

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2011
No.358

▲▲▲
CO-OP
東都生協だより

6

食の未来
を守る!

農業を、漁業を、
生産者を応援しよう!

今月のおすすめ

「登録トマト」
季節の美味しいトマトをお届けします。

おいしいを、日本の畑から。
産直の東都生協

貿易自由化の協定はTPPだけ?

TPP以外に、貿易の自由化を進めるための機関・協定はあります。ニュースなどでよく耳にするのは、「WTO」「APEC」「FTA」「EPA」など。日本はすでにこれらに参加しています。

WTO(世界貿易機関)

153の国・地域が参加(2009年現在)し、加盟国間で関税をなくし、自由貿易(物品・金融・情報通信・知的財産・サービスなど)の促進を目的とした国際機関。公正な貿易をするための交渉の場であり、紛争処理の場でもある。

APEC(アジア太平洋経済協力会議)

アジア、太平洋地域の貿易の自由化に向けた、意見交換の場としての性格を持つ組織。

FTA(自由貿易協定)

特定の国や地域間で、物品の関税やサービス貿易の障壁などを削減・撤廃し、流通を自由にしていくことを目的とする協定。

EPA(経済連携協定)

FTAを基本にし、2国(または地域)以上間で物品貿易以外にも人の移動、知的財産の保護、投資、政府調達などでの協力を強化する協定。2011年1月現在、日本は11の国・地域と締結(シンガポール、メキシコ、マレーシア、チリ、タイ、インドネシア、ブルネイ、ASEAN全体、フィリピン、スイス、ベトナム)。

※ASEAN(東南アジア諸国連合)
Association of Southeast Asian Nations

インドネシア、シンガポール、タイ、フィリピン、マレーシア、ブルネイ、ベトナム、ミャンマー、ラオス、カンボジアが加盟(2011年現在)。加盟国の経済、社会、政治、安全保障、文化などの面で地域協力をしていこうという統合体。

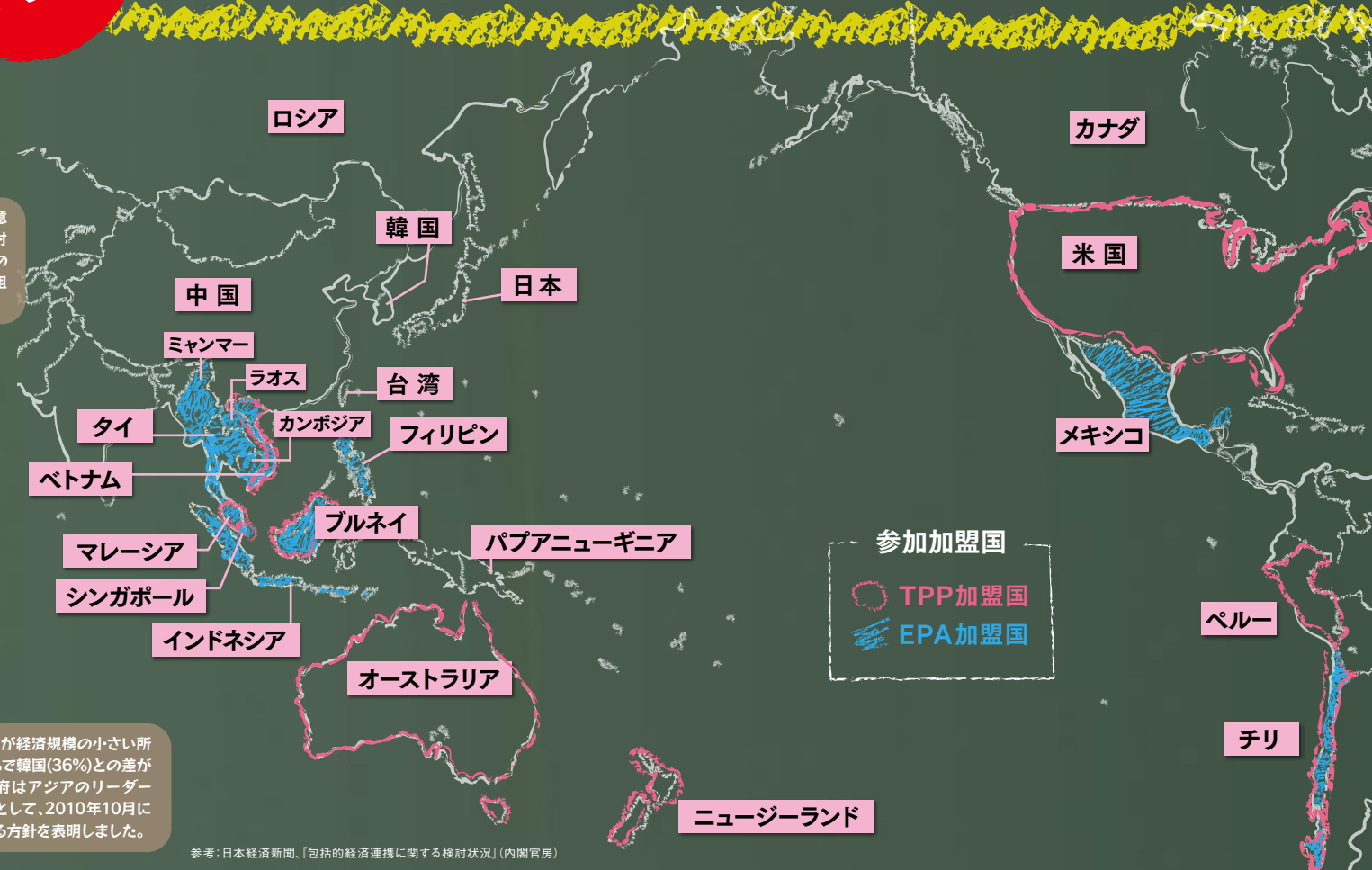
でも、WTOは全加盟国の合意が必要で、1国(地域)でも反対があれば身動きがとれないのです! それで別の協定や組織が新たにできました。

