



東都生協50周年感謝祭 TohtoWeek 次週開催!!

東都生協は、今年50周年を迎えました。これまで組合員、産地・取引先の皆さんに支えていただき、共に歩んできたことにありがとうの感謝の気持ちを込めて、「東都生協50周年感謝祭 Tohto Week」を開催します。

開催期間 2023年9月26日(火)～9月30日(土)

開催会場 JA東京南新宿ビル JA東京アグリパーク(1階)・会議室(3階)(東京都渋谷区代々木2-10-12 JA東京南新宿ビル) ※JR新宿駅南口徒歩4分

第1回のテーマは「ありがとう50年」

(第2回は2024年2月を予定)

1階 全国から集まった“おいしいものマーケット”

(商品を知り、購入できる広場)

※どなたでも
出入り自由
です。



※会場写真はイメージです。
※写真は販売予定商品です。

2023年9月26日(火)～9月30日(土)開店
開店時間:午前11時～午後6時30分(予定)
旬の野菜や果物、東都生協のこだわり商品を販売



試飲コーナー(お茶、紅茶、コーヒー)

試飲&販売コーナー

- 9月26(火) 小川珈琲(コーヒー)
- 9月28(木)・29日(金) 人と農・自然をつなぐ会(日本茶・紅茶)
- 9月30(土) 21世紀コーヒー(コーヒー)

内容 製造メーカー、生産者と直接お話しができます。

お弁当の限定販売

産直原料、東都生協の調味料を使った手づくり弁当を販売。数量20個限定販売となっています。お早めにお求めください。



※写真はイメージです。日替わりで内容が変更となります。

お楽しみ抽選会開催

「東都生協50周年感謝祭 Tohto Week」お楽しみくじ引換券付きチラシを持参いただいた方は、1階抽選にご参加いただけます。会場内で使用できる当日のお買い物券などが当たります。

- 1等 当日のお買物券1,000円×1本
- 2等 当日のお買物券500円×2本
- 3等 当日のお買物券300円×5本

※1日あたりの本数です。

3階 交流ひろば “まなびのフェスティバル”

(食と農を学び・交流できる広場)



9月30日(土)開催

東都生協ラボみんなで考えようSDGs企画

- SDGs17の目標をわかりやすく解説「楽しく学べるSDGsクイズラリー」
- SDGsワークショップ 役目を終えた素材や地球に優しい素材を活用して、自分だけの作品を作ります。楽しみながら資源の大切さを学べます。各先着20名(14:30～16:30) 材料費各100円
- すべての目標を達成した方に素敵なプレゼントを用意

ハギレ革でつくるSDGsキーホルダー



オリジナルSDGsコルクコースター

※事前の申し込み不要です。子ども、親子づれの方などでもどうぞ。

9月27日(水)・28日(木)開催

産地・メーカーと組合員との交流

～ありがとう50年～これまでの感謝を伝えあい、長きにわたり東都生協と関わりを深めてきた産地・メーカーと組合員との交流企画を東都生協共生会・産直協との共催で開催します。4つのテーブル(各テーブル組合員8人と産地・メーカー)に分かれ、1団体20分、順番に4団体と交流します。どの団体と出会うかは、お楽しみに!!

- 時間帯ごとに32人(組合員またはその家族)
- 試供品付き(ひと家族に1個)

