

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2025
No.486



7&8

次回9月号は9月8日からの配付です

太陽の恵みが育てた 高原露地トマト

今月の産地・
メーカー

久保産直会

環境

知っていますか？
リユースびんって
サステナブル！

MOGMOG レシピ

丸ごとトマトの3色カップサラダ

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

太陽の恵みが育てた 高原露地トマト

今月の産地・
メーカー
久保産直会

陽ざしをまるごと
抱きしめて、
実った赤は、夏の記憶。
ひと口かじれば、
あの頃の夏休みがよみがえる。
昔ながらの露地トマト
今年もお届けします。



トマト栽培に 適した気候

小諸市は長野県の東部に位置し、浅間山の南麓に広がり、標高は600〜2,000m。坂道が続く高原都市です。冬の寒さは厳しく、夜はマイナス10度を下回る日がある一方、夏の日差しは強く35度を超える日も。年間を通じて晴れの日は200日を超え、日照量が多いのですが、降水量は少なく、年間900mmほどです。昼夜の気温差が大きく、日差しが豊富で降水量が少ないのは、トマトの原産地であるアンデス高原（ペルー・エクアドル）の気候と共通点があり、おいしいトマトを作る条件に恵まれた地域です。

自然の影響が 大きい露地栽培

久保地区は、中山間地の麓に位置し、平坦な土地が少なく狭い畑が点在しています。そのため地形的にビニールハウスを作るのが難しく、広く一般に普及した今でも露地栽培が続いています。露地栽培は日照・温度調整ができない、風や雨にさらされ傷付く、さらに病害虫の被害に遭うなど、自然の影響を直接受けやすいという難しさがあります。18人の生産者は、各々の畑の環境に合った技術の研さんを日々行っていますが、激しい雨や強烈な日差しの影響で、残念ながら収穫の半分以上を廃棄せざるを得ないこともあります。

昔懐かしい味と香り

久保産直会は「昔ながらのトマト」を食べたいと願う組合員の声に応えて、栽培を続けてきました。寒さが厳しく、越冬できる害虫が少ないという環境を生かして化学合成農薬の削減に取り組み、有機JAS規格の農薬を中心とした防除体系、黄色LED防蛾灯の使用などを工夫。連作障害を防ぐために栽培場所を変え、「米の精」や地元産の「菜種油かす」などを使った土づくりも行っています。ベテラン生産者の長年培った技術と、若手生産者の新しい技術を共有し、技術を高め、丈夫で元気な野性味溢れるトマトを育てています。

誕生のきっかけは、 じゃがいも畑の視察？

久保産直会と東都生協との取引は、1975年じゃがいもからスタート。出荷する予定ではなかった自家栽培用の真っ赤なトマトのおいしさが「高原露地トマト」を誕生させました。

じゃがいも畑の視察に当時の組合員と職員が訪れ、休憩中に出されたトマトを食べた組合員の一人が「こんなおいしいトマトを東京でも食べてみたい！」と熱望したところから事態は動き出します。

同行した職員は「完熟トマトの遠距離輸送は無理」と難色を示しましたが、組合員の

割れのあるトマト
激しい雨や強烈な日差し
の影響で、半分以上が廃
棄になることも



強い願いと生産者の「東京を久保のトマトで真っ赤にするんだ」という熱い思いが重なり、「高原露地トマト」が商品化されました。

種の入手事情により、品種も当時から何度か変わり、現在の「サンロード」に至ります。トマトの原産に近い品種で、甘みだけでなく酸味もほどよくあり、濃厚な味わい。太陽の光が大好きで、露地栽培の環境がその特徴をより際立たせています。

まるでフルーツを食べているかのような食感と、食べ応えが特徴。組合員からのメッセージでも「祖母が畑で作っていた真っ赤なトマト」といった昔を懐かしむ感想が多く寄せられます。

