

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2025
No.483

↑↑↑
CO-OP
東都生協だより

| 3&4

次回5月号は5月12日からの配付です

皮ごとがおいしい！
種子島・屋久島育ちの
新じゃがいも

今月の産地・
メーカー
JA 種子屋久
たねやく

特集

国産応援

産地・メーカー

あなたの「推し」を見つけてみよう!!

MOGMOG レシピ

新じゃがいもの豚そぼろ炒め

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



国際協同組合年

皮ごとがおいしい！ 種子島・屋久島育ちの 新じゃがいも

皮が薄くてみずみずしい新じゃがいも。
じゃがバターや、皮付きの厚切りでフライドポテトなど、
皮の旨みも一緒に味わう食べ方がお薦めです。
定番の肉じゃが、コロッケ、ポテトサラダなども、
ぜひ、皮付きで料理してみてくださいね♪



今月の産地・
メーカー
JA種子屋久

世界遺産の島 屋久島

鹿児島県の南に位置する種子島・屋久島の2つの島がJA種子屋久のエリアです。種子島はロケット発射場がある日本宇宙に一番近い島、屋久島は九州最高峰の宮之浦岳が雄大にそびえる世界自然遺産の島です。

屋久島は、海岸部の沿岸から中央部の山岳地帯までの標高差が大きく、亜熱帯から冷温帯までの気候を有しています。年間平均気温は約19度と温暖ですが、山頂付近では12月から3月までの平均気温が-5度以下になることもあり、積雪も見られます。こうした特徴的な環境の中でじゃがいも栽培を行っています。



ほんのり甘い ニシユタカ

種子島・屋久島で栽培しているじゃがいもの品種は「ニシユタカ」です。新じゃがいもとして出荷ことが多い品種で収穫期は2月～3月。掘りたてがおいしく、どんな食べ方にも合います。

暖地で最も多く栽培されている品種で、成長が早く収穫量が多いのが特徴です。
温暖な気候でミネラルを多く含んだ土壌で栽培された「ニシユタカ」は淡い黄色くねつとりした食感で、ほんのりとした甘みがあります。バターに明太子や塩辛、チーズなどをトッピングの簡単レシピもお薦めです。
煮崩れしにくく、煮込み・炒め物などにも向いています。

皮が薄く みずみずしい

種子島・屋久島のじゃがいも収穫時期は2月中旬～3月下旬ごろ。3月上旬が出荷の最盛期となります。収穫後、貯蔵せず、すぐに出荷するため、新じゃがいもとして扱われます。

一方、日本最大の産地である北海道で栽培されているじゃがいもは収穫時期が8月～10月ごろで、貯蔵（ひね）して2月上旬ごろまで出荷しています。ホクホクした食感のひねじゃがいもに対して、新じゃがいもは、皮が薄く水分を多く含むため、みずみずしさがあるのが特徴です。ただし、新じゃがいもは水分が多いため、長期保存には向きません。

畜産農家の堆肥を活用した 循環型農業への取り組みも

屋久島では、農業の使用は最小限に抑え、化学合成農薬5割減を目標に取り組んでいます。

同時に、化学肥料を減らす取り組みも行い、土づくりにもこだわっています。化学肥料を減らす取り組みとしては、島の畜産農家の堆肥を活用した循環型農業への取り組みを

屋久島のじゃがいも畑



屋久島の縄文杉



JA種子屋久・屋久支所



新じゃがいも収穫



JA種子屋久・屋久支所の溝口貴也会長



2年前から始めました。

緑肥、じゃがいも収穫後の牧草作付け、土壌診断を行い、肥料の過剰施用にならないように進めています。

ただ、屋久島の農地は限られているため、連作栽培となっている生産者が多く、ここ近年、病気の発生が問題になってきています。それでも化学合成農薬の使用を5割減とし、安全・安心でおいしい新じゃがいもを届けられるよう、防

除体系を組み、病害対策を実施しています。
また、近年の異常気象がじゃがいもの栽培におよぼす影響は年々深刻になり、耕作面積の縮小、離農を考えている生産者も出てきているそうです。
会長の溝口貴也さんは、「昨年度は、植付け後の干ばつが続き生育が遅れ、また暖冬、収穫前の雨による病気の発生により収穫量が減少しました。今年度も、植付け時期の10月中旬以降からの雨続きで植付け作業に遅れが生じ、収穫時期が例年よりもずれる見込みです。厳しい状況の中ではありますが、引き続き、栽培したじゃがいもを多くの組合員の皆さまに届けるために頑張っています」と話していました。



じゃがいも生産者の皆さん

colum
コラム

新じゃがいもの 上手な保存法

ポイント 1 常温&冷暗所
寒さに弱いため、冷蔵庫ではなく常温で冷暗所に保存しましょう。また、日光や蛍光灯などの光に当たると緑化し、ソラニンなどの天然の毒素を生成してしまうので、光の当たらないよう注意しましょう。

