

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2026
No.492



5

次回6&7月合併号は6月8日からの配付です

特集 産地直結
東都生協の
“産直”は
“産地直結”

有機の茶畑から届いた、
初夏の新茶

今月の産地・
メーカー

（有）人と農・自然をつなぐ会

MOGMOGレシピ
おいしいお茶の
入れ方

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

有機の茶畑から届いた、初夏の新茶

今月の産地・**有機と農・自然をつなぐ会**のメインカー



土に育まれた茶葉の清々しい香り。ひと口ごとに広がるうまみと甘み。この季節だけの一杯をゆつたりと楽しんで。

土を育て、香りを磨く一杯のお茶ができるまで

「有機と農・自然をつなぐ会」では、化学合成農薬や除草剤、化学肥料を使わずにお茶を育てています。枯れ草や堆肥を畑に入れて土を育て、微生物の力を借りながら、茶の木がゆつくりと栄養を吸収できる環境をつくっています。



「やぶきたみどり」の茶畑
茶の新芽
代表の杵塚一起さん(左)と創業者の杵塚敏明さん



事務所兼加工場

大きな被害を受けました。しかし4、5年たつ頃には、収穫も安定。害虫だけでなく、それを捕食する益虫も戻ってきたからです。

2017年には有機JAS認証を取得しましたが、同認証で使用認められている化学合成農薬も使っていません。認証取得後も、農作業のやり方は変わらず、もちろん、お茶の味や香りも変わっていません。

摘み取った茶葉は、すぐに蒸して発酵を止めます。3時間ほどかけて乾燥と揉み（もみ）を繰り返し、手の感触を頼りに形を整えます。荒茶となった葉は、葉や茎が混ざり合った姿です。

出荷前の火入れは、とても繊細な工程。ほんの少しの違いで香りが変わります。経験と勘がものをいう場面です。仕上げに窒素を充填し、袋に詰めて出荷されます。袋を開けると、お茶の良い香りが立ち上がります。開封後はできるだけ早くにどうぞ。その一杯に、土と人の時間が詰まっています。

50年にわたる有機茶栽培

今年で有機茶栽培50年の節目を迎える「有機と農・自然をつなぐ会」。有機栽培でお茶を育て、生産から加工、包装、販売までを一貫して行っています。

藤枝市は、360度を山々に囲まれた土地。昼夜の寒暖差が大きく、霧もよく発生します。お茶作りに適した、恵まれた環境です。

始まりは1976年。農業を茶畑にまことに疑問を感じていた先代・杵塚敏明さんと、食の安全を願う消費者が出会い、「無農薬茶の会」が生まれました。わずか0.1ヘクタールの茶畑からの出発でした。



「有機と農・自然をつなぐ会」

都内生協では東都生協だけ

東都生協とは、創業初期からの付き合い合いです。小さな茶畑から始まり、仲間の農家たちや茶園が広がった50年を共に重ねてきました。

お茶摘み交流会や産地交流訪問、おいしいお茶の入れ方教室や学習会などを通して、組合員との交流も続いています。

50年近い長い付き合いの中で、杵さんちのお茶と親しみを持って愛用する組合員が増えました。

杵さんの思いと「産地直結の東都生協」の思いとが合わさった東都生協自慢のお茶商品。都内の生協で取り扱いがあるのは東都生協だけです。

看板商品のやぶきたみどり

「やぶきたみどり」は、藤枝市の山間部で育てられた茶葉をブレンドしたお茶です。自社茶園の茶葉と、グループ農家の茶葉を合わせて仕上げられています。

畑ごとに土や日照条件が異なり、茶の木の性格も少しずつ違います。その違いが、味や香りの個性を生み出します。

茶葉の状態を見ながら加工を微調整し、それぞれの良さを引き出します。個性の異なる茶葉を重ねることで、うまみ・香り・渋み・甘みの調和が生まれます。一番茶の新芽を製茶した後、丁寧に仕上げました。

一番茶の新芽を使用 /

有機一番摘み煎茶 やぶきたみどり 100g
①1,080円(税込1,166円) 毎週企画品



茶葉の収穫風景

海外からの研修生の受け入れも

生産者の皆さん

お茶の揉み工程

MOGMOGレシピ

おいしいお茶の入れ方

材料(直径12cmの急須の場合)
・お湯…約100ml(2煎目以降は120ml)
・茶葉…茶さじ1杯(4g)

沸騰したお湯8割に対し、2割ほど常温のミネラルウォーターを加えると50~60℃ほどに温度が下がります。

ワンポイント

| 煎目 | お湯 | 淹め方 |
|-----|-------|--|
| 1煎目 | 100ml | お湯はいったん沸騰させ、50~60℃ほどに冷ます。 |
| 2煎目 | 120ml | 急須に茶葉を入れ、葉が開いた時にヒタヒタになる程度にお湯を入れてふたをし、2分置く。 |
| 3煎目 | 120ml | 急須をゆすらず静かに注ぐ。 |

※湯飲みには均等に少しずつ回し注ぎ、最後の1滴まで残さない。

『宵越しのお茶は飲むな』はホント?

