし、国も健康のためにさらに食塩摂取量を抑えるようにアナウンスしている中で、東都生協でも少しずつ減塩のものを増やそうとしています。



- 10年ぶりの応募です。5月号の食品表示検定、とても勉強になりました。もっと表示を良く見ようと改めて感じました。 西東京市 みに
- 食品表示の特集、とても勉強になりました。食品添加物だけでなく、遺伝子組換え表示にも注目していこうと思いました。 世田谷区 フラワー
- 5月号の表紙写真の色合いにとっても魅せられました。また、「東都しめさば」の記事を読んで食べてみたくまりました。 杉並区 熊谷 里佳
- 「試食イベント車」…特に子どもたちに関心をもってもらえるように、いろいろな角度から学ぶ機会を得てほしい。 杉並区 久保川 雅子
- 遺伝子組換えの表示が変わったことに疑問を感じます。分かりやすい食品表示のされている商品を選びたいです。 港区 ちろ
- 「東都しめさば」は冷凍で届き、アニサキスも心配せず調理できると記事にあり、早く試してみたいです。新しい発見です！ 立川市 ふくちゃん
- MOGMOGレポートでさまざまな企画が行われていることも知り、私も興味がある企画に参加してみたいと思いました。 江戸川区 ミニー
- 日本の農業を応援するために、厳しい判断基準(味覚)と選別眼をもって注文、買い物するように心がけています。 杉並区 大野 みのり
- 牛乳をなるべく注文しています。酪農の厳しさをなんとか少しでも…と思っています。 川崎市 はやおきおばさん
- 子ども(3歳)が初めてちゃんと私の顔を描いてくれました！ 豊島区 高野望
- 5月号の食品表示検定のような、クイズ形式は楽しいです。 川崎市 かきお



有機栽培米づくりで活躍！ 「アイガモロボ」学習会

2月15日 第1・2・3地域委員会合同開催

有機栽培米生産者の状況とアイガモロボの役割を学び、利用につなげようと、第1・2・3地域委員会が合同で開催した初の学習会。有機栽培の最大の難関は除草作業ですが、太陽光発電で自動航行するアイガモロボは、スクリューで水田の泥を巻き上げて水を濁らせ、光を遮断し雑草を生えにくくします。

生産者は「抑草効果に加え、収穫量が上がった」と報告。「アイガモロボ応援隊」募金の追加募集も告知され、参加者からは「除草作業の苦勞を知り、同応援隊の取り組みを広げたい」という声が上がりました。企画した地域コーディネーターは「初の試みだったが、今後につなげたい」と…。地域委員会合同開催による企画は絶賛開催中です。乞うご期待！



「整理整頓できれい＆素敵なくらし」学習会

2月28日 豊田ブロック委員会

講師に東都生協・生活支援事業（ア・ラ・タスカル）の金川職員を迎え、簡単にできる整理整頓の仕方を学習。「どうして物があふれるのか？ それは戻す所がないから」…まずは持ち物を「必要」「不要」「保留」の3つに分けそこから作業開始です。「いつか使う」は、「今必要」とは限らない。1つ増やしたら、1つ手放すことも必要…そういえば、使っていない物がたくさんある、と心の声が。最後は仕分け作業を実践し、「思い切り捨てることも大切！」「引き出しの中に何があるのかラベリングします！」と、みんながやる気満々に。上手な断捨離と一緒にストレスも捨てて、気持ちの良い空間を作り出したいものです。

今、アツい！！ 冷凍食品の学習会

3月3日 世田谷東と一と会

東都生協商品部・小川職員から、冷凍庫内での保存の仕方、上手な解凍方法を学ぶ学習会。目が点になるような話がいっぱい!!「袋がパンパンに膨らむのはなぜ?」「開封したときに氷の塊があるのはどうして?」にもずばり答えます。「冷凍庫を凍結用と保存用で使い分ける工夫もおいしさを保つ秘訣」と聞き、早速「実践したい!」という人も。技術が進化し、時間がたっても出来たての味をいただける、忙しい主婦には力強い味方の冷凍食品。東都生協の人気冷凍商品のリストを見て「わが家のお気に入りだわ」とうれしい声も上がりました。上手に使ってあと一品、いえいメイン料理として、皆さんの食卓にこれからも彩りを添えてください。



第40回 ピースアクションインオキナワ 沖縄戦跡・基地めぐり

3月23日～25日 日本生協連主催



4年ぶりの現地開催へ2人の組合員を代表派遣し、職員が引率しました。今回、子どもと戦争、沖縄戦の歴史と今日までの基地について、講演と2日間のフィールドワークで学びました。