ポイント 2 湿気の多い所を避ける
ビニール袋で届いた場合、そのまま保存すると傷みやすくなるので、袋から出し、新聞紙で包んで風通しの良い場所で保管しましょう。

MOGMOG レシピ

20分
調理時間

新じゃがいもの豚そぼろ炒め

材料(2人分)
新じゃがいも…350g 豚挽肉…150g
しょうが(すりおろし)…小さじ1
水…大さじ3
A 酒…大さじ2 砂糖…大さじ2
醤油…大さじ1
いんげん(塩茹でして斜め切り)…2本
サラダ油…大さじ2

作り方
1 新じゃがいもはよく洗い、皮付きのまま茹でて竹串がスッと通ったらザルに上げる。

2 フライパンにサラダ油と1のじゃがいもを入れて表面を焼き、油が回ったら端に寄せ、豚挽肉・しょうがを入れて炒め合わせる。

3 肉の色が変わってきたら全体を混ぜ、水・Aを順に入れて炒め煮にする。

4 全体に味が絡まったら器に盛り、いんげんを散らす。

南の島から春を
お届けします！

新じゃがいも 500g
4月1回参考価格:
¥328円(税込354円)

押し活 その③



産地・メーカーとの「交流会」に参加してみよう♪

大集合！

産地・メーカーを招いての交流会では、生産者・メーカーの担当者から直接、話を聞くことができます。

畜産産地

ランチ&おしゃべり交流会

★2024年9月22日・23日開催 ★さんぼんすぎセンター(杉並区)

いい匂い。テーブルに産地自慢の料理が並びました



👍 自然に近い環境で安心なえさでじっくりと育てている

👍 生産者の顔が見える商品

👍 開放型鶏舎で飼育している

作ってくれる人がいるから食べることができる、このつながりを大切にしたいと思いました。

参加者の声

産直畜産物の押しポイント

押し活 その②

産地・メーカー

ちょっと足を伸ばして「産地」に行ってみよう♪

収穫の恵みいっぱい

産地やメーカーを訪問し、直接お話を聞いたり、収穫体験や工場見学などに参加できます。

(農)埼玉産直センター

収穫祭

★2024年11月9日訪問
★埼玉県深谷市



炭火で焼いて…
とろっと甘くなるねぎの味に感動！



深谷市のイメージキャラクター「ふっかつちゃん」も登場！



産地の皆さんが収穫体験をサポートしてくれます

👍 土の中に良い微生物を増やす「微生物農法」をしている

👍 自前の肥料工場で有機肥料「ぼかし」を一貫生産している

産地交流訪問は初めて！畑を見てワクワクしました。

参加者の声

(農)埼玉産直センターの押しポイント

あなたの“押し”を見つけてみよう!!

商品案内からお気に入りを探し出す、気に入ったものを繰り返し利用する…だけでなく、誰かについつい薦めたくなる…ことはありませんか。好きなものを応援する「押し活」は元気の源！国産応援の「押し活」を広げていきましょう。

押し活 その①



近場で開催される

「試食会」に

参加してみよう♪

東都生協の商品を使った試食会や学習会を各地域で開催。商品の知識も身に付きます。



お米の粒を触り比べ違いがあるかな？



精米の仕方が違う4種類のお米をみんなで食べ比べどれが好きかな？

東洋ライス株式会社の北本さん。お米愛があふれています



👍 通常の白米に比べて糖質約14% off、カロリー約17% off!!

👍 肌ぬかを取り除いた無洗米なので、とぎ汁で海や川を汚さず水も節約！

👍 お米の栄養と旨み成分が多く含まれる「亜糊粉層」を残して精米！

金芽米の押しポイント

東洋ライス株式会社

金芽米の試食会

★2024年10月9日開催
★石神井公園区民交流センター(練馬区)

栄養バッチリ、カロリー低めがうれしい

👍 「米の精」で育てた野菜や果物を利用すれば「持続可能な循環型農業」への貢献も！

👍 肌ぬかは有機質肥料・飼料「米の精」※として再利用！



※無洗米に加工する際に取り除かれた肌ぬか(とぎ汁の元)を有効利用しやすい粒状にしたあと、加熱処理をした100%米由来の有機質資材です。



参加者の声

健康面でも環境面でも優れた、おいしいお米であることが分かりました。

簡単に炊けることが分かったので、ぜひ購入したいです。



押し産地・メーカー探し

まずはこのマーク、ここをチェック!!

