

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

# MOGMOG

次回2月号は2月12日からの配付です

2024  
No.472

CO-OP  
東都生協たより

1

香川県産の  
小麦を使った  
本場のさぬきうどん♪

今月の産地・  
メーカー  
さぬき丸一製麺(株)  
(さぬきめん家)

特集

東都生協50周年感謝祭  
Tohto Week

MOGMOG レシピ  
心もカラダもホカホカに!  
野菜たっぷり  
「しっぽうどん」



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

# 香川県産の小麦を使った 本場のさぬきうどん



うどんが一番おいしいのは、  
何といても出来立て。  
「東都本場冷凍さぬきうどん」で  
たとえば「釜玉風」なんて、  
いかがでしょうか。  
もちりとしたうどんに  
とろろの卵が絡んで  
やみつきになるおいしさ。  
東都生協の  
「産直たまご」でぜひ、  
お試しください。

## 伝統的な手打ちを再現した 製造工程でツルツルもちもち

「さぬきの夢」の持つツルツルもちもちのおいしさは、  
こだわりの製法との相乗効果  
で、よりツルツルもちもちの  
食感に仕上がります。  
工場では、昔ながらの手打  
ち製法を機械で再現して製造  
しています。  
工程は、職人の手打ちをミ  
キサーで再現した「こね」か  
ら始まります。  
次に、人の足を模した機械  
で適度な加圧を与え、生地を  
鍛える「足踏み」の工程、生  
地を折り込みグルテンを網目  
状に組成する「延ばし」と続  
きます。  
弾力と粘りを生み出すため  
に生地を休ませた後、召し上  
がりやすい厚みと幅で生地を  
カット。



工場責任者 角田守さん

讃岐富士を望む  
「さぬきの夢」の麦畑

自慢の  
さぬきうどんです。  
ぜひ、お召し上がり  
ください。

最後に、短時間で凍結し、  
出来立てのおいしさを保つ  
「凍結」の工程があります。  
「こね」から「切り出し」ま  
での工程を「熟成」といい、こ  
の熟成時間が2時間ないと、  
「さぬきうどん」と呼ぶこと  
はできません。

こだわりの小麦「さぬきの  
夢」を100%使用したうど  
んの最大の特徴は、しっか  
りと小麦の味がすることです。  
豊かな小麦の味わいと風味が  
口の中いっぱいに広がります。

### 「東都本場冷凍さぬきうどん」ができるまで

- ミキシング** ミキサーで小麦粉と食塩水を混ぜ合わせます。
- 足踏み** 足を模した足踏み装置により、強いコシを生みます。
- 折り込み** 生地をひねりながら折り込み鍛えます。
- 圧延** 生地を規定の厚さにゆっくりに延ばしていきます。
- 熟成** 鍛えた生地をゆっくりに休ませて熟成させます。
- 圧延(2回目)** 熟成した生地を厚さを延ばしていきます。
- 切り出し** 長さにカットしていきます。
- 釜ゆで** ゆで上がった麺を冷水で一気にしめます。
- 麺取り** ゆで上がった麺を1玉分に取り分けしていきます。
- 凍結** マイナス30℃以下で急速凍結させます。



さぬき丸一製麺

「さぬきの夢」って  
なあに？

うどん県と呼ばれる香川県。そんな香川県で、さぬきうどんのために生まれた小麦が「さぬきの夢」です。香川県は日本で最も小さい県で年間生産量は約8600tと少なく、とても希少価値の高い小麦です。「さぬきの夢」を使用したうどんは、表面がツルツルとしていてのどごしが良く、コシのあるもちもち食感です。そんな香川県独自の小麦と、食塩、水だけを組み合わせ（食品添加物なし）、うどん製造工場ですぬきうどんの基準を満たして製造したうどんが「東都本場冷凍さぬきうどん」です。

「さぬきうどん」の  
表示基準ってあるの？

表示基準は5つあります。  
・手打ちまたは手打ち風(式)のもの  
・加水量は小麦粉重量に対して40%以上  
・食塩量は小麦粉重量に対して3%以上  
・熟成時間は2時間以上  
・ゆで時間は約15分間で十分にアルファ化(糊化)されている  
さぬきうどんと他の地域の有名うどんの違いは、足踏み、圧延、熟成などによる表面のつるみと、硬いだけではないコシになります。また、乾麺は乾燥工程があるため、どうしても加水量を少なくする必要がありますが、冷凍めんは加水量を多くできることにより、もちもち感が強い麺になります。

伝統製法を実現する  
製麺機に込められた  
うどん愛

1892年、水車製粉で創業以来、1世紀を超える歴史の中で乾麺から始まり、冷凍麺、さらに冷凍食品と総合食品メーカーとして取り扱いを広げてきたのが、香川県の中尾食品グループです。その中核として、冷凍麺・冷凍食品を取り扱っているのがさぬき丸一製麺(株)です。また、さぬきめん(株)は同じ中尾食品グループの冷凍うどん専門の製造会社(工場)です。さぬきうどん特有のコシや粘りを安定して生み出すために、日々製造管理を行っており、オートメーションの工程ながら、独自の伝統製法を実現する製麺機には、うどんづくりへの情熱が込められています。