お茶を入れてから時間がたつと、茶葉から出たカテキンが減っていきます。殺菌作用のある成分が減ることで、残ったたんぱく質が傷みやすくなり、さらにカテキンは酸化して、タンニンというやや刺激のある成分に変わります。状態によっては体調を崩す原因になることも。「宵越しのお茶は飲むな」という昔からの先人の知恵・ことわざには、やっぱり意味があるようです。



「畑まるっと産直にんじん」の収穫作業をお手伝い!

畑で取れるにんじんには、大きささまざまな個性があるのに、商品として店頭に出るのは、まっすぐで一定の大きさのものだけ。それってどうなの? 規格外のにんじんにも価値がある! 東都生協は、畑で取れたにんじんを丸ごと全て買い取る仕組みをつくりました。それが「畑まるっと産直にんじん」です。

昨年12月には、(農)房総食料センター(千葉県香取市)の生産者、八木さんの畑に組合員と職員が援農に行き、一反(1,000平方メートル)分のにんじんを全て収穫。12月3日の商品案内「Sanbonsugi」で案内し、大きさ、形などを選別することなく全数量(約6.5トン)が茎付き、根っこ付き、土が付いたまま組合員に届けられました。



八木さんご家族



いろんな大きさや形のにんじん



収穫前の畑

東都生協の「産直」は「産地直結」

東都生協の「産直」は、商品が産地から届くだけのつながりではなく、生産者と組合員の思いを伝え合うことができる「産地直結」です。これからも産地とつながり続けていくためにも一緒に「これからの産直」を考えてみませんか。



黒澤さんご夫妻

東京から移住し、夫婦でJAやさとの有機栽培の新規生産者になった黒澤つや子さんにインタビューしました!

にんじん生産者、八木さんご夫妻にインタビュー

食べた感想が聞けるのが一番うれしいですね。組合員の皆さんには、畑にはいろんな大きさや形のにんじんがあることを知ってもらいたい。大きいものや小さいものなど、規格外の野菜も全て利用してもらいたいです。



立派なにんじんが収穫できました♪



参加者の感想

畑に到着した時には、掘り取り機で葉っぱは取り除かれ、にんじんの頭が少し見える位まで掘り起こされていました。中にはとても小さいもの、ごぼうのように細長くても色が白っぽいもの、2本が絡まって成長したような個性的な形のものもありました。

にんじんを引き抜き、コンテナに詰め込む作業は想像していた以上に大変でした。土に触れて癒やされたのか、不思議と疲れは感じませんでした。

なぜ東都生協に「野菜を出荷しよう」と思われたのですか?

東都生協は食べたいと思ってくれた人が注文してくれているので、「必ず食べてくれる」と思うとやりがいがあります。でも、スーパーに卸した野菜は「このまま陳列されただけで終わってしまうのかな、もしかしたら買われないで腐ってしまうのかな」と思うことがあります。



黒澤さんも出荷しているJAやさとの「皮ごと丸ごと やさとの有機野菜セット」のお届け例

総代会議での組合員の声より

産地直結、わたしも応援しています!

オンラインで遠くの産地とつながった時、「生産者さんに直接質問できた!」と子どもが大喜びでした。

「食べる約束、作る約束」この言葉が好きです! 生産者と消費者との相互理解が大切。

安全・安心で、なるべく国産のものを東都生協で購入し、健康維持! を心掛けたい。

「生産者カード」にコメントを書いて、生産者に感謝を伝えるようにしています。

約束米のような登録商品を増やし、必ず購入するので安心して生産できる仕組みづくりがいちばん大事!

組合員へのメッセージをお願いします

「規格外」の野菜も、本当は食べてもらいたいです。また、うちの野菜を「どんなふうに使ってくださっているのか」が知りたいので、お料理の写真などをSNSなどで投稿してもらえたらうれしいな、と思います。

※組合員から黒澤さんご夫妻に届けられるメッセージの数々



新規就農をして感じたことは?

「農業は晴耕雨読」というイメージでしたが「そうではなかった」と思いました。夜中でも台風時でも注文があれば、かっぱを羽織って畑へ収穫に行かなければならない。そこは想像と違いました。



お休みはどのくらいあるのですか?

