



皆 さんの投稿を読んで私も! と思い、初めて投稿させていただきました。自宅からの避難場所は坂下にあるので、台風時など在宅避難を考えています。参考になりました。
杉並区 小林佳子

今 回は特集が「東都黒豆塩大福」でしたが、こうして東都生協で企画している食品がどんなふうになられているのか、ストーリーと写真で紹介していただけると、より興味が湧くので、これからも楽しみにしています。
大田区 まきちん

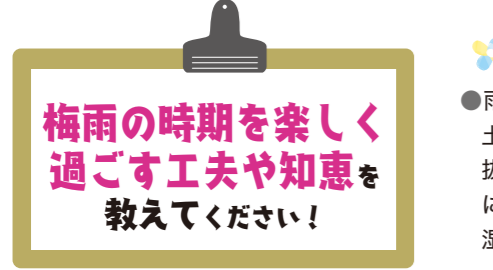
災 害時に生協が連携して対応に当たる取り組みが、こと知りました。大変心強くてありがたい。
杉並区 佐藤くみ子

芽 吹き屋さんの商品は好きなので興味深かった。防災については東京都の備蓄ナビで家族構成を入力して必要な品と量を確認しました。富士山の噴火や地震の確率が高いといわれていますが、起きないでほしいと願うばかり。
八王子市 けむねこ



農業体験はありますか?
●田植え、稲刈り、餅つきをしたい。鹿児島のお親から大きなお野菜が届くので収穫もしたい。
横浜市 ゆったんママ

●子どもの頃のさつまいも掘り以降、やったことがないかも。庭でちょっとした家庭菜園をやってみたいと思いつつ継続できないので、いずれ、自分の食べる分くらいを育ててみたい。
三鷹市 ととるまま



梅雨の時期を楽しく過ごす工夫や知恵を教えてください!
●とにかく好きな色、紫の雨具を持ち歩くことにしています。自分だけのハッピー間違いなしです。普段の洋服ではできなくても、雨具なら自由? に着られます。
江戸川区 azuki



●子どもの頃、親が果物の木のオーナーに登録してくれていて、収穫の時期になると自分たちだけの木からりんごやみかんなどの果物を収穫していました! また、農協主催の収穫体験ツアーなどにも行きました。おとなになった今も覚えているので、スーパーに売っているものを見るだけでは分からないことを、ぜひ子どもにも体験させてあげたいと思っています。
品川区 よよ

●以前子どもが小さい頃に、牛舎の見学と手作りバターの回と、お芋掘りの回に参加させていただきました。生産者とも交流できて、とても良い思い出になっています。
中野区 ままりーナ

●子どもが小学校の時に、学校の畑でお芋を植えて収穫するまでの時間は楽しい体験でした。土との触れ合いは楽しい体験が大事ですね。
昭島市 さくら

●雨上がりに植木鉢や庭の草むしりをすると、土が柔らかいから雑草の根っこまでスルッと抜けておもしろい。快感ですよ。部屋の除湿機にたまった大量の水量を見て「お〜こんなに湿気があるのか」と、達成感を味わえます。
町田市 坂本 恵美子

●退職後毎朝、ラジオ体操に廃校になった小学校校庭に行きます。小雨決行! 体操後は朝食がおいしく、腰痛もちょっぴり軽くなります。気分転換は体を動かすことです!! あと一つ、音楽を流してお掃除、新聞のクイズ、数独に挑戦します。
江戸川区 飯島 幸子

●酷暑の夏を乗り切るため、梅雨の頃から、高タンパクなメニューを取るようになっています。
練馬区 松本 勝代

●映画館へ行ったり、図書館で本を借り、普段より読書をする時間を多く取るようになっています。
練馬区 篠田 説子

MOGMOG

ク ロ ス ワ ー ド

タテのカギ

- ①〇〇砂糖、〇〇チーズ、〇〇ミルク
- ②12 星座で、かに座の次は〇〇座
- ③「脱サラリーマン」の略
- ④熊本県の郷土料理の1つ
- ⑤英語で言うと「マーメイド」
- ⑥トランプやコインなどで披露

ヨコのカギ

- ①「やまびこ」とも言う
- ②四季の中で最も暑い
- ③徳島県の県鳥。純白の姿が美しい
- ④主にアフリカに広がる草原
- ⑤ことわざ「大は〇〇〇を兼ねる」
- ⑥雨上がりの空にかかる

ヒント 梅雨

A~Dの順に並べてできる言葉は?