毎週お手元に届く商品案内「Sanbonsugi」裏面までしっかりチェックしていますか？

このページは国産原料にこだわった「今週のお薦め商品」をお手頃な価格でご案内しています。



国産応援

国産応援マークは、国産にこだわり、商品の60%(水を除く)使用した商品に付けられています。

わたしのこだわり

東都生協プライベートブランド「わたしのこだわり」は国産原料を優先的に使用し、産地・メーカーと協力しながら作り出した商品です。

押し活情報はここからも♪

組合員情報紙「ウォ」や「地域版ウォ」以外に東都生協のホームページ「@とうと あなたの役立ちページ」でも、いろいろな学習会や企画をご案内しています。



スマートフォンのカメラで読み込んでね♪



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。

東都生協「未来につなぐ募金」 2024年度助成団体交流会報告①

年に一度、「未来につなぐ募金」の助成を受けている団体が集まり交流する機会を設けています。2024年度は10月20日～11月9日の期間に全7回開催。39団体47人の参加がありました。交流会の様子を本誌3&4月号、5月号の2回にわたって紹介します。

活動内容の報告とそれぞれの悩みや課題を共有しました

10月29日(午前)の交流会には5つの団体が参加。最初に各団体から始めたきっかけや活動内容について報告がありました。子ども食堂、フードパントリーなどの食料支援、学習支援、またそれらを複合的にやっている団体などさまざまでしたが、活動内容の違う団体の話にも真剣に耳を傾けていました。

行政を巻き込んで活動している団体へは他団体から熱心な質問が寄せられました。自治体によって対応に温度差があること、行政の担当者は異動があるため、協力体制ができて3～4年で人が代わってしまうという悩みも共有されました。

一方で、「自治体の援助には条件があり、当てはまらない人が出てしまう」「自分たち民間の活動では、自治体の援助からはじかれてしまう人たちも助けてあげたい」という力強い言葉も聞こえてきました。

同じ地域で活動している子ども食堂やフードパントリー同士のネットワークについても話題になりました。横のつながりの必要性を感じ、2025年からネットワークづくりに動き出そうとしているという団体もありました。

各団体が今抱えている課題について他団体と意見交換しました。共通の課題として下記のようなことが挙げられていました。

資金不足・食材不足

- ・コロナ禍の時期に比べるとさまざまな助成金が減っている
- ・昨今の米不足、物価の高騰で食材が安定的に供給できなくなっている

保管場所・保管方法(フードバンクの活動をしている団体)

- ・提供を受けた大量の食材を保管する広い場所を確保するのが大変
- ・提供品には冷蔵・冷凍品も含まれるため、温度・湿度管理が必要
- ・冷蔵庫・冷凍庫の導入には電気代の支出も考慮が必要

会場の確保

- ・定期開催したくても自治体の施設は競争率が高く、毎回会場を確保するのが大変

スタッフの高齢化

- ・高齢化により車を運転できるスタッフが足りない
- ・パソコンを使わないと申請できない助成金が多くなっているが、対応できるスタッフがいない

支援の限界とこれからの方向性について

当初は支援が必要だった人も、支援していく中で生活や環境の変化などによって支援が必要でなくなることもあります。「支援できる人数には限りがあるので、その場合は他の新たに支援が必要になった人に枠をゆずってあげてほしいが、それを本人にどのように伝えるかが難しい」との声もありました。

また、「経済的には支援が必要でなくてもみんなと食事がしたい、居場所が欲しい」と思っている人に活動にどう関わってもらうかについても模索しているようでした。

東都生協がこの活動を大切にしていることが分かった

参加者からの感想

他団体の活動などたくさん話聞いて良かった

東都生協提供の予備野菜で助かっている

1口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サイト「とうとねっと」、電話注文でも募金ができます。



国産応援の「推し活」で日本の「食」を元気に！

日本の食料自給率はカロリーベースで約38%、これは先進国の中でも最低の水準です。(※1)

米や野菜は、肉や小麦に比べ国産が多く、国産の米や野菜を利用することでフードマイレージ(※2)を減らし、環境への配慮と国内農業を応援することにつながります。

一方で、年間2万5,000ヘクタールの田畑が失われています(※3)。生産者の高齢化、生産コストの上昇などが背景にあると考えられます。だからこそ、生産資材や物流コストなどを踏まえた適正な価格をみんなで考え、生産者を応援することが必要です。

東都生協では、他生協や農協などの生産者団体と連携して、農業政策への提言や署名活動も行っています。

※1 2022年日本の食料自給率(農林水産省公表)
※2 「食料の輸送量(t)」と「輸送距離(km)」を掛け合わせた指標で、数値が高いほど二酸化炭素排出量が多く地球環境に与える負荷が大きくなります
※3 出典 農林水産省ホームページ2024年耕地面積調査結果

