

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2026
No.494



8

次回9&10月号は9月7日からの配付です

シャリつとみずみずしい
旬の梨(豊水)

今月の産地・
メーカー

農事組合法人 マルツボ

特集
東都生協の
供給トラック大解剖！

MOGMOGサンプル
フレジで手軽に！ 梨のレポート

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

シャリつとみずみずしい 旬の梨(豊水)

今月の産地・メーカー
農事組合法人 マルツボ



農事組合法人 マルツボ



皮をむいてカットするだけで
夏にぴったりのみずみずしいデザートに。

江戸時代からの 梨の産地

茨城県は、江戸時代からの栽培の歴史がある梨産地の一つです。

昼夜の寒暖差が大きく、この気候が梨の糖度を上げ、甘くてみずみずしい果実を育てやすくしています。

水はけの良い砂質の土壌が多いため排水性が良く、保水力もありバランスが取れています。また、霞ヶ浦という大きな水源に恵まれています。また、平坦な地形が広がり、大規模な農地が確保しやすいことも特徴です。首都圏に近く、新鮮な農産物を届けやすいことも産地としての強みです。

梨の90%は水分 水分補給にも

梨は古くから日本で親しまれてきた果物で、その歴史は弥生時代にまでさかのぼるとも言われています。

90%が水分で、暑い時季の水分補給にもぴったり。体を内側から冷やす働きがあるとも言われています。

豊水は、梨の中でも特に甘みと酸味のバランスが優れている品種です。みずみずしい果汁の甘みがしっかりあり、程よい酸味もあつてさっぱりとした後味です。

幸水に比べてやや日持ちが良いのも特徴で、ゆっくり味わえます。

果汁たっぷり 食べ応えも十分

豊水の果肉は柔らかくシャリシャリとした歯応えで、果汁が多くジューシー。また、梨の品種の中ではサイズが比較的大きく、食べ応えがあるのも特徴です。

果皮はやや赤みがあり、熟するほど色合いが増します。全体的に赤みがかり、少し柔らかくなってきたら食べ頃です。

皮のすぐ内側も甘みが多いので、皮を薄くむく方がよりおいしさを味わえます。

そのまま食べるのももちろん、サラダに加えたり、生ハムやチーズと合わせて前菜にしたりするのもおすすめです。

咲く花のひとつひとつに 思いを込めて

農事組合法人マルツボは、茨城県かすみがうら市で梨や根菜類などを栽培しています。1975年の落花生加工から始まり、1985年に法人化しました。

東都生協とは30年以上のお付き合いになります。創業者の坪井透さん(現会長)のお名前が団体名の由来で、現在は2代目の坪井潤一さんが代表理事として後を継いでいます。現在の梨生産者は10人。豊水梨の全体収穫量は約27トン、幸水梨は約16トンになります。梨の栽培は、年間を通して多くの管理作業が行われています。全ての収穫が終わった後、次のシーズンに向けた準備を始めます。



成熟するにつれて、皮のザラザラとした斑点は減少していきます

そして病害対策など、一年を通して丁寧な管理を行っています。春に咲く花の一つ一つに思いを込め、夏の収穫まで育てています。土づくりでは、完熟堆肥を少しずつ施用して土壌中の有機物を増やしたり、適度に草を生やし、それを刈って敷草することで土温を安定させ、有機物の増加や水分保持につなげる「草生栽培」などを行っています。

近年は温暖化や夏の猛暑など、気候変動の影響も大きくなっています。日中の園地での作業は熱中症のリスクが高いため、早朝や夕方に作業時間をずらすなど、工夫しながら栽培を続けています。飲料水や空調服など暑さ対策用の備品も多く準備しています。

また、台風の影響もあり、収穫量の減少や品質などにも影響が出ているため、栽培方法の見直しにも取り組んでいます。

(農)マルツボ
加工センター外観



梨生産者の皆さん

豊水栽培カレンダー

① 剪定 (12月~3月)

