

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2024
No.479



10

次回11&12月号は11月11日からの配付です

口溶けさっぱり、
やさしい甘さの
霧島黒豚

今月の産地・
メーカー
霧島黒豚

キリシマドリーム
ファーム(株)

特集

草加要冷セットセンター

産地直結の東都生協の物流の仕組み、
実はすごいです!

MOGMOG レンピ

霧島黒豚の旨み極まる「和風だししゃぶ」

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

口溶けさっぱり、やさしい甘さの霧島黒豚

きめの細かい赤身と、雪のような白さの脂身。かみ締めると、口の中でまろやかに溶けて、ほのかな甘みとさっぱりとした旨みを残していく。霧島黒豚で上質な豚丼を味わってみませんか。



今月の産地・メーカー
霧島黒豚
霧島黒豚



日本最大級の黒豚専用農場で育成

「霧島黒豚」はKirishima Dream Farm(株)の自社農場で生まれ育ったイギリス系パークシヤー種の黒豚です。霧島山麓の雄大な自然の中で、健康を最優先に考えた環境で育成されています。

農場は、霧島連山の麓となる宮崎県都城市の安久町と御池町にそれぞれ一カ所ずつの計2カ所にあります。

安久農場は周囲を全て山に囲まれた都城市南部にあり約5万3千坪、御池農場は都城市北部の霧島山麓にあり約4万2千坪の広さで、合わせて年間約5万頭の生産数を誇る日本最大級の黒豚専用農場です。

霧島黒豚の特徴「白肉」ってなあに？

霧島黒豚の最大の特徴は、雪のように白く、ほどよいかみ応えのある脂身にあります。この良質でおいしい脂身は、肉と呼ばれてしまいう魅力から「白肉」と呼ばれています。脂肪の溶ける温度が比較的高いため口当たりが良好で、柔らかいお肉のようにとろけます。

また、黒豚の筋繊維は他の品種に比べて細く保水力と締まりが良く、「赤身」の部分に独特の食感と旨みを感じられます。

2カ所ある日本最大級の専用農場で、自社開発の専用飼料を与え、生産から販売まで一元管理しているこだわりの黒豚が「霧島黒豚」です。

純粋種は気難しくて育てるのが大変？

パークシヤー純粋種の黒豚は、野性的な体質が多く残されており、気性が荒く、ストレスに敏感なため、飼育管理が非常に難しくなります。毎日の点検業務の中で二頭一頭の豚の体調を確認し、それぞれの日齢に合った豚舎の温度・湿度を調整して快適な環境を整えています。

東都生協との取引は、ハンバーグなどの加工品から始まり、2001年5月より生肉の出荷が始まりました。2023年5月と6月に国際的な食品安全マネジメント規格の一つであるSQF(P3コラム参照)認証を取得しました。

肥育期間は一般的な白豚より2カ月ほど長くなります

Kirishima Dream Farm(株)では、1981年4月にイギリスから原種豚の直輸入を始めました。1996年11月までに合計65頭を導入し、現在の霧島黒豚の基となる豚の繁殖を行ってきました。

パークシヤー種は他の白豚と比べ体型が小さく脂肪が付きやすい特徴があります。そのため、当初は「肉量が少ない」「脂身が多い」という問題が多



配合飼料

く発生しました。

そこで、2003年より宮崎大学との共同研究を開始し、現在では枝肉重量をスタート時よりも約10%増量させることができました。この活動は現在も継続しており、「コース芯の面積が大きく背脂肪が薄い豚」を育成するため、超音波機器を用いて測定し、成績の良い豚を選別して種豚にしています。

黒豚の成長は白豚よりも2カ月ほど遅く、その分飼料も必要になり、コストがかかっています。また、与える飼料によりおいしさが大きく変化します。

30年以上の研究により開発したこだわりの黒豚専用飼料

霧島連山をのぞむ御池農場



安久農場



鼻先、手足、尾の先以外の全身が黒いのがパークシヤー種の特徴

の主な原料は麦類・トウモロコシで、成長段階に合わせて適切な配合にしています。出荷前の最終の仕上げ段階では、大麦や小麦を多く(飼料内約40%)配合した専用飼料を与え、黒豚特有の「甘みのある白くておいしい脂肪」を作り上げています。

飼料の原料となる穀物はほぼ輸入原料に頼っています。飼料費は材料費のおよそ6割を占めるため、価格高騰の影響は畜産現場にも大きく影響を及ぼしています。電力やガスなどの動力費、豚舎の修繕に用いる費用なども含め、従業員一人ひとりが節電など経費削減の取り組みを行いながら、少しでも肥育期間の短縮に繋がられるよう飼養管理の徹底と改善を行っています。



生産者のみなさん

MOGMOGレシピ 15分調理時間

霧島黒豚の旨み極まる「和風だししゃぶ」



材料(2~3人分)
和風だし
(白だし...75~80ml 醤油...小2
みりん...大1・小2 水...900ml)
しゃぶしゃぶ用肉...300~400g
長ねぎ...4本 レタス...1個