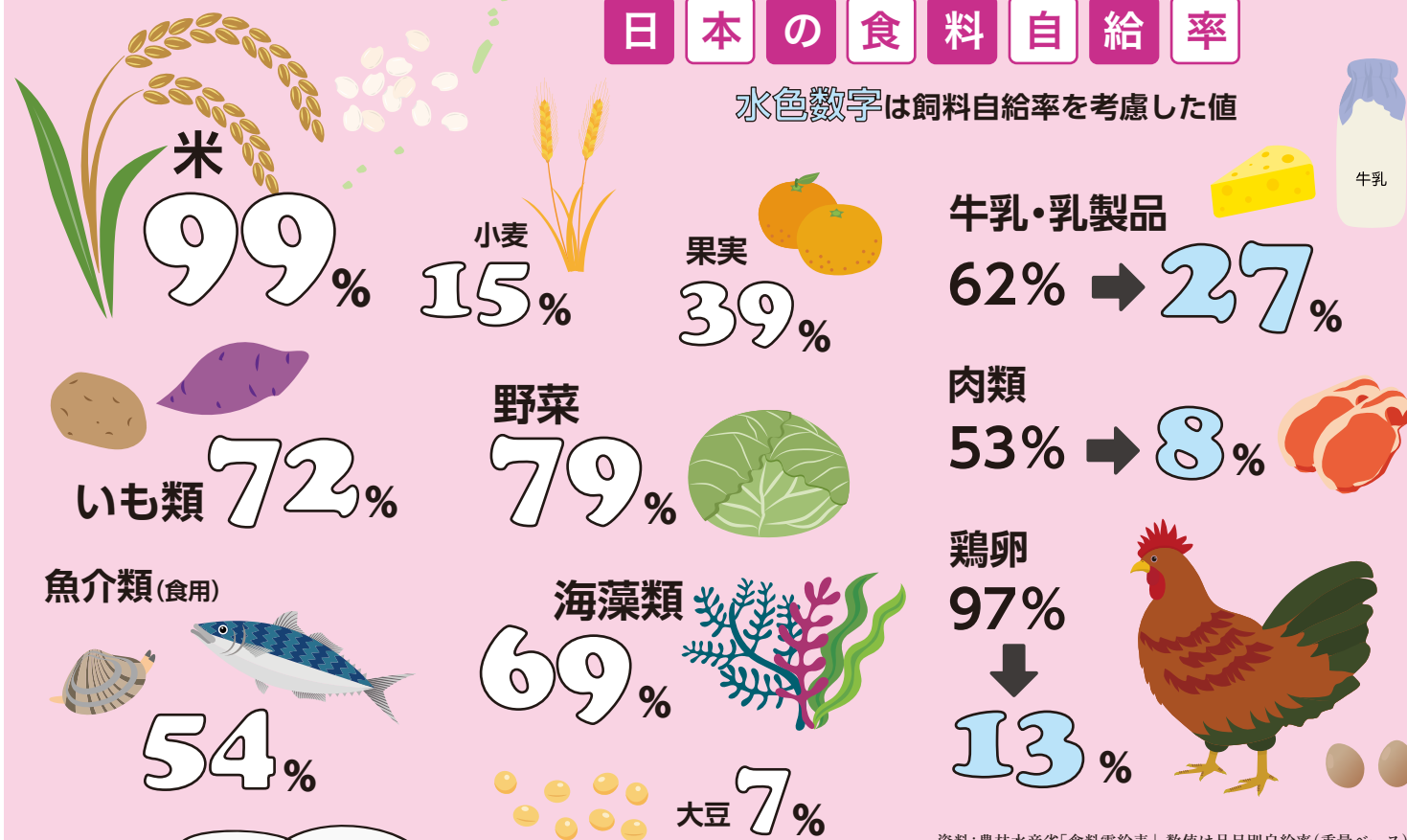
日本の水田の現状と課題 お米の消費を考える

詳しくは、
東都生協
「食」の学校へ
(登録すると視聴
できます)



日本の食料自給率

水色数字は飼料自給率を考慮した値



資料:農林水産省「食料需給表」、数値は品目別自給率(重量ベース)

MOGMOGに届いた「声」を紹介します♪

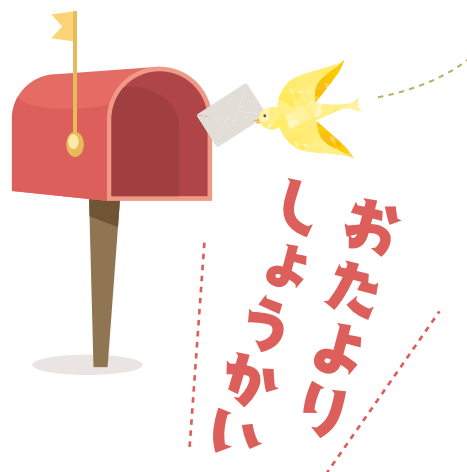


- ★国産品を購入し、日本の第一次産業を守ります。
- ★国産の食材を使うこと。食料自給率を高めたい。

- ★安全・安心な食品が長く供給されるために、できるだけ国産のものを選び、原材料に気を付けるようにしています。
- ★当たり前ですが「無駄にしない」こと。そして国産のものを利用することが食の未来につながると思うので、これからもできるだけ国産を利用したいです。

あなたにはお気に入り商品・産地はありますか？
国産のお気に入りをつくれば、生産者も、食べる人も、みんなが笑顔になるはず。
利用して、いいね！を発信する、産地・メーカーと交流を

することで、持続可能な「食と農」にもつながります。
家族からの「おいしい！」の声や「感動体験」などもきっかけにぜひお気に入りの推し「産地・メーカー」を見つけ「推し活」を進めていきましょう！