春~夏に伸びた枝をさみやくのこぎりなどで切り、適正な量と長さに調整する作業を行います。樹形を整えることで、糖度が高く病害も出にくい枝に育てることができます。

② 棚作り

剪定を済ませた枝をひもで梨棚に固定します。枝を水平に広げて均等に配置し、果実にしっかり光が当たるよう工夫しています。

③ 芽かき

余分な芽を切り落とします。不要な芽を取り除いて養分が分散しないようにして、梨を大きくします。

④ 受粉

梨は同じ品種同士では実が付きにくいので、別の品種の花粉を付けて受粉させます。

⑤ 摘果

形の良い果実を残し、他を落します。摘果によって数を調整し、果実に栄養を行きわたらせします。

⑥ 収穫



暑い中での
収穫作業は大変！

幸水から豊水へ。 梨の旬をリレー。

「豊水」も「幸水」も、共に赤梨と呼ばれる果皮が茶色い品種です。

幸水は1959年に登場し、現在では日本梨の約40%を占めています。豊水は幸水と並んで生産量が多い品種で、親は「幸水」×「石井早生」×「二十世紀」とされています。

幸水の出荷は、通常は7月下旬ごろから、豊水は8月下旬ごろからとなります。



MOGMOGレシピ

15分

調理時間
(冷やす時間は除く)

レンジで手軽に！ 梨のコンポート

材料(2人分)

- ・ 梨...1個
- ・ 水...150ml(梨が半分くらい浸かる量)
- ・ 砂糖(グラニュー糖や三温糖)...大さじ 3~4
- ・ レモン汁...大さじ 1
- ・ スターアニス(八角)...1個
- ・ シナモンスティック...1/2本
- ・ クローブ...2粒

作り方

- 1 梨は皮をむいて芯を取り、8等分のくし切りにする。
- 2 耐熱容器に梨を並べ、水、砂糖、レモン汁、スパイスを全て入れる。
- 3 ふんわりラップをして、600Wで約5~6分加熱する。
- 4 レンジから出し、ラップをしたまま冷めるまでそのまま置いておく(冷める時に味が梨の中まで染み込む)。
- 5 粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やして完成。

残ったシロップを炭酸で割るのもおすすめ！

スパイス無しでもおいしく仕上がります。

供給トラック大解剖！

～MOGMOG編集委員が取材しました～



時崎さおりさんの一日

午前 6:45 体操、朝礼ミーティング
7:00 トラックへの搬入開始
8:20 センターを出発
午後 3:30ころ 供給終了

この仕事を始めて7年になります。最初慣れないうちは十分腰を落とさずに作業していたので腰痛に悩まされました。今は毎日浴槽に浸かって温まり、ストレッチは欠かせないようにしています。供給ではマイボトルに麦茶を詰めて十分な水分補給を心掛けています。

渡邊直豊職員の一



時崎さんと
同じ職場で働く
渡邊直豊 職員

午前 9:00 体操、朝礼ミーティング
9:15 トラックへの搬入開始
10:00 センターを出発
午後 4:30ころ 供給終了

トラックへの積み込み方法は、マニュアルを基本に供給担当者が多少のアレンジを加えています。私は「師匠」に習ったやり方を引き継いでいます(笑)。供給のときに一番大切にしているのは品温管理です。冷蔵品、青果品は、温度変化を防ぐために、しっかりと凍結した蓄冷材を用意して対応しています。冷凍品は、暑い日はドライアイス余分に入れて冷凍品が溶けないように工夫をしています。

こちらからも
ご覧いただけ
ます。



「供給担当者の
お仕事」



「トラック」部の
徹底解剖

配達先ごとに届ける品を確認しての
細やかなセット作業、
特に「卵が割れないよう」に
「野菜は葉物が上になるよう」
細心の注意を払ってのようです。
しゃがんでの作業が大変そう！



TZパック、Zパックから
シッパに移す作業の大半
は、荷台の中で行います。



常温品が入ったプラスチック
コンテナは供給順に並べ、ベ
ルトで荷台に固定。



配達先ごとに「単品持ち出し
表」で配達漏れが無いように
確認。

助手席には注文書・商品案内
(1日約60件分)が入った箱



配達完了したら、
スマホでチェック、送信！

メールを登録されている方に
「配達完了のお知らせ」が届きます。

※とうとうネットでのメール設定が
必要です。

毎週届く東都生協の商品。

供給トラックの中はどのようになっているのでしょうか。
草加要冷セットセンターから国立センターに届いた商品が、
供給トラックに職員の手で積み込まれていく様子を
密着取材させてもらいました。