白髪ねぎやレタスと一緒に食べるのがお薦めです。残っただしで、雑炊や麺などの絡めて、旨みを余さず楽しんでください♪

作り方
1 肉を冷蔵庫で解凍します。

- 2 白髪ねぎを作り、レタスは食べやすい大きさにちぎります。
- 3 調合しただしを沸騰させて白髪ねぎとレタスを適量入れ、肉をしゃぶしゃぶします。
- 4 肉に火が通ったら、野菜と一緒に召し上がってください。

SQF (Safe Quality Food) 認証について

SQFはGFSI(世界中の小売り業者やフードサービスプロバイダーで組織された団体)に認められている厳格な食品安全のプログラムです。生産農場であるKirishima Dream Farm(株)の2カ所の農場はSQFの認証を取得し、SQFのプログラムの中に組み込まれているHACCPシステムを活用して食品の安全を脅かす危害を予防しながら飼育管理を徹底し、安全・安心で高品質な霧島黒豚を供給しています。

「白肉」と呼ばれる脂肪が魅力 /

霧島黒豚小間切(バラ凍結) 300g 10月5回参考価格: 特788円(税込851円)



霧島黒豚 バラしゃぶしゃぶ用 200g 10月5回参考価格: 特668円(税込721円)

産地直結の東都生協の物流の仕組み、実はすごいんです!

～ポテトサラダの野菜はどうやって運ばれてきたの?～



2024年5月から稼働開始!

東都生協 草加要冷セットセンター



産地直結でお届けするよ!



お届け完了

トラックの温度



組合員に届けるため午前8時ごろからトラックに積み込み作業を開始。基本的に収穫から中2日で組合員に届きます!



収穫から3日目

草加要冷セットセンターを出発し、12カ所の供給センターへ届けます。

トラックの温度



出発配送

夜～翌朝



輸送用の大型保冷容器を積み付けロボットによって積み上げます。

青果がセットされた保存容器は7個組で積み重ねられ、一番上にふたをします。



じゃがいもは検品後、紙袋に入れます。

ポリ袋より高価ですが、紙袋の方が、冷気が直接当たることなく、結露防止など湿気対策にも有効。蛍光灯の光でも緑色に変色してしまうため、遮光面での効果も高いです。



【検品】じゃがいもは、緑色に変色している物、表面に斑点や掘り傷がある物、空洞果が発生しやすい大きなサイズは、極力取り除きます。

自動で袋掛けし、コース番号と名前、バーコードなどが印字されたラベルを貼り付けます。



人の手で行っていたポリ袋のセットを機械化しました。

自動袋掛けラベル貼り付け

ベルトコンベヤーに流れてくる箱に袋をかぶせ、棚から抜き取った商品をセットしていきます。



商品をセットする箱は、追跡ガイドランプを目印に判別します。

ピッキング箱詰め

集品棚にセット

検品した野菜を集品棚にセットします。



ピッキングの指示は、棚ランプの点滅によって瞬時に判断します。



集品棚には集品指示用のランプが付いています。

大型保冷容器詰め



輸送用の大型保冷容器に商品の入った袋5～6袋と蓄冷剤を詰め込みます。

大型保冷容器積み付け

協の物流の仕組み、



今夜、東都生協の産直野菜でポテトサラダを作ろうかな! でも、この野菜たちって、どうやってうちまで運ばれてきたの? 産地と組合員を結ぶ、東都生協の物流システムを紹介します。

産地直結でお届けするよ!



収穫1日目

収穫作業開始

日の出とともに作業開始だよ!



予冷库の温度



ほとんどの野菜は午前中のうちに収穫します。

レタスのような葉茎菜類は、収穫後すぐに「予冷」。「予冷」をすることで葉の養分を使い、花を咲かせようとする野菜の成長を落ち着かせ、水分や栄養価の低下を防ぎます。



検品後、計量しながらトマト箱に入れます。



【出荷基準】トマトの色付きの基準は10段階の7(遠隔地は6)以上。一般的な出荷基準よりできるだけ樹で熟した状態で収穫されています。水分が出てしまうようなヒビや穴の空いた物は「出荷不可」となります。

抜き取り検品後、生産者カードを入れ袋詰めします。



【検品】とろけ、虫食い、虫の混入の確認。切り口が赤いのは鮮度とは関係ないため、あえて切り落とさず、手早く袋詰めします。

検品と袋詰め

工場内の温度



保冷トラックに積み込み、草加要冷セットセンターへ向け出発!

トラックの温度



積み込み



収穫から2日目

草加要冷セットセンター

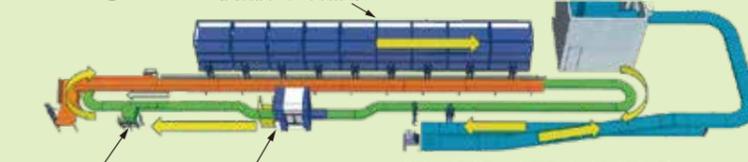


保管室の温度



夕方(午後3時ごろ～8時30分ごろ)にコンテナで入荷し、野菜冷蔵保管室へ。

③フローラック(商品陳列・集品棚)



②オートラベラー(班別ラベル貼り機)

①フィルムインサータ(自動袋掛け機)

④寄せ場(保冷容器詰め替え作業場)

集品ライン

袋は回収・リサイクルしています!