ネットケーキミックスで手軽に作れるケーキレシピが良かったです。
江東区 にゃんこ

毎月、孫と一緒に楽しく拝読しています。分かりやすくいろいろな商品に目移りしながらおもしろく読んでます。特に、お料理のレシピが大好きです。 世田谷区 若倉 慶子

ネット注文なのであまり見ていませんでしたが、今回表紙に惹かれて読みました。東都生協の方向性がよく分かる冊子と思いました。 練馬区 池田 浩美

クイズに惹かれて初めてゆっくり拝見しました。クイズはなかなか難しく、新年の頭の体操にはぴったりでした。また、商品や組合員活動の情報もあり、興味が持てました。 杉並区 りっきー

今回初めて、ネット注文にトライしてみました。色々慣れていきたいので、MOGMOGにもネット投稿にチャレンジしてみました^_^ 文明の利器に積極的に慣れるようにしたいと思っています！ 世田谷区 菊池 美津子



●孫かわいさに2～3歳のころ好きなかだけいちごを毎日のように食べさせたら食べ過ぎて果物全部を受け付けなくなりましたが、今では高3になりいちご大好き娘。
荒川区 亀井 由紀江

●「とちおとめ」の酸味と甘味のバランスが好きです。カットしたいちごにモッツアレラチーズを手でほぐし、塩、ブラックペパー&オリーブオイルに白ワインを合わせると最高です！
多摩市 同前 朱美

●幼稚園児の時、誕生日に祖母がケーキをプレゼントしてくれると言ってくれたのに、いちごがよかったことを50年以上経った今でも思い出されます。いちご大好きです。
葛飾区 斉藤 喜代子

●去年「あまりん」があまりにもおいしくて毎週注文していました。
東久留米市 佐藤 裕子

●小学生のころ（40年位前？）「いちご大福」を初めて見た時は衝撃的だった。
杉並区 まなお

●いちごがたくさんある時は冷凍してブレンダーで薄切りにして練乳をかけたアイスにのせたりして楽しんでいます。
墨田区 前川 尚美

●いちごを潰して炭酸水で割るとおいしいです。大人の味です。
立川市 太田 ひとみ



●いちごとロールケーキをボウルに敷き詰めて作る、「ドームケーキ」にはまっています！
世田谷区 片山 通夫

●「あまりん」はスーパーではあまり売っていないので、見つけたら毎回注文しています。
荒川区 おたまさん

「地球環境を守るための小さな行動」



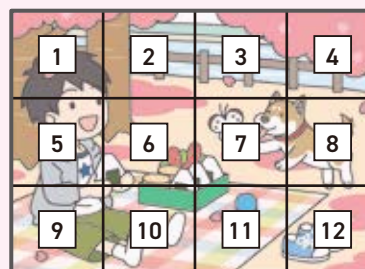
●使用しない電気はこまめに消す。福島を忘れないようにしています。
国立市 星野 孝子

●古紙類はなるべく小さいものでも取り分けて、トイレトーパーの芯も入れるようにしています。
江東区 みんな

●コンポスト歴1年半。とても楽しく、できた堆肥はもちろんガーデニングで利用しています。
八王子市 おけい

●携帯用のソーラーパネルと充電器を購入。マンションですが屋上があるので蓄電しています。災害用だけではなく100v内で使用できるのは日常生活で使っています。
狛江市 堤 節子

MOGMOG 間違い探し



【エリア表】

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答えてください。



Q&A

組合員から寄せられた声や質問にお答えします。

夕食宅配の「国産応援ご膳」は添加物が多いように感じます。添加物がどの食品に使われているのか分かるようにしてほしい。

夕食宅配に使用している食品添加物の使用基準は、東都生協で取り扱う食品と同じ基準で製造委託しています。まず基本的な考え方として、食品添加物を使用する際は、種類・使用量・摂取量をできるだけ減らし、最低限必要な食品添加物を必要に合わせて使用する立場であり、総量を可能な限り減らす総量規制を基本姿勢にしています。その中で、以下の3つの項目のいずれかに該当する36品目の食品添加物は使用しません。

- ①遺伝毒性発がん物質と考えられるもの。
- ②ADI（1日摂取許容量）が信頼できる機関で設定されておらず、東都生協としてそれを補う科学的なデータが入手できなかったもの。
- ③安全性に関する科学的なデータが入手できず、成分・規格などに懸念される情報があるもの。

夕食宅配商品は、基本的に製造の工程上で食品添加物を添加する工程はありません。ただし食材として使用する調味液やドレッシング、練り製品やベーコン・ソーセージといった加工原料、コロッケや佃煮、漬物などの加工品をそのまま使用するものなど、その調味料や加工品に食品添加物が使用されていますので、それらに使用している添加物を全て表示しています。

東都生協は夕食宅配事業を開始して今年で14年になります。どの商品にどの食品添加物が使用されているかについては、配食グループには商品の仕様書が保管されていますので、お問い合わせいただければご説明させていただきます。



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。



はがきの応募先住所が変更されました！

- 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）
- 「じゃがいも」にまつわるエピソードやお薦めのレシピを教えてください。
- 「推し」の商品や産地・メーカーを教えてください。エピソードも！
- 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！