当時7歳で「対馬丸事件(集団疎開船の対馬丸が魚雷を受け沈没)」に遭い、生き残った人の生の声や、「ひめゆりの塔」では陸軍病院などの看護要員として戦場に送られた15～19歳の女生徒の記録と体験談を聞くことができました。「太陽の下で大手を振って歩きたい水が飲みたい、水、水、お母さん、お母さん、学友の声が聞こえます。私たちは真相を知らずに戦場へ出て行きました。戦争は命あるあらゆるものを殺すむごいものです。私たちは一人ひとりの体験をとおして知った戦争の実態を語り続けます」と書かれたボードが印象的でした。町のすぐ隣には米軍基地があり、輸送機や戦闘機、オスプレイが絶え間なく飛んでいます。参加者からも「戦争は基地のある所からやってくる」「軍は市民を守らない」というガイドの方の言葉が印象的だったという感想がありました。沖縄戦で亡くなった住民は15万人以上。数とだけではなく、それだけの生と死のドラマがあったことを、事実として受け入れなければ…。記録写真の子どもたちは、目を輝かせ希望に満ちた笑顔を見せています。どこの誰にもこの輝きを失わせる権利はない。改めて平和の尊さと大切さを痛感したピースアクションでした。



- ＜2022年度第14回定例理事会 2023年6月11日開催＞
- 〔審議事項〕●第49回通常総代会議案書確認の件(その2)●第49回通常総代会議案書確認の件(その2)●変更に伴う規約廃止の件●東京南部生協からの債務引き受けの対価残金の処分に関する件●全国オーガニック給食協議会加入の件●在宅勤務規程新設の件●災害ボランティア登録制度運用規程の部改正の件
- 〔報告事項〕●「第49回通常総代会議案書より」発行の件●常任理事会決議事項報告
- ＜2022年度第15回定例理事会 2023年5月23日開催＞
- 〔審議事項〕●2022年度決算関係書類等の確定に関する件●一般社団法人日本有機加工食品インシシアムへの加入の件
- 〔報告事項〕●2023年4月度決算報告●各部運営報告●組合員活動委員会報告●商品活動関連報告●2022年度利用分量割戻の実施要領に関する件●2023年度の会計監査人選任に関する件

4月のわたしたち

2023年4月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数	256,442人	[99.8%]
加入	854人	[117.8%]
脱退	722人	[86.5%]
総事業高	2,889,566千円	[95.4%]
共同購入事業	2,770,133千円	
弁当配食事業	34,684千円	
生活文化事業	17,222千円	
生活支援事業	3,963千円	
その他事業	63,564千円	
出資金	6,674,449千円	[100.9%]
1人あたりの出資金	26,027円	[101.1%]
1人あたりの利用高	6,014円	[100.1%]

今後の理事会日程(予定) 7月20日(木)・24日(木)

第49回通常総代会を開催、全議案を可決しました



6月15日、第49回通常総代会をハイアット リージェンシー東京(新宿)で開催、全8議案を可決しました。

採決結果

議案件名	結果
第1号 議案 2022年度活動・事業報告承認の件	過半数の賛成により可決
第2号 議案 2023年度活動・事業計画承認の件	過半数の賛成により可決
第3号 議案 定款の一部改正の件	2/3以上の賛成により可決
第4号 議案 組合員組織・活動スタイル変更に伴う規約廃止の件	過半数の賛成により可決
第5号 議案 監事監査規則の一部改正の件	過半数の賛成により可決
第6号 議案 組合員除名の件	2/3以上の賛成により可決
第7号 議案 役員選挙の件	役員候補者が定数内のため全員が当選
第8号 議案 役員報酬の上限額確認の件	過半数の賛成により可決

総代会は、決算や予算、事業計画などの重要事項を決める最高意思決定機関です。東都生協約25万組合員を代表する総代が、昨年11月から総代会議などを経て当日に臨みまし。

当日は、総代543人中、書面、代理人による出席を含めて539人が出席。野地専務理事から2022年度まとめと2023年度の計画などの議案を提案。続いて5人の総代が発言し、理事会が説明。

活発な審議の結果、全議案が可決しました。(詳細は9月号でご紹介します)

今回の役員改選に伴い、総代会閉会后に開催された第1回定例理事会にて、代表理事として風間与司治理事長(再任)、野地浩和専務理事(再任)を選定し、副理事長に石渡由美子(再任)、常務理事に荒堀共生(再任)、金井道夫(再任)を互選しました。

※第3号、第6号議案は出席総代の2/3以上、それ以外の議案は出席総代の過半数の賛成で可決となります。
※第7号議案 役員選挙の件については、登録された役員候補者が選挙区ごとの定数内のため、当組合役員選挙規約に基づき、候補者全員が当選しました。

第19回東都生協平和のつどい 『響け 今こそ 平和の願い』

日時：9月16日(土) 午後1時開場～4時(終了予定)
会場：東京芸術センター21階 天空劇場
北千住駅西口より徒歩7分

ステージ企画 西村あきこさんとAko's Familyによるゴスペル演奏、被爆証言、ピースアクション参加者による報告
展示企画 「原爆と人間」パネル展示など
必要な席数をお申し込みください。(チケットは開催2週間前頃までに郵送)

組合員からの平和募金を活用し開催。子どもからおとなまで平和を考える一日に!