実は、日本のFTA締結国が経済規模の小さい所が多く、FTA比率が16%で韓国(36%)との差が大きい。そこで日本政府はアジアのリーダーシップを発揮するためとして、2010年10月にTPPへの参加を検討する方針を表明しました。

参考:日本経済新聞、「包括的経済連携に関する検討状況」(内閣官房)

食の未来
を守る!

農業を、漁業を、生産者を応援しよう!



3月11日に東北、関東を襲った大震災。一瞬にして尊い命や生活が奪われました。現在、津波に流された田畑や港の復興も徐々に進んでいますが、「食」を輸入に頼っている日本の将来が、さらに不安な状態になってしまいました。

6月号では、このような状況下で政府が参加を検討しているTPP(環太平洋経済連携協定)が私たちの生活や地域に与える影響と、それに対する東都生協の見解をお伝えするとともに、今回の震災で被災したメーカーの声と復興状況を集めました。

「日本の農業」「日本の食卓」の未来について、みんなで一緒に考えていきましょう。

6月10日 金曜日
目黒区 目黒1丁目

TPPが実現したら、何が自由化されるの?

現時点でTPPは24の作業部会が設置され、それぞれで協議・交渉されていますが、実はその内容が公表されていません。

農業や工業、金融サービスの分野以外にも、労働、商用関係者の移動、電子商取引、知的財産、食の安全基準や動植物の検疫措置などの手続きの迅速化、環境保護ルールなど、多岐にわたる項目について自由化が交渉されています。

※詳細は、国家戦略室、外務省、日本生協連のホームページを参照してください。

関税率って、どれくらいなの?

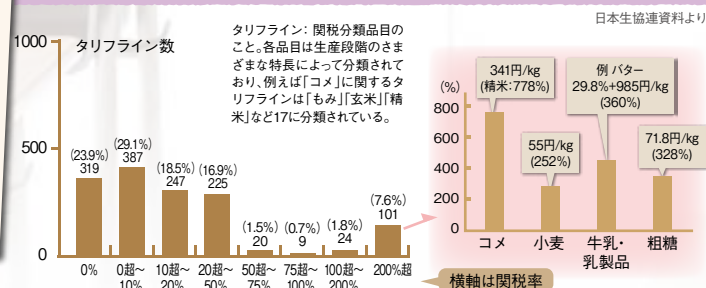
日本の農産物の平均関税率は、経済開発協力機構(OECD:1999年のレポートより)によると「11.7%」、世界の関税率データベース(2010年作成資料)によると「21.0%」です。