Q

「東都坂利さんの手延素麺」（400g/900g）の原材料【小麦粉（国内製造）】の記載は、原料の小麦が国産なのであれば、加工品の「国内製造」の原料が外国産の場合もあるので「原料小麦：国産」と表示してほしい。

A

包材在庫の切り替わるタイミングに合わせ、表示内容を「小麦粉（小麦（国産））」とする予定です。2017年9月に食品表示法が改正され、2022年4月から、国内で製造または加工された全ての加工食品について、最も多く使われた原材料の原産地名の表示が義務付けられ、「小麦粉」のような中間加工原料の場合は、原料の原産国ではなく製造地を表示することになりました。日本で小麦を小麦粉に加工している場合は、小麦の原産地に関わらず「国内製造」と表示することになります。

東都生協では、主原料の小麦粉の原料小麦が国産の商品（例えば、パン類やうどんなど）は、「国産小麦を使用した…」などと説明を加えています。この記載があれば、その小麦粉の原料小麦は国産であることに間違いはありません。



なお、中間加工原料である小麦粉で「小麦粉（国産）」という表示はできませんが、「小麦粉（国内製造、小麦（国産））」や「小麦粉（小麦（国産））」という表示は可能ですので、包材切り替え時には、表示変更を行うようにしています。

Q

「国際協同組合年」について教えてください。

A

国連は「1年間を通じて、平和と安全、開発、人権／人道の問題など、ひとつの特定のテーマを設定し、国際社会の関心を喚起し、取り組みを促すため」に「国際年」を制定しており、2025年を2012年に続き2回目の「国際協同組合年」と決めました。本誌表紙にも掲載の2025国際協同組合年（IYC2025）の公式ロゴマークは、よりよい世界を築くために世界中の人々が互いに結びつく様子として、赤は社会、青は経済、緑は環境、これらを合わせて、SDGsの実現に向けた協同組合の貢献を表しています。2025年、東都生協をはじめ日本の生協は、国内の協同組合と連携して、協同組合への認知・理解を広げる取り組みなどを進めていきます。



国際協同組合年

協同組合はよりよい世界を築きます

※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おりません。

締め切りは
3月26日（水）の
消印まで有効。

2月号の答え
コクハク

★宛先
〒168-0073 杉並区下高井戸5-4-42
さんぽんすぎセンター2階 「MOGMOG」係

2024年12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。

測定結果を「大気汚染測定運動東京連絡会※」に提供しています。同会では生協のほか、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12月5日(木)午後6時～12月6日(金)午後6時
※前後2時間を有効とする

天候 12月5日(晴れ) 平均風速：1.7m/S
12月6日(晴れ) 平均風速：2.4m/S

測定規模

・参加人数：158人
・カプセル配付数：169個
・カプセルの返却数と回収率：156個(92.3%)
・有効とした測定数と回収率：126個(74.6%)