しかし、当時は輸送機関も今のようには発達しておらず、輸送中に傷みが発生するなど、大変な苦労があったそうです。代表の高橋徹さんによると「当

時40代だった先輩方は引退し、最近では、都会から移住してきた中高年や、露地トマトに新しい魅力を見出した地元の若者が仲間に加わり、少しずつですが生産者が増えていきます。「高原露地トマト」が地元を代表する農産物になり、いつまでも栽培が続けられるように頑張っています」とのことです。



ピンセットを使って、
小さな種を
まいていきます



久保産直会の皆さん

栽培区分は 「東都わかば」

東都生協の商品案内「Sanbonsugi」には、全ての産直青果・米に「栽培区分」が表示されており、化学合成農薬や化学肥料の削減レベルと、土づくり、環境保全の取り組みの到達度を明記しています。

高原露地トマトは、「東都わかば」の栽培区分で化学合成農薬の50%以上削減に取り組んでいます。



MOGMOGレシピ

調理時間 10分

丸ごとトマトの3色カップサラダ

材料(2人分)

トマト…2個
玉ねぎ(みじん切り)…1/8玉
長いも(1cmの角切り)…30g
アボカド(角切りにしてレモン汁少々をかける)…30g
大葉(みじん切り)…1枚
☑ 野菜たっぷり和風ドレッシング…適量

ドレッシングは、和風以外にも好みのものどうぞ♪

作り方

- 1 トマトは上1/3を切り落とし、中の種と実を取り出す。上部分はヘタを取り、実と一緒に1cmの角切りにする。
- 2 ボウルに1のトマト角切り・玉ねぎ・長いも・アボカド・大葉を合わせ、1のトマトカップに盛る。
- 3 皿にのせ、ドレッシングをかける。冷蔵庫で冷やすとよりおいしく召し上がれます。



高原露地トマト(お試し) 500g
7月4回・5回、8月1回・2回参考価格:
¥554円(税込598円)

リユースびんが 繰り返しあなたの食卓に 届く仕組み



最初に戻り、あなたが注文→東都生協→あなたの元にお届けという
サイクルが繰り返されます

リユースびん
マークが目印！

あなた(組合員)が
注文すると

きれいになったびんにしょうゆを詰めて、
再び商品として東都生協へ

あなた
(組合員)

東都生協

供給で届く

あなた
(組合員)

届いたしょうゆを
使ってお料理

供給時に回収

使い終わったら
水洗いして
供給時に返却

回収したびんはリ
サイクル洗びんセ
ンターへ届けられ
ます

※リサイクル
洗びん
センター

キャップやラベルを取り、
洗びん機で洗浄した後、
メーカーへ

きんまる星
醤油(株)

リユースびんは利用と返却が
セットで循環しています。
たとえば「東都国産丸大豆しょうゆ」
を例にすると…

東都生協

障害のある方たちの社会的自
立にも役立つ仕組みです



キャップやふた、ラベルは付いた
ままで！無理にとるとキズが付
いてリユースできなくなることも
表面の特殊加工が剥がれてしま
うのでたわしなどでゴシゴシする
のは **NG**

※社会福祉法人きょうされん リサイクル洗びんセンター
1994年、昭島市に東都生協ときょうされん(共同作業
所全国連絡会)と共同して設立。
障害のある人が孤立することなく豊かに地域で生活す
るための支援と制度づくり、そしてリユースシステムの実
践を進めています。都内の生協、自治体、酒造メーカー
などにより供給される使用済みリユースびんを年間
480万本洗浄し、メーカーへ出荷しています。

リユースびんって サステナブル※！

知って
いますか？



あなたは、ガラスびんに入った調味料や飲料を利用していますか？
リユースびんは繰り返し使用でき、一度だけ使用してリサイクルに回される
ワンウェイびんやペットボトルと比べて、環境にも人にも優しいことを知っていますか？
東都生協がリユースびんにこだわる理由を紹介します。