「11.7%」は米国より高い税率ですが、EUなどよりも低いの、「すでに日本の市場は十分『開国』している」という主張の論拠となっており、「21.0%」は、米国4.7%、豪州1.3% に比べて高く、「『開国』する必要がある」という主張の論拠となっています。

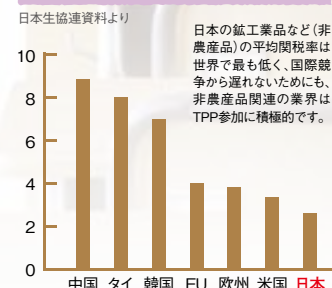
調べ方により数字が異なりますが、日本の多くの農産物の平均関税率は10%以下。ただし前述のとおり、コメなど一部品目は高税率になっていて、国が保護をしています。

※輸入実績のないコメは、11.7%には含まれません(1996年現在)。

日本の農産物の関税率



非農産物の平均関税率(%)



TPP最大の課題、「関税」って何?

関税には、自国を通過する商品に課せられる通過税、輸出品に課せられる輸出税、輸入品に課せられる輸入税がありますが、最近では主に輸入税を指します。

関税の目的の1つは国の収入源です。例えば、A国がB国に輸出する場合、A国がB国に関税を支払うことでB国は財政収入を得ることができます。もう1つの目的は国内産業の保護です。例えば、A国からB国へ安価な商品が入ってくると、B国はその商品に税金をかけることでA国からの輸入を制限でき、国際競争力の低いB国内産業を守ることができます。なお、関税率は取引品目によって異なります。

5 ⑤ ④ ③ ② ①

とはいえ、TPPにより国内産業が衰退する可能性が... (①のようなことが!)。特に農産物は大規模経営をしている外国が有利になります。

その上、TPPに参加しないと国際競争に負けるかも!?

国際社会に乗り遅れるよ

ふんふん

しかし、関税があると消費者が高いモノを買うことになります。

政府のすすめるTPPって何?

工業製品、農産物、金融サービスなどの貿易にかかる関税を段階的に撤廃し、将来的には加盟国間で取引される全品目について「100%自由化」をめざすのがTPP(環太平洋経済連携協定)です。

2006年当初、シンガポール、ニュージーランド、チリ、ブルネイでスタート、その後アメリカ、オーストラリア、ペルー、ベトナム、マレーシアの5カ国が参加表明したことで拍車がかかりました。そのほかコロンビア、カナダも参加を表明し、「出遅れてはいけぬ」と日本も参加を検討中です。

TPPが原則として例外を認めない自由貿易だけに、日本が参加すると現在関税で守られている日本の農産物、特にコメは大打撃を受けます。しかも、万が一紛争や凶作になった場合、加盟国同士で自由に「物を買う」ことが困難になります。

食料を外国に依存せず食料自給率を上げることは、将来的には自国を守ることでもあるのです。

③ ② ①

関税がある場合 外国商品と自国商品の価格差が解消され、自国産業を守ります。

関税がない場合 外国から安いモノが輸入され、自国の産業や労働者が打撃を受けます。

市場

市場

市場

三陸牡鹿表浜魚つきの森植樹協議会の構成団体、 (株)マルダイ長沼と宮城県漁協表浜支所の状況

石巻にある(株)マルダイ長沼のめかぶやかきの加工工場は、壊滅的被害(写真)を受けました。社長以下65人の従業員は1人を除き無事でした。現在、社長は石巻工場と同じ機械を使用している関西のメーカーに赴き、めかぶ製造の継続を検討しています。

宮城県漁協・表浜支所のかきむき加工場も壊滅状態。「食の未来づくりフェスタ」に参加された表浜支所長の阿部さん、委員長の木村さん、婦人部の木村さん、安藤さん、高橋さんは無事でした。しかし、地域では多くの方が亡くなられています。かきの養殖はもちろん付近一帯は甚大な被害です。水産業の町として生きてきた場所ですが、その復興はまだ見えません。

