

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2025
No.488

CO-OP
東都生協だより

10

次回11月号は11月10日からの配付です

手軽でおいしい
もっちもちニラチヂミ

今月の産地・
メーカー
かすみ
香住食研(株)

特集

おいしいよ!

Sanbonsugi^{さんぼんすぎ}の商品

MOGMOG レシピ
韓国屋台風のたれ

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



手軽でおいしい もっちりもちニラチヂミ

今月の産地・
メーカー
香住食研(株)

香住食研(株)



香美町
兵庫県

3生協で共同開発した
「粉もん」です



生協限定

もっちりもちニラチヂミ
360g (2枚入)

10月4回 参考価格:
¥498円(税込537円)
初回お試し価格

新登場

冷凍品とは思えない
もちもち&パリッとした食感と
たっぷり入ったいかの旨み。
手間いらずなのに
食べ応えもバッチリ!
いつでも食べられるように
買い置きしておきませんか。

「粉もん」の冷凍食品専門 メーカーのこだわり



工場長の定元修二さん

「粉もん」といえば、お好み
焼き・たこ焼きなど小麦粉を
使った料理の総称。特に大阪
では「一家に一台たこ焼き器」
が当たり前と言われるほど、
家庭でもよく作られています。
香住食研(株)は、ほかのメー
カーのオートメーション化で
は作れない商品を独自に作る
ことができ、急速冷凍技術で
食感や風味をギュッと閉じ込
めています。「冷凍食品でこ
んなおいしいものが手軽に食
べられる」との感動もいた
っています。

「もっちもちニラチヂミ」が、



もちもちとした粘りが特徴の
北海道産小麦「ななかまど」

本社外観

焼いた後に冷凍していても「外
はカリッと中はもっちり」のチ
ヂミらしい食感が復活するの
は、この技術のたまものです。
具体的な製造工程は、まず、
各種原材料を計量し、レシピ
に沿って調合・攪拌します。
この時に混ぜ過ぎると粘度が
高まるので、原材料を投入す
る順番や時間にこだわってい
ます。

生地ができ上がると、焼成
室に運び、連続焼成機に投入
していきます。焼く前に形を
整えるための専用枠に生地を
流し込んで成形。専用枠は1
枚1枚人の手で作業していま
す。連続焼成機で焼き上がっ
たチヂミは、輸送用コンベアで
スパイラルフリーザー（瞬間
凍結機）に運ばれます。マイ
ナス35℃以下で、40分以上掛
けて凍結。凍結されたチヂミ
は、1枚ずつ検品しながら包
装機に投入します。このよう
な工程を経て、本格的な韓国
屋台の味が手軽に楽しめる商
品になります。

冷凍庫にストックしておけ
ば、忙しい日の一品や、おつ
まみにもぴったり。子どもか
ら大人まで喜ばれる商品です。



手作業で1枚1枚ひっくり
返します



連続焼成機
1時間で1,300枚を
焼き上げます



手作業で専用の枠に
流し込みます

オートメーション化できない
「手作業」での製造にこだわり、
関西が誇る粉もん文化を
冷凍食品で再現しています。

韓国風の
お好み焼き

兵庫県に本社のある香住食
研(株)は、東都生協との取り引
きが15年以上になる冷凍食品
の専門メーカーで、企業理念
は日本の誇るソウルフード「粉
もん」の魅力の世界へです。
「もっちもちニラチヂミ」は、
東都生協の商品担当が当時商
品のラインナップになかった「チ
ヂミ」はできないかと相談を持
ち掛けたのをきっかけに、「生
協ネットワーク21（左ページの
コラム参照）」に加盟するコー
プ自然派事業連合、生協連合
会アイチョイスからも取り扱
いたいとの要望があり、商品化を
進めることになりました。

国産原料に
こだわって開発

商品の開発に当たり、うま
味調味料・たん白加水分解物
は不使用を前提とし、皮に使
用する小麦、具材に使用する
か・にら・玉ねぎ・にんじんは
国産原料にこだわった内容で作
ることになりました。
日本人は餅やうどんなど「も
ちもち食感」を好む傾向があ
ります。商品名に入っている
「もっちもち」した食感を表現
するために、皮の小麦にはもち
もちとした粘りが特徴の北海
道産小麦「ななかまど」を使用。
さらに、餅粉やタピオカ粉をブ
レンドすることで、よりもちも
ちと食べ応えのある食感にし
ました。