チケット おとな 378178(申込番号) 500円 当日700円
子ども 378186(申込番号) 無料
申し込み期間 8月1回～4回 (7月24日～8月18日)



ゴスペルシンガー 西村あきこさん

50周年おめでとうございます。私は今年49歳。私の生まれる前の年に先輩組合員の皆さまが作ってくださった東都生協を、これからも盛り上げていければと思います。(港区 中村昌史)

50周年はすごい。皆、安全・安心を求めてたどり着いた結果です。組合員と共にあることを忘れずに、トップの方々も精進してください。(立川市 黒崎アキ子)

いつもお世話になり、感謝の気持ちで一杯。供給担当者の笑顔に癒され、元気をいただいています!(調布市 とっこ)

日本の農業や畜産、酪農業を支えるために、今後も若い人が関わりたくなるような新しいことを提案したり、補助金など国に働き掛けてください。(足立区 くらろん)

息子を妊娠中、身体に良いものを求め組合員になって37年。働きながらの子育て中、東都生協は心強い存在でした。今や高齢者の仲間入り。配達は助かります。今後もよろしく!(中野区 きんぴか)

50年続くのは、信頼の証。今後もますますの活動を期待しています。(練馬区 練馬のば一ぱ)

私は1人暮らしで、80歳となり食も細くなってきました。東都生協に出会って大変助かっています。これからもよろしくお願いします。(横浜市 鈴木邦子)

東都生協と自分がほぼ同じ月日を過ごしていると思うと、幼少期に商品に出合わせてくれた母に感謝です。(日野市 リーフ)

生産者の顔が見え、安心して消費できるのが東都生協の良さ。これからも続けてほしい。(文京区 大池里奈)

今の住所に越して来た頃、東都生協ができ、生協と共に子どもたちは成長し、またその子どもたちもお世話になり…50年!孫の子も東都生協に入ってくれるとうれしいな。(世田谷区 柏原香代子)

商品案内に掲載されている商品は安心して購入できます。生産者へのリスペクトも感じます。これからもよろしくお願います!(西東京市 とあゆ)

無添加、無農薬など安心な品が多いのが東都生協の魅力。これからも良い商品をそろえてください。(板橋区 野口 萌香)



新春から子ガモが12羽産まれ、めでたいことが続き…東都生協も設立50年とは!より安全・安心な組合づくりに発展しますように。(江戸川区 春よこい)

母の時代からお世話になっています。安全、安心の食品に感謝です。(荒川区 有賀忍)

50年も続くなんですごい。これからも生産者と消費者をつなぎ、安全・安心な食材を届けていただきたいです。(文京区 高木幸子)

組合員になり40年。「安全・安心」が、長く続いた理由…今でも健康です!これからも継続利用で健康を目指します。(世田谷区 長谷川恵子)

毎週玄関まで配達してくださり、担当の方と感じ良く会話できて本当にありがたい。東都生協がなかったら困ります。(足立区 中谷令子)

息子の誕生を機に利用し始め、もう10歳に。今後も東都生協を伴走者に、日々健康的な食卓作りをしたい。(台東区 川原田千恵)

50周年記念号 総まとめ

50周年を記念した今号では「特集」を4ページ増やし、組合員、生産者・メーカー、職員と、たくさん声や写真でつづり、人から、年表から、過去・現在の歩みを振り返りました。表紙には今まで発行した表紙のラインナップ、商品ページでは東都生協との長いお付き合いのメーカー紹介、裏表紙には組合員から届いた「声」と続きます。読み終えた時、みなさんにも今までの、そして未来に向けて「つながり」を感じていただけたらうれしいです。

組合員が作る『MOGMOG』。これからも「顔が見える、心が通じ合える」情報を発信していきます。(『機関誌東都生協だより』編集委員会 委員長 関有紀)



機関誌東都生協だより編集委員
向かつて前列左から志牟田、
加藤、後列左から松崎、大高、
中村、戸田

今月のつみやき

私のお盆休みは帰省先の畑で大汗をかきながら、草取り、枝豆や夏野菜の収穫。そして、母が栽培したりんどう、百日草、女郎花などなど…色とりどりの供花を束ねるのを手伝った後は、スイカにかぶりつきひと休み。かつて当たり前だった日常が、今の私には、かけがえのないひと時になっています。(M.S)

お問い合わせ
共同購入事業部 組合員活動推進グループ
☎ 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:編集委員による機関誌「東都生協だより」表紙のベストセレクト