ここには、組合員も何度か交流訪問をし、壊滅した工場にも訪問しています。かきの殻をむく加工場は湾のすぐそばにあったことや海と山に囲まれた風光明媚な景色が思い出されます。

現在、東都生協とお付き合いのある生産者の方々の多くは、地域の避難所で生活されています。



..... 養豚業は復活する! (かこうれんポーク)



左から(株)加工連・菊地社長、東都生協・風間常務理事、(有)日向養豚・日向さん

街が消えた
(株)加工連 代表取締役社長 菊地利衛
大震災直後、地元の新報に、「街が消えた」との記事が載りました。これは誇張ではなく、まさに、「街が消えた」のです。以前、東都生協にも、「こうなご」を供給し、水産加工が盛んな閉上地区は甚大な被害を受け、今は見る影もありません。残念ながら、「こうなご」でお世話になった庄司食品の庄司さんご夫妻は亡くなられました。ご冥福をお祈りいたします。
弊社は、提携2農場(肉豚が津波でさらわれ、多くの豚が犠牲になりました。さらに仙台港や石巻港など沿岸部の餌工場が軒並み破壊され

早い復興と皆さんのご理解を
(有)日向養豚 日向一郎
大震災の時、私はオイスカ宮城支部主催によるタイでの植林活動に参加していました。幸い従業員は無事でしたが、餌タンクと豚舎のコンクリート基礎に被害を受けました。
帰国後の一番の悩みは、一日約3トンの豚の飼料でした。入庫時期が不明な中、農協や飼料屋さんには豚を餓死させないようにお願いし、その後、飼料は徐々に入りましたが、銘柄を選べませんでした。肉豚用 Non I G M O 飼料を製造している石巻の飼料工場の復旧は5月末とのこと。それまでは普通肉豚用飼料(無薬)での飼育をご理解ください。
気がかりなのは、福島第一原発事故。宮城県北部で生産される23年度産飼料用米約130トンを契約予定しており、放射能の影響が心配です。養豚仲間も放射能汚染で職を放棄したり、津波で家屋などを流されたりと、被害を受けています。一日も早い再起を願うばかりです。

..... 工場と倉庫が全壊しても、製品づくりに奮闘中! (千倉水産加工販売(株))



大津波で全壊した加工場と冷凍倉庫

東都生協とお付き合いのある宮城県女川町にある千倉水産加工販売(株)の加工場と冷凍倉庫は大津波によって全壊しました。さんまをはじめ、いか、さば、かれいなど年間10万バック分という大量の原料が、あつという間に流されました。30人いた従業員は、幸い高台に避難して全員無事でした。現在は、なんとか新たに原料を調達しながら、千倉(千葉県)にある工場をフル稼働させ、欠品を出さないように会長以下全従業員で製品づくりに奮闘しています。

東日本大震災で被災された生産者たちは「今」

「日本の農業」を、「産直」を守ろう!



いのちと暮らしを守るために東都生協は、1973年の設立以来「産直」を掲げて、全国の農業生産者・漁業生産者・メーカーと直接手をつなぎ、食料自給率向上をめざした運動をすすめてきました。日本の農産物や食料自給率に大きく影響し、東都生協とともに産直・国産品応援運動をしてきた全国の生産現場の仲間たちを窮地に追い込むTPP参加を、断じて見過ごすことはできません。

だから、TPP参加に対して東都生協は日本政府に訴えた!

- 1 TPPへの参加は食料を他国に依存することを意味します。いのちの糧となる食料は「国内で生産する」という基盤の確立を最優先し、日本農業が発展するための総合的な政策とその財政的根拠を明確にすることを求めます!
- 2 TPP参加への国会内での議論も、国民への情報開示も不十分です。また、日本農業や農業関連分野、地域社会、消費者の暮らしなどが受ける影響についても、明確な施策が見えません。TPP24項目の具体的な交渉内容の情報開示と国民への十分な情報提供を求めます。
- 3 東都生協は設立以来、「産直」を柱に日本農業の発展と食料自給率向上運動に取り組んでいます。「食の未来づくり運動」を提起し、組合員・生産者・メーカー・職員が協働・推進しています。TPPへの参加は、食料の安定供給と食の安全性を脅かし、子どもたちの豊かな未来を奪うことにつながります。東都生協はTPPへの参加に反対します。