「もちもち」も
「パリッ」とも

「もちもち食感」を強く意識
したこともあり、開発当初の
調理方法は電子レンジ加熱のみ
としていました。
試作品を試食した東都生協
の商品担当から「パリッとサクッ
と感があってもよいのでは」と
の意見があり、パリッと食感を
出せる工夫として、フライパン
調理も可能な内容へ変更されま
した。また、いかなの増量も実現
しました。
香住食研(株)の技術で、電子
レンジ加熱で「もちもち」・フ
ライパン調理で「パリッ」との
2通りの食感が楽しめる商品
として、10月4回に新登場とな
りました。

column 「生協ネットワーク21」 とは？

1996年に、とちぎよつ葉生協、西
市民生協（現・自然派くらぶ生協）、
ナチュラルコープヨコハマ、あい
生協の4つの生協が、情報共有と交
流を目的に集まったことから始まり
ました。

東都生協は2024年に加盟。現在
は、9生協と2事業連合が加盟してい
ます。今後も協力してプライベートブ
ランド商品や特別仕様商品の開発、
取り扱いを進めていきます。

MOGMOGレシピ

調理時間
5分

韓国屋台風のたれ

材料(「もっちもちニラチヂミ」2枚分)

A 砂糖…小さじ1 酢…小さじ1
しょうゆ…大さじ1
にんにく・白ごま…少々
ラー油またはごま油…お好みで

作り方

- Aの材料を全て混ぜ合わせてたれを用意しておく。
- 「もっちもちニラチヂミ」は解凍せず、冷凍のまま加熱調理する。
- 食べやすい大きさにカットして盛り付ける。

<電子レンジの場合>
凍ったままの「もっちもちニラチヂミ」1枚を皿にのせ、ラップをかけずに加熱調理。(500W4分30秒、600W4分が目安)冷たい場合は、さらに10秒ずつ加熱する。もう1枚も同じように加熱調理する。

<フライパンの場合>
サラダ油を引き、凍ったままの「もっちもちニラチヂミ」を入れ、時々返ししながら中火で約5分加熱調理。



杉並センター
松下 紗耶香 職員

うれしい瞬間!

『笑顔と元気を毎週見るのが楽しみでこっちも元気をもらえるし、頼りがいもあるから、東都生協に入っていてよかった。あなたが担当だから続けていてよかった』と、亡くなった妻がずっと言っていたよ』とご主人に言われたことです。東都生協の商品を食べながら、食卓での会話に私が出てきていたことがうれしかったです。

ハケ岳プレーンヨーグルト

450g

父がパキスタン人なので、うちのカレーは何種類ものスパイスをたくさん使って、とにかく辛い! 辛さを少し中和したい!! と思った時に使うのがこのハケ岳プレーンヨーグルトです。少しの酸味と甘みがバランス良く、「まいとどちゃん」で頼むくらい手放せません。



イチ押し



私も好き♡

数あるプレーンヨーグルトの中で一番好きです。こくのある風味がたまりません。我が家で毎年作っている夏みかんジャムにもよく合います。(組合員Cさん)

MOGMOGに
寄せられた
新組合員の声

試食でいただいた「にんじんジュース」をあっという間に飲み干した娘を見て、加入を決めました。

「東都しめさば」は、本当においしいので、東都生協に加入してよかった! と思える一品(逸品)。料亭(入ったことないけど)で出て来るような上品なお味。

知人に勧められて加入。数ある生協の中で、東都生協に出会ってよかったです。



足立センター
久下 勝可 職員

さつまいも(べにはるか)

さつまいもの中でも、ねっとりとした食感と高い糖度で、焼きいもにしたら、それはまるで「スイーツ」! 冷やしても美味! 皮ごと食べるのがお薦めです!

ねっとり甘くてまるで「スイーツ」!



イチ押し

「東都生協に加入して、昔の濃い味の野菜や果物に出会えたことが、何よりうれしい! 見た目は悪くても、食べればはっきり違いが分かるから、これからいっぱい注文するね!」と言っていたことです。

私も好き♡

「べにはるか」で作るサラダは甘くておいしいのができますよ。鶏ササミと甘辛く炊くのもお薦めです。(組合員Dさん)



「組合員のお薦め商品」に出会える! @組合員活動

ひとりでも、グループでも、まずは参加してみませんか?



東都生協は、組合員同士で「食べてよかった、使ってよかった」の意見交換・交流ができる組合員活動が魅力の一つです。産地・メーカー交流訪問や学習交流会、オンラインでの交流など、普段なかなかできない出会いや体験の場があります。商品の良さを知って、関心のあることでつながってみましょう!



おいしいよ!

さんぼんすぎ
Sanbonsugi
の商品



商品案内「Sanbonsugi」は東都生協がお薦めする商品がたくさん

供給担当者にお薦めを聞きました!



東都だしの素

5g×20

シンプルな原材料なので安心して使え、粉末タイプなのでサッと溶けて味がすぐなじみます。我が家ではこれを使って味噌汁はもちろん、だし巻き卵や煮物などを作っています。価格も365円(本体)なのでご利用いただきやすいと思います。

イチ押し



入れるだけで味が決まる!

芽吹き屋のくるみ大福が大好きです。東都生協加入の決め手!