東都 本場冷凍さぬきうどん  
180g×5  
企画:1月4回  
参考価格 355円(税込383円)

**colum** コラム

### 香川で人気の釜玉うどんって？

ゆでうどんを水で締めず、そのままゆにつけて食べるうどんを釜揚げうどんといいます。しっかりとした芯ともちもちとした食感をより感じられます。うどんはゆで上げ後、味が落ちていきますのでゆで上げ直後の麺は格別です。その釜揚げうどんに生卵を追加してしょうゆや濃いめの麺つゆを絡めて食べるのが釜玉うどんです。熱々のうどんに生卵を絡めることで、とろみを増した卵の濃厚なうまみを味わえます。

**MOGMOGレシピ** 15分調理時間

### 心もカラダもホカホカに！ 野菜たっぷり「しっぽうどん」

根菜類の  
おいしくなる秋以降に、  
汁と共に煮込んで、  
ゆでたうどんに  
かけて食べます。

**材料(2人分)**  
東都本場冷凍さぬきうどん……2玉  
大根……150g  
にんじん……70g  
豆腐……1/4丁  
油揚げ……1枚  
こねぎ(中ねぎ)……3本  
しょうゆ(薄口)……30cc  
煮干しだし汁……2.5カップ

**作り方**

- 1 大根、にんじんは短冊切りにする。油揚げは油抜きをして短冊切りにする。
- 2 豆腐は2cm角、ねぎは3~4mmの長さに切る。
- 3 鍋にだし汁を入れて加熱し、大根・にんじん・油揚げを入れてサツと煮る。
- 4 豆腐を入れて、しょうゆを加え、味を含ませて火を止める。
- 5 うどん玉を温めて器に入れ、4をかけ、ねぎを散らす。

**ワンポイント**

- ・里いもや春菊、また鶏肉や豚肉を入れてもよい
- ・「東都つゆ」も使って簡単に作れます



# 「東都生協ラボ」の研究員がSDGsの17項目をテーマごとに研究発表!

3階の会場入口。「各ブースのクイズに答えてスタンプを集めてね」と笑顔で渡された水色のスタンプカードを片手に研究室に入場、ミッション開始!

SDGsの17の目標にちなんだブースにそれぞれ資料が掲示・展示されて、研究員が来場者に内容を解説しています。木製のおしゃれなおブジェ、かまぼこ板がこんなにたくさん!とビックリして近づくと、間伐材の積み木でした。自由に発想できるし、おうちにあってもイイ感じです。

ちょっとホックリしたところで、**目標14「海の豊かさを守ろう」**がテーマの「私が石けんを使う理由」のブースへ。

「石けんは自然に分解されるのに対し、化繊は分解されずにマイクロプラスチックとなり、いずれは私たちの体に残りますよ」東都生協の学習会で石けん会社の方の言葉に感銘を受けて活動を始めたと一と会メンバーの解説に衝撃。アクリルタワシは洗剤不要でエコだと思っていましたが、必ずしもそうではないということに気づきました。

次に**目標5「ジェンダー平等を実現しよう」**のブース、「一つひとつの不平等をなくし誰もが平等に生きられる世界にしよう」「アンコンシャスバイアスってな〜んだ」では、掲示されていたのが小学校の授業のまとめだったことが驚きだったようです。今の小学校ではジェンダーについて学んでいるのです。

アンコンシャスバイアスとは、無意識

目標5「ジェンダー平等を実現しよう」ブース

## SDGs☆ワークショップ

### ●アップサイクル

※不用になった物を再利用して、以前よりも価値の高い物を作り出すこと

「ハギレ革でつくるSDGs キーホルダー」皮革製品のハギレで、キーホルダーパーツやさまざまなモチーフのチャームやスタッズ、カラフルなハトメなどをデコレーション。



体験コーナー

待ちが出るほどの人気!

### ●国産間伐材を使用したかまぼこ板型の積み木コーナー

小学生がチャレンジ! 「自分の身長以上に高く積み上げることができたのが意外。倒すのが楽しかった」



常識のアップデートしてありますか?

9月30日(土)

## 東都生協ラボ みんなで考えようSDGs (親子イベント)

の思い込み・偏見のこと。年別のランドセル色ランキングは、意識の違いが分かりやすく見て取れる内容となりました。

**目標4「質の高い教育をみんなに」**のブースでは、日本語の上に現地の言葉のシールを貼った絵本と、それを読んでミャンマー・ラオスの子どもたちから届いたお礼のグリーティングカードも掲示。

**目標3「全ての人に健康と福祉を」**のブースでは「猫は化学物質由来の香料が代謝できない」、**目標6「安全な水とトイレを世界中に」**では「歯磨き粉の使用量を減らす」「入浴剤の回数

数を減らす」にヒヤリ。知らず知らずに環境に負荷をかけていることが分かりました。どのブースでも学びが得られて大満足。

SDGsは、子どもたちにとって常識とされています。親世代以上の皆さん、大丈夫ですか?

東都生協ラボ、子どもたちに豊かで誰もが希望の持てる未来を手渡したいと願う一人の親として、小さなことから、できることから取り組みたいと思わせてくれる内容となりました。



### スタンプラリー

SDGsの17のテーマに沿ったクイズを設置

SDGsロゴのスタンプ(ゴム印)は50周年実行委員による手作り!