商品お届け用ポリ袋の形状が変わり、今までの袋を薄手の袋に変更したことで年間約30%のプラスチック削減につながりました。袋は溶解してリサイクルしています。



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)への応援、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」欄に募金する口数を記入してください。1口200円です。

※インターネット注文「とうとねっと」、電話注文でも募金ができます。



仕分け作業の手を止めて

団体名 柏木教会フードパントリー

設立 2023年4月 ボランティアの受け入れ あり
 代表者 南望さん 広報ツール ホームページ、Instagram
 活動拠点 新宿区 新宿区社会福祉協議会ホームページ
 活動内容 フードパントリー
 メンバー ボランティアスタッフ8人(教会員、地域住民) 柏木教会の重厚で大きなドア

助成団体紹介 Vol. 16



自立のための支援を

にぎやかな大久保駅から歩くこと数分。端正なたずまいの柏木教会に到着します。中庭を擁し、誰もがくつろげて落ち着ける豊かな空間で、フードパントリー事業が行われています。

柏木教会が、日本初のフードバンクである特定非営利活動法人セカンドハーベスト・ジャパンの物資の提供場所となったことが出発点で、現在は、物資の確保から配布までを独自に運営しています。

支援の対象は、新宿区・中野区・杉並区・豊島区・渋谷区に在住で、支援団体からの紹介状・ひとり親医療証・児童手当受給証・生活保護受給中であることが証明できる書類のいずれかを持っている方。こうした条件を満たした方が予約しての利用となります。条件を付けているのは、支援組織と接点を持ってもらうことで、事業の目的である自立した生活の実現に結び付けるためです。そのため、支援の回数も基本6回までとしているそうです。コロナ禍では100世帯近くまで増えましたが、地域密着の理念のもと対象地域を絞ることにし、30世帯まで減少しました。現在は再び約50世帯まで増加しています。物価上昇の影響かもしれません。また外国籍の方や留学生も訪れていました。

柏木教会と東都生協は、昨年度からフードドライブの取り組みでも連携しています。集まった食品の仕分け作業への組合員の参加もあり、その後の団体のボランティア活動につながっているそうです。



コンテナの品々を...1世帯分に仕分けが終わりました



配膳風景

団体名 大山子ども食堂の会

設立 2022年11月 メンバー 地域住民、ボランティア
 代表者 徳田 五十六さん ボランティアの受け入れ あり
 活動拠点 板橋区 広報ツール チラシ、学校掲示板、町内会掲示板
 活動内容 子ども食堂、食材配布、学習や遊びの支援、農場運営と農作業体験、保護者との懇談や相談

おいしくて、見た目もきれいと好評な夕食

助成団体紹介 Vol. 17



持ち帰り食材セット(東都生協提供の予備野菜と、助成金で購入したたんぱく質食材)

ここは第二のリビングルーム。おいしいものを食べてゲームを楽しんで

月曜の午後4時半、受け付け開始と同時に何組もの親子が訪れました。テーブルを囲んで座り、オセロなどのゲーム盤を出して遊びながらにぎやかにしゃべり。食堂のオープンは5時半なのに、1時間も早く来る人が大勢いるのは不思議でした。でも、楽しくつるむ様子を見たら納得です。「食事だけでなく、ここなら近所を気にせず大きな声を出したり走り回ったりできる、と皆さん楽しみにしているんです」と運営メンバーの皆さん。

食事を作っているのは、隣の「喫茶おもちゃばこ」スタッフと調理ボランティアの方々です。だしをきちんととるなど質にも心を砕き、幕の内弁当の器(店提供)で見た目にもおいしそうです。厨房設備の制約で40人限定ですが、第1、第3月曜日に開催し、おとな300円、子どもは無料です。帰りには東都生協提供の予備野菜と、助成金で購入した卵・豆腐・納豆などの食材セットがお土産として手渡されます。「子どもにはたんぱく質が大事だから」と代表の徳田さん。

小さいながら農園を持ち、みんなで収穫を楽しむなど、食堂以外の活動にも意欲的です。現在は幼児が多いけれど「成長して小中学生になったら、学習支援を本格的に始めたい」とのことでした。



食事風景

祝! 草加要冷セットセンター稼働

2024年5月から稼働開始!