私も好き♡

だしといえば我が家はコレ。とにかく簡単に使えておいしくなる。面倒くさがるの自分にはピッタリです。(組合員Aさん)



国立センター
市川 聖 職員

うれしい瞬間!

注文しておいしかった商品を玄関先でさり気なく紹介すると、お返しに…とお薦めの商品を教えていただけたり。こんな小さな情報交換がうれしい瞬間です。



小平センター
青木 祐里香 職員

うれしい瞬間!

お薦めのデザートに何かない? と聞かれ、自分がよく利用している「IBARAKI タマゴプリン」をお薦めしたところ、ご注文いただきました。後日、「とてもおいしくて食後のデザートの定番になったわ」との感想もいただき、とてもうれしくこの仕事にやりがいを感じました。

私も好き♡

他では手に入りにくく、最高においしいほん酢です。ぜひぜひまた購入したいと願います。これからもよろしくお願いします。(組合員Bさん)



実生ゆず減塩ほん酢

300ml

組合員から教えていただき、このほん酢を使うようになりました。塩分が控えめながら実生のゆずの風味がしっかりとっています。鍋以外にも餃子や焼肉のたれとしても、さっぱりとしてとてもおいしいです。



イチ押し

鍋にはコレ! 鍋以外にも!



誰もが安心して暮らせる社会のために

細やかで確実な支援を

助成団体紹介
Vol. 29

取材に伺ったのは6月の第1金曜日の午後。線路脇の建物の2階に「フードバンク稲城」の拠点があります。窓から電車が走る様子が見える和室は、地域の方々に開放され、お子さんも楽しく過ごせるように本やおもちゃが置かれていました。

「こんにちは」と利用者さんの声がすると「あ、〇〇さん」とスタッフが玄関に出迎えます。

「今日のお野菜は東都生協からのよ」
「冷凍も1つ選んでね。これは煮付けにもいいかしら」
などなど。利用者さんに選んでもらいやすいようにスタッフが声を掛けていきます。

備蓄米に関する話題の情報交換など会話も弾んでいて、安心できる関係に基づいたサポートがなされていると感じました。



地域の方々に開放される和室



部屋から稲城駅のホームが見えます

フードバンクは、食品企業や小売店、ご家庭などから食品の寄付を受け、子ども食堂や福祉施設などに無償で提供することで、生活に困窮している方を支援しています。

その活動は、まだ食べられるにもかかわらず廃棄されてしまう食品、いわゆる食品ロスの削減にもつながります。また、食品を廃棄することなく利用することで、CO₂（二酸化炭素）の排出も減らすことができ、地球温暖化防止に役立っています。

東都生協では食品を集めるフードドライブを実施し、地域のフードバンクにお届けしています。寄付やボランティアを随時募集している団体もあります。あなたも、できることから始めてみませんか。



column

フード
バンク

「未来につなぐ募金」は、組合員から集まった募金を東都生協の商品に換えて、「子ども食堂」や「フードパントリー」などを行っている団体を支援するかたちを取っています。

今回の注文から、優しさのお裾分けを始めませんか。

商品の注文と一緒に支援できます

募金方法は、注文書の**特別企画欄**に【365920】と記入し、**数量欄**に口数を記入します。

1口200円です。web注文サイト「とうとねっと」、電話注文でも募金ができます。



団体名 フードバンク稲城

設立 2020年6月 代表者 駒込 好さん 活動拠点 稲城市

活動内容 フードバンク、困り事相談

メンバー 固定メンバー 4人、随時お手伝い登録 8人

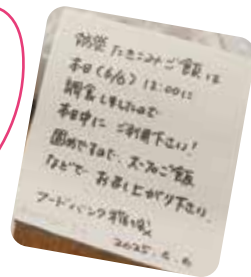
ボランティアの受け入れ あり(要相談)

広報ツール 市内行事でのチラシ配布、市や市社会福祉協議会との連携

どれにしようかな♪
冷凍品も
選べます



お渡しする
袋は
メッセージ
付き



活動の始まりは、コロナ禍にさかのぼります。稲城市には個人向けのフードバンクがなかったため、緊急に食料支援が必要との声を受け止めて支援をスタート。手探りの状態から近隣のフードバンクと連携・情報交換をしていく中で、地域に根付いた活動として広がりました。支援した世帯は50に上り、ほぼ半数が一人親世帯だそうです。

東都生協が主催する「未来につなぐ募金」助成団体交流会の感想も伺いました。他団体との情報・ノウハウ・課題の共有ができ、活動に大いに役に立っているそうです。

毎週のお届け、その舞台裏 ～供給担当を支える部署

10月号特集 お薦め商品



商品部

共同購入事業部

供給担当が毎週、商品をお届けできるのは、縁の下の力持ち的存在の部署があるから！組合員の皆さんから寄せられた要望や課題に応えるために、日々頑張っている2つの部署を紹介します。



