

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

押し
POINT

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
イメイジキャラクター
「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

押し
POINT

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



精米の仕方が違う
4種類のお米を
みんなで食べ比べ
どれが好みかな？

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？

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！

押し
POINT

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
お役立ちページ」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らない

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おうかについても模索しているようでした。

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。



10月29日(午前)の参加団体

- ①フードバンク稲城
- ②大山子ども食堂の会
- ③NPO フードバンク目黒
- ④すずめ食堂の会
- ⑤あらかわ子ども応援ネットワーク

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

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も貢献できます。

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。

国産応援の「推し活」で日本の「食」を元気に！

- ※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

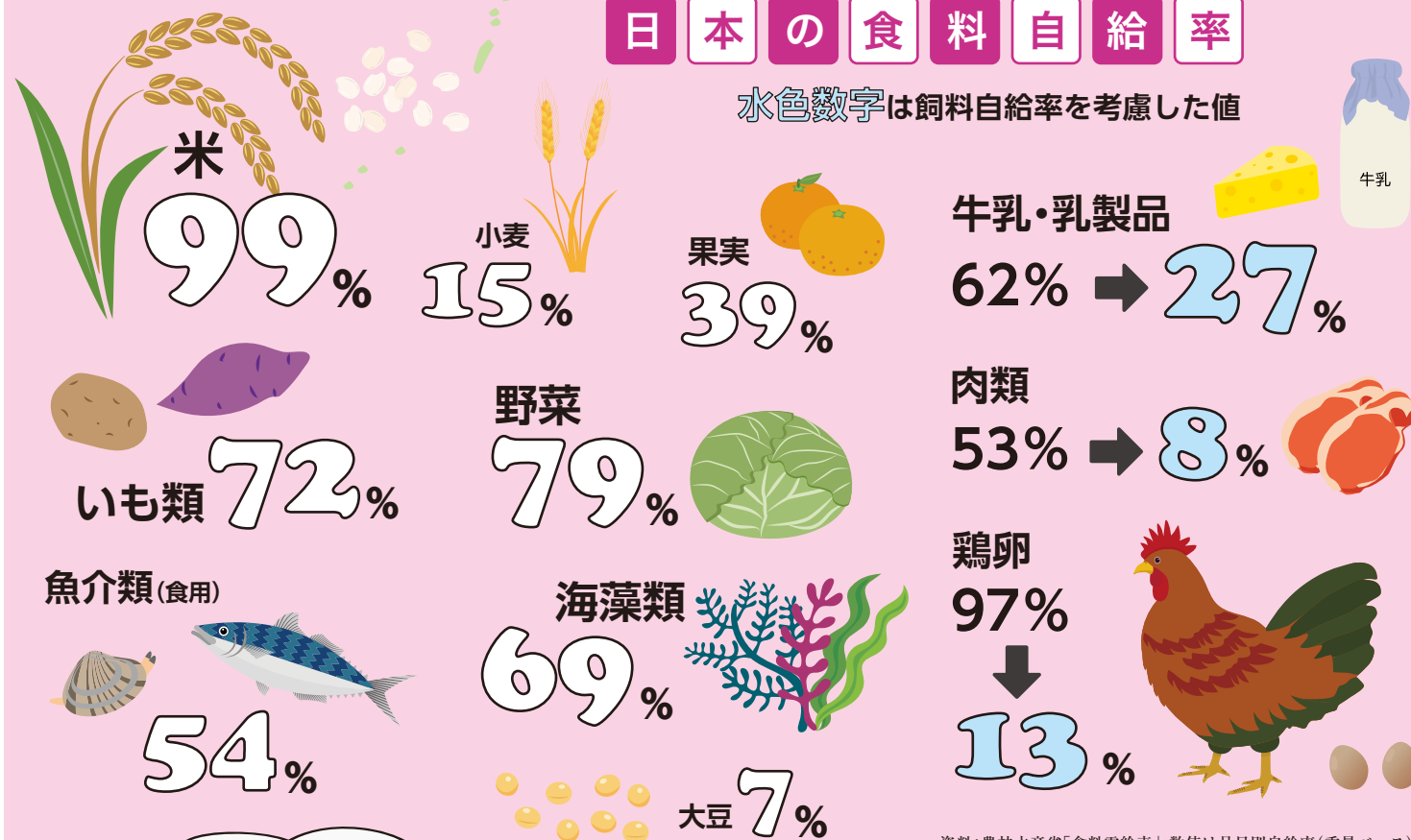
日本の水田の現状と課題 お米の消費を考える

詳しくは、東都生協「食」の学校へ(登録すると視聴できます)

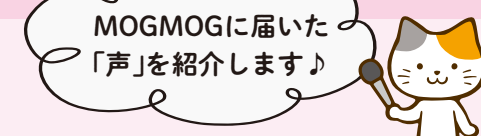


日本の食料自給率

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)



- ★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！