測定結果

今回の全体平均濃度は、0.021ppmでした。過去5年間に測定した12月の平均濃度(0.018ppm)との比較では高い値になります。

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0.026ppm、住宅地は0.020ppmでした。

なお、環境省が定めた基準値は「0.040～0.060ppmのゾーン、またはそれ以下であること」とされています。

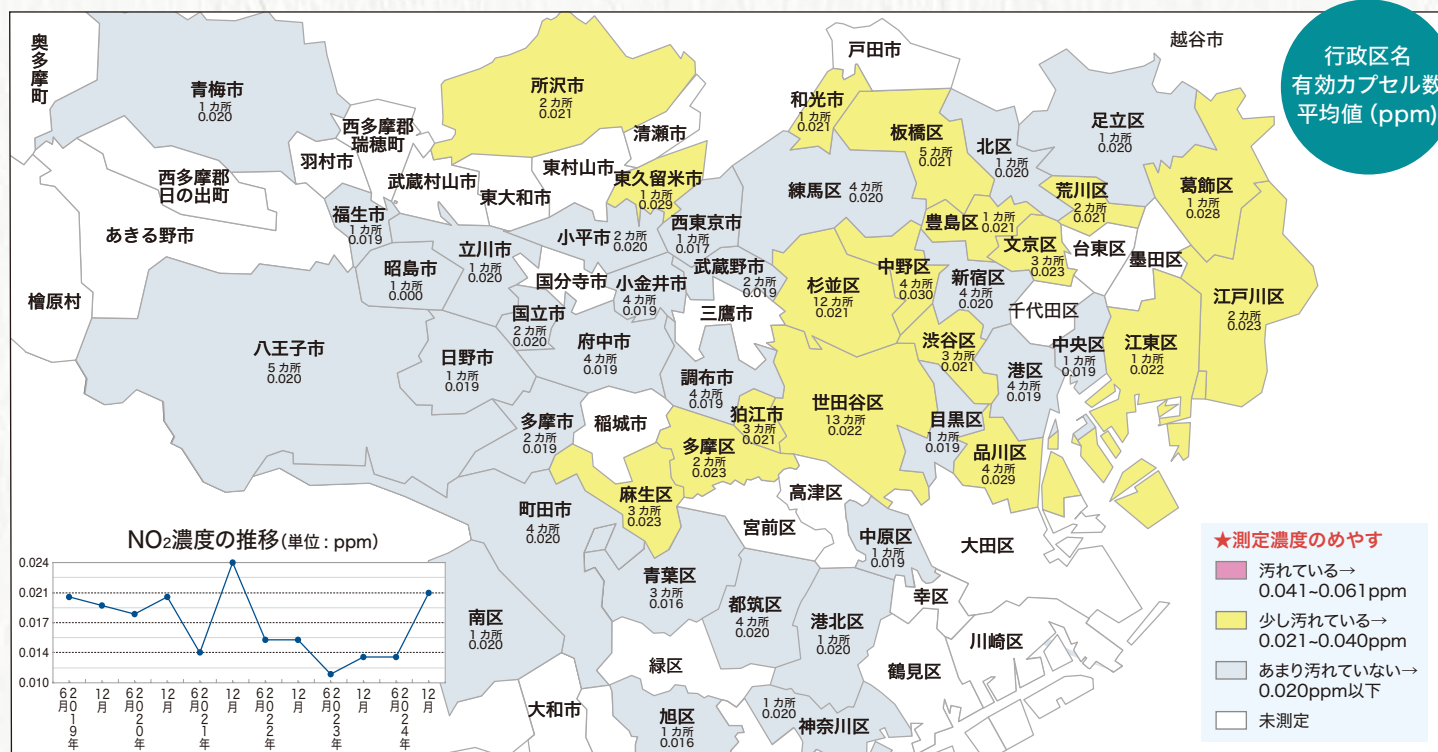
地域別の測定結果

測定地域	測定結果	前年実績
全体平均	0.021	0.011
東京23区	0.022	0.012
東京多摩地域	0.019	0.011
神奈川県	0.020	0.011
埼玉県	0.021	0.011

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。



理事会報告(抜粋)

2024年度第9回定例理事会(2025年1月23日開催)

審議事項

- 2025年度役員改選手続きに関する件(その2)
- 2025年度役員選挙における委員委嘱の件
- 全国制度「生協役員賠償責任保険」加入申し込みの件
- 土づくり基金規程、細則、要領の廃止と関連規程の一部改正の件

報告事項

- 2024年12月度決算報告
- 各部署業務報告
- 組合員活動委員会報告
- 商品関連活動報告
- 理事懇談会開催の件
- 常任理事会決議事項報告



今後の理事会日程(予定)
・5月20日(火)

<12月の私たち>

2024年12月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数 262,645人 [101.1%]
加入 11,861人 [124.4%]
脱退 9,716人 [162.7%]

総事業高 25,566,024千円 [101.1%]

共同購入事業 24,491,585千円
弁当配食事業 306,236千円
生活文化事業 175,456千円
生活支援事業 61,083千円
その他事業 531,665千円

出資金 6,568,891千円 [98.1%]

1人当たりの出資金 25,011円 [97.0%]
1人当たりの利用高 6,301円 [102.0%]

MOGMOGレポート

3・4 2025
月号

report
01
10月28日

産地視察訪問
「農事組合法人
和郷園」

商品委員会

ベビーリーフの有機栽培農場「わ～ふぁ道元」(千葉県香取市)の産地視察&学習交流に10人が参加しました。

地下水をくみ上げ、ろ過するシステムを導入し、安定的に水資源を確保。木くずや草を活用した腐葉土づくりが有機的な土壌改良につながり、天然由来の肥料や農薬を使用し、環境負荷の低減に努めている点などを確認しました。摘み取りは手作業であることを知り「食べるのはあつという間だが、こんなにも手の込んだ作業とは知らなかった」との感想がありました。

ここ2年、急激な気温変化とゲリラ豪雨などが深刻で、種のまき直し、生育遅れなど、異常な状況が起こっているそうです。産地の現状を直接見聞きすることで、生産者への理解を深め応援する気持ちが高まった視察となりました。



report
02
11月8日

子育て中に知っておきたい
「食品表示」の見方&
ワンプレートランチ会

第8地域委員会

商品のパッケージをひっくり返すと何やら細かい文字がいっぱい並ぶ「食品表示」。小さい子どもがいるとなおさら気になります。

食品添加物にはどのようなものが存在するの? そんな疑問に商品部の吉澤正義職員が答えてくれました。

原材料名には、食品に使用されている原材料と食品添加物が記載されていること、原材料が一番多く使われているものから順に記載されていることを教わり、いくつかの表示を見比べてみると、同じような商品でも価格の違いはここにあるのだと一目瞭然! それなりに訳があることに皆が納得するのでした。