10月号特集 草加要冷セットセンター

5月から新たな施設、草加要冷セットセンター(埼玉県草加市)が稼働しました。産地からの青果物や冷蔵品、冷凍品はここで班(個人)ごとにセットされてから、各供給センターに運ばれ、組合員の皆さんの元に届けられています。

ここがいいね! その01 環境にやさしい施設

◆空調の一部に自然冷媒機器を採用し、環境に優しい施設に

自然冷媒とは、フロンなどを使用せず、もともと自然界にある二酸化炭素(CO₂)などを圧縮し、気化させる際の作用で冷却する仕組みです。地球温暖化係数が小さく、冷凍温度帯へ採用すると節電効果があります。

◆太陽光発電パネルの設置と工業用水を活用した施設に

太陽光発電パネルを設置し、施設の電力の一部を賄っています。電力の購入量を減らすことで二酸化炭素(CO₂)の削減につながりました。電力は蓄電池のために停電時に備えます。センター内のトイレは近隣の浄水場で簡易浄水された工業用水を使用し、環境への負荷を軽減しています。



ここがいいね! その02 ロボットを導入

床の耐荷重値が格段に増したことで、フォークリフトや自動積み付けロボットの導入ができ、重労働の作業量が減りました。人の手で行っていた作業も自動化することで効率化を進めています。働きやすい環境を整備することで、従業員の定着と人手不足の解消を目指します。



ここがいいね! その03 要冷温度を保てる施設

建物自体を要冷専用設計にしたことで結露や温度変化が抑えられるように。あらかじめ除湿した外気を冷却しているので低温度帯の庫内の寒さが軽減されました。



草加要冷セットセンター稼働直後の6月下旬にインタビューしました。商品セットには1日240人も従業員が携わっています。

Q 草加要冷セットセンターが稼働しました。メリットは何ですか?

A 集品ラインを増やして各温度帯専用としたことで、これまで深夜までかかっていた集品作業が夜の8時頃には終了できるようになり、深夜作業の削減と専用設計による効率化で、より少ない人数で作業が可能となりました。

Q 従業員の反応はいかがですか?

A おおむね好評です。作業場以外の部分でも、トイレの数を格段に増やし、パウダールームも完備し快適に利用してもらっています。休憩室は天井を高くしたことで開放感があり、思い思いの場所で休憩をすることができています。

Q 組合員からの問い合わせ、反応はありましたか?

A 一番多かったのは「商品お届け用ポリ袋をリサイクルしていることを知らなかった」という声です。次に「ポリ袋が変わり、取っ手がなくなり不便になった」というものです。セットセンターの移転によって袋が変更になった事情や、プラスチック削減も進んでいること、ご意見を受けてラベルシールの改良を行っていることなどを丁寧に説明しながらご理解を得られるようにしていきます。

Q 組合員に向けてのメッセージをお願いします。

A 新セットセンターを作った目的は「さらに良い品質で組合員のお宅へ商品をお届けすること」です。「組合員の財産」と呼べるよいセンターができたと思います。ここ数年続いた保冷剤凍結不足問題も解消できる見通しですので、これからは組合員の皆さんには安心してたくさん商品を利用していただきたいと思っています。



物流部 平野亨部長にインタビュー

竣工式に理事会メンバーで訪問

半導体や建設資材不足など、幾多の障壁を乗り越えて建設された草加要冷セットセンター竣工式の4月23日に訪問しました。各階段の壁にさんぼんすぎキャラクターの「るるんズ」をあしらうなど、とても明るく親しみやすい施設でした。

「産直の東都生協の品質」を次の世代につなぐため、新時代にふさわしい人と環境に配慮した新セットセンター。その稼働

し始める現場をじっくり見学、確認できました。私たち組合員と産地・メーカーをつなぐ重要な物流を支えるセンターを活用していくために、これからは東都生協の商品を「みんなで利用」していきましょう!





おたより
しよっかい



- 浜松市出身のため土用の丑には、必ずじいじとばあばが浜名湖産のうなぎを送ってきてくれます。毎回すごく楽しみにしています。
世田谷区 平野 時寧(小学2年生)
- うなぎ大好き！名古屋に住んでいる時に食べたひつまぶしは今でも忘れられないおいしさです。
横浜市 吉成 幸子

「未来の子どもたちに伝えたい」こと



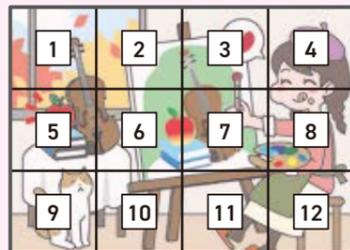
食の未来づくり運動

「日本の農業を元気にするために行動していること」

- 地産地消です。野菜はムダにすることなく使い切ります。アレンジするのも楽しいです。
文京区 hiro
- 6、7年前から無農薬生活を始めた家族が元気になりました。会う人毎に、無農薬のよさとおいしさを伝えています。東都生協には引き続きがんばってほしいです！
川崎市 三橋 祐子