全く仕事をしないのは年に1、2日くらいです。「ハワイに行きたい!」とは思わなくなりました。農業は「種まきと収穫」のイメージだったのですが、やってみると1年中何らかの作業があります。最近は夏が暑過ぎて野菜もうまく育たないし、日中外で作業できない時間ができてしまっています。そんな心が折れそうな時は、皆さんから頂いたメッセージ*を読んで、励みにしています。

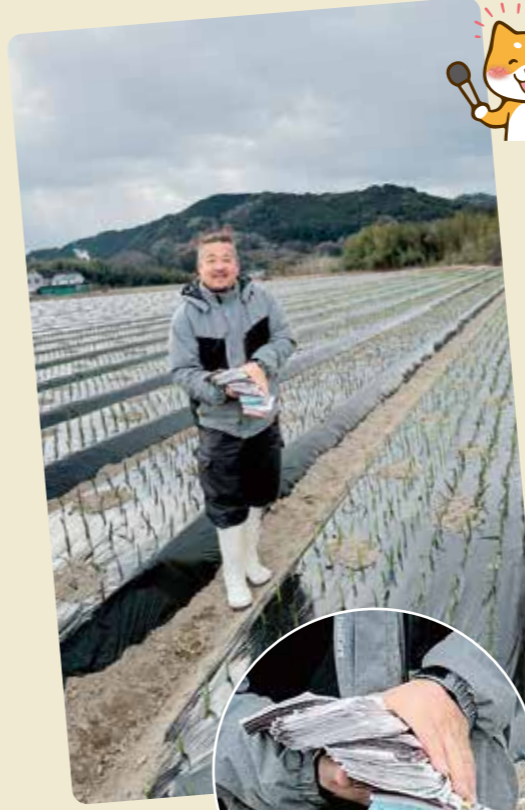


お家でできる援農

～玉ねぎの根切りで産地のお手伝い!



奈良五條産直組合 根付き玉ねぎ(奈良県産)生産者の
益田 吉仁さんにインタビュー



東都生協の職員が視察時に倉庫での作業を見て、「玉ねぎ1個ずつ根切りをするのですか?」とびっくりされました。生産者は収穫をしたらそれでおしまいではないのです。根っこをきちんと落とさないと出荷できない。それがとても大変な作業なのです。

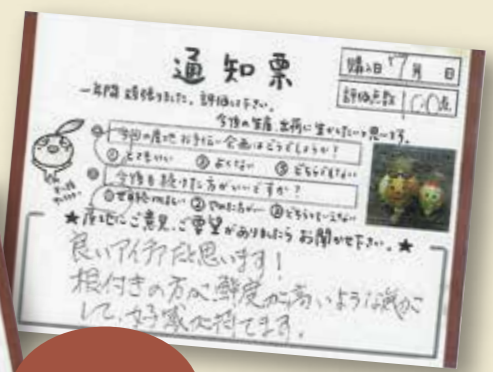
生産者カードにそれらの事情を載せ「根付き玉ねぎ」としてネット限定で組合員にお届けしたところ「根が付いていても気にならない。産地に行ったつもりで援農ができる」と評判が良く、次の年には商品案内「Sanbonsugi」で案内ができるようになりました。

「根っこが付いている玉ねぎは子どもへの食育になっています」と、若い組合員さんからたくさんのメッセージが届いた時はとてもうれしかったです。

出荷前に大変な作業があったのだとびっくりしました。こんなことでお手伝いになるのだったらこれからもどんどん根っこ付きでOKです。

玉ねぎ畑の真中で組合員から届いたメッセージを両手に持つ益田さん

玉ねぎに限らず小さい物・形が少し悪い物も立派な商品です。これからも日本の農業が元気であり続けてほしい。



根付き玉ねぎ声カード

生産者に向けてメッセージを書こう!

野菜・果物に付いてくる、「生産者カード」を知っていますか? 生産者からのメッセージや青果物を使ったレシピと一緒に掲載されていることも。皆さんも食べた感想や「こんな風に食べたよ!」「おいしかったよ、ありがとう!」のメッセージを送って、お気に入りの産地・生産者さんを応援してみませんか?

組合員からのメッセージは、産地に届けられます。

生産者にお話を伺う中で、「何かあった時、私たちは食べるものには困りませんが、都会で生活する皆さんはどうするのでしょうか?」—その言葉にハッとしました。確かに、食料をお金だけで手に入れられる時代ではなくなってきています。

産地では、気候変動など環境の変化や人手不足、高齢化も進んでいます。そうした中でも生産者の皆さんは「作

る約束」として、私たち組合員のことを思い、安全・安心な農作物を作り続けてくれています。

今ある「産地直結」の関係を維持するためには、産地の現状を理解し、「食べる約束」をして利用を続けることです。ぜひあなたも、このことを身近な人に伝えていきませんか?

「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。次回の注文から、優しさのお裾分け、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。

1口 200円



団体名 杉並・ワーカーズ まちの縁がわ なかまの家

設立 2013年10月 代表者 浅沼 幸子さん
活動拠点 杉並区成田西、まちのほっとスペース、なかまの家
活動内容 居場所づくり、まちづくり推進 メンバー 非常勤スタッフ 18人
ボランティアの受け入れ あり
広報ツール Instagram、児童館・青少年センター・社会福祉協議会を通しての広報

助成団体紹介 Vol.33

まちのほっとスペースになっています

荻窪駅からバスに乗って10分ほどの静かな住宅街の一軒家が「なかまの家」。「こんにちは」と近くの児童館から小学生～高校生の子どもたちが指導員に付き添われて、にぎやかに歩いてきました。「いらっしゃい、今日はパンジーの水やりからお願いしようかな」とスタッフが笑顔で迎えます。働いていたNPOのヘルパーステーションに空き家の提供があり、卒業したメンバーで「地域で居場所づくりを」と立ち上げたワーカーズ。コロナ禍で給食が食べられなくなり困っている子どもたちがいることを知ったのが、この活動のきっかけです。