↓
3月1日に日本政府に対して以下のような要望書(全文はホームページ参照)を提出しました。

内閣総理大臣 菅 直人 殿

日本の農業を守り食料自給率を向上させる施策を求める要望書

《要望趣旨》(略)

《要望事項》

- 一、日本の農業が発展するための実効性のある総合的な政策とその財政的根拠を明確にすること。
- 一、日本の食料が国際的な食糧事情に左右されることなく、安全・安心で安定した食料供給を保障するために、確実に食料自給率を向上させること。
- 一、TPP24項目の具体的な交渉内容の情報開示と国民への十分な情報提供を行うこと。

2011年2月24日
東都生活協同組合 理事長 庭野吉也

東都生協が危惧する、TPPに日本が参加した場合の影響

- 1 **日本農業再生への影響**
現在でも関税率は低いうえに、TPP参加で関税率がゼロになるとコム・小麦といった日本の重要品目が輸入に置き換わり、食料自給率向上や農業振興は成り立たなくなります。
- 2 **日本の社会・経済・産業のあり方への影響**
わが国のあるべき姿を示さないまま、物品・人・金融・保険・サービスなどの自由化におけるルールにTPPによる海外基準を適用することは許されるのではなく、東都生協がめざす「食の安全・安心」、さらには日本人の暮らしそのものを侵害するものといえます。
- 3 **地域経済や雇用への影響**
農業生産資材を供給する産業や農産物を加工する産業の多くは中小企業であるだけに、打撃を受けると地域経済への影響は甚大です。
- 4 **食の安全性への影響**
食品添加物規制や残留農薬の基準の緩和、さらには植物検疫の緩和などが予期され、「食の安全を守るしくみ」が崩れることが危惧されます。
- 5 **食料自給率への影響**
国内の農畜水産業が縮小され、農林水産省の試算では食料自給率は現在の40%から13%まで低下。政府が唱える「10年後に食料自給率50%」実現はほど遠いものになり、東都生協がめざす「日本の大地の恵みを未来につなげること」を脅かします。

今月のおすすめ

登録トマト

貴重な路地栽培の「高原トマト」、育った順にトマトの樹1株分が届く「1株マイルトマト」など、登録トマトのいいところ、東都生協のトマトのことをご紹介。

季節の美味しいトマトをお届けします。



素材のウンチク
① トマト

トマトは観賞用だった？
世界では約8000種類以上もあるといわれるトマト。700年代のはじめ、アステカやインカの民が最初に栽培し、後年、ラテンアメリカに到達したスペイン人がさまざまな植物の種とともにトマトも持ち帰り、ヨーロッパでも栽培されるようになってきました。ただ、イギリスではあまりに鮮やかな色のため毒があると信じて観賞用にしたという話も残っています。

野菜として食べるようになったのは16世紀。当時食料危機に苦しんでいたイタリアで、有毒と誤って口にしまったトマトを食べてみたら、案外おいしいということが分かり、一挙に観賞用から食用へと変身を遂げたそうです。

トマトの名前の不思議

トマトの名は「膨らむ果実」を意味する「マトウル」が語源。アステカ人がそう呼んだのがはじまりでした。トマトウルは元来「おすき」を指す言葉ですが、形がよく似ていたためトマトも同様に呼ばれたようです。

イタリアの「ポモドーロ(黄金のりんご)」、フランスで「ポム・ダムール(愛のりんご)」、イギリスで「ラブ・アップル(愛のりんご)」と呼ばれるのは、昔からヨーロッパでは値打ちの高い果物や野菜を「りんご」と呼ぶ習慣があったのだそうです。

トマトは「抗酸化」満載！

抗酸化作用や老化防止効果があるといわれるリコピンは、人の体内で作ることができません。緑黄色野菜の中でもリコピンを含むのはトマトだけ。赤く熟したものは豊富に含有。大いに召し上がれ！