商品部
商品企画グループ
大江 岳 職員



東都ロースハムスライス
(信州ハム)64g

商品部では商品案内「Sanbonsugi」を毎週作成し、発行しています。新商品の企画・開発や、組合員の声に応じてリニューアル開発を行うのも商品部の仕事です。

東都生協が一般の量販店と最も異なる点は、商品に対してみんなで「声」や「思い」を出しているいろいろな改良を図っていけること。組合員の皆さんからの要望を受け、2024年4月から、東都生協のプライベートブランド「わたしのこだわり」商品の原材料から「たん白加水分解物」を除く対応を行っています。これまで長い間愛されてきた商品ばかりなので、できるだけ食味や食感を変えないように、何度もメーカーとの試作・比較試食を繰り返しました。

今後も商品についての意見やご要望をよろしくお願いします。



共同購入事業部
利用企画グループ
小牧 利博 職員

組合員の皆さんが利用しやすくなるような仕組みを考えて実施する部署です。これまでに産地を応援する企画や「Web 限定ポイント制度」、新組合員向けの冊子などを発行してきました。新組合員の皆さんには利用特典キャンペーンなど、楽しく利用し続けられるような提案もしています。

私のお薦めのシステムは、やはり登録商品「まいとどちゃん」。

「何を選んだらいいのかわからない」や「うっかり注文をし忘れてしまう」という方には便利に使っていただけてます。登録することで、「毎回注文を書く手間」も解消できます。ちなみに私のお薦めは、肉の旨みがたくさん詰まった「腸腸あらびきソーセージ」。ビールのおつまみに「まいとど」登録で毎週我が家にちゃんと届きます。



登録商品「まいとどちゃん」は現在全79種類！お気に入り登録しておけば、毎回注文しなくても商品が自動的に届きます。



安心して食べ続けるために～お米も東都生協で！



東都生協には「約束米制度」があります。

組合員が登録することで、東都生協が必要な1年分の産直米をしっかりと確保し、不作時・不足時でも優先してお届けする仕組みです。私たちが「食べる約束」をすることで、生産者の皆さんも安心して産直米を作ることができます。

※今年度の募集は10月3回で1期は終了していますが、12月に2期の募集を予定しています。(詳細は今後発行の商品案内「Sanbonsugi」をご確認ください)

★約束米お薦めポイント★

- 登録した量を1年間、優先してお届けします。
- 商品案内「Sanbonsugi」が特別価格のときは約束米の価格もそれと同じ価格でお届けします。

商品選びに迷っている皆さん、毎週お届けに伺っている供給担当に会えたときは、ぜひ「お薦めは？」「お気に入りの商品は？」と声を掛けてみてください。きっと東都生協のお薦め商品を教えてくれるはず！皆さんからも、お気に入りをお教えいただくと...供給担当の「お気に入り」

もさらに増え、回り巡って皆さんへのお薦めのレパートリーが増えること間違いなし！供給担当者との印象的なエピソードがあれば、ぜひ「MOGMOG おたより」(8ページ参照)で教えてください。

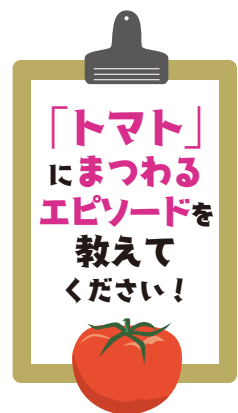


暑いですね。うちのうさぎの“おもち”も伸びている毎日です。
新座市 三星 陽子



おしえて Q&A は、自分だったら聞きたい質問など切り込んだ内容が時々あり面白いし、東都生協側の誠意も分かるし、取り組みに対する理解が深まります。
杉並区 秀島 利奈

5月に加入して初めてしっかりと読みました！レシピなどは参考になりますし、お野菜など生産者の方のことが知れてとてもいいです。 杉並区 ぱぱど



●トマトの「登録商品」が気に入っています。よくスープに入れます。なるべく皮ごと食べたいので、細かく切って入れると食べやすいです。ドライカレーにもよく使います。
小金井市 岡本 直子

●子どもの頃、留守番をしていた時、冷えたトマト、コップに入った冷水。ミキサーでトマトジュースを作って飲んでみたら、何と水ではなく日本酒？大学生のお兄ちゃんを楽しみにしていたものでした。
世田谷区 山本 玲子

●トマトの「おでん」が意外にいいです。
新宿区 中西 佳世子

●トマトには砂糖をかけます。長野県出身なので。冷やしたトマトに砂糖。おいしいですよ。
日野市 多摩のおばちゃん

●トマトと鶏肉を一口サイズに切って塩こしょうを振り、クッキングシートを敷いたオーブントースターに並べて15分ほど焼き、ピザ用チーズをかけて5分。簡単でとってもおいしいのでお勧めです。
世田谷区 とまと