😊リユースびんの商品って、こんなにあるのね！

現在
22
品目



食品メーカーにとってリユースびんとは…

きんまる星醤油
株式会社
岡本 将也さん
おかもと まさや



「東都国産丸大豆
しょうゆ900ml」
などのリユースびんの商品をご利用
いただきありがとうございます。びん(リ
ユースびん)は貴重な資源です。何度
も洗うことにより無駄な資源を使わ
ずご提供することができます。今ある1
本1本を大切に扱い、特別な思いと
ともに今後も提供させていただきます。

VOICE

リユース・リサイクルに
協力しています！
リサイクル洗びんセン
ターの皆さんからのメ
ッセージを見ると、さ
らに協力したいと思
いました。

VOICE

もっとリユースびん
の商品が増えればさ
らに良いと思います。

利用している
組合員の皆さんから
こんな声が！

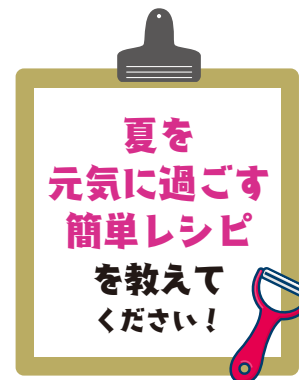


VOICE

資源を有効に利用する
よう心掛けています。
びんにはリユースマ
ークがあり、ふたやラ
ベルは付けたままで
返却できるのは助
かります。

※サステナブル (Sustainable) は、sustain (持続する) と able (～できる) から
なる言葉で「持続可能な」「ずっと続けていける」という意味があります。世界共通の
目標として取り組んでいるのが「サステナブル (Sustainable)」な社会の実現です。

MOGMOG 2025.7&8月 ⑥



●暑くなるとエスニック料理が食べたくるので、タイのグリーンカレーをよく作ります。ペーストを買ってくると簡単です。

西東京市 石田 早絵子

●かぶ・きゅうり・茎わかめなどを甘酢に漬けて、東都日高昆布としょうがの千切り、梅干しをほぐしたものを加えると、どの組み合わせも常備菜として箸が止まらず重宝です！

足立区 せらにか

●暑い中仕事を終えて帰って来た時、1番最初に生協で買った炭酸水を自分で漬けた梅ジュースで割り飲むことが今の私の楽しみ。常に炭酸水は欠かせません。

荒川区 小松崎 愛子

●お肉たっぷりゴーヤチャンプルー！

練馬区 土屋 実智



●丸ナス（北信）のおやきです。なすに切れ目を入れ甘味噌（味噌・砂糖・油を入れる）を挟み、濃いめに小麦粉を溶いて絡めて揚げる。

葛飾区 かこ

●コチュジャン、しょうゆ、ごま油を大葉に付けて素麺やご飯などと食べます。

杉並区 こそくら



●宮崎の冷や汁は、豆腐、大葉、きゅうりをご飯にのせ、ごまの入った冷たい汁をかけるので、暑くて食欲のない時でも栄養バランス良くいただけます。

世田谷区 まきあき

「木」 成り河内晩柑」が2度も春と夏を木の上で迎えると知り、びっくり。長い時間を掛けて、農家の方に大切に育てられていて感激しました。

杉並区 けいと

5 月号の「つぶやき」に同感！朝の15分ウォーキング、ラジオ体操で快調。特に寝る前のラジオ体操は熟睡できておススメ！

「週」 一度は読むのが大変ですが、忘れた頃に来る読み物は、友達は元気かな…感覚で楽しめます！

千代田区 おうちーま

●なすと鶏肉のぶっかけ素麺 焼きなすをフォークで割いて、さしみと大葉、トマトは角切り。素麺と具材を盛り付け、麺つゆとし酢1対1、ラー油はお好みで。

杉並区 えいてつ

●きゅうりと皮を剥いたなすを細かく切り塩を振り絞り水気を抜きます。刻んだみょうが、小ねぎ、大葉を合わせて出来上がりです。

足立区 関 幸子



●うどんに魚の缶詰とねぎをトッピングして食べます。暑い夏に簡単に食べられて栄養もあります。

文京区 とんとん



●木成り河内晩柑サラダ 我が家は生ハム、きゅうり、レタスを加え、ドレッシングはレモン、塩こしょう、オリーブオイル、酢とシンプルな味で作ります。グレープフルーツは苦みがあるので河内晩柑の方が好きです。