前後にドライブレコーダーを装備

東都生協では1日当たり約400台の車両
が稼働。全車の前後にドライブレコー
ダーを設置し、事故の未然防止・交通法
規の遵守に役立て、地域の皆さまの迷
惑にならない運転を心掛けています。



草加要冷セットセンターで配達順にセット
されてきたTZパックを積み込み。



取材
メモ

供給担当者が
自分たちで積み込み?!
機械で運び込んでいるのだと
思っていたので驚きました。
しかもどれもかなり重い！

冷蔵品が入った大型保冷箱「TZ
パック」をセンターの冷蔵庫から取
り出し、荷台の右側へ積み込み。

右側の前より冷蔵品、冷
凍品、持ち出し品の順に
積み込み。



冷凍品の大型保冷箱「Zパック」



全てのTZパックの横ポケットには
蓄冷材がセットされ、保冷効果を高
めています。



重い物を
自宅まで運んでもらえるから
生協の供給はほんとに助かるけど、
担当者の力仕事による
ものなのですね。

取材
メモ



「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。

特別企画	1口 200円
数量欄	3 6 5 9 2 0

団体名 近所のおじちゃん・おばちゃんクラブ

設立 2015年6月 代表者 能登山 明美さん 活動拠点 杉並区
活動内容 子ども食堂(西荻寺子屋食堂)
メンバー スタッフ・ボランティア30人
ボランティアの受け入れ あり
広報ツール SNS、チラシ、口頭など

本日のメニュー
シーフードピラフ、
ミネストローネ、
サラダ 他



準備は着々と



うにはいかないものの、楽しい食堂とフードパントリーの形を維持しています。

一番うれしいことは、この食堂に中学生の頃から通っていた青年が小学校の先生となり、今では頼もしいスタッフの一員になってくれたこと。この日も小さい子どもたちから「お兄ちゃん好き」と慕われ大人気。青年も「ここでの経験が今の自分を育ててくれた」と胸を張って応えてくれました。

若いママには「子育てに疲れた時には話をしにいらっしゃい」と、それがこの食堂の良さ。

そして「たくさんの人に支えてもらい、また東都生協からも物資の提供を受け感謝しています」とも。

「次も待っているからね」というスタッフの言葉に温かさ、優しさを実感する瞬間でした。

column

「予備野菜」、活用しています!



まだ子ども食堂という言葉が聞きなれない時代から、代表の能登山さんは「何か子どもたちに支援できることはないか」を模索していたといいます。

杉並区の主任児童委員をしていた時、子どもを取り巻く環境の厳しさを知り、任期を終えた直後から行動に移します。当時は仲間を募っても手が足らず、そんな時に福祉活動に理解ある今の会場を提供してくださるオーナーに巡り合いました。徐々に仲間や大学生のボランティアが増え、軌道に乗り始めた時にコロナ禍…本来中高生を中心に一緒に調理し、一緒に食べる、いろいろな世代の中でコミュニケーションできる居場所としていただけにショックは大きいものでした。今は子どもたちも集まりはじめ、以前のよ

助成団体紹介
Vol. 35

これからも子どもたちにとって居心地のいい場所であり続けたい…



前列左が能登山さん

産地直結の野菜は、組合員の皆さんの手元にお届けする前に埼玉県草加市の草加要冷セットセンターで検品。重量を計り、丁寧に袋詰めしています。出荷基準に合わない野菜が多く出てしまった場合に備えて「予備野菜」を毎日産地から仕入れています。セットに使わなかった予備野菜が一定数出てきます。これらを「何かに活用できないか」と考えたのが始まりです。現在、子ども食堂・フードパントリーなど地域で活動している29団体に、近隣の供給センターに取りに来ていただく形で提供しています。

地域の団体の皆さんからは「新鮮な野菜を提供していただき助かります」と大好評。「もったいない」を地域の皆さんと分かち合える有意義な取り組みになっています。

冷凍品はしっかり保冷してお届けします



内袋をセットした保冷箱に商品とドライアイスを入れて



断熱性のある銀色の内ぶたで上からもガード



プラスチックコンテナは水濡れ防止のため、一番上に置きます

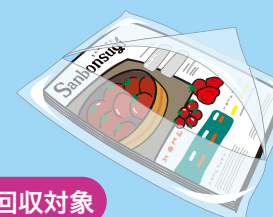


留守班へはセーフティカバーをかける

ドライアイスと銀色の内袋、銀色の内ぶた「PEライト」で外の熱気の影響を受けにくくしてお届けします。銀色の内袋とPEライトで冷気を閉じ込めるため、ドライアイスと併せて冷凍品が長持ちする仕組みになっています。

ポリ袋の回収も忘れずに!