MOGMOG 間違い探し

左右のイラストには間違いが5カ所あります。エリア表を参考に、間違いのある枠の番号を全て教えてください。



【エリア表】



お気に入りのお店のエピソード記事が楽しかった。
町田市 ここあ

総代の雰囲気が分かりやすい記事でよかった。
和光市 さき

総代をやってくださっている方が500人以上もいるとは意外に人数の多さにびっくりしました。自分も退職後やってみようかなと思いました。
世田谷区 あんず

総代ってなあに？の記事は、役割など具体的に記載されていたのでよく分かりました！このような記事はとてもよいと思います。
小金井市 なかゆう

娘が自宅で、東都生協の泥付きねぎを庭に植えて育てて菜味にします。とても、元気な芽が出ます。
国分寺市 星 友子

- 父母の家は酒屋で、12月31日はうなぎで1年の締めくくりしていました。大ごちそうでした。東都生協のうなぎは限りある資源を大切に循環型の生産なのですね。学びました。
三鷹市 はな
- 子どもが幼稚園生の時、うなぎ屋さんへ行きました。会計時、店主の方が裏から生きたうなぎを桶に入れて待っていてくださりそれを見た子どもは興味津々に観察。よい勉強になりました。今でも感謝しています。
小平市 お一のすけ
- 夏休みに子連れで帰省した際、初日の夕食に義母がうなぎを用意して待っていてくれました。子連れでの新幹線移動でとても疲れたけれど、うなぎで元気が出たなあと思えます。
横浜市 えだまめ



- うなぎのバックが人数分ない時は、短冊に切りタレも入れて炊飯器でご飯と一緒に炊きます。炊き上がったたら錦糸玉子に乗せて三つ葉があればなおおいしくなります。
世田谷区 Y.Y.
- 祖父の田舎に行くと川でうなぎを捕まえました。祖父のうなぎをさばく姿をみて小さいながらも恐怖を覚えました。今ではとてもおいしく食べます。
墨田区 ぼんた



おしえて Q&A

組合員から寄せられた声や質問にお答えします。

Q 「Web限定ポイント」が付与されるタイミングを教えてください。

A ご利用代金の引き落とし確認後（毎月15日）にポイントが付与されます。ただし、口座振替日（*）に引き落としできなかった場合は、それ以降にお支払いが完了してもその月の獲得予定ポイントは無効になりますので、ご注意ください。

(*）前月21日～当月20日のご利用代金の口座振替日は翌月6日（金融機関休業日の場合は翌営業日）

ポイント付与のタイミング

(①と②では有効期限が変わります)

- ①お届け期間が8月21日～9月20日の場合
ご利用代金引き落とし日：10月7日
ポイント付与日：10月15日
- ②お届け期間が9月21日～10月20日の場合
ご利用代金引き落とし日：11月6日
ポイント付与日：11月15日

Q 商品が入っているポリ袋は持ち手がなくなり室内に運び込むのに都合が悪い。貼ってあるラベルも剥がすのに勝手が悪いのでリサイクルしにくい。以前の物に戻していただけたらありがたい。

A 袋の変更についてご不便をおかけしています。新しい草加要冷セットセンターでは「自動袋掛け機」を導入し、今まで人の手でポリ袋を広げてセットしていた作業を機械化しました。しかし、自動袋掛け機は取っ手の付いたポリ袋を使用することができないため、袋の仕様を変更してお届けしています。

セットセンターでの人手不足は大変に深刻で、可能な限り機械による自動化を行わなければ、商品のお届けそのものが困難な状態です。状況をご理解いただき、ポリ袋のまま運ぶ際は、籠に入れるなどお願いします。

ラベルですが、当初は以前の袋で使用していたものをそのまま使用したため、剥がしにくくご不便をおかけしました。以前の袋は「ベロ」の部分にラベルを貼っており、その部分を切り離してリサイクルする形だったため、剥がれにくいラベルを採用していました。ご意見を受けて、ラベルシールもリサイクル可能な材質に見直し、供給時にポリ袋を戻す際はラベルを切り取らなくても回収できるようにになりました。袋は溶解してリサイクル・資源化されます。なお、ひもや輪ゴムでまとめたりする必要はありません。

P.4～6の特集ページも併せてご覧ください。



ポリ袋のリサイクルにご協力をお願いします

Q 夕食宅配を港区にも拡大してほしい。待っています。

A 8月26日週から港区の一部（元麻布、港南、高輪、三田、芝、芝浦、南麻布、白金、白金台、麻布十番）が配達エリアとなりました。これにより、現在、23区内では、千代田区、中央区、港区の一部、渋谷区の一部、新宿区の一部が未配達エリアです。最終的には東都生協の活動エリア全てを配達エリアにする計画としており、実現できるよう努力していきます。

なお、「若者向けのメニュー」の要望を受け、6月24日から「KARADA 元気」799円（税込み）が新登場しました。このコースは、全体のエネルギー（kcal）を週平均400kcal以下としながら、たんぱく質を週平均20g以上摂取できるように設定されています。エネルギーは抑えながらも、たんぱく質をしっかり摂取できる、食べ応えのあるコースです。さらに、さとうきび由来の紙製ワンウェイ容器を使用していることも特徴です。



好評です！

新登場の「KARADA 元気」
(本格バターチキンカレー)

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。

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。



- 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)
- 冬におすすめの「豚肉」レシピやよく注文する豚肉商品を教えてください。
- 「食の未来づくり運動(今回の特集「物流の仕組み」)で気付いたこと、感想などを教えてください。
- 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10月23日(水)の消印まで有効。