●トマトにレモンとはちみつをかける。お皿に残ったおつゆもおいしい！
杉並区 jun-jun

●トマトとわかめ、きのこの酢の物です。さっぱりして食べやすいです。
町田市 あぐりん

●お味噌汁に入れると子どもが喜んで食べてくれます！私はポン酢と生姜で食べるのが大好きです。
横浜市 川口 理子



●「高原露地トマト」の記事で50年前の出来事に引き戻されました。誕生のきっかけとなった組合員の言葉は私です。その時のおいしさは未だにはっきり蘇ります。当時の状況をほぼ正確に伝えてくださったことに感謝です。
世田谷区 蓮尾 隆子

「米騒動」 あなたのご意見は？



食の未来づくり運動

●騒動前から登録米(約束米)を購入しています。格安ではないですが適正価格で毎月欠かさず届けていただき、安心して毎日ご飯を炊くことができました。ありがたかったです。 大田区 スミレ

●若い人が農業をやりたいと思える業界にならないといけないと思いました。
小平市 松本 恵美子



●米のありがたさを感じました。注文が届かない時はさすがに不安になりました。農家の皆さんへの応援がもっと必要だし、今まで国がやってきたことに怒りが…。
西東京市 MT

●もっと農家の方の裁量で作れる量が決められればよいのと思います。
中野区 ぼてじゃこ

●日本の政治の成れの果てだと感じます。今までは「減反しろ」と言っておいて、困ったら「作ってくれ」と手のひら返す状況。もはや後継者もない状況で、今さらどうすればいいのか。これでは、農家の方はたまりません。日本の主食の米に政治家はもっと真摯に向き合うべきだと思います。今回のことを教訓として。
立川市 とよ

MOGMOG

- タテのカギ
- ①電線にとまってチュンチュン
 - ④ミステリー小説の醍醐味
 - ⑥コスモスは〇〇科の花
 - ⑧〇〇より証拠
 - ⑨10から99までの数
 - ⑩果肉が緑色の〇〇〇フルーツ

ヨコの
カギ

- ①「秋の七草」の1つ
- ②ツノがない方の鹿
- ③3D、レーザー、インクジェット
- ⑤〇〇〇より食い気
- ⑦創意〇〇〇をこらす
- ⑩東南アジアにある「微笑みの国」

A～Dの順に並べてできる言葉は？

A	B	C	D



ヒント
スポーツの日

1		6		11
		7	9	
2	4		10	
		8		B
	5			
3				A



組合員から寄せられた声や質問にお答えします。

Q 原材料表示にある「たん白加水分解物」ってなんですか？

A たん白加水分解物は、「たん白」を含んだ原料（肉や魚などの動物性たん白質と、大豆や小麦などの植物性たん白質があります）を酵素もしくは塩酸で加水分解したもので、主成分はアミノ酸です。加工食品の「味を整える」ことを目的に使用されます。分類では「食品添加物」ではなく「食品」になります。

組合員の「声」をきっかけに2023年から見直しを始め、食味をできるだけ変えずに「たん白加水分解物」を原材料に使わない仕様の商品開発が進められ、プライベートブランド商品「わたしのこだわり」から「たん白加水分解物」を使わない商品リニューアルが進んでいます。（10月現在10商品が仕様確定済）

Q 「つかいっきりミニポークウインナー（鎌倉ハムクラウン商会）49g×3」は皮なしの小さめウインナーでとてもおいしいのですが、1人暮らしのため一度に3袋購入では使いきれません。1袋から利用できる企画を希望します。

A 少量規格のため、通常規格でのご案内はしていませんが、一度登録すれば自動的に毎週お届けするシステム「登録商品 まいとどちゃん」に登録いただくことで「1袋 49g」を95円（税込102円）でご利用いただくことができます。ぜひこの機会に「登録商品」の利用をご検討ください。



Q 登録商品「まいとどちゃん」とはどんな仕組みですか？
A 一度登録すると定期的（毎週、隔週、月1回など）に商品をお届けする仕組みです。「注文忘れ」や「毎回注文をする手間」がなくなり便利に利用いただけます。不要になった場合は登録を取り消しできます。一時的にお休みすることもできます。



詳細は、商品案内「Sanbonsugi」または、右の二次元コードをご覧ください。



Q 利用している「登録商品」が商品案内で特別価格でした。
A 商品案内紙面で「特別価格」でご案内している場合は、「登録商品」も特別価格でのお届けになります。



こんな声も届いています

我が家に届けてくれる供給担当者が毎回笑顔と明るい挨拶で「おはようございます〇〇です」から「本日の配達は以上になります。また来週もよろしく願います」そして玄関のドアを閉めるまでの行動に心と誠意がこもっています。暑い日も寒い日もこの素晴らしい姿勢を崩したことはありません。
感謝と賞賛をお伝えします。