トマト100g中のリコピン含有量
加工用トマト ← 99mg
生食用トマト ← 3mg

参考:「ナガノトマトホームページ」ほか

東都生協は

被災地支援をし続けます! ~農産物を守り抜く!~

東日本大震災によって北関東の首都圏向け青果集荷施設も被災し、東都生協の産直産地である(有)ゴールド農園のりんごが行き場を失いました。また震災直後に本州と北海道の物流が止まったために、(農)埼玉産直センターのトマトが同じ状況下に置かれていました。

「いいに栽培しようやく出荷となった農産物」：無駄にはしたくないと、2つの産地から東都生協への応援要請がありました。とはいえ震災後の対応で混乱する最中にトマトが約5トン、りんごが約14トン、「引き売りをする余裕があるだろうか」いや、これらの農産物に東都生協らしい価値を付けよう!そして産地や組合員、職員の思いや動機につなげよう!と、被災地支援の引き売りが誕生しました。

トマトは500gで300円。通常の納入価格から(農)埼玉産直センターが1パック15円を、東都生協も供給価格から1パック15円を支援金に回しました。利用は8751点、支援金は262,530円。りんごは700gで399円。(有)ゴールド農園が1パック10円、東都生協が1パック70円を負担しました(利用は16,720点、支援金は1,337,600円。ともに4月6日現在)。

産地の思いと組合員の理解、東都生協職員の方によって、行き場を失った農産物が約160万円の被災地支援金を生み出しました。震災の規模を思えば小さな取り組みですが、産直協同・民主を掲げる東都生協の理念を少しでも実現できた取り組みだと思えます。

皆さんのご協力に、産地からも感謝の声が届いています。

※供給時に組合員に余剰農産物などの現物を販売すること

東日本大震災被災地支援募金にご協力を!

皆さんから寄せられた募金は、日本生協連を通じた各県の被災者支援、東都生協取引先への支援、または支援物資の調達などに役立っています。

【募金方法】 1口:200円 商品(申込)番号:365998
1口:1,000円 商品(申込)番号:365980

※インターネット注文や店舗でも受け付けています
【募金締め切り】8月4回(注文日8/15~19)まで

支援金合計
(5月17日現在)

現在の支援金合計は、
65,713,513円となりました。
ありがとうございます。
引き続き、ご協力をお願いいたします。

東都生協はTPP参加に反対し、生産者とともに日本の食の未来を守ります

東都生協 常務理事 風間 与司治

TPP賛成派が唱える「農地集積による規模拡大や株式会社の参入、担い手の育成」は、TPP参加への条件である「例外なき関税撤廃」に対抗する手段(対策)としては不十分です。すでに日本は低い関税率で輸入自由化が促進され、今や食料自給率は40%、穀物自給率に至っては26%と先進国の中でも極めて低い現状です。高関税率としてわずかに残るコメ、小麦、乳製品、牛肉、甘味作物などは、日本の地域経済の基幹農産物です。アメリカやオーストラリアのコメや小麦などの平均耕作面積は日本の百倍・千倍と桁違いで、およそ競争になりません。賛成派の中には「日本の高品質な農産物をアジア諸国に輸出すれば良い」という論者もいますが、それは日本の農産物の数%にすぎず、しかも中国、韓国、インドなどはTPPへの参加表明をしていません。

またTPPでの市場開放の対象である24項目について地域経済や私たちの暮らしにどう影響するのかまったく示されていません。海外から安価な労働力が入ってくれば、確かに日本の産業はコスト面で競争力が付くかもしれませ

んが、日本経済のデフレを一層深刻化させ、食や医療の安全基準などに悪影響を与える可能性も十分にあります。

東都生協は、農業が衰退すれば安全な食料の安定供給ができないばかりか、農村の伝統文化や豊かな自然と風景も失われ、地域経済が成立しなくなることを生産者とともに活動してきた中で学びました。だからこそ、顔とくらしが見える「産直」を大切にしているのです。

東日本大震災により、菅首相はTPP正式参加について先送りを表明しました。しかし今、日本政府の最重要課題は東北地方の復興と原発事故の収束です。国民はエネルギーのあり方、東北地方とのつながり方、くらしのあり方などを真剣に考える時です。TPP参加の拙速な検討など必要ありません。

東都生協は、今まで以上に産直生産者とのつながりを強固にし、地域農業の元気を共につくっていきます。そして日本農業の縮小傾向にむち打つようなTPPに反対していきます。



おいしいトマト、毎日食べて元気はつらつ。

「穫れたて」が定期的に届けられる登録トマト、旬をぎゅっと詰め込んだ加工品。みんな生産者たちが丹精して育てています。このおいしさを味わって!