商品お届け用ポリ袋
商品案内の個別包装ポリ袋



回収対象

- ①商品案内の個別包装のポリ袋
- ②冷凍品、冷蔵品、青果品のポリ袋(持ち手が付いていません)

返却方法

ラベルは付いたまま返却できます。①②は同じ材質ですので分別不要。まとめて返却できます。

パンお届け用ポリ袋



返却方法

持ち手が付いているポリ袋のラベルは紙製です。混入するとリサイクルできなくなってしまうため、ラベルを切り取って(ちぎって)返却してください。ご協力をお願いします。左記①②のポリ袋とまとめて返却できます。

ラベルを切り取り返却

供給トラックの内側紹介、いかがでしたか。雨の日も風の日も、灼熱の太陽が照りつける日も、変わらず商品が届くこと。取材の日も大雨の中、時間通りの配達を目指す姿に、供給担当者の努力が伝わってきました。

保冷箱、プラスチックコンテナなどの通い箱や資材は組

合員が皆で使う物、組合員の財産です。

保冷箱を乾かして返却することや、商品案内や商品お届け用ポリ袋をはじめとしたリユース・リサイクル品の返却など、私たちにできる「小さな協力」を、みんなで広げていきましょう。

8月号特集 供給トラック大解剖!



回収したお届け用保冷箱「シッパバー」は、職員が丁寧に拭いて他の組合員の供給に利用しているそうです。雨風に当たらないところ(できれば室内)で保管し、すぐ使えるように返してあげたいですね。

取材メモ

組合員が協力できること

- 1 不在にするときはセーフティカバーを出しておく。
- 2 商品の置き場所は、直射日光が当たらない場所を指定する。
※センターから変更のお願いをする場合があります
- 3 保冷箱、銀色の内袋・内ぶた、蓄冷材は、濡れていたら乾かして返却する。

こんな風にまとめておくと回収がスムーズ



- ・銀色の内袋を抜き、折り畳む。
- ・保冷箱に結露が残っていたら捨てる。
- ・ふた、内ぶた、蓄冷材と一緒に保管。

ポリ袋の回収率はまだ
28.9%

回収した袋はリサイクルすることで袋類の原料に生まれ変わります。小さな行動の積み重ねが資源循環につながります。



おたより
しょうかい

おいしいお茶の入れ方。
1煎目のように、落
着いては食事の時に入れら
れない私です。せめて来客
用には、心掛けたいです。
東村山市 平松 弘子

宵 越しの銭は持っても、
宵越しのお茶は飲ま
ないようにします。
江東区 高知尾 とよ

そろそろ紫陽花の美しい時
となりますね。紫陽花の花
の絵を送らせていただきます。
MOGMOGいつも楽しみにし
ています。 川崎市 SARA



配 送の方がいつも丁寧に丁度良い量のドライ
アイスや保冷剤を入れてくださるので安心し
て働いています。いつも丁寧に保冷カバーまでき
ちんと覆っていただき誠にありがとうございます。
お陰で安心して働けます。 三鷹市 青木 明美



夏にこそ
利用したい、
食べたい
お気に入りの
冷凍食品



●冷凍さぬきうどん。
自家製タレを作っ
て、大根おろしたッ
ぷりかけたサラダ
うどんです。さっぱり
いただきます！
町田市 松井 和実

●ギョーザやシューマイは、
食べる個数だけ取り出せる
ので、重宝しています。い
ろいろな種類を食べたいの
で、少しずつ混ぜて、中華
を楽しんでいます。
葛飾区 しんしん

●レモンチキン、枝豆。
自然解凍でも良いの
で便利！
世田谷区 ぼめ

●おくらとなめこの山芋和え（茎わかめ入り）。そうめん・そば・冷やしうどん
を食べるときの必需品です。冷やしたガラス皿に麺を載せて、その上に本
商品、きゅうり・揚げ玉・みょうが・大葉・刻みのりをかけて、冷たいついで
食べるの最高です。熱中症も吹き飛ばす！
練馬区 N
練馬区 きゅ