目標4「質の高い教育をみんなに」ブース



目標14、目標3、目標6のポスター発表

# ありがとう50年



## 第1弾

# ~いつも、そしてこれからも~

1973年に誕生した東都生協は、昨年設立50周年を迎えました。会場のJA東京南新宿ビルでは2023年9月26日(火)~30日(土)に「東都生協50周年感謝祭 Tohto Week」を開催し、「食べる約束とつくる約束」で結びついた産地・メーカーの皆さんと組合員が熱く語り合う交流会やSDGsラボなど、感謝の気持ちを伝え合う機会としました。その5日間の様子をお伝えします。



会場 JA東京南新宿ビル



練馬区在住 川上さん

供給担当者に「何人家族なんですか? (3人家族)」と聞かれるほど毎回の購入量はすごいです(笑) 特に野菜は大のお気に入り。

障害のある人たちの働く場である洗びんセンターをびんのリサイクルで応援しています。

## お楽しみ抽選会開催

墨田区在住 水尻さんご夫妻

「楽しみに来たら、完売も多くてびっくりしました!」ジャムを購入しました。



世田谷区在住 塚越さん

「参加賞だけでもいいかなと思って来ました。」なんと、三等賞が当たりました!

何が当たるかな~



御茶ノ水フェアビンデン製造

各日限定20食で東都生協の食材を使ったお弁当も販売。近隣の会社員や「お弁当がおいしかった」と、2日間連続で来場した男性も「ご飯が冷えても、もちもちしておいしかった」と組合員の声。



会場の様子

いらっしやいませ! 50周年にふさわしい「食の感謝祭」そのものにぎわい。

1階では

# 全国から集まったおいしいものマーケット

(商品を知り・購入できる広場)

小川珈琲(株)【コーヒー】



・期間限定「秋珈琲」初日は開店20分で完売! エチオピア産豆。  
「お芋や和菓子に合うあっさり味に仕上げました」  
・「スペシャルマイルドブレンド」  
・「コンレリア産豆」  
おなじみの味でミルクとベストマッチ。

## 試飲&販売コーナー

2種類の試飲と商品販売

(有)人と農・自然をつなぐ会【日本茶・紅茶】

・無農薬・有機栽培で不動の人気、緑のパッケージの「やぶきたみどり」  
・オレンジのパッケージの有機和紅茶「瀬戸谷もみじ」  
・洗みが少なく自然な甘みでストレートがオススメ!



## 商品

近隣の会社員女性



「りんごを購入しましたが、産直の果物はいいですね! お目が高い!(会社員)」

## 50周年感謝祭 Tohto Week第2弾

2024年2月27日(火)~3月2日(土)

JA東京南新宿ビル(第1弾と同じ場所)。内容もパワーアップ、お楽しみも勿論倍増! 次回もお見逃しなく、足を運んでみてください。お待ちしております~す♪

まだまだ続くよ!

誰もが安心して暮らせる社会のために /

# 未来につなぐ募金

東都生協では、誰もが健康で安心して暮らし続けることのできる地域社会の実現を目指す活動(団体)を応援、助成を行っています。組合員一人ひとりの思いを寄せ合い集めた募金を、東都生協の商品に換えて応援する仕組みです。毎号、助成団体を紹介していきます。

200円から  
支援  
できます

募金方法は、注文書の特別企画注文欄「商品(申込)番号」に【365920】の6桁番号を記入し、「数量」欄に募金の口数を記入してください。  
1口200円です。  
※とうとねっと、スマートフォン用注文アプリ「スマ注」、FAX専用注文書、電話注文でも募金ができます。



## 団体名 レッツごはん

設立 2018年6月 ボランティアの受け入れ あり  
代表者 三浦寿夫さん 広報ツール 公式LINEアカウント(教会)掲示板  
活動拠点 町田市  
活動内容 子ども食堂、パントリー、学習支援  
メンバー チーム・レッツごはん有志

助成団体紹介  
Vol.04

おいしくて  
おかわり  
したよ!



食事の様子

### おいしい顔、楽しい顔、とにかく明るい子ども食堂がここにありました

残暑の厳しかった2023年の夏、8月23日に町田市のつるかわ台教会会堂はおいしい匂いに包まれていました。それは「ウクライナ風ラタトゥイユ丼」。食べやすいように子ども用とおとな用の2種類が用意されていました。

市開催の子ども食堂立ち上げ勉強会に参加した副代表の三浦奈穂子さんから輪が広がり、有志が集まって2018年から活動開始。その後、ボランティアの一人で東都生協組合員の大村晶子さんが「未来につなぐ募金」の募集案内を目にして申請へとつながりました。コロナ禍前後で訪れるメンバーが7割入れ替わりしましたが、随時30人~40人程の利用があり、密を避けるために調整するアプリも上手に利用してきました。見るだけでもワクワクするLINEの広報(左上の写真)もあり、パントリー利用者も食事をする人も、誰もが気軽に会話しながら楽しそうに食事をする姿が印象的でした。食後もスタッフや参加者同士、多世代にわたっておしゃべりしたり、子どもたちが駆け回ったり!