今日のランチはちらし寿司、サラダ、なます、クリーム



今日の仲間たち(右端:代表浅沼さん)

シチュー。子どもたちはエプロン、三角巾を身に着け、スタッフが用意した具を寿司飯に混ぜ込み、お皿にきれいに盛り付けます。野菜がふんだんに入っていてどれもおいしそう。おかずをわいわいトレードしたり何杯もおかわりしたり。「ここに初めて来た時もちらし寿司だった」「この前学校でね、」「今、部活に3つも入ってる」「数学は役に立つのかな」など、おしゃべりにも花が咲きます。

縁側から「こんにちは」と声が。「私はここに月7回も来ているのよ」—この家では食堂のほか、絵画、習字、囲碁、コーラス、手芸などの講座も行われており、いつ来ても誰か知り合いに会えるそう。

月・水・金のランチ提供と各種講座の利用料を活用して行われている、このみんなの食堂。代表の浅沼さんが一番うれしかったことは、小学生だった男の子が高校に入学が決まると報告に来てくれたことだそうです。「お近くにお住まいの方はぜひ遊びに来てください」



今日のメニュー

組合員の思いが込められた募金を東都生協の商品に換えてお届けしています

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。きっかけは地域のフードバンク団体で活動している組合員からの「東都生協の安全・安心な食べ物を届けたい」という声でした。2017年12月から募金を開始、2018年4月から助成を始めています。

2026年度も多くの団体からの申請があり、選考の結果、新規2団体、継続34団体が決まりました。引き続き皆さまからの募金をお待ちしています。(募金方法は上記参照)

| | |
|---------------------|---------------------|
| 未来につなぐ募金(2025年度末残額) | 5,675,002円 |
| 2025年度助成額(予定) | 2,091,632円(供給価・税込み) |
| 2026年度助成上限 | 2,160,000円(36団体) |

column 助成報告



問 違い探し大好きなので、新春クイズが出てうれしかったです。しかも激ムズ。家族全員巻き込んで考えました。
渋谷区 しぐれ



未 来につなぐ子ども記者の声」を読んで、ぼくと同じ年ぐらいの子どもが戦争のことで勉強しているのがすごいと思いました。荒川区 あおと(10歳)

あ まり「MOGMOG」を読まずに回収してもらっていたのですが、今回は小学生の子どもと一緒に「間違い探し」を楽しみました。ちょっと難しく、2日かかって全部見つけた時はとても盛り上がりました。これをきっかけに内容にも目を通したので、毎回読んでみようと思います。
川崎市 まーちゃん



「日本茶」は好きですか？

●新茶にはおせんべいで「東都おこめ揚げわれせんべい醤油」は、見つけると必ず買うほどお気に入りです♪
板橋区 マロンクリーム

●大好きです。「やぶきたみどり」の茎茶の水出しは夏には欠かせません。そして焙じて飲むのもお勧めです！
多摩市 ニヤンダロウ

●新茶にはやっぱりハチミツですね。スプーンですくった黄金色のハチミツと濃いめのお茶は合いますよ。きな粉をかけてもグッド！
八潮市 たっち〜

●新茶は香りが良いので、その香りや味を楽しむために、あっさりとした練り切りや和三盆などの和菓子も合うと思います。
調布市 くむくむ

●日常的な飲み物だけに、無農薬茶を手軽に入手できることには感謝しています。
練馬区 モモ

●日本茶大好きです。ハーブとブレンドして健康維持にも役立っています。
西東京市 キムちゃん

●子どもの頃から大好きで、特に母が入れてくれるうまみのたっぷりある緑茶が好きです。
足立区 ぼんず

●母が「お茶は風邪予防にいいのよ！」とたくさん飲んでくれたことを思い出しました。
渋谷区 ペコ

●少しぜいたくですが緑茶にレモンを絞って飲むのが大好きです。香りに包まれて最高の気分になります。北区 ちゃびい

●日本茶を上手に入れられない私ですが、宇治の高級玉露をいただいたのを機に温度計を購入し、本気を入れてみました。手間をかけるだけのことはあって、まるやかでおいしく、普段の水分摂取だけでなく心までゆったり満たされたように感じました。
日野市 山崎 京子

「新春座談会」の感想や「食と農」について



食の未来づくり運動

●生産者と消費者の間に大きな距離がありますよね。若い方が農業に興味を持って、それを元気に発信してくれると、農業も若返りそう。明るい気持ちになりました。
板橋区 ゆきや

●食料経済学という経済から農業を見る研究について初めて知りました。大学生が関わられている姿に感銘を受けました。東都生協の野菜は本当においしいので、作り手の方々にいつも感謝しています。危機意識をもっと持てるように子どもたちとも話していきたいと思います。
小金井市 臼井 愛子