●夏も冬も変わらず、すぐに受け取り、
冷蔵庫に入れる物はすぐ入れる。
日野市 古川 千鶴

●できるだけ配達時間に家にいて
商品を受け取り、冷蔵庫に収める。
保冷箱のドライアイスを利用
してもらえるように返却する。
杉並区 ヨッシー

●冷蔵庫にゆとりを設けることや、早
目に食べられる量だけ購入する。
世田谷区 孤軍奮闘

●なるべく在宅する。敷地内に涼しい場所を
見つけて用意しておく。長時間になる場合
は、配達の方に保冷を強くしていただける
ようにお手紙を書いておく。冷凍品はまと
めて多めでお願いします。文京区 人参ラベ

●朝早めに外出し、昼前には家に
戻ってこれるようにする。
中野区 あずさ

●この夏受け取り初めてです
が、猛暑の予感がしますの
で、個人用の保冷ボックスを
使用したいと思っています。
川崎市 ちゃんあや

●カバーを利用しています。置き場所を日陰にしています。早めに
室内に入れるよう心掛けています。 八王子市 ぐりーん

●届いたらすぐ冷凍庫、冷蔵庫に！
葛飾区 コスモス

●日陰に置くようにしている。
中野区 hato

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。

今回は、2026年3月までの1年間に寄せられた「ひとこえ生協」を
ご報告します。組合員から寄せられた「ひとこえ生協」は
1,951件(前年比92.1%)でした(2025年3月21日～ 2026
年3月20日)。

○商品への声

要望1,272件(前年比102.8%)のうち、新規取り扱い・新開
発など企画への要望が418件(前年比100.9%)と最も多く、
次いで品質や規格・仕様、容器・包材、食味・機能性の改善など
に関する内容となりました。

○業務への声

要望は665件(前年比92.4%)で、原料表示や商品特徴など
商品案内の充実、通い箱・注文書入れなど配達関連が主な内
容。登録米の抽選・休止、ネット限定品、返品ルール、クレジット
カード決済導入などシステム改善についても寄せられました。
声への回答率は100%！ 声に応じて開発・改善した商品や
実現できた事の一部を紹介します。

声の実現事例

＼ 声に応える商品・サービスを！ ／

◇環境に配慮した紙パック入りの食用油を増やしてほしい。

⇒4商品の新規格を配置。「CO・OPエキストラ
バージンオリーブオイル」を12月2回から、「九
鬼太白純正胡麻油」を1月4回から、「九鬼ヤマ
シチ純正胡麻油」を2月2回から、「自然派Style遺伝子組換
え原料不使用一番搾り純正なたね油」を2月4回から企画。



◇おかずキットの冷蔵商品の消費期限が長い商品が欲しい。

⇒メーカー新工場での製造により、
野菜の品質を保てる環境を整
え、消費期限がお届け日含め4
日の商品を2月1回から企画。



◇東都みのり野菜を充実してほしい。

⇒ケールやにがうりの新規企画。ピーマン、なす、小松菜、
春菊、にんじんなどの新産地を確保し、企画回数を増やす
とともに安定出荷を実現。

◇賞味期限の長い牛乳を取り扱ってほしい。

⇒9月3日より消費期限お届け日含め8日の牛乳「生産者指定
よつ葉牛乳」の取り扱いを開始。

◇ピアノ調律サービスを取り扱ってほしい。

⇒くらしのサービスでピアノの調律の取り扱いを開始。

＼ もっと利用しやすく！ ／

◇東都生協をもっと楽しく、便利に活用できるアプリを開発してほしい。

⇒商品の注文はもちろん、組合員活動情報の
閲覧やイベント申し込み、投票機能や組合
員同士の交流機能などが利用できる「東
都生協アプリ」をリリース。



◇環境負荷低減のため供給トラックに電気自動車を導入してほしい。

⇒配送車両に電気自動車（EV）
トラックを2台、調布・杉並の
両センターに導入。



◇チラシが多すぎる、カタログの量が多い。

⇒2026年1月より家庭雑貨の一部チラシで、過去の利用状況
を踏まえて配付対象を限定する取り組みを開始。

◇雑貨チラシで返品可能な商品が分かるように表示してほしい。

⇒東都生協が制作する雑貨チラシに「返品可」マークを表示。

質問や「こうだったらいいな」「ここがうれしい」の
意見や感想を、ぜひ「ひとこえ生協」でお寄せください。



「ひとこえ生協」は、商品案内「Sanbonsugi」毎月4の企画回のp.2に掲載されています



ホームページからはここをクリック！または右上の二次元コードから

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)
- 「これがあると一気に盛り上がる！
わが家のパーティーメニュー」を
教えてください。
- 「こんな活動があったら参加して
みたい！」を教えてください。
- 各記事に関する感想や「MOGMO
G」へのご意見、イラスト、写真など
もお待ちしています！