9月号の答え
ドクショ

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

2024年6月のNO₂(二酸化窒素)測定結果

東都生協では、「身近なところの空気を実際に測って確かめ、きれいな空気を取り戻すにはどうすればよいのか」を考えることを目的に1988年からNO₂(二酸化窒素)測定活動を実施しています。

測定結果は、「大気汚染測定運動東京連絡会※」に提供しています。同会では生協の他、さまざまな団体から集めた測定結果を基に、大気汚染の改善を求めて運動を展開しています。毎回の地道な測定活動の積み重ねが大きな運動を支えています。

気象状況

測定日時 2024年6月6日(木)午後6時~6月7日(金)午後6時
※前後2時間を有効とする
天候 6月6日(曇り) 平均風速: 3.0m/S
6月7日(曇り時々晴れ) 平均風速: 2.7m/S

測定規模

参加人数: 157人
カプセル配布数: 170個
カプセルの返却数と回収率: 161個(94.7%)
有効とした測定数と回収率: 130個(76.4%)

測定結果

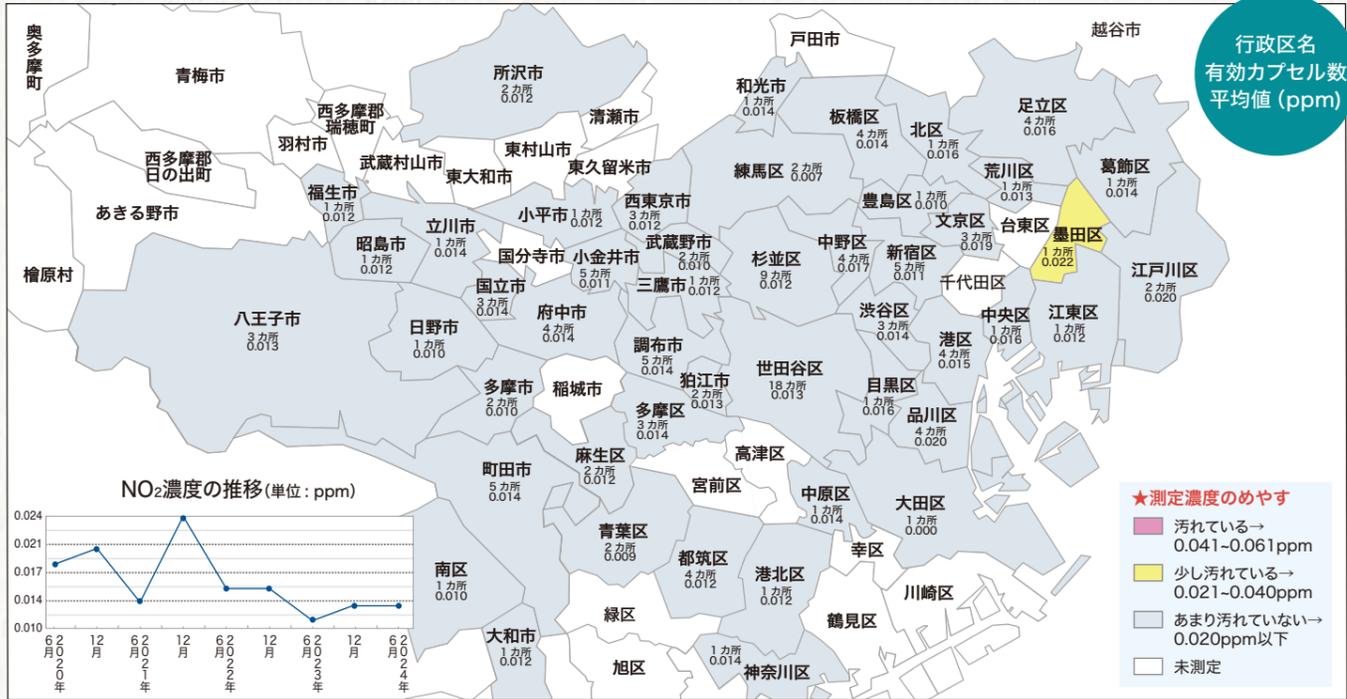
今回測定したNO₂(二酸化窒素)の平均濃度は0.013ppmになりました。過去5年間に測定した6月の平均濃度(0.015ppm)より低い値になります。都内の大気汚染常設監視測定局が測定したNO₂平均濃度は、道路沿いが0.015ppm、住宅地は0.009ppmでした。なお、環境省が定めたNO₂の1時間値の1日平均値は「0.04ppm~0.06ppmまでのゾーン、またはそれ以下であること」とされています。

地域別の測定結果

測定地域	測定結果	前年実績
全体平均	0.013	0.011
東京23区	0.014	0.012
東京多摩地域	0.013	0.011
神奈川県	0.012	0.011
埼玉県	0.013	0.011
千葉県	-	0.008