この度は、心のこもったお言葉をいただきありがとうございました。改めて「どのような行動が組合員の皆さまに気持ちよくご利用していただけるか」ということを供給担当者とするきっかけとなりました。連日酷暑が続き、供給業務も大変な日々が続いておりました中、心が温かく元気になるお言葉をいただきありがとうございました。

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)
- 毎週お届けしている供給担当者とのエピソードを教えてください。
- 今年も残り2カ月。来年の抱負は？
- 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いません。

締め切りは
10月22日(水)の
消印まで有効。
9月号の答え
1・3・6・9・11
★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

2025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。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。

測定日の
気象状況

測定日時 2025年6月5日(木)午後6時～6月6日(金)午後6時
※前後2時間を有効とする

天 候 6月5日(晴れ) 平均風速：3.1m/S
6月6日(薄曇り一時晴) 平均風速：4.3m/S

測定規模

・参加人数：205人
・カプセル配付数：223個
・カプセルの返却数と回収率：200個(89.7%)
・有効とした測定数と回収率：172個(77.1%)



測定結果

2025年6月の測定活動にご参加いただきありがとうございました。

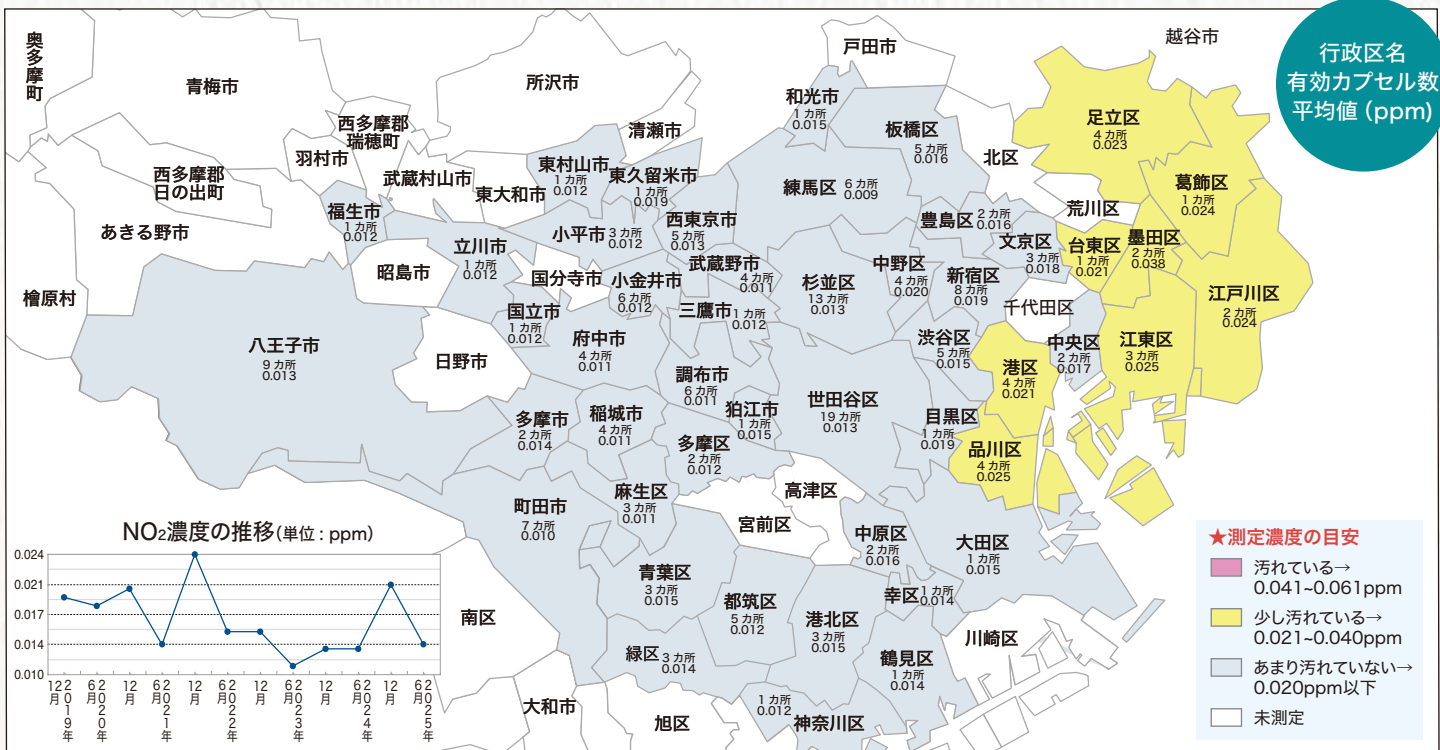
地域別の測定結果

測定地域	測定結果	前年実績
東京都全体	0.014	0.013
東京23区	0.017	0.014
東京多摩地域	0.012	0.013
神奈川県	0.013	0.012
埼玉県	0.015	0.012