まだ、席に余裕がございます。

以下の二次元コードからお申込みください。

<https://ws.formzu.net/dist/S897987860/>

応募締め切りは9月22日(金)とさせていただきます。



9月29日(金)開催 東都シアター

〈映画〉夢見る小学校「自分のままでいいんだよ」
監督:オオタヴィン まほろばスタジオ作品の希望あふれる“ミライの教育ドキュメンタリー”を上映(90分)します。

- 上映時間:①午前10時～正午 ②午後1時～3時
- 各80人 どなたでもどうぞ

まだ、席に余裕がございます。

以下の二次元コードからお申込みください。

<https://ws.formzu.net/dist/S510070328/>

応募締め切りは9月22日(金)とさせていただきます。



50周年 オンライン 料理LIVE イベント

みんなで作って「食」でつながろう! プロから教わるかんたん韓国料理

コロナ禍を経て、久しぶりに「みんなで作って食べる」という時間をリアルでもオンラインでも一緒に共有し、東都生協の50周年を一緒にお祝いしましょう。韓国料理を作りながら、「食」の大切さや東都生協の魅力を感じられる内容が盛りだくさん!! 会場募集は締切となりました。当日の様子はオンラインで視聴可能です。オンライン視聴してくださった組合員の皆さんにはお得なプレゼントのチャンス! もあります。



料理講師:林 三樹夫氏
(韓国料理店「HAN COOK」オーナーシェフ/
東都生協組合員)

- 2005年 韓国国会資格、韓食調理師免許取得
- オーナーシェフは3年間、韓国にて料理の腕を磨き、ソウルや都内の名店で勤務
- 2015年 国立民族学博物館 日韓国交正常化50周年記念特別展「韓日食博」にてメニュー監修と調理を行う
- 2016年 10月に韓国料理店「HAN COOK」を東京・阿佐ヶ谷にてオープン
- 2016年 韓国料理コンテスト日本予選準優勝

開催日時 2023年10月14日(土) 午前11時～午後1時30分

会場 キッチンランド江東(住所:東京都江東区猿江2-15-5)

進行 須黒 亮吉氏(有限会社 須黒食品 代表取締役、東都生協 共生会会長)

講師 林 三樹夫氏(韓国料理店「HAN COOK」オーナーシェフ)

オンライン視聴 全体ワオ390号(配付10月2日(月)～10月6日(金)にて、LIVE参加用URLを案内させていただきます。

【メニュー】

- レンコンチヂミ
- コチュジャンベースの麻婆豆腐
- スンドゥブの素のアレンジ料理
- 豆腐にかける薬念(ヤンニョム)ソース

※メニューは変更となる場合があります。



レンコンチヂミ

※当日は料理イベントの様子をYouTubeライブで配信します。

「オンラインでつなぐ『食』のバトン」開催しました!!

合計 **232人** が交流!!

50周年の幕開けとして、地域委員会が協力して、普段訪問できない遠隔産地とのオンライン交流企画を実施しました。オンラインでの参加だけでなく、地域の会場に集まってスクリーン越しに生産者と交流をしました。参加したのは熊本県の前田農園(銀二郎トマト)、奈良五條産直組合(柿・たまねぎ)、北海道のみよい農園(有機かぼちゃ)の3つの産地。それぞれの企画は、栽培の様子の見学やクイズコーナーなど工夫を凝らして開催しました。改めて、「産地直結」を実感する機会となりました。

熊本「銀二郎トマト」の産地へ! オンライン訪問

7月17日
(月・祝)開催



「銀二郎トマト」は組合員の皆さんに育ててもらいました。組合員の皆さん、生産者カードをいつもありがとうございます。毎週たくさんいただく感想が「銀二郎

トマト」のレベルアップにつながっています。(写真左:前田銀二郎さん、写真右:(株)マルタ 本間大貴さん)

ハウスの中の現在の状況の中継。ハウス内が暑すぎてiPadが高温で止まってしまうトラブルも。



トマトの接ぎ木の様子を実演。おいしいトマトと病気に強いトマトをこの時期、約3万3千株を接ぎ木します。



奥様の賀奈子さんも登場。トマトレシピの紹介を頂きました。

産地からのメッセージ

こんなに、組合員のみなさんとつながっていると実感したのは初めてでした。作業する時、よく組合員の皆さんの応援の声を思い出します。皆さんのおかげで頑張っています。今年はどんなトマトが届くか楽しみに待っててください。組合員の皆さんに喜んでもらえるトマトを届けられるように頑張ります。