参加していた育休中のママは「(来月また)ここに来るのを楽しみに育児も頑張れます」。お互いを見守り合うような参加者の表情は温かく、地域の安らげる交流の場所となっています。参加者から、募金企画へ感謝の言葉をたくさんいただきました。



## 団体名 おおた たすけあいひろば

設立 2021年12月 広報ツール チラシの配布、大田区社会福祉協議会のホームページイベント欄への掲示  
代表者 佐々木透さん  
活動拠点 大田区  
活動内容 食料品、生活用品などの無料配布、生活相談など支援活動  
メンバー 常勤スタッフ5人 非常勤スタッフ5人 ボランティア5人  
ボランティアの受け入れ あり

助成団体紹介  
Vol.05

もうすぐ開店、  
スタンバイOK?

東都生協から届いた、たくさんのノンカップ麺



### 地域でつながるネットワーク

訪問した9月23日は9回目となる食料品、生活用品などの無料配布日。準備に大忙しのスタッフとボランティア。団体の認知度も高く、早くから人が集まりだし、また雨ということもあって予定時間よりも少し早めに整理券を配布。対象者は「どなたでも」ということで親子連れから年配の方までさまざまな方が建物の中へと入ってきます。「いつもありがとう」「助かっています」とうれしい声がところどころから聞こえ、用意した約100セットは1時間少しで終了。

しかし終了後の反省会では課題もいくつか見えてきます。住宅街での配布は近所に迷惑をかけないように...また食品類の寄付のお願いにもまだまだ多くの声掛けが必要です。

コロナ禍で生活困窮に陥る人たちの少しでも力になりたいと立ち上げた団体。何でも相談(生活・労働・医療)ではベテランの専門職の手を借りながら、地域の人たちにとってこれからも身近なところになればうれしいと、やる気満々笑顔がステキな皆さんでした。



開店を待つ人たちで外はにぎやか

## 9月26日(火)14:00 「産直シンポジウム」

~これが東都生協産直の生きる道~

東都生協産直生産者団体協議会の4人のリーダーと風間理事長が、生き残るための現状認識と課題、今後の展望を語り合いました。生産者と消費者が対等な立場で議論できる交流の場が大切であることを確認しました。



永年取引表彰



南山形南陽のんのん倶楽部  
鈴木 秀男さん

松亀味噌(株)  
阿部 孝司さん

## シンポジウム



紀ノ川農協・松本専務理事がコーディネータを務め、JAやさと・廣澤専務理事、(農)埼玉産直センター・山口代表理事、(農)ながさき南部生産組合・近藤会長代表理事と風間理事長がパネリストとして登壇

9月29日(金)

## 「東都シアター」

映画  
夢みる小学校  
「自分のままでいいんだよ」  
(監督・撮影:オオタヴィン)

テストや宿題、通知表、校則もない子どもファーストな小・中学校のドキュメンタリー映画。



9月27日(水)・28(木)

## 交流広場

長きにわたり東都生協との関わりを深めてきた産地・メーカーと組合員の交流企画は「時間が足りない!」と延長戦の願いが続出でした。



3階  
では

## 「交流広場」 まなびのフェスティバル

(食と農を学び・交流できる広場)



トーエー食品(株)

どうけ  
道家 一人さん

トーエー食品(株)は、今年60周年を迎えました。久しぶりの交流で、ノンカップや包材について、自然由来のものを使っているメーカーのこだわりを伝えられたと思います。

## (有)どさんこ農産センター

二川 英司さん

降雪量が多く、収穫した作物を「雪氷室貯蔵施設」で低温貯蔵することができず。「雪は宝物」なんです。一番忙しい時が一番楽しい時ですね。



## (農)埼玉産直センター 山崎 素治さん

(農)埼玉産直センターも同じく2023年で50周年。これまでずっと野菜を食べてもらって感謝しています。かつて豪雪被害の際、肥料センターの再建に東都生協の支援があったことを今でも感謝しています。



交流ひろばに  
参加しての  
感想

- ・実際に話を聞くことによって、その一つの商品(作物)がどんなに大変で、どんな思いで作っているのかがよく分かりました。
- ・東都生協の商品...どれもすごいこだわりがあることにビックリ!!
- ・地球温暖化が作物に与える影響が脅威となってきている。このままではいけないと切に思いました。

温故  
知新

## 東都生協は新しい一歩を踏み出します。

50周年を迎えた今、あらためて東都生協は国内農業と国産品の重要性を認識し、食料自給率向上に向けて、組合員、産地・メーカー、職員がしっかりと手をつなぎ持続可能な食と農の実現を目指します。第二の創業期ともいえる大きな節目、だからこそ基本に戻ります。と同時に、未来に続く持続的な事業と運動の再構築を進めます。今年4月からは「新・組合員活動スタイル」の開始です。東都生協はこれからも、未来に向けて地域や社会とつながり、変化する時代環境にしっかりと適応して、新たな時代に挑戦していきます。