葛飾区 もなりざ

●朝にいただく温かい梅干し茶が元気をくれています。最近は冷たい緑茶にミントやスライスレモンを入れた飲み方も気に入っています。

杉並区 あか鯉



組合員から寄せられた声や質問にお答えします。

Q 「三州三河みりん」のびんリユースについて質問です。東都生協で通常扱っている企画の900mlびんはリユース対象ですが、スーパーなどで購入した、四角い「三州三河みりん」(700ml)のびんは、かなり厚手のガラスで、ともしっかりしていてリユースできそうな感じなのですが、これは東都生協では回収対象外なのでしょうか？

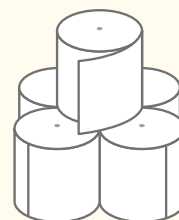
A 残念ながら対象外となります。東都生協では、びんに「R」マークを刻印しているびんのみ回収しています。このマークが付いていないびんは、規格が合わないため東都生協ではリユースできず回収していません。お住いの自治体の定めに従ってご家庭で処分してください。



東都生協で取り扱っている「三州三河みりん」900ml

Q 「東都もーもー紙芯のないトイレットロールたっぷり200m」はどうしたら最後まで使い切れますか？いつも残ってしまいます。

A 紙製の芯（紙芯）がない太穴タイプの当商品は、鉄芯に原紙を巻き付ける際に水を噴霧し、紙同士を一部固着させることで「芯状」にして巻き取りを行っています。ただ、芯状部の紙は湿度などの外的要因で剥がれにくくなり、最後まで使いきれない場合があります。そのため、トイレットペーパーとして使用できる長さ200mに芯状部の長さをプラスして、表示より長く巻き取っています。現状では上述しました芯穴の形成方法が最良と考え、今後の改善課題として取り組んでまいります。



米は購入後そのままの状態でのどのくらいおいしく食べることができますか。米袋のままジッパー付袋などに入れて密封保存すると通気性が悪くなり品質の劣化につながるのでしょうか。



長期保管を避け、1カ月～2カ月で食べきることがお勧めです。米は空気に触れる時間が長く高温多湿な場所に置くと、酸化速度が早まり劣化が進むため、なるべく空気に触れさせないよう密閉できる容器や袋に入れて、風通しが良く涼しくて日の当たらない場所で保管してください。ジッパー付袋などでの保存は、空気を抜いて保存すると酸化しにくいのでお勧めです。

5月12日から「東都生協アプリ」がスタートしました。このアプリでは、注文機能に加え、東都生協のさまざまな取り組みへのアクセスや問い合わせ／申し込み、東都生協からのプッシュ通知などをぎゅっと詰め込みました。ぜひダウンロードをしてお使いください。すでにWeb注文登録されている方は、従来通りの組合員コードとパスワードでログインできます。



iPhone



Android



アプリの詳細はこちらから！



MOGMOG

タテのカギ
①世界最長はナイル
③ビール。○○ガーデン
⑤折り紙で七夕○○○を作る
⑦ウズラが産むのは小さい
⑨編集、職員、井戸端
⑩ステーキに添える野菜など

ヨコのカギ

①チョコレートやココアの原料
②柔道やプロレスで掛け合う
④ウナギと似ている
⑥レースの途中で棄権
⑧寸前。出発○○○
⑨月の満ち○○

A～Dの順に並べてできる言葉は？

A	B	C	D



ヒント
実は夏の季語

1	5			10
2			9	
		C		D
	6	7		
3		8		
		B		
4				
	A			

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。



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)
●トマトにまつわることやお勧めレシピ、産地・メーカーとの交流エピソードなどを教えてください。
●「米騒動」あなたのご意見は？
●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おりません。