※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)
※おたよりの個別回答は
行っておりません。

締め切りは
8月26日(水)の
消印まで有効。

★宛先

〒168-0073 杉並区下高井戸5-4-42
さんぽんずぎセンター2階
東都生協「MOGMOG」係

※宛名に東都生協「MOGMOG」係と明記してください

総代受付の様子



風間与司治理事長が
開会あいさつ



議案提案を行う
奥山栄一専務理事



6月11日、第52回通常総代会をハイアトリージェンシー東京（新宿）で開催、全議案が可決しました。

総代会は、決算や予算、事業計画など重要事項を決める最高意思決定機関です。26万組合員を代表する総代が、昨年11月からの総代会議などを経て当日に臨みました。

当日は、総代543人中、書面、代理人による出席を含めて532人が出席。はじめに奥山栄一専務理事より2025年度のまとめと2026年度の計画、役員選挙規約の廃止と役員選任規約の新設などを提案。続いて6人の総代が発言し、理事会が説明。活発な審議の結果、5議案が可決しました。役員補充選挙では、候補者1人が新しく選出されました。



議案採決の様子

第52回通常総代会を開催、全議案を可決

採決結果

※第1号・第2号・第4号議案は出席総代の過半数の賛成で可決、第3号・第5号議案は2/3以上の賛成で可決となります。

※第6号議案 役員補充選挙の件については、登録された役員候補者が定数内のため、当組合役員選挙規約に基づき、候補者が当選しました。

	議案件名	結果
第1号議案	2025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	2026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	規約の廃止および新設の件	過半数の賛成により可決
第5号議案	組合員除名の件	2/3以上の賛成により可決
第6号議案	役員補充選挙の件	役員候補者が定数内のため当選

第52回総代会を終えて



理事長
風間 与司治

第52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。総代、組合員の皆さまの1年間の活動に感謝申し上げます。

さて、世界情勢は混んとしており、これまでの国際ルールなどの秩序が崩壊して不安定になっています。いつ巻き込まれるかもしれない戦争への不安、社会や国の行く末が見えない「統治の不安」、米不足に代表される食料・農業問題、気候変動に伴う酷暑や自然災害などへの危機意識が高まっています。

今こそ、それらを声に出して共感し合い、共助の力で行動していく協同組合の出番でもあります。また、農業が縮小していく中でも、私たちの理念にある産直は生産者や農村の持続的な発展に向けて前進していかなければなりません。長い目で見れば生産活動に踏み込むことも必要ですし、何よりも組合員・消費者の理解と購買力の輪を広げるための地域コミュニティづくりが求められます。

今年度も、生産と消費の正しい在り方を皆さまと一緒に考え、行動していく1年にしていきたいと考えます。

2025年度第14回定例理事会(2026年5月19日開催)

審議事項 ●2025年度決算関係書類等の確定に関する件
●就業規則等の一部改正の件
●第52回通常総代会議案書確認の件(その3)

報告事項 ●2026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 ●2026年度の会計監査人選任に関する件
●産直未来プロジェクト2025まとめの件

2025年度第15回定例理事会(2026年6月4日開催)

審議事項 ●「食品表示法第12条第1項に基づく申出書」への申出人就任の件
報告事項 ●内部統制の取り組みに関する報告
●理事懇談会開催の件
●各部署業務報告

2026年度第1回定例理事会(2026年6月11日開催)

報告事項 ●2026年度理事会等の開催日程確認の件
●2026年度における組合員常任理事の担当・役割分担に関する件
●2026年度理事会設置委員会委員および関係団体等への派遣委員確認の件

<5月の私たち>

2026年5月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数 259,599人 [98.8%]
加入 1,893人 [87.6%]
脱退 2,873人 [151.9%]

総事業高 5,455,898千円 [98.7%]