大気汚染測定運動東京連絡会

大気汚染測定運動に参加する各地域実行委員や団体の自主的な活動を基盤とする連絡会です。きれいな空気を取り戻し、健康と環境を守り、大気汚染による健康被害を防ぐことを目的に活動を進めています。東京連絡会全体で取りまとめた測定結果は、東京都や環境省に報告され、有害物質の排出抑制を進めるための貴重なデータとして活用されています。



2024年度第3回定例理事会(2024年7月18日開催)

- 審議事項**
- 2024年度第50回通常総代会のまとめ確認の件 (その2)
 - パン工場運営会社への出資の件 ● 就業規則等の一部改正の件
- 報告事項**
- 2024年6月度決算報告 ● 各部署業務報告
 - 組合員活動委員会報告 ● 商品活動関連報告
 - 2024年度子会社・関連会社への役員派遣に関する件
 - 理事懇談会・研修会開催の件 ● 常任理事会決議事項報告
 - 50周年実行委員会まとめの件

2024年度第4回定例理事会(2024年8月22日開催)

- 審議事項**
- 2024年度下半期重点確認の件
 - 株式会社コープロジスティクス東京への業務委託の件
 - 「酒類・ノンアルコール飲料」取り扱い基準設定の件
 - 2024年度総代選挙管理委員の指名取り消しおよび追加確認の件
- 報告事項**
- 2024年7月度決算報告 ● 各部署業務報告 ● 組合員活動委員会報告
 - 商品活動関連報告 ● 新規配送委託先設置に伴う契約締結の件
 - 2024年度理事会設置委員会委員および関係団体等への派遣委員変更の件
 - 理事懇談会開催の件 ● 常任理事会決議事項報告

<7月の私たち>

2024年7月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数	262,394人	[102.1%]
加入	5,968人	[171.1%]
脱退	4,074人	[148.3%]
総事業高	11,182,286千円	[98.9%]
共同購入事業	10,704,734千円	
弁当配食事業	133,631千円	
生活文化事業	80,496千円	
生活支援事業	27,115千円	
その他事業	236,310千円	
出資金	6,621,499千円	[98.0%]
1人当たりの出資金	25,235円	[96.0%]
1人当たりの利用高	6,182円	[101.9%]

今後の理事会日程(予定)

・11月14日(木) ・12月19日(木)

MOGMOGレポート

10 2024 月号

新・組合員活動スタイル移行後、最初の「活動交流会」を各地域で開催

「活動交流会」とは、これまで各地域の活動団体の代表を主な参加対象として行っていた連絡会に代わり、組合員同士の情報交換と交流を行う場のことです。参加対象は、新・組合員活動スタイルに登録している方はもちろんのこと、商品委員、総代、希望する組合員の誰もが居住地域に関係なく、希望する地域に参加することができます。9つある地域委員会が年間2回以上開催する予定です。

6月に開催した2つの地域の様子をお伝えします。商品を真ん中に、楽しく新しい組合員活動の輪を広げていくため、組合員の皆さんの活動交流会への参加をお待ちしています。

report 01 第9ヒュッゲ〜活動交流会
6月25日
オンライン&会場:
立川市女性総合センター・アイム

第9地域委員会

「組合員活動の楽しさをシェアしましょう♪」をテーマに18人が参加しました。「とーとフレンズ」の4団体がそれぞれの会の特徴をPRし、産地交流訪問や試食会を通して、産地の現状や商品のこだわりを知るよい機会が作れたことを伝えました。一緒に活動することで「視野が広がった」という経験談を聞いて、ひとりから登録・参加できる「このゆびとまれ」にその場で登録した人も!

この日は、「平和のつどい」で飾る折り鶴とメッセージカードの作成を行い、お茶を飲みながら和気あいあいとした雰囲気でおしゃべりに花を咲かせました。



ヒュッゲとはデンマーク語で「居心地がいい空間」という意味。この会がこれからも楽しい場所になることを期待しています。

report 02 活動交流会
6月26日
会場:
渋谷区立商工会館

第2地域委員会

第2地域に登録されている「とーとフレンズ」9団体中6団体のメンバー、総代、団体に所属していない組合員、他地域にお住まいの組合員を含む20人が参加しました。自己紹介の後、活動団体の紹介タイムが設けられ、開催する企画の紹介や消費者団体連絡会と協力した活動など、さまざまな活動の紹介がありました。

全体での質疑では「とーとフレンズ」メンバーから、新・組合員活動スタイルについての疑問や改善提案が出されました。グループに分かれての意見交換では、産地・メーカー交流訪問が望む活動として挙がる一方で、農業の担い手不足、迫る食料危機や気候変動など、話題が多岐に広がりました。

「組合員同士の交流と、団体の様子を知ることができてよかった」「組合員活動への疑問を解消できる場をもっと設けてほしい」との感想を受け、次回は10月に予定しています。