締め切りは
7月23日(水)の
消印まで有効。

6月号の答え
2・4・8・9・10



★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

当日は、総代総数540人中、527人(実出席186人、書面出席339人、代理出席2人)が出席。野地浩和専務理事より2024年度のまとめと2025年度の計画などを提案。審議では8人の総代が発言し、理事会が説明。活発な審議の結果、全議案が可決しました。

今回、任期満了に伴う役員選挙があり、総代会後に開催された第1回定例理事会にて、理事長に風間与司治、副理事長に橋本好美、専務理事に奥山栄一、常務理事に荒堀共生、金井道夫が選任されました。

総代会の様子



採決に挙手をする総代



採決結果

※第1号～2号議案は出席総代の過半数の賛成で、第3号～4号議案は2/3以上の賛成で可決となります。

※監事の監査報告に続いて、役員選挙について役員選挙管理委員長が報告。登録された役員候補者が選挙区ごとの定数内のため、当組合役員選挙規約に基づき、候補者全員が当選したことが報告されました。

	議案件名	結果
第1号議案	2024年度活動・事業報告承認の件	過半数の賛成により可決
第2号議案	2025年度活動・事業計画承認の件	過半数の賛成により可決
第3号議案	定款の一部改正の件	2/3以上の賛成により可決
第4号議案	組合員除名の件	2/3以上の賛成により可決
第5号議案	役員選挙の件	役員候補者が定数内のため全員が当選

第51回通常総代会が全ての議案の採択をもって無事終了しました。人手不足やコスト高で足元の事業は厳しい状況が続きますが、困難な時こそ、協同組合らしく組合員の皆さんとの対話を起点にして問題解決を図る組織運営を進めていく所存です。昨年から米不足と価格騒動は大きな社会問題として表面化しています。異常気象による野菜や果物の価格高騰も同様です。しかし、これらの背景にある農家の高齢化や担い手不足による生産減少は今に始まったことではありません。危機は着実に迫っていると考えるべきでしょう。組合員のいのちとくらしを守るための「産直」も大きな岐路を迎えています。

2025年度は米の問題とともにこれからの食と農、生産と消費の正しいあり方を皆さんと一緒に考え、行動していく1年にしていきたいと考えます。



理事長
風間 与司治

第51回
総代会を
終えて

第51回通常総代会を開催、全議案を可決

6月12日、第51回通常総代会をハイアットリージェンシー東京(新宿区)で開催し、全議案を可決しました。総代会は、決算や予算、事業計画など重要事項を決める生協最高の意思決定機関です。東都生協26万組合員を代表する総代が、昨年11月から総代会議などを経て当日に臨みました。

MOGMOGレポート

7・8 2025 月号

REPORT
01

早春の三浦半島で 大根の収穫体験

3月6日

とーとフレンズ ばなな・くらぶ

温暖な気候に恵まれ、海に囲まれた丘陵地帯。「三浦半島EM研究会」に20人で訪問しました。会長の石渡清文さんの大根畑は、緑一色の壮大なキャンパス。一歩足を踏み入ると、そこはフカフカのじゅうたんのようでした。

参加者は収穫体験と合わせて援農も行いました。気持ちいいぐらい簡単に「スポッ」と抜けるのが楽しいのか、あっという間に収穫車はいっぱいに。

産地の特徴はEM(有用微生物群)と米ぬかなどの有機物を活用し、農業や化学肥料を極力使用しない栽培に取り組んでいること。「食べておいしいのはもちろん、健康になる野菜を作ることが使命」と石渡さんは力強く語ります。