つながる×奈良五條産直組合 循環型農業に取り組んでいます♪

7月22日
(土)開催



はじめは緊張気味の益田吉仁さんでしたが、司会の掛け合いで段々普段の調子を取り戻し、柿や土づくりの話に花が咲きました。

摘果作業の実演。形が悪い柿や小さい柿などを切り落とし。また、実を大きくするために、一つひとつの枝を確認しながら、何回かに分けて約一割の柿を摘果しているそうです。



柿色(オレンジ色と緑色)の札をあげて、クイズにチャレンジ! 柿についてミニ知識や益田さんの趣味についての問題まで幅広く出題され楽しみました。



一度乾燥させた玉ねぎの根切り作業では、3秒に1個の熟練の技を見せていただきました。後半には生産者の小西正高さん(右)も作業後に駆けつけてくださり、生産者同士の仲の良さを知ることができ、更にファンが増えました。



産地からのメッセージ

柿は年間を通してお世話の必要な作物で、まだまだこれからも作業が続きますが、秋の収穫を楽しみに待っててください。商品案内に登場したら、奈良の親戚が頑張っていると思い出しながら食べてください! 組合員の皆さんの期待にこたえらえるようこれからも柿作りがんばります。

おいしいだけじゃない・組合員を元気にする 北海道みよい農園のかぼちゃ!

7月29日
(土)開催



生産者の明井清治さん「今年は気候も生育条件もよく、とても大きく育ちました」と収穫したての大きく育ったくりりんかぼちゃを見せていただきました。



駒ヶ岳を背景に50haに毎年かぼちゃ36万個を生産している圃場から中継。有機栽培のかぼちゃは病気もなく、ストレスもなく元気に育っています。

微生物の力を使った有機栽培の方法を熱く、わかりやすく解説。畑の土に住む微生物に栄養を与えるために貝の付着物を主体としたミネラル豊富な堆肥を使っています。



クイズコーナーではかぼちゃ絵柄のうちわを掲げて回答。くりりんかぼちゃの名前の由来

は??栗のような味わいで、アニメのキャラクターにも由来するそうです。

生産者からの感想

体によい野菜作りを日々研究、生産しています。お子さんも安心して食べてください! 今回組合員のみなさんに直接、お話しできてよかったです。「みよいさん家のとっても甘い有機かぼちゃうらごし」も今年の製造分からグレードアップしますのでお楽しみに♪ 組合員のみなさん、みよい農園のくりりんかぼちゃのファンになってくださいね!

次回企画案内

大竹 英洋 スライドトーク「ノースウッズ 生命を与える大地—北の森にオオカミを求めて—」

50周年記念企画として、北アメリカ大陸に広がる森と湖の世界を旅し、第40回土門拳賞を受賞した写真家・大竹 英洋氏のスライドトークを開催します。SDGsの目指す持続可能な社会に向けて、自然と生き物から環境問題を捉える機会として多くの組合員が参加できる企画を予定しています。



©大竹英洋



大竹 英洋(おおたけ ひでひろ)・写真家 1975年生まれ、世田谷区育ち。一橋大学社会学部卒業。1999年より北米ノースウッズをフィールドに、野生動物や旅、人々の暮らしを撮影。主な写真絵本に「ノースウッズの森で」、「春をさがして カヌーの旅」、「もりはみている」など(以上全て福音館書店)。2018年、写真家を目指した経緯とノースウッズへの初めての旅を綴った著書「そして、ぼくは旅に出た。はじまりの森ノースウッズ」(あすなろ書房)で、第7回梅村忠夫・山と探検文学賞受賞。2021年、撮影20年の集大成となる写真集「ノースウッズ 生命を与える大地」(クレヴィス)で、第40回土門拳賞受賞。

開催日時 2023年 **12月10日**(日) 午後1時~午後3時(予定)

場所 日比谷コンベンション(大ホール)

講演者 大竹 英洋氏(写真家)

ご案内 全体版ウォ392号(配付)10月30日(月)~11月3日(金)

50周年記念サイトOPEN!!

<https://www.tohto-coop.or.jp/50th/>



50周年
記念
サイト