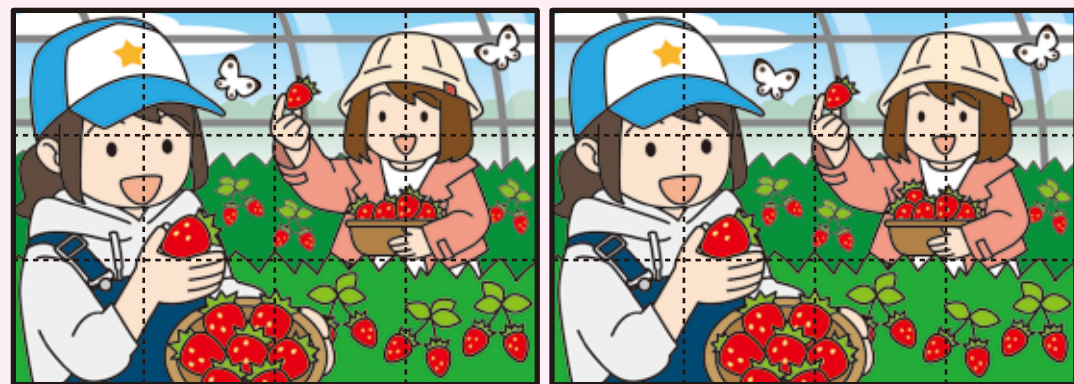
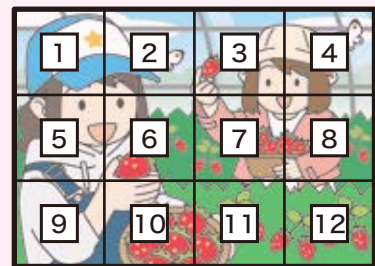
●理論や学問だけに終わらせるのではなく、実際に農家の現場を見て実体験を持って考えている姿勢が素晴らしいと思いました。東都生協は永年にわたり食料自給率や農家支援に真面目に取り組んでおり、組合員として応援しています。
調布市 April



●私も学校でお米を作っています。鳥やねずみがきてしまったので、かかしを作ったりしましたが、食べられてしまいました。なのでお米を作るのがとても大変だということが分かりました。たくさんのお米を作っている農家さんはすごいなと思いました。
横浜市 うさびよん(小5)

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。



おしえて Q&A

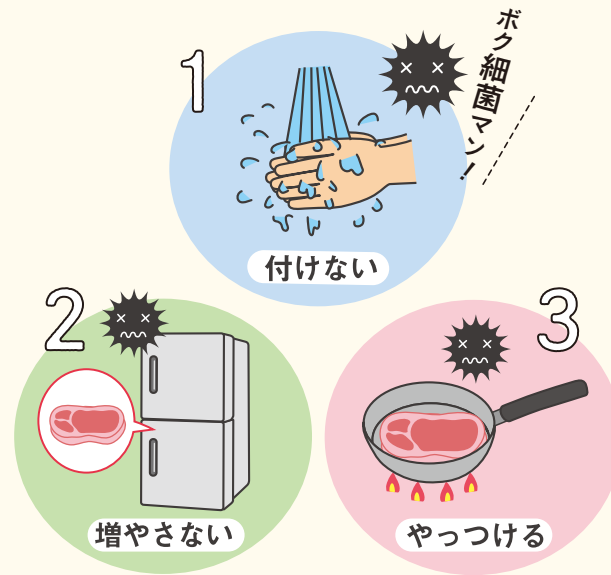
組合員から寄せられた声や質問にお答えします。

今号は、これからの季節に注意したい「食中毒」についてです。

Q 食中毒の防止には、どんなことに気を付ければよいでしょう。

A 食中毒予防のために重要な3原則があり、それに気を付けることで食中毒の防止になります。この機会に、ぜひ覚えてください。

まず①「細菌をつけない」。調理の前にはよく手を洗い、調理器具も加熱済みのもとの生のものでは分けましょう。また、食材をよく洗うことも大切です。次に②「細菌を増やさない」。食品は細菌の増殖に必要な栄養分と水分の塊で、条件がそろうと一気に増殖してしまいます。そのため、調理したら速やかに食べるか、すぐに食べないものは冷蔵庫で保管しましょう。最後に③「細菌をやっつける」。しっかり加熱調理することで、安全に食べることができます。近頃は、外食で「半生」が流行し、食中毒が発生するケースも増えています。この3原則に気を付けて、これからの暑い季節を元気に乗り切りましょう。