帰途のバスの中では、どんな料理にする? で盛り上がりました。春はもうそこまで来ていると実感の一日でした。



REPORT
02

ヨガで心地よい体を 手に入れる

3月18日

とーとフレンズ さんぽんすぎヨガ

20年間活動中の伝統あるサークル。机や椅子を端に寄せ、掃除機をかけ、15人が色とりどりのマットを広げます。座って手指をほぐし、腕、首、肩、脇、腰と日頃縮こまりがちなところを伸ばし、ツボ押しや下半身のマッサージへ。

寝転んで腹筋や背筋を鍛えてから、片足立ちのバランスも。これはパワーが必要そうです。卍のポーズという、見るからに難しそうなものも。

「無理はしないでと先生はおっしゃいますが、途中で止めるのはなかなか難しい」と昨夏から参加した男性(70代)。同じく夏から参加の女性(70代)は「以前ヨガをした時、数年続けると体が変わるのを実感したので再開しました」とのこと。休みなく流れるようにポーズが続く90分間のヨガに、皆さん充実の表情でした。



REPORT
03

「わたしのこだわり」を 知ろう!

3月26日

とーとフレンズ バラの会

「東都シーフードミックス」や「東都長崎産さば越後味噌漬け」でおなじみの阪神低温株の橋立康幸さんを講師に迎えて、「わたしのこだわり」商品の調理学習会を行いました。

資料と実演を交えながら、商品の特徴や素材の扱い方、加工や産地の違いまで丁寧に紹介していただき、参加者からも活発な質問が寄せられ、会話のキャッチボールが弾みました。講師の手際よい解凍作業に「なるほど!」の声も。

試食品は、シーフードサラダと講師お手製のシチュー、グリルしたさばの3品。素材の良さが光るメニューに、皆さん満足げな表情でした。

「また購入したい」「新しいメニューを試してみたい」といった感想も寄せられ、講師の橋立さんも「皆さんの熱心さにびっくりしました」と笑顔で応えていました。



Pick
up

4種類を試食!



「地域のつどい&かんきつの食べ比べ」

開催日: 3月18日 会場: 調布市文化会館たづくり 主催: 第7地域委員会

「地域のつどいに、ちょっとしたお楽しみがあるとうれしいよね」というアイデアから、「かんきつの食べ比べ」企画が生まれました。当日はまず、名前を伏せた状態で4種類を試食し、味の違いや好みを語り合いました。最後にそれぞれの品種名が発表されると、「なるほど!」「やっぱり!」と声がり、会場は和やかな雰囲気になりました。

後半は、2024年度の活動報告。共働きの家庭にも参加



不知火(しらぬい)、清見オレンジ、河内晩柑(かわちばんかん)、大玉パール柑(天草文旦)の4種類を食べ比べ

しやすいように土日開催の企画を増やしていることや、新しい組合員活動スタイルを紹介。

その後は、参加者それぞれの「私のイチオシ東都生協商

品」について語り合う時間に。場が温まっていたこともあり、自然と話が弾みました。

中でも盛り上がったのはわたしのこだわり「東都純米料理酒」(リユースびん商品)のエピソード。料理酒なのに、あまりにおいしくて夫が晩酌に飲んでしまうとのこと。「隠し場所を変えてもすぐ見つけられちゃう!」という「料理酒攻防戦」には大きな笑いが起きました。

参加者からは「今まで知らなかった商品を試してみたい」「いい企画だった」との感想が。母娘で参加された20代の娘さんは「今日はとても楽しかった。若い人にももっとこういう場に来てほしい」と話していました。



一番人気は「大玉パール柑」。昔ながらのさっぱりとした酸味が好評でした。

2024年度第14回定例理事会(2025年5月20日開催)

審議事項

- 2024年度決算関係書類等の確定に関する件
- 第51回通常総代会議案書確認の件(その3)

報告事項

- 2025年4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
- 2025年度の会計監査人選任に関する件
- 参議院選挙に向けた6生協の共同提言活動実施の件
- 事業資金の長期借入に関する件