**写** 真・イラストが、とても見やすく良いと思います。  
練馬区 青木 淳子

**デ** ザインが明るい印象になって読みやすくなったと感じます。環境を守る農業を支援しつつ、自給率を高められるように種類も豊富な「東都みのり」にはいつもお世話になっています！  
江東区 マヨネーズ

**大** 根、にんじんなどは葉も皮も利用する。「丸ごといただく」をモットーに。  
杉並区 芳山 房子



●なんと言っても、おにぎりが最高！おかずなら、焼き魚。大根おろしをつけて。  
北区 井伊 幸子

**意** 識して国産の材料を選ぶようにしています。野菜なら「東都みのり」「東都わかば」を利用する。旬の材料を使う。入手した材料は使い切る。  
調布市 ゆきゆき

**10** 月号の裏表紙のかぼちゃ生産者の方の写真すごく良かったです。イベントにはなかなか参加できないですが、生産者が天候や虫やいろいろ大変な中、工夫をしながら育ててくれた野菜をいただけることに感謝しています。些細な日常のことかもしれませんが、こういう生産者のうれしそうな様子など載せてくれる「MOGMOG」ならではの良さを感じます。  
練馬区 ぼん子



**毎** 回楽しく拝読しています。家事の合間に読むのにちょうど良い量と内容です。  
中野区 小嶋 未尋

**国** 産品を食べています。無洗米を食べて汚水を流さないことも「食の未来づくり」になっているかな？  
川崎市 nk



●ふりかけをいつも作って朝食に食べています。東都生協の紀の国のしらす、国内産小えび、小松菜・塩こんぶ、すりごま(黒・白)、ゆかりなど材料を全て入れオリーブオイルで炒めるだけで、栄養満点のふりかけができます。ご飯にパツチり合っておいしいです。  
足立区 古地 八重子

●子どもの頃はふりかけご飯が好きでしたが、大人になってからは、焼き魚にご飯(白米や雑穀入りご飯)と、シンプルイズベストが好みになりました。  
世田谷区 しのマメ



●新潟出身なので「のっぺい汁」はよく食べていました。イクラがあると豪華な料理に見えますね！うちではほとんど入っていませんでした(^\_^;)。  
浦安市 よびち

**表** 紙がオシャレになりましたか？モバイルアクセスで得られる情報が増えて良いと思います。  
目黒区 マグ

**食** 料自給率の向上は絶対に必要だと思っていますので、国産のものを購入しています。  
清瀬市 まる

**「お** たよりしようかい」を読んで、私もそうですが、長いこと東都生協の食品に魅力を感じ、食べ続けている人がいるんだなぁと心強く思いました。  
府中市 TANE

**ス** ッキリ、彩りのある誌面になりましたね。10月号の特集「仲間づくり」は、ボランティアの存在を初めて知りました。東都生協のトラックは街中でも目立っていて良いと思いますが、そこから生協加入まではまだハードルが高そうですね。だからこそ「仲間づくり」活動なんですね。  
世田谷区 加藤 伸子

**表** 紙がおしゃれになって届くのが楽しみです。内容もカラフルで読みやすいです。  
日野市 佐藤 厚子

●おいしい味噌汁と、焼き魚(鯖、鮭、ぶりの照り焼き、サンマ)やキャベツや大根の浅漬けなど。新米はそれだけでごちそうなので、パリパリのおいしい海苔と食べることが多いです。  
小金井市 なか ゆう

●にんじん、ごぼうのきんぴら、ほうれん草ともやしのナムル。  
国立市 えりちゃん



●お味噌汁、ぬか漬け、厚焼き玉子。  
世田谷区 渡辺 麻美子



### 組合員から寄せられた声や質問にお答えします。

**Q** 「東都スイートコーン・ホールカーネル缶」が開けにくい。簡単に開けるコツを教えてください。

**A** 缶詰は加圧殺菌や衝撃にも耐えられるように作られていますが、この商品は缶切りを使わずに開けられる「イージーオープン缶」というものです。「イージーオープン缶」は製缶メーカーが作る製品であるため、容器の改良や変更をすることは難しいことをご理解ください。本商品は「わたしのこだわり」シリーズのひとつで東都生協のプライベートブランド商品ですので、組合員の声を大切に商品の改良・改善に努めていきます。本商品の製造メーカーであるマルハニチロ(株)が作成している冊子やホームページのQ&Aに、缶詰の上手な開け方が掲載されているのでご紹介します。



東都スイートコーン・ホールカーネル缶

**【Q】** 缶詰(丸型缶)を上手に開けるにはどのように開けたらよいですか？

**【A】** 缶詰を片方の手でしっかりとつかみ、もう一方の手でリングをつかみ、まっすぐ上(90度)にしっかりと起こします。缶を押さえながら、フタを手前に引き上げます。フタや缶の切り口は切れやすくなっていますので、手が触れないよう注意してください。「缶詰の開け方(丸型缶)動画」でインターネット検索をすると、YouTube動画を観ることができます。



**Q** 有機オーガニック(東都ナチュラル)の商品企画が増えたのがうれしい。有機の米粉パン、玄米(パフ味付けなし)、豆乳グルトなども朝食シリアルとして食べたいのでお願いしたい。

**A** ご要望の品について調査を行いました結果、現時点で取り扱える有機JAS認証の商品はありませんでした。有機の米粉パンは、一般的に米粉でパンを

作る際にはおせんべいのように平らにならないよう膨らませることがポイントで、有機の原材料を使用し、利用が見込める価格帯でのパンを製品化するの難しいようです。有機玄米(パフ)についても、該当の製品は見つけれませんでした。類似商品として以前にJAS有機認証の有機玄米ポン菓子を取り扱いを検討したことがあります。しかし利用が見込めず取り扱いを見送った経過があります。有機JAS認証の豆乳グルトは現時点で製品が存在しないため、取り扱いもありませんが、今後も有機豆乳グルトについて調査していきます。