Q 年々暑くなり、これから梅雨に向かう季節は特にお弁当作りが心配です。注意すべき点や東都生協の食材でお勧めの調理法などあったら教えてください。

A これから、梅雨から夏へと気温も湿度も上がり、食中毒の中でも「細菌性」の食中毒が増える季節になります。特にお弁当は作ってから食べるまでに時間があるため、夏場は「増やさないこと」が難しくなります。そこで、大事なのが盛り付けです。水分が多いと細菌が増えやすくなるため、水分の出る野菜や果物などは別の容器に入れるなどの工夫がお勧めです。また、ご飯などお弁当の中身は「よく冷ましてから」ふたをしましょう。おとなの場合は職場の冷蔵庫を使うこともできますが、お子さんの場合はかばんの中で常温保管の場合も多いことでしょう。そこで、自然解凍するだけで食べられる冷凍食品を取り入れることもお勧めです。例えば、「のりっこチキン」や「牛肉コロッケ」はお弁当の定番品で、両方とも自然解凍OK。特に「牛肉コロッケ」はコロッケでは珍しい自然解凍タイプとなっています。お弁当の一品に加えてみてはいかがでしょうか。



「のりっこチキン」



「牛肉コロッケ」

Q 東都生協の安全・安心はどのように守られていますか。

A 商品本部には品質管理をチェックする「安全・品質管理グループ」があり、そこでは組合員に安全・安心な商品をお届けできるように、取扱商品のさまざまな検査や書類での点検業務を日々行っています。東都生協では、新規取扱商品は採用される前に安全性について確認を行うことになっています。検査では微生物検査を中心に、賞味期限まで安全に食べることができるのかなどを確認します。また、書類点検では、パッケージの表示内容が法令を守っているか、原料の原産地などに間違いがないか、あるいは、原材料や食品添加物などが東都生協の取り扱い基準を満たしているかなどを確認しています。安全・品質管理グループは日々、陰ながら皆さまの安全・安心を守っています。

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。上記アドレスまたは、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)
- 夏にこそ利用したい、食べたいお気に入りの「冷凍食品」を教えてください。
- 夏場の商品の受け取りで工夫していることを教えてください。
- 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5月27日(水)の消印まで有効。



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

東都生協平和のつどい 予告 ～だれもがピースメッセンジャー～

- 映像で振り返る～被爆・戦後80年の一年～
- 一般社団法人 東友会会員へ膝掛け(ピースニット)贈呈式
- 東都生協発行「戦争体験文集」の朗読(劇)
朗読のスペシャリストを講師にお迎えし、ワークショップを通じて、練習を重ね、心を込めて作り上げた組合員による朗読劇です。ぜひ会場でお聴きください。
講師：泉川真理さん(東都生協組合員、3R(サンアール)多喜二の会を主宰)
- みんなで歌おう!!

【日時】(開場 午後1時)
7月18日(土)午後1時30分～4時
【会場】
世田谷区立烏山区民会館ホール
世田谷区南烏山6-2-19(最寄り駅:京王線千歳烏山駅)
【前売りチケット申込期間】
5月18日～6月19日
【参加費】
おとな500円(当日700円) 子ども(18歳以下) 無料
【申込方法】
組合員活動情報紙「フォ」第439号、
東都生協ホームページをご覧ください。

りんご交流園ご支援のお願い

(有)山形南陽のんのん倶楽部が取り組む高密度植栽りんご園地の新設に向けたご支援をお願いします。新園地は、組合員と生産者との交流の場ともなる予定です。私たちの子や孫の世代にも国産の美味しいりんごを残すための基盤づくりを目指し、次世代の後継者募集・育成にもつなげます。
詳細は、6月2回(5月25日～6月1日配付)商品案内「Sanbonsugi」をご覧ください。



MESSAGE

(有)山形南陽のんのん倶楽部 代表 鈴木秀男さん
気候の変化や生産者の減少が進む中、次の世代にも国産の美味しいりんごを届けたい。その思いで、新しい園地づくりに挑戦します。食べる人と作る人が助け合い、共に育てる、本当の産直の夢を形にしたいと思います。

第52回 通常総代会 傍聴について

総代会は東都生協の最高議決機関です。総代選挙で選出された総代が議案を審議・決定します。総代ではない組合員も通常総代会の傍聴ができます。ご希望の方は電話でお申し込みください。

受付期間：5月11日(月)～22日(金)
申 込 先：総合企画室 総代会事務局
電 話：042-303-5007
開催日時：6月11日(木)午前10時
場 所：ハイアットリージェンシー 東京 地下1階

※傍聴募集人数は若干名となります。会場都合により傍聴の人数を制限する場合があります。
第51回 通常総代会の様子



理事会報告(抜粋)

2025年度第10回定例理事会(2026年2月19日開催)

- 審議事項**
- 第52回通常総代会招集に関する決定事項確認の件
 - 第52回通常総代会想定議案確認の件
 - 役員選出制度における選任方式採用に関する件
 - 「総代通信」No.3(第52回通常総代会第2次議案書)確認の件
 - 2026年度組合員活動に関する確認事項の件 ●「東都生協福祉政策2035」確認の件
 - 商品委員会見直し検討委員会設置と委員選任の件
 - 産直委員会設置と産直委員会規程の制定および委員選任の件
 - 土づくり宣言21 エコプラン規程の廃止の件
 - 第52回通常総代会議案 定款の一部改正の件
- 報告事項**
- 2026年1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年度平和募金の取り組み報告および2026年度平和募金活用計画の件
 - 牛乳の利用状況推移と千葉北部酪農農業協同組合の状況報告
 - 2025年度第2回総代会議の開催に関する件 ●常任理事会決議事項報告