❖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)

2025年度第3回定例理事会(2025年7月17日開催)

審議事項 ●2025年度第51回通常総代会のまとめ確認の件 (その2)

報告事項 ●2025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
●2025年度子会社・関連会社への役職員の派遣に関する件
●㈱コープロジスティクス東京への貸付の件
●常任理事会決議事項報告

2025年度第4回定例理事会(2025年8月21日開催)

審議事項 ●2025年度下半期重点確認の件
●共同購入事業における手数料制度改正の件 ●宅配事業約款改正の件

報告事項 ●2025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 ●㈱コープブレッディースト事業の経過報告の件
●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) ・11月20日(木)

<7月の私たち>

2025年7月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数 262,730人 [100.1%]
加入 4,090人 [68.5%]
脱退 3,698人 [90.8%]

総事業高 11,147,948千円 [99.7%]

共同購入事業 10,667,648千円
弁当配食事業 135,010千円
生活文化事業 82,493千円
生活支援事業 25,951千円
その他事業 236,847千円

出資金 6,471,663千円 [97.7%]

1人当たりの出資金 24,632円 [97.6%]
1人当たりの利用高 6,492円 [105.0%]

MOGMOGレポート

10 2025
月号

report
01
6月14日

防災体験
「東京直下
72時間ツアー」
第7地域委員会

ここは東京・有明、東京臨海広域防災公園内の建物「そなエリア東京」。この中をめぐる約30分間の防災体験ツアーです。

「もし今大地震が起きたら」という想定で、余震の残るジオラマの中を避難。自力で生き残らなければならない72時間を、各自タブレット端末を手にクイズに答えながらまわります。臨場感を味わいつつ、自然に知識が身に付く仕組みで、ツアー後はさらに詳しい情報を展示や映像で見られます。

参加者は「こんな場所があるのを知らなかった。もっと宣伝してほしい」「新しい発想のツアーで楽しみながら勉強できた」という方が多数。多言語による表示や説明があり、「防災情報に触れづらい外国人の方にもぜひ来てほしい」という声も。より多くの方に参加いただきたい、楽しく意義あるツアーでした。



report
02
6月25日

(農)茨城県西産直
センターで収穫体験！
とーとフレンズ 岡本フレンズ

当日の天候は土砂降り。午前中の収穫体験は予定を変更し、生産者の方が収穫したとうもろこしと小玉すいかをいただくことに。産地事務所に場所を移しての昼食交流会ではカレーライス、きゅうりの塩もみやかぼちゃの煮物など、収穫したての野菜を使った献立が用意されていました。

中でもきくらげのお刺身は参加者に大人気！1枚が手のひらくらいの大きさで分厚く歯応えがあり、食後の即売会では即完売でした。

参加者からは「作物の一番おいしい時期を見極めて収穫しているという話に感銘を受けた」「生産者と交流することで、今まで知らなかった話が聴けて勉強になった」などの感想が。帰りのバスの中からスカイツリーにかかる大きな虹を見ることができたのも良い思い出となりました。



report
03
6月27日

(有)山形南陽のんのん
倶楽部試食交流会
とーとフレンズ はなこカフェ

箱の中から真っ赤な顔が覗いた時にはどこからともなく大歓声が！さくらんぼの産地(有)山形南陽のんのん倶楽部の鈴木秀男さんをお招きし、果物作りの話やおいしい食べ方などを伺いました。

持参してくださったのは紅秀峰と紅王の2品種。どちらも甘さが濃く、プリプリと口の中ではじけるこの食感…たまりません。特に紅王はかなりの大粒で、「一口で食べるのはもったいない」との声も聞こえてきます。

「山形県にはすいか、桃、りんご、ラ・フランス…おいしい果物がまだまだありますよ。ぜひその味を確かめてみてください」と鈴木さん。

産地にも行ってみたいとの声も上がり、何やらファンクラブまでできそうな勢いです。外は暑い、でもみんなの心は熱い。そんな有意義な一日になりました。



Pick
up



ツナグ・カフェ&フレンズ報告

開催日：6月18日 会場：亀戸文化センター 主催：第1地域委員会

第1地域の6月のツナグ・カフェは、お茶菓子を楽しみながら「とーとフレンズ」や「商品委員」から活動の様子を聞き、共有する機会として開催しました。16人の参加があり、「東都生協のお気に入り商品は？」の話題では、旬のトマトをはじめとする野菜、調味料、東都生協プライベートブランド「わたしのこだわり」を使った簡単レシピなど、「そんな食べ方があるのね」の声もあちら