東都生協では新規に取り扱う場合、使用原材料の把握と安全性の確認を行っています。また、同類商品の市場動向、東都生協で扱った場合の価格設定、組合員の要望、利用見込みなどを考慮した上で商品導入に向けた作業を進めています。

これからも有機・オーガニックの商品を充実させられるように努めていきます。



**Q** 利用金額に応じて獲得する「ベジポン!」について、自分が獲得した「ベジポン!」の見方が分かりません。

**A** バーチャル農場「ベジポン!」\*をご利用いただき、ありがとうございます。

生育情報については、インターネット注文サイト「ととねっと」では画面左下のフロートメニュー(メモリと生産者の画像です)をクリックいただくと確認ができます。スマ注(スマートフォンアプリ)では、画面上段のタブより確認ができます。

表示はともにエントリー期間から収穫した商品のお届け週末となります。

\*「ベジポン!」はバーチャル農場の仕組みの名前です。東都生協のインターネット注文の中で野菜や果物を育てるお楽しみ機能です。野菜や果物はインターネットでの注文金額100円(税抜)ごとに獲得できる「ベジポン」を栄養に育ちます。育てる野菜や果物は3種類から選べます。画面の中で収穫できたら、その野菜や果物の【ホンモノ】をお届けします。「ベジポン!」は年4回のサイクルで開催予定です。



めぐみ米豚って何?♥ ~酪農畜産業を応援します!~

10月13日

鶴牧・落合ブロック委員会主催

コロナ自粛が明け、久々に飲食を伴う学習会をJA全農ミートフーズ(株)から濱福志保さん、(株)加須畜産代表取締役社長田口和寿さんを講師に迎えて開催。

「ウクライナ侵攻以来、飼料・光熱費など費用が高騰し、畜産・酪農業が大変」とのこと。安心でおいしい豚肉をいつも提供いただいている産地の状況を知りたい、応援したいとの思いからの企画です。

事前に寄せられた質問も十数通にも及び、組合員の関心の高さが伺われました。講演後は参加者で「めぐみ米豚」を試食。加熱しすぎると硬くなる豚肉をおいしく調理するコツを伝授いただき、「これは柔らかい!」と声が上がった豚しゃぶ、豚汁、信州味噌漬け、焼豚切落しを皆でいただきました。

生産者と組合員が対面で<sup>きたん</sup>忌憚なく言葉<sup>を</sup>を交わせる日常に戻ってきたことが感じられる学習会となりました。



東都生協からは花沢組合員常任理事が発表

楽しかった!の笑顔がいっぱい (農)房総食料センター訪問

9月30日

武蔵野北ブロック委員会主催

コロナ禍で途絶えていた産地・交流訪問が徐々に復活し、参加した17人は皆「楽しかった!」と大満足でした。

(農)房総食料センターは、千葉県の北東部、九十九里海岸に近く、1年中黒潮の影響で温暖で野菜栽培に適しており、東都生協には年間を通じて70品目以上の農作物が商品案内に登場します。

バスでの到着が遅れてすぐに昼食となり、さつまいもサラダ、芋ようかん、ゆで落花生など、思いがけぬ手作り野菜の料理がずらり。作り方や野菜の扱い方を尋ね、にぎやかに交流が始まりました。その後、畑でさつまいもの収穫体験。生産者の「時たま東都生協の組合員が来て苦労話を聞いてくれるのがうれしい」という言葉が心に染み込みました。

「産地・交流訪問は素晴らしい活動。今後もずっと続けてほしい」との声が寄せられました。



婦人部のおいしい手料理に心温まりました

簡単・便利でおいしい! おかずキット試食 学習会

9月28日

大田区ブロック委員会主催

タイハイ(株)、協和(株)を講師に迎え、「豆腐と牛肉のすき焼き風卵とじ」をはじめとしたおかずキット4品を、実際に調理して、食べ比べを行いました。おかずキットには既にカットされている野菜や肉、調味料がセットされているため、包丁を使用することなく、キットの材料をフライパンで炒めるだけで、10分程度で簡単に一品が完成しました。

参加者からは、「材料が全て国産なのでとても安心した」「本当にあつという間に簡単にできてビックリ」「味付けもちょうど良くおいしい」「夏の暑い時などにとっても便利」などの感想がありました。おかずキットを利用したことがなかった方にも手軽さやおいしさに気づいてもらえる良い機会になりました。

(参考)今回調理したキットは「産直豚肉のホイコーロー」「牛肉と野菜の黒酢炒め」「豆腐と牛肉のすき焼き風卵とじ」「産直豚肉のさっぱり和風おろし炒め」



「豆腐と牛肉のすき焼き風卵とじ」調理前キット

盛り付けている様子

「みんなdeミーティング」第2弾 国内農業を守り、食料自給率向上に向けて! 食料・農業・農村基本法改正に伴う合同学習会

9月22日(金) ニッショーホール(新橋)