その後の試食には東都生協のお勧め商品が並び、パッケージの食品表示を見ながら復習タイムに。参加者は、「食品表示、奥が深い」「改めて勉強になった」と大満足のようでした。



report
03
11月29日

沖縄の実情を丁寧に
記録したドキュメント
「戦雲(いくさふむ)」上映会

第1地域委員会・平和募金企画

この数年間でどんどん戦力配備が進む沖縄の島々。そこに暮らす人々の日常と想いを、8年間にわたって丁寧に取材したドキュメント映画です。2時間を超える作品を、江東区深川江戸資料館小劇場で115人が鑑賞しました。

「沖縄への問題意識はあったものの、本当のことはまるで知らなかった。がくぜんとしました」

50代の女性は赤く潤んだ目で語ってくれました。

「でも、まず知ることが始まりです。今見て知ったことを周りの人に伝え、広げていきたいと思います」

メディアで伝えられる沖縄の姿はほんの一部に過ぎない。それを痛感した上映会となりました。



Pick
up

!

第1回
総代会議

活発な意見交換が交わされました

開催日：2024年11月22日 主催：理事会

2024年度の総代550人を対象に11月22日からの5日間にわたり8つの会場で行われました。

総代会議は、東都生協の運営や組合員活動に対して総代が意見を出す場で、6月の通常総代会で決めた方針に基づき



分散会では活発に意見を出し合いました

づく2024年度上半期の運営・活動について意見交換が交わされました。

全体会での質疑の後には、少人数のグループに分かれて活発に論議が交わされました。

「産地直結のための具体策」をテーマに、「組合員としてできること」「東都生協としてやるべきこ

と」を出し合い、付箋にそれぞれのアイデアを書いて模造紙に貼り付けるスタイルで行われました。

「産地のものを継続して買い支えられるよう注文を『登録』する」

「農家が生産を継続できる価格にすることが大事ではないか」

との具体策をまとめたグループもありました。

総代から出された意見は2025年度の運営方針づくりに生かされ、第2回総代会議での論議につなげていきます。

22日の会場は東京都農業会館。「新宿は出てきやすい。思ったより駅から近い」と好評でした。

前半は全体で質疑応答の時間





食の未来づくり運動

産地直結を体感！ とうとフェスin 足立・杉並・町田

主催 商品部・共同購入事業部 開催 2024年10月12日

澄み渡った青空の下、産地・メーカーと直接交流できるととうとフェスが行われました。3会場同時開催で参加者は3会場合わせて831人と大盛況。

マルシェ、くじ引き、スタンプラリー、遊べる学べる「東都生協ラボ」といった共通イベントと、会場ごとに独自企画を実施し、大勢の組合員と近隣住民の笑顔あふれるひとときとなりました。

「親子で一日センターめぐり！」in 足立センター会場

17団体が出展し、226人の来場がありました。テーマは「親子で一日センターめぐり！」。生産者・メーカー担当者の話を聞き、試食や買い物で商品の良さを実感する機会となりました。

「トラック乗車体験」や、普段入ることのできない足立センターの倉庫で「ひえひえ冷凍庫体験」など、楽しい企画で東都生協を身近に感じてもらいました。

参加者からは、「おいしいものをたくさん作ってください」といったメッセージが寄せられました。

落花生の枝からもぎ取り
詰め放題！



写真の右手前：収穫した落花生を乾燥させるために円柱状に積んだ塊に藁をかぶせた「ぼっち」



冷凍庫の中で濡れタオルを振り回すとカチコチに！

「CHAO! 食べチャオ 知っちゃオ 体験しチャオ！」in 杉並センター会場



「とうと食堂」の企画が大好評！

農業高校の皆さん、
遠くから来てくれてありがとう！



35団体が杉並センターに集まり、302人の来場がありました。おなじみの商品・生産物のほか、初めて見るものもたくさん販売され、JAやさとのご飯を片手に試食コーナーをめぐる「とうと食堂」の企画は大人気で行列ができるほど。

農業高校生の日頃の成果発表や、「住まいる会」の丸太切り体験などもあり、「たくさんの生産者と出会えてお話しできて感動！」との熱い声が寄せられました。

「愛をコメて！」in 町田センター会場

22団体参加。「愛をコメて！」をテーマに組合員や近隣の家族連れなど303人の来場がありました。

お米の銘柄当てや空きびんに入った玄米を棒で突いて精米に挑戦する「コメコメワールド」で皆さんにお米と親しんでもらいました。

参加者から「生産者と話ができて、試食もできて良かった。また来年も開催してほしい」との声がありました！



精米に挑戦！



生産者・メーカーが大集合！

今月のつばやき

帰り道、駅前広場で「北海道物産展」に遭遇。「北海道産」というだけでどの商品もおもしろそう。気が付くと津田梅子さん1枚分購入していました。意識していなかったけれど「私の推し」は北海道の産地ものかしら。購入するだけで幸せな気分。ずっと作り続けてもらえるよう、生産者の皆さんにエールを送ります。(A.K)

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：午前9時～午後4時

E-mail: kumikatsu@tohto.coop

〒168-0073 東京都杉並区下高井戸5-4-42 さんぽんずぎセンター2階

お問い合わせ

東都生活協同組合