A	B	C	D

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

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。

Q 夏場のドライアイスほどの程度入れていただけていますか。これからさらに気温が上がりに心配です。

A 東都生協では、冷凍の品温管理のためにシッパー（お届け用保冷箱）へ銀色の内袋を使用し、底面に冷凍蓄冷材（※一部のセンターで導入）を敷き、その上に商品、ドライアイスをセットして「PEライト」という内ぶたをしてシッパーのふたをしてお届けをしています。配達の間際や置き場所によりドライアイスが不足していると感じた場合は、コールセンターに事情をお知らせいただければ担当者と連携して対応しますので、安心してご利用ください。



Q 6月以降注文の「切り花」がすぐに枯れます。届いた時の状態もあまり良くないと思います。

A 近年、6月以降は猛暑日が出るほど気温の高い日が続くようになり、切り花には非常に負担の大きい環境となっています。高温の影響で生育や出荷のタイミングにばらつきが生じることがあり、届いた際の状態がご期待に添えなかった可能性があります。申し訳ありません。こうした状況を改善するため、切り花の加工場では夏場は冷房の効いた環境で作業を行い、各センターへの配達時にも冷蔵車両を使用するなど、鮮度を保ったまま組合員にお届けができるように努めています。届いた切り花は直射日光や直接風の当たらない場所に置き、水は1日1回交換し、茎のぬめりを洗い流して切り戻しをすることで日持ちが良くなります。切り花用の栄養剤をご使用いただくのもお勧めです。



Q 夏場のレタスの品質が悪い時があり残念です。品質チェックはどのようにしていますか。

A レタスは産地で収穫後、検品⇒出荷⇒東都生協草加要冷セットセンター（検品・袋詰め加工）⇒各配送センター⇒組合員宅へとお届け となります。草加要冷セットセンターは、2024年5月に稼働した東都生協の物流センターです。今夏も厳しい暑さが予想されますが、引き続き品質管理を徹底していきます。

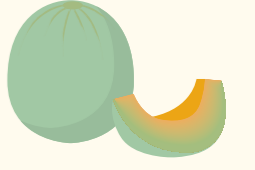
※本誌「MOGMOG」(2024年10月号)では「草加要冷セットセンター」の特集をしています。

右の二次元コード参照⇒



Q 毎年プリンスメロンが好きで注文していますが、ちょっと硬いと感じる時があります。

A メロンの出荷時期は着果からの日数と付け根部分の色の変わり具合で判断しています。通常であればお届け時に若干硬い状態で、ご家庭で数日間常温保管していただくことで追熟し食べ頃の状態になります。しかし、昨今の異常気象の影響もあり、収穫時の熟度に問題があった場合はうまく追熟できない場合もあります。畑または検査の段階では外観での発見が難しいのが現状です。お気づきの点がありましたら、お問い合わせください。



Q 原材料表示にある「たんぱく加水分解物」とは何ですか。

A たんぱく加水分解物は、「たんぱく」を含んだ原料（肉や魚などの動物性たんぱく質と、大豆や小麦などの植物性たんぱく質があります）を酵素または塩酸で加水分解したもので、主成分はアミノ酸です。加工食品の主に「味を調える」ことを目的に使用されており、分類では「食品添加物」ではなく「食品」に分類されています。東都生協では組合員の声をきっかけに2023年から東都生協プライベートブランド「わたしのこだわり」商品について見直しを始め、食味をできるだけ変えずに「たんぱく加水分解物」を原材料に使わない仕様への変更を進めています。（4月現在5商品が仕様変更済み）

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)

●東都生協のここが好き、もっとこんな東都生協になったらいいな、を教えてください。

●朝食は何派ですか? あなたのごはんのお供をおしえてください。

●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6月24日(水)の消印まで有効。

5月号の答え 2・4・7・10・12

★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