Pick up

第1回 商品について論議する場

主催:商品委員会 場所:さんぼんすぎセンター 調理室 参加者:商品委員11人、主催者5人

商品委員会※では、月に1回、各自宅での「新商品を確認する場」以外に、年に4回「商品について論議する場」を開催しています。第1回は5月16日に「東都生協のお薦めしたい商品~利用普及の取り組みについて~」をテーマに開催。商品部職員との意見交換の後、参加者同士で東都生協の食材を使って調理・試食をしました。試食は2023年度商品委員の「わたしのお薦めの一品」から選んだもの。和やかな時間の中で、お薦め商品の紹介や、毎月の役割である「新商品を確認する作業のポイント」などを共有することができました。

※毎年1月に組合員活動情報紙「ウォ」で商品に興味のある方を公募。1年間かけて東都生協の商品について学び、新商品や規格変更などの確認、商品を広める活動にも協力しています。

当日の試食品メニュー
サーモンの冷製パスタ、パ
ラパラーコンと新玉ねぎ
のステーキ、木成り河内晩柑
和紅茶 瀬戸谷もみじ



委員の声

- 初めましての皆さんと、協力してお料理しながらいろいろな話ができて楽しかった。
- 一緒に調理したことで、人によって工夫する点があることに気付いた。
- お気に入り商品の情報交換は大変参考になりました。
- 今まで注文していなかった商品のことを知り、今度注文してみようと思った。
- 木成り河内晩柑の話題で盛り上がりました。食べ比べして味の違いに納得しました。
- 試食もおいしくレシピも役に立ちそうです。

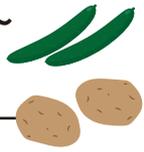


JAやさと・朝日里山学校で 野菜収穫&ピザ作り体験

Tohto Fan Meeting 第2弾!

～バスで行く産直産地～

主催 組合員活動委員会 開催 6月15日 訪問先 朝日里山学校 参加者 40人



あっとい間の楽しい交流訪問でした!

魅力的な総代活動にするために、また総代の役割を組合員の皆さんにも知ってもらう機会として、総代優先企画「Tohto Fan Meeting」を開催しています。第2弾は、東都生協と40年以上のつながりを持つ産直産地のJAやさととの交流企画として、1955年に建てられ、2004年に廃校になった旧朝日小学校の木造校舎を有効に活用した「朝日里山学校」(茨城県石岡市)を訪問しました。

定員30人の枠に対して100組229人もの応募があり、総代を優先に抽選を行い、最終的に総代9人を含むおとな24人と、3歳から13歳の子ども8人が参加しました。バスの中では「産地交流訪問」への思いや

東都生協のお勧め商品の紹介などを語り合う交流タイムもありました。

到着後は、ミニ学習会からスタート。JAやさととの広瀬吉和課長からは、地域全体を丸ごと産直で、消費者と生産者がつながる地域総合産直を実践するJAやさとの紹介や東都生協との取り組みについてお話を伺いました。JAやさととは1976年から東都生協と取引を始め、1995年には「やさとグリーンボックス」を開始。東都生協からの「有機野菜を」という要望に応じて、1997年に有機栽培部会が発足するなど、東都生協にとって、なくてはならない産地の一つとなっています。



JAやさとを知ろう!

学習会の後はブルームきゅうりの収穫体験。子どもたちは「どれがおいしいかな?」と見極めながら収穫していました。じゃがいも掘り体験では、1株から10個以上のじゃがいもを掘ることができ、参加者はみんな大興奮。「帰りの荷物が重たくなっちゃった!」といううれしい悲鳴も聞こえてきました。

おとなの背より高く伸びたきゅうりのトンネルの中で収穫スタート!



きゅうりの表面がちょっと白っぽいね。これがブルームっていうんだよ!



見て!こんなに大きなじゃがいもがゴロゴロ出てきたよ



やさとでの野菜を使った自分だけのピザ作り。おいしくなあれ!



収穫後は校舎に戻り、ピザ作りを楽しみました。じゃがいもを蒸かし、ピザ生地にトマトソースと採れたての野菜を並べ、ピザ窯で1枚ずつ焼いていきます。

ピザを食べながらの生産者の皆さんとの交流タイムでは、新規就農者の研修農場朝日里山ファームの研修生も参加し、楽しいことや大変なことなどの話を聞きました。

NPOアグリやさと代表の柴山進さん(JAやさと有機栽培部会発起人)からは、「JAやさととは東都生協と出会ったことで『産直』の関係を築き、『有機栽培部会』を立ち上げることができました。作ったものを購入してくれる人がいるから農業を続ける確信が持てて、新規就農研修制度を作ることになりました」というお話がありました。参加者からは「やっぱり東都生協はいいね!」との声も聞かれました。

初参加の方、久しぶりに訪れた方、自然や土、採れたての野菜に触れた子どもたちも大満足な一日となりました。

有機野菜のピザは、本当においしいかった。



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

いつも利用していると、新鮮な野菜や牛乳などが注文した翌週に届くのが当たり前のように感じていましたが、新しく建てられた草加要冷セットセンターには、鮮度を保つ工夫や配慮がたくさんありました。商品案内「Sanbonsugi」には旬の野菜や果物、お勧め商品がたくさん掲載されています。さて、今週は何を注文しようかな。(Y.K)

今月のつばやき