共同購入事業 5,230,399千円
弁当配食事業 61,824千円
生活文化事業 44,212千円
生活支援事業 11,567千円
その他事業 107,897千円

出資金 6,269,014千円 [96.6%]

1人当たりの出資金 24,149円 [97.7%]
1人当たりの利用高 6,815円 [105.6%]



今後の理事会日程(予定)
・9月17日(木)
・10月15日(木)

MOGMOGレポート

2026
8月号

report
01

みんなの
ピースニットカフェ
@南大沢

4月21日

第8地域委員会

一般社団法人東友会に贈り続けているモチーフ編みの膝掛け。たくさん集まったモチーフを今日はつなげていきましょう。どんな組み合わせにしようかな?机の上にざっと広げ、大きさを確認しながら並べていきます。

今回も編み物好きな人たちが集まり、楽しいおしゃべりとともに色とりどりの毛糸で一つ、また一つとピースがつながっていき、たくさんの人たちの手によって編まれたものが大きな作品となっていきます。「どんな人が使ってくれるのかな?」「喜んでもらえるとうれしいな」そんな姿を想像しながらせせと針を進めていきます。

縦横約10cmのピースが70枚から80枚で完成です。みんなの優しさが詰まった暖かな膝掛け。次回はあなたも一緒につなげてみませんか?



report
02

これは芸術の域!?
「おとなの塗り絵」
～インフォメーションカフェ de 調布
「大人のぬりえ」第2弾!!

4月22日

第7地域委員会

幼い頃に親しんだ塗り絵。図柄がおとな向けになるけど塗り方は同じでは?いいえ、そこが大きな違いなんです。細やかな縁取り線に、濃淡を駆使した塗り方。たった12色の色鉛筆でここまで表現できるとは驚きです。

2度目の方も多く、「薄い色から塗るといいですよ。後から色を重ねると立体感が出るの」と初めての方へアドバイス。

塗り始めてしばらく経つと皆無言になり、集中して塗っているのが分かります。試しに参加してみたら、これはハマる!と分かりました。余計なことを考えず無心になる、手芸に似た感覚かも。

「1時間過ぎたからブレイクタイムにしましょう」と声を掛けられなければ、時間を忘れてずっと続けてしまいそうです。またやりたいとの声に応え、次回開催を約束して終了となりました。



report
03

とことん!
納豆のこと

5月13日

第1地域委員会

「北海道産小粒納豆」。こちらを製造されている株式会社カジノヤ部長の海老原淳さんを講師にお招きしました。

20人ほどの参加者が隣席とペアとなり「納豆ができるまでクイズ」に挑戦。一気に打ち解けて和やかな雰囲気になりました。納豆菌の匂いを嗅ぎ、無臭なことにびっくり。発酵することで独特の匂いが発生するそうです。

納豆菌の歴史、大豆の蒸し・発酵熟成に時間をかける(株)カジノヤこだわりの製法などの説明を聞いた後は、試食タイム。小粒納豆に刻んだミニトマト、塩を入れてサラダ仕立てにしたものと、秋以降に東都生協で企画予定の中粒納豆を味わいました。

「納豆工場に行ったみたいに楽しく勉強になった」などの感想が参加者から寄せられました。



Pick
up



水田の保全と活用・米の価格問題を考える

開催日：2026年4月11日 会場：TKPガーデンシティPREMIUM品川HEARTホール



詳細は
こちら

食料・農業が大きな転換点を迎える今、6生協*の組合員、生産者、関係者が集まり、水田・米政策に関する学習会を開催。オンラインを含め620人が参加しました。

明治大学農学部教授 作山巧氏の基調講演では「食料自給率を向上させるには消費行動が大切。輸入農産物よりも国産の農畜水産物を多く食べることが必要。政府による生産調整は米の価格上昇と需要の減少という負の連鎖を招く。生産者への直接支払い制度への転換こそ、生産者・消費者双方の利益を増加させる」とのお話でした。

これに対し、農林水産省農産局企画課課長 国枝玄氏は「かつての減反に参加する米生産者に10アール当たり1.5万円を交付する戸別所得補償制度はうまくいかなかったと聞いている。米生産者が主体的



東都生協からは
戸田梓組合常任理事が報告

に需要に応じた生産ができるように、本年は食糧法を改正する予定。また本年4月に施行した食料システム法ではコスト指標を設定し、米の生産から小売りまでのコストを見える化した」と説明しました。