主催 パルシステム生活協同組合連合会、生活クラブ事業連合生活協同組合連合会、生活協同組合連合会コープ自然派事業連合、生活協同組合連合会アイチョイス、グリーンコープ生活協同組合連合会、東都生活協同組合



現行の「食料・農業・農村基本法」が制定されたのは1999年。20年以上が経過し、現在では日本の食料自給率は低迷し、生産現場では農家や農地の減少、担い手不足、気候変動、生産資材の高騰など、大きな課題や危機に直面しています。今回、同法の改正を「食料自給率を向上させる転換期」と捉え、6つの生協団体が協同して学習会を開催しました。

農林水産省大臣官房参事官 小坂伸行氏からは食料・農業・農村基本法の検証・見直しに関する最終取りまとめ(答申)についての報告。生産者からの報告では、東都生協産直産地のJAやさど専務理事 廣澤和善氏より「里山農業と産直の取り組み、そして自給率を考える」と題して東都生協とのつながりや、新規就農制度、持続可能な食料生産システムの開発と普及に

ついて報告されました。 東京大学大学院教授 鈴木宣弘氏からは「食料・農業・農村基本法改正の社会的意義」と題し、食料安全保障を巡る現状や課題を提示。自給率向上には「生産者、消費者が一体となった取り組み」「協同組合間協力の強化」「地域循環型経済の確立」が重要とのお話がありました。 各生協からの生協アピールでは「大きなうねりを作り社会全体で考え、未来に責任を持って生産者と共に力を合わせていきましょう」と力強く提起、生活クラブ連合会村上市会長は「生協のできることは小さな力をまとめて大きくしていくこと。今回の主張を基本法改正へ反映できるように多くの生協がまとまって取り組んでいきたい」と締めくくりました。

2024 年頭 ぐあいさつ



かざま よし はる 理事長 風間 与司治

明けましておめでとーございます。 昨年は物価高、慢性的な人手不足、地球沸騰化による猛暑や災害、世界の分断と混乱などに翻弄された一年でした。 これまでの常識が通用しない大きな時代の変化を実感します。この難しい事業環境下で、事業の持続性を高め、「2030年ビジョン」を実現していくためにも、失敗を恐れない創造的で挑戦的な一年にしていかなばなりません。とりわけ、食料や農業を巡る危機的な時代においては、産直提携をより強化して、農業生産の安定化に向けた消費者理解を含めたあらゆる行動を展開していくことが求められます。次の50年に向けた産直の東都生協の真価を発揮するときです。 今年新しいスタイルでの組合員活動がスタートします。多様な人たちが集い、食や商品を真ん中に個性あふれる活動が広がることで、豊かなくらしと笑顔を創造し、生協を強くすることを目指します。皆さまのご健勝とご発展を祈念いたしまして、新年のぐあいさつとさせていただきます。

information

「仲間づくりボランティア」に登録しませんか?

地域まつりや各種イベント会場での「仲間づくり」のお手伝いです!

産直の東都生協の「食と農をつなぐ感動体験」を自分の言葉で伝える活動に参加しませんか? 2023年10月5日より、東都生協ホームページのトップページ画面より、「仲間づくりボランティア」の登録ができるようになりました!



一覧表から開催場所や日時などが選べます

往復分の交通費を支給します



フルーツセットの試食品付きです



※お手伝いいただいた方にはフルーツセットを試食品としてお渡します。 ※自宅最寄り駅から会場までの往復の交通費を支給します。(後日商品利用代金との精算になります)

条件 東都生協の組合員で、1回につき2時間以上の参加が出来る方

内容 試食・試飲券を配りながら東都生協のブースへのご案内/ブースでの産直青果物などの販売のお手伝い

Step 1

登録申込みフォームから手続きをする \*登録申込み後に完了メールをお送りします URL https://www.tohto-coop.or.jp/volunteer/

まずは、登録を! お待ちしています!



Step 2

イベント一覧表より希望日時・会場をエントリー

仲間づくりボランティアは登録制です

理事会報告(抜粋)

2023年度 第5回定例理事会(2023年9月21日開催)

審議事項 ●第50回通常総代会に向けた理事会論議スケジュールおよび関連資料等の確認の件 ●第50回通常総代会委員等の構成確認の件

報告事項 ●2023年8月度決算報告 ●2023年度平和募金取り組みの件 ●各部署業務報告 ●理事懇談会・研修会開催の件 ●組合員活動委員会報告 ●常任理事会決議事項報告 ●商品活動関連報告

2023年度 第6回定例理事会(2023年10月19日開催)

審議事項 ●新たな組合員活動スタイルに関する確認の件 ●優生保護法の被害に対し最高裁判所に人権の砦として正義・公平の理念にもとづく判決を求める署名運動取り組みの件 ●生協ネットワーク21へのオブザーバー参加の件 ●就業規則等の一部改正の件

報告事項 ●2023年9月度決算報告 ●パン工場設立に向けた協働事業計画への参加の件 ●各部署業務報告 ●2023年度第1回総代会議の開催に関する件 ●組合員活動委員会報告 ●理事懇談会・研修会開催の件 ●商品活動関連報告 ●常任理事会決議事項報告

<10月の私たち>

Table with membership statistics for October 2023, including total members, new joins, and departures.