2025年度第11回定例理事会(2026年3月19日開催)

- 審議事項**
- 2025年度末決算に向けた決算処理方法確認の件
 - 2026年度予算案および資金運用計画の確認の件
 - 第52回通常総代会役員(委員)などの指名確認の件 ●2026年度理事会設置委員会および委員派遣に関わる関係団体等確認の件
 - 2026年度基幹システム対応計画および関連費用支出の件
- 報告事項**
- 2026年2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
 - 「東都生協らしの助け合いの会 ほっとはんど」への2026年度助成金および理事会推薦幹事選出の件

<2月の私たち>

2026年2月20日現在 ※[]内は前年比

| | | |
|-------------|---------------------|-----------------|
| 組合員数 | 263,055人 | [100.3%] |
| 加入 | 11,141人 | [81.4%] |
| 脱退 | 10,424人 | [87.3%] |
| 総事業高 | 30,984,361千円 | [99.8%] |
| 共同購入事業 | 29,697,608千円 | |
| 弁当配食事業 | 355,881千円 | |
| 生活文化事業 | 221,598千円 | |
| 生活支援事業 | 70,678千円 | |
| その他事業 | 638,597千円 | |
| 出資金 | 6,359,397千円 | [97.3%] |
| 1人当たりの出資金 | 24,175円 | [97.0%] |
| 1人当たりの利用高 | 6,694円 | [104.7%] |

今後の理事会日程(予定)
6月4日(木)、6月11日(木)、6月18日(木)

MOGMOGレポート

5 2026
月号

report 01
1月15日
—お米について—
地域学習会
とーとフレンズ 陽なたばっこ西荻

「令和の米騒動」はなぜ起こった? 今年の米の生産量・価格はどうか? 産直事業部の八重樫聡美職員を講師に迎えた学習会。複雑な流通ルートのこと、自然環境や社会情勢の変化に伴い、日常的に食していた米が入手困難になっていく可能性がある背景を学び、消費者として何が出来るかを考えました。

「価格が高いからと簡単に米離れに走っている?」「一度耕作放棄された田んぼは簡単に元には戻せない」といった意見も。講師からは「農家を守り、米作りを応援するためにも、ぜひ『約束米』の登録利用を」との提起がありました。季節とともに稲穂が緑色から黄金色に変わる様はまさに日本の原風景。そして田んぼに息づく小さな命を守るためにも田んぼが果たす役割は重大です。お茶碗一杯のご飯の価格は約50円。この値段高いですか? 安いですか?



report 02
1月23日
今に残る貴重な
戦跡巨大地下壕
「松代大本営」に学ぶ
組合員活動委員会

生活協同組合コープながのの組合員理事を講師に、戦争遺跡から学ぶオンライン企画を開催しました。戦況悪化に伴い、本土決戦に備えて日本軍の最高司令部を東京から移転すべく極秘に建設されていた「松代大本営」地下壕(長野県長野市)。戦争指導部や天皇を中心とする体制を維持しようとした背景や、沖縄戦との関わりについて学びました。

公開されている写真を見ながら説明を受け、厳しい労働環境や劣悪な住居、栄養失調などにより、多くの犠牲者が出たこと、多数の朝鮮人労働者も徴用されたことを知りました。

講演後には参加者から質問や感想が多く寄せられ、「周りに伝えることで戦争への理解が深まる」との講師の言葉から、戦争の記憶を伝承していく大切さを感じる機会となりました。



講師と象山地下壕内部

report 03
2月3日
組合員活動をサポートします!
小さなお子さん、お預かり
します♪
イクサボ研修登録会

1986年から始まった「保育ママ」制度が「イクサボ」と名称が変わり、2026年度の活動に向けた登録会&保育研修が計4回(立川市女性総合センター・としま区民センター・さんぼんすぎセンター・オンライン)開催されました。

2月3日に行われた、としま区民センターでの研修・登録会は7人が参加。動画を見ながら「イクサボハンドブック」で活動の仕方や、保育上の注意点を確認しました。分散会では、これまでの経験を共有し、より良い活動にするための意見を出し合いました。

最後はみんなで手遊びをして、保育中にお子さんの気分を変えたり、楽しませたり役に立つ講習を受けました。



イクサボに貸与するエプロンは小平市の共同作業所「サングリーン」で作られています

Pick up 「産直の未来」について考えるワークショップ

開催日：第1回 2025年11月8日、第2回 2025年12月20日、第3回 2026年2月24日

「産直(産地直結)の東都生協として目指すべき姿とは? そこに向かうために必要なこと、求められる変化を考える」をテーマとして、組合員理事と職員が一堂に会し、全3回のワークショップが開催されました。第1回、2回の様子を報告します。

第1回目 (有)どさんこ農産センター・二川英司さんより、「産直の歴史と未来を語る」と題したオンライン講演がありました。「生協との取引にはさまざまな制約があり、新規就農者に魅力を感じてもらうことが、年々難しくなっている」といった産直が直面している課題が率直に語られました。