生産者からは「農家が辞めない米価を実現してほしい」「減反で畑地化すると保水性がなくなる。飼料用米を推進して"田んぼダム"を守っていくことが必要」などの声が上がりました。

6生協の組合員代表も消費者の立場から発表し合い、東都生協は37年目を迎えるJAやさとの「無農薬実験田」、昨年から始まった約束米の取り組みをアピールしました。

*6生協：パルシステム生活協同組合連合会、生活クラブ事業連合生活協同組合連合会、生活協同組合連合会コープ自然派・オレンジコープ事業連合、生活協同組合連合会アイチョイス、グリーンコープ生活協同組合連合会、東都生協



明治大学農学部
教授 作山 巧氏



農林水産省
農産局企画課
課長 国枝 玄氏

約束米がつなく「食べる約束、作る約束」

昨年からはまった「約束米」。新規登録には1万人を超える申し込みがあり、継続利用と併せて約2万1千人が登録、利用しました。

2026年産約束米の募集を前に、産直事業部の小澤マネージャーにお話を聞きました。



産直事業部マネージャー
(野菜・果物・米部門担当)
小澤順一郎さん



「登録米」から産地と向き合う「約束米」に

「登録米」は、2025年度から「約束米」という名称になりました。その背景には、米作りを取り巻く環境の大きな変化がありました。米の価格や需給の不安定さに加え、産地から「この先も米作りを続けていくのか」という切実な声が寄せられていました。

「登録米」は、1993年の米の不作、1994年にかけての米不足を教訓に、不作時でも登録した組合員へ登録した量の産直米を優先して届ける仕組みとして始まり、長く組合員に親しまれてきました。

2024年の米不足を受けて、さらに一歩踏み込んで産地と向き合い、組合員の皆さんと一緒に米作りを支えていくための仕組みとして「約束米」が誕生しました。

「約束米」は、単なる言い換えではなく、東都生協としてどんな姿勢で産地と向き合うのかを示す重要な取り組みです。

夏の草刈り



JA秋田ふるさと
千葉久輔さん
岩手ひとめ天干し

食べてもらえる約束があると安心できる

「約束米」への名称変更後、産地からは「食べてもらえる約束があると安心できる」「先を見通して作付けができる」といった声が数多く届いています。

組合員が継続的に食べる約束をすることで、生産の見通しが立ち、生産者が安心して米作りに取り組むことができるという形が広がっています。

現在、約束米は53商品に広がり、月に約25,000袋をお届けしています。登録率は約47%。多くの組合員の利用に支えられ、この仕組みが着実に根付いてきています。

約束米があるから、頑張ろうと思える

高齢化や担い手不足、資材価格の高騰など、稲作の現場には厳しい状況が続いているのが現実です。「約束米があるから、もう少し頑張ろうと思える」という言葉に、この取り組みの大切さをあらためて感じます。

産地を訪ねると、生産者の皆さんは「組合員の皆さんが食べてくれるから作れる」と話します。約束米は、生産者と消費者である組合員が、お互いを思い合いながら、日本の農業の未来をつないでいく取り組みです。

次の世代にも、美しい田園風景とおいしい日本の米を残していくために。この“約束”を、これからも一緒に続けていきましょう。



JA新潟かがやき村越輝虎さんと菱木部長補佐

コラム

導入当時のマネージャー・菱木正悟部長補佐より

名称を変えること自体は難しくありません。でも、その言葉にどれだけ責任を持てるかが一番大事でした。

「約束米」という名前は、組合員の“食べる”約束であると同時に、産地に“作り続けてほしい”という私たちの意思表示です。

中身が伴わなければ意味がない。だからこそ、仕組みや思いを組合員に丁寧に伝えることに、一番力を注ぎました。

今月の
つぶやき

夏の涼風を求めて高原キャンプへ。
冷涼な空気の中で耳を澄ませば、都会とは違う夏の鼓動が聞こえてきます。忙しい日常をひととき忘れ、大自然の中で心身を解放するのもいいものです。キャンプのお供には旬の夏野菜とすいかを。内側から涼をとり、火照った体を整えるのはこの時期ならではのぜいたくです。(A.T)

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 さんぽんすぎセンター2階

東都生活協同組合