アテンション・プリーズ!!
 トマトを使った
 あなたのお得意料理は何ですか?
 p.13のクイズの答えに添えてお送りください。
 トマトに関するエピソードなども
 お聞かせくださいね。

「トマト倶楽部」をご存じですか?

「収穫援農」参加者の声

「トマトが、たくさんとれてうれしかったです。家に帰ってすぐにトマトをジュースにして飲んでみたら、甘くてとてもおいしかったです。トマトのスープやミートソース、カレーも作りました。私はトマトをあまり食べないのですが、今回のトマトを食べてトマトのおいしさを知ることができました。ありがとうございました。」(12歳)



2009年夏(株)ナガノトマト、ユニオンソース(株)、東都生協の3者は一体となって、「加工原料用トマトの主産地・長野県で生産農家を応援するための「トマト倶楽部」を立ち上げました。

(株)ナガノトマトはトマトジュース、ユニオンソースはトマトケチャップに加工する原料のピュールを安定的に確保したいという理由もありますが、東都生協としては生産者が高齢化する中、トマト収穫期に少しでも収穫のお手伝いをすること、利用普及に力を入れることを目的としています。

東都生協では、毎年、トマト収穫最盛期の7月下旬から9月上旬、加工用トマトの朝摘み作業をお手伝いする「援農企画」を組合員に案内しています。



ラタトゥイユ

旬のトマトのおいしさ満点。南フランス風野菜の煮込みです。

【材料(4人分)】

あらびきフランク(鎌倉ハム)...	8本	玉ねぎ	大1個
トマト	グリーンアスパラ	100g
なす	にんにく	5片
パプリカ	オリーブ油	大さじ4

A	塩	小さじ1弱
	こしょう	少々
	白ワイン	50ml

【作り方】

1. フランクは切り目を入れる。トマトはヘタを取りザク切り、なすは乱切り、パプリカは食べやすい大きさに、玉ねぎは1/8のくし切りにする。
2. フライパンにオリーブ油と叩いたにんにくを入れて熱し、香りが出たら、玉ねぎ・なす・トマト・パプリカの順に加えて炒める。
3. 2にフランクを加えてさらに炒め、Aを加えて弱火で10分ほど炒め煮する。
4. 全体に火が通りやわらかになったら、1/3に切ったグリーンアスパラを加え、2~3分煮る。
5. 水気が多ければ強火で水分を飛ばし、皿に盛る。

6月のトマトについて

6月は関東産トマトが最盛期。土づくりから力を入れた関東産地のトマトがピークを迎えます。気温の上昇に伴ってぐんぐん成長する、エネルギーあふれるトマトです。埼玉、房総、茨城の3つの産地から、「麗容」、「ごほうび」、「至福」、「りんか409」、「CFはるか」、「麗夏」という6種類がラインナップしています。

2010年の6月供給実績

埼玉産直センター	50,808kg
房総食料センター	15,288kg
茨城県西産直センター	12,712kg
計	78,808kg



暑い(赤い)思いを聞きました。

トマトは一株で約7回収穫します。6月に収穫するトマトは3月に作付けし、収穫したものの。赤いトマトは栄養価も高く、生でも、火を通して美味しく食べられるのに、風評被害の影響で利用が落ちていきます。量販店に出荷するなど対策をしていますが、単価はいつもの2~3割に……。そんな中、一生懸命おいしいトマトを届けてくれる生産者にお話を聞きました。

井藤 誠司 さん
 (農)茨城県西産直センター職員

渡辺 央さん
 (農)茨城県西産直センター職員

敷地 友好さん
 (農)埼玉産直センター・トマト生産者

おいしいトマトをたくさん作りたい!