今後の理事会日程
(予定)

- ・8月21日(木)
- ・9月18日(木)

<4月の私たち>

2025年4月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数	262,458人	[100.5%]
加入	1,105人	[67.3%]
脱退	985人	[99.0%]
総事業高	2,707,550千円	[98.4%]
共同購入事業	2,593,778千円	
弁当配食事業	33,940千円	
生活文化事業	18,129千円	
生活支援事業	4,640千円	
その他事業	57,063千円	
出資金	6,506,484千円	[97.4%]
1人当たりの出資金	24,791円	[97.3%]
1人当たりの利用高	6,459円	[106.8%]

組合員24人と役職員で大型バスで往復 福島の今を知り、誰かに伝える旅

主催 東日本大震災3.11を忘れない作業チーム **開催** 3月13日(木)～3月14日(金)1泊2日

東日本大震災から14年。被災地を訪問し、今を知り、それを誰かに伝える。自分の目で見て話を聴き、学び、体験する「スタディ交流ツアー」。この企画は、みやぎ生協・コープふくしま 福島県本部のご協力のもと実施しました。

穴戸義広さん(写真左) 斎藤恵理子さんに2日間ガイドとして同行していただきました。



参加者一人ひとりに手渡されたメッセージカード。

1日目

常磐富岡ICで高速を降り、富岡町夜ノ森周辺を車窓から視察。福島第2原発を遠くに見ながら子安橋周辺を通過、福島第1原発近くの双葉町駅周辺を通りました。

東日本大震災・原子力災害伝承館

動画視聴の後館内の展示物を1時間かけて見学しました。



除去土壌などの保管に関する住民説明会用模型

建物右上の青い看板が津波到達地点



震災遺構・浪江町立請戸小学校

海岸から340メートルの所にある小学校。浪江町の被害状況は、震災による直接死182人でしたが請戸小学校では校内にいた児童82人と教職員13人は大平山に避難して全員無事でした。



双葉町周辺「この先通行制限中」の看板と作業員

おおひらやま 大平山霊園・慰霊碑(浪江町)

児童たちを救った山として語り継がれています。



今も残る帰還困難区域を通過

車窓にはこうした景色が続きます。

放射線測定器をお借りして車内から測定



2日目



松川浦大橋

2日目の朝は、松川浦大橋見学からスタート。橋の真下から見上げること約10メートル。津波の高さを実感しました。

相馬市伝承鎮魂祈念館視察

相馬市の「原風景」を後世に残し、遺族の心のよりどころとするともに、震災前の相馬市を知らない方々に在りし日の相馬市の姿を知ってもらうための施設で、館長のお話と動画を視聴しました。



館長のお話に耳を傾ける参加者

飯館村農家レストラン「気まぐれ茶屋ちえこ」にて昼食交流会

計画避難を余儀なくされ、7年後に飯館村に戻って店を再オープンした店主のちえこさんの作る郷土料理をいただいた後、語り部の美喜子さんから当時のお話をお聴きしました。

語り部の佐藤美喜子さん



参加した職員の感想



商品部 食品第1グループ 大嶋 孝弥職員

報道だけでは伝わらない思いが見え、自分の仕事(後世に伝える)の大切さを改めて感じました。今回参加して、東都生協が単に商品を届けるだけでなく、地域の再生や人々の絆を育む大切な架け橋であることを実感しました。

今月のつばやき

蓮の花を見ると懐かしくも清々しい気持ちになります。雅楽の想夫恋(蓮)に由来している私の祖母の法名。3度の出征の末戦死した夫(私の祖父)と過ごした日々を想いながらも、遅く生きた祖母の姿は、泥の中でも凜として咲く蓮の花と重なります。戦後80年、祖母たちの人生に想いををせながら平和への祈りを捧げたいと思います。(M.S)

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

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

東都生活協同組合

CO-OP