「東都生協アプリ」の全体説明を受けた後、個別対応。

こちらから聞かれ、会場が一気に盛り上がりました。

その後6つのとーとフレンズメンバーから、企画報告や今後の活動予定を聞き、「次に企

画される産地・メーカー交流訪問には参加したい！」とメモを取る姿も見られました。

後半は、Web推進室職員を講師に新しい「東都生協アプリ」について説明会を実施。「まだアプリをインストールしてなくて」とその場で登録する方も。「組合員コードが分からない」「パスワード、何だったかな？」—職員に丁寧に教わりながら登録



完了。さっそく注文をしてみ「便利ね～」の声も上がりました。アプリでの活動の広がりが楽しみな笑顔の交流会でした。

グループでは、アプリの使い方を教え合いました。



当日の配布資料と試食品

持続可能な米作りの未来を守るために

開催 6月7日～8日 会場 JAグリーン近江

滋賀県の琵琶湖にほど近い「JAグリーン近江」にて、東都生協産直生産者団体協議会（産直協）米部会の会議が開催され、各地から産直センターやJAの担当者、卸業者、東都生協から役員が参加。「令和の米騒動」ともいわれる米不足や価格高騰、備蓄米放出による米価の混乱などを受け、各産地の現状や生産者の声などを聞く貴重な機会になりました。



米部会の皆さんと一緒に

利用する約束があるから生産できる 「食べる約束、作る約束」

「メディアが報じる情報に消費者があおられ、米の卸売業者が批判を受ける傾向にあります。この逆境をこれまでを振り返る良い機会と捉え、これからもベストを尽くしていきます」全農パールライス（株）米部会会長の言葉で、産直協米部会会議が始まりました。「産地直結の東都生協」であっても、米は集荷から乾燥、脱穀、選別、適切な環境での保管、精米などの過程が必要になるため、JAや卸業者の存在が欠かせません。

全国のJAは米の集荷に苦勞しながらも、農家が安心して生産を続けられるように、再生産できる価格を提示するなど、生産者をサポートする努力を続けています。産地は生産者の高齢化や離農の増加、異常気象などに悩まされながらも、化学合成農薬の削減に努め、環境に配慮した作物づくりに日々努めています。

私たちが消費者としてできることは何でしょう

それは「約束米」制度の利用です。また、安い価格を求め過ぎず、再生産可能な価格を理解して購入することです。農業の現状や背景にもっと目を向け、生産者を応援することに直結する「約束米」の利用を広げていきましょう。



米部会会議の様子



収穫した米を乾燥・貯蔵・選別・出荷するための巨大施設「カントリーエレベーター」

琵琶湖の環境を守る 「魚のゆりかご水田プロジェクト」

「魚のゆりかご水田プロジェクト」は、魚道づくりを通じて、琵琶湖にすむ魚が周辺の田んぼや用水路を行

き来できるようにする取り組みです。「魚のゆりかご水田」では、滋賀県「環境こだわり農産物」の取り組みとして、使用する化学合成農薬・化学肥料を通常の5割以下としています。

琵琶湖にすむ魚たちは、産卵の時期になると浅瀬に寄ってくる習性があります。その習性を生かし、田んぼの排水路に板を設置して魚道を作ること、田んぼまで遡上し、産卵できる環境を作っています。田んぼの水は琵琶湖より水温が高く、えさとなるプランクトンが豊富。琵琶湖にすむ外来種のブラックバスなどは遡上する習性がないため、外敵が少ない環境になります。

ふ化した稚魚たちは、この「ゆりかご」のような田んぼで育ち、中干し（出穂前に一時的に田んぼの水を抜く作業）の時期に魚道の板が外されると、琵琶湖に帰っていきます。

魚道にいる魚たちの「生きもの観察会」

「魚のゆりかご水田プロジェクト」を知ってもらうために、田植え体験や生きもの観察会、稲刈り体験、魚のゆりかご水田米の販売会などさまざまな体験会やイベントが行われています。6月8日に開催された「生きもの観察会」には、漁協関係者や地域の子どもたち、農協の組合員親子、近隣の大学生など約250人が参加。3本の魚道にいる大きなニゴロブナやコイ、ナマズ、小さなカブトエビなどの生きものの調査を行っていました。

こうした生きものたちが田んぼを自由に泳ぐことで水面が濁るので、アイガモ農法のように雑草が生えにくくなっているそうです。田んぼにすむ魚を大切にする農業が琵琶湖の環境を守ることに繋がっています。



観察会の様子



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 さんぽうセンター2階

東都生活協同組合

CO-OP

10月末から読書週間が始まります。1947年に「読書の力によって平和な文化国家を創ろう」という趣旨で開催され、以来毎年各地で講演会や本に関する展示会が開かれているそうです。私も秋の夜長、読書サークルに参加しています。1冊の本について、家族や友人以外の人たちと話をするのは新鮮な気持ちになります。(A.K)

今月のつばやき

お問い合わせ