今後の理事会日程(予定)

- 2月22日(木)
3月14日(木)

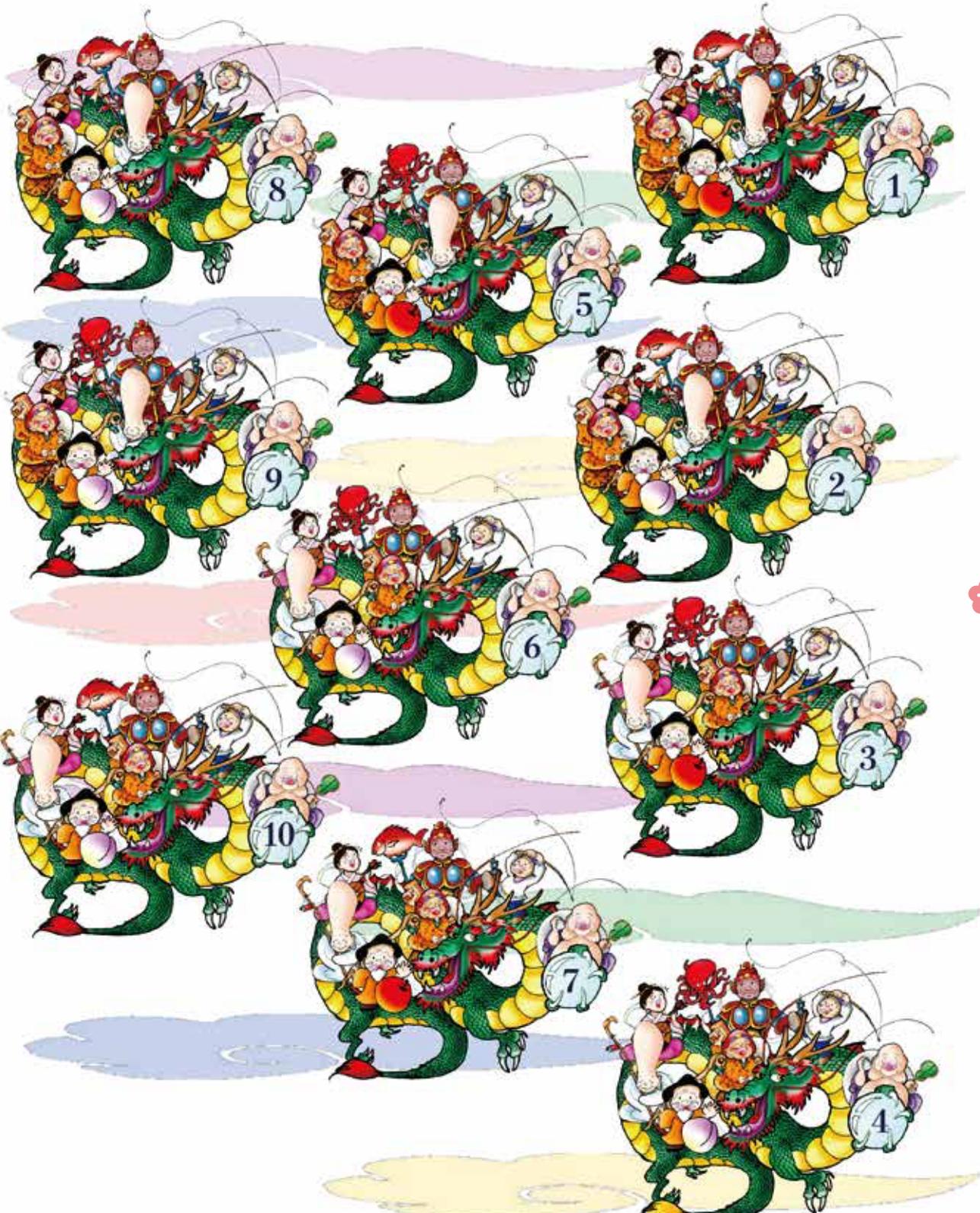
MOG MOG

# 新年クイズ



## 問題

今年は何(たつ)年。たつの背の上で何やらにぎやかな七福神。よく見ると全く同じイラストが2つあるね。どれとどれかな。  
ヒントは「めでたい」だよ。数字で答えてね!



正解者から抽選で、10人に、**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。



はがきで応募する場合は、右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)
- 冷凍うどんは利用していますか? お気に入りの食べ方を教えてください。
- 「食の未来づくり運動」のために「私にできること」「私の宣言」を教えてください。
- 各記事に関する感想や「MOGMOG」へのご意見、イラスト、写真などもお待ちしております!

※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。

締め切りは1月24日(水)の消印まで有効。

★宛て先

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

11月&12月号の答え  
コガラシ

**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、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。



今月のつばやき

昨年東都生協は50周年を迎え、さまざまな企画に花が咲きました。直接産地の方と話すことで私たちの食卓が実にかくさんの方たちに支えられていることを実感する瞬間でした。これから先も良きパートナーと共に、元気に歩めますように。そして今年1年皆さんにとっても良き年になりますように…。(Y.K)

お問い合わせ

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

共同購入事業部 組合員活動推進グループ

☎03(5374)4756 月曜～金曜日：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

**東都生活協同組合**  
CO-OP