グループワークの様子

その後グループに分かれ「産直の魅力とは」私たちが誇れる「産直の東都生協」にするために、私たちが出来ること」のテーマで話し合いました。



二川英司さん

●グループから出たアイデア
「お気に入りの産地を応援するグループを作るのはどうか」「子育て世代の食育になるような交流企画があるとよい」

第2回目 JAやさとの生産者の皆さんから「皮ごと丸ごと やさとの有機野菜セット」企画の現状と「有機栽培への思い」「農福連携の取り組み」の報告がありました。グループ交流では「若手生産者に生協産直の魅力を知ってもらうには?」「組合員に農業を身近に感じてもらうには?」のテーマでアイデアを出し合いました。



やさと菜苑(株) 前島さんと交流



農福連携での試作ジャム!

●グループから出たアイデア
「農作業とレジャーを組み合わせた交流が面白いのでは」「Instagramで農家のリアルな状況をお伝えできないか」



「食」の学校登録者優先企画

郷土の味で旅する! ふるさと料理教室

～日本各地の“おいしい”を、つくって・知って・味わう体験型プログラム～

主催 総合企画室 開催 2025年8月23日～2026年1月23日

料理研究家・今別府靖子さんを講師に迎え、旬の食材を使った郷土料理を一緒に作る体験型料理教室を6カ月連続で開催しました。

第1回は宮崎の「冷や汁」と宮城の「ずんだ餅」、第2回は山形「いも煮」と兵庫「とふめし」、第3回は和歌山「めはりずし」と新潟「のっぺい汁」、第4回は熊本「かすよせ」と長崎「かんころもち」、第5回は福井「おつぼ」と石川「はす蒸し」。そして、最終回の第6回は特別会で、講師に作っていただいた日本各地のお雑煮を“食べ比べ”ました。

1月23日に開催されたお雑煮の食べ比べの様子を取材しました。

日本各地のお雑煮を“食べ比べる”

部屋に入った途端、だしの良い香りが鼻をくすぐります。

「まずお餅が丸か四角か、というのがありますよね」

「汁はしょうゆ味か、みそ仕立てかすまし汁か」

開始まで出身地のお雑煮の話や食談議で盛り上がります。

お雑煮5種類を食べ比べる、料理教室としては珍しい試み。講師の今別府さんやスタッフの皆さんに愛知、香川、京都、鹿児島、千葉のお雑煮を作っていただき、食べ比べていきます。

食後は、各地のお雑煮についての解説が。同じ白みそを使っている、だしが異なると味わいが変わります。京都は昆布、香川は煮干し（今回はあごだし）が使われていました。

味わった後、どの土地のものか当てるといってお楽しみも。参加者10人中7人が全問正解! さすがの正答率でした。

「5種類ものお雑煮食べ比べはなかなか経験できないから良かった」

「自分で作るのも楽しいけれどこうした機会も貴重」との声が聞かれ、ふるさと料理教室は全6回の幕を閉じました。

「食」の学校って? ～Web上の「食」「農」「暮らし」に関する情報の宝庫

あれ? 「ふるさと料理教室」の募集は組合員活動情報紙「ワオ」で見たかしら?と思われた方、東都生協が運営するウェブサイト「『食』の学校」受講者向けに募集した企画なんです。

受講というと堅苦しいものを想像しがちですが、平たくいえば「会員登録」。名前やメールアドレスなどを登録すれば、組合員なら誰でも受講生になれます。内容は「食」だけではなく、「食」「農」「暮らし」の3分野で多岐にわたる情報発信をしています。

インターネット上にはさまざまな情報があふれていますが、その情報は玉石混交。そうした中で組合員に確かな情報を伝え、時や場所を選ばずに学べる場として、2024年4月「食」の学校が誕生しました。

話題は多方面に及びます。最近掲載されたのは「賢い野菜の保存術」「おうちで産地交流×北海道」など。もし気になったら「食」の学校をのぞいてみませんか。きっと新しい世界の扉が待っていますよ。



雑煮5種のうち最初に提供された4碗 (左上から時計回りに香川、京都、愛知、鹿児島)



登録&視聴はこちらから!



行動目標 1 食料自給率の向上

食費の5割以上は東都生協の商品を利用し、食料から日本の農業を応援しよう

行動目標 2 日本の農業を元気に

行動目標 3 持続可能な社会に向けて

今月のつばやき

新緑がまぶしい季節。でもまたあの暑い夏がやってくるとついつい冷たい飲み物に走ってしまいます。アイスコーヒーやジュースもいけれど、おいしい緑茶を急須に注ぎ、ホッとひと息ついてみませんか。ほろ苦いあの香りにはリラックス効果もあり心を満たしてくれるはず。緑茶の素晴らしさを実感する瞬間です。(Y.K)

お問い合わせ

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

総合企画室

☎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 さんぼんずぎセンター2階

東都生活協同組合