

# 東京の農業と地域社会への貢献に関する連携協定



食の未来づくり運動

東都生協とJA東京中央では「東京の農業と地域社会への貢献に関する連携協定」を2022年6月に締結しました。身近に農業に接し、土に触れる機会を作り、「食」と「農」について共に考えていく取り組みを進めています。

## ブルーベリー収穫体験！

**開催** 2023年9月3日 **会場** 世田谷区大蔵 河野農園

JA東京中央との連携協定の一貫として、世田谷区でブルーベリー収穫体験を行いました。当日は炎天下の中、小さなお子さん連れの家族を中心に71人が参加しました。

「実のお尻が黒いと甘いですよ」「白い粉はブルームという自己防衛のものです」など、JA東京中央職員の方の説明を聞き、それぞれ手にバケツを持って、3品種（パウダーブルー、ブライトウェル、ティフブルー）のブルーベリーがたわわに実った畑で収穫を楽しみました。



近隣の世田谷区内からはもちろん、江戸川区、江東区、埼玉県戸田市など遠方から参加した方もいて、畑は大いににぎわいました。参加者からは「こういう機会を待っていました。」「都内で貴重な体験ができて本当によかった」「収穫体験をしたい人はたくさんいます。もっと農地を活用して皆で盛り上げていきましょう」などの声がありました。お子さんからも「初めてで楽しかった。またやりたい」といった感想がありました。



「ぼくもいっぱい採れたよ!」と大満足

## 50周年オンライン料理LIVEイベントを開催



「50周年オンライン料理LIVEイベント」が会場への実参加とオンライン参加で開催されました。料理講師は、韓国料理店「HAN COOK」オーナーシェフの林三樹夫氏。「れんこんチヂミ」「コチュジャン麻婆豆腐」「ヤンニョム(薬念)ソース」の3つを実演していただきました。

### 東都生協設立50周年企画 プロから教わるかんたん韓国料理

**開催** 2023年10月14日 **会場** キッチンランド江東

「みんなで作って食べる」という感動体験により、食の大切さや楽しさを実感するために東都生協設立50周年企画として、リアルとオンラインを組み合わせた料理イベントを開催。会場には17組27人、オンラインで75人が視聴しました。

料理講師は林三樹夫氏(韓国料理店「HAN COOK」オーナーシェフ)、進行役には豆腐商品でお世話になっている須黒亮吉氏(有限会社須黒食品代表取締役、東都生協共生会会長)に参加いただき、料理を通じて楽しく交流してみんなで50周年を祝いました。

まず今回の食材、(有)須黒食品が製造する豆腐商品「東都もめん豆腐」「まめたまとうふ」について、スライドや動画を交えて紹介。「れんこん」は生産者のメッセージや産地(JA新ひたち野/茨城県)を紹介しました。

林シェフの調理実演をみんなで学んだ後、参加者は2人1組で「れんこんチヂミ」と「コチュジャン麻婆豆腐」を作りました。林シェフの的確なアドバイスもあって、みんな時間内に上手に作る事ができました。

参加者が調理している間は、林シェフと須黒さんとのトークセッションが行われました。林シェフが作った料理を須黒さんが試して料理の感想を伝えたり、YouTubeライブ配信のチャットに寄せられた料理に関する質問や感想に答えたり、お二人でライブ配信を盛り上げていただきました。

参加者からは「林シェフのプロの手さばきとポイント解説がよかった」「創作料理とのことで、とてもおいしかった。家でもぜひ作って自慢の逸品にしたい」「須黒さんのMCとお話がとても素晴らしかった」「ライブの臨場感が伝わってきました」といった感想が寄せられました。

会場では参加者が2人1組で調理



男子中学生や親子の参加も



林シェフの調理実演  
(YouTubeでライブ配信)

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

お問い合わせ

東都生活協同組合



今月のつばやき

「如月(きさらぎ)には寒さが増す季節に、もう一枚重ね着をする『衣更着』(きさらぎ)という意味があります」中学時代、朝の会で先生の言葉。季節感を映し出す日本語の深さにハッとしました。近年の温暖化は肌感覚を変えつつあります。凛とした冬の寒さはやがて来る春のために必要なもの。今年も季節感を崩すことなく過ごせますように…。(M.S)