小島 鉄雄さん
 (農)房総食料センター職員

トマトは水加減も大切なんです

敷地 友好さん (農)埼玉産直センター・トマト生産者
 トマトの顔を毎日見ている。トマトが「水が欲しいから頭をみてね」と言います。水が足りないで生理障害を起こして栄養分が行き渡らない。丸い頭が陥没したり茶色く変色したりしていないかチェックし、おいしいトマトを育てています。

小島 鉄雄さん (農)房総食料センター職員
 毎日葉や実の状態を見ながら、「シャワーは嫌いだけれど水を飲むのは好き」というトマトの声を傾けています。長年の「勘」も欠かせませんが、土づくりでは土壌検査を行い、「科学」の力も利用して育てています。

(株)ナガノトマトの商品



高原朝摘みトマトジュース (食塩無添加) 190g×30

長野県産トマトケチャップ

ほかに、加工用トマトを使用した「国産つぶ野菜入り信州生まれのケチャップ」などもあります。

加工用トマトのお話

トマトの名前は「愛果(まなか)」。ナガノトマトが生産者と協力し、長い年月を経て誕生した、トマトジュースに適した品種です。

生産者が大切に栽培したトマトは穫れたその日のうちに工場へ運ばれ、ストレートジュースに加工します。ちなみに、この時期に1年分のトマトジュースが製造されています。

穫れたてのトマトをすぐ加工してパックするからこそ、いつまでもさわやかでフレッシュな味わいが楽しめます。料理にも利用できるよう、食塩無添加になっています。

もう1つおすすめ

北海道産小麦粉使用スパゲッティ



「日本の麦」にこだわりました

国内小麦粉はたんばく質量が少なく、パンやお菓子、中華麺の原料としては不向きですが、うどん種に向く材料として日本各地で利用されてきました。そこで北海道産ホロシリ小麦を使い、配合・製法を工夫し、イタリア産スパゲッティに使用されている「デニム」に近い硬質な素材を開発。モチモチ食感があり、国産小麦粉スパゲッティは、ソースによくからみ炒めるメニューにもピッタリです。

新世代チャレンジプロジェクト(tomorrow row)の一環として、昨年スタート。群馬県にある利根農民の会・井上嘉輝さんの栽培したトマト1株分(約4kg)が、数回に分けて届けられます。利根農民の会は1986年から東都生協と産直を続けていますが、地域では高齢化がすすんでいるという現状もあります。

地域の農業を元気にしたい、産地をより身近に感じてもらいたい、という井上さんの思いがたくさんこもったトマトです(7月後半~9月に毎週お届け予定)。



登録高原産地トマト

(長野・久保産直会)

久保産直会は浅間山麓の標高800mほどにある産地。昼夜の温度差が大きく年間降水量が少ないという絶好の条件のもと、酸味・甘みのバランスが良いトマト「サンロード」を露地栽培しています。

雨よけのない栽培は自然の影響を直に受けるため苦労も多いのですが、70歳代が中心の生産者が栽培を続けるのは、毎年待っていてくれる組合員がいるからなんだとか。「自分の作ったトマトがおいしいってほめられると、うれしくて張り切っちゃう」と言いながら、30年間、土づくりにこだわっておいしくトマトを送り続けてきています(7月中旬~9月中旬お届け予定、毎週・隔週選択可)。



東都生協の登録トマトご紹介

災害に備えるための企画を実施

3月18日、大震災の余震が続く中、高井戸東ブロックでは当初の企画を変更し、東都生協の防災食品の試食と食用油を使った簡易コンロづくりを開催しました。

今回の講師は、ブロック委員。簡易コンロは350mlのビールの空き缶を五徳と油受け使用分に切り分け、ティッシュペーパーを灯芯に使用して作ります。ティッシュペーパー1枚を手のひらでよって固い芯を作り、これを6つに切り、アルミ箔を折った灯芯台に差し込んで油受け部にセット。食用油を注ぎ、芯に染みたら準備OKです。同じものを3つ用意して五徳部分を周りに並べ、鍋でお湯を沸かしてみました。200ccの水が約7分で沸騰しはじめると、歓声が上がりました。

防災食品は「安心米」「パンの缶詰」「即席みそ汁」などを試食。「安心米」の白飯・混ぜご飯・赤飯を水とお湯で作ってみて、食感の違いを確認しました。参加者は5人と少なく残念でしたが、簡易コンロの暖かいオレンジ色の炎を見つめながら、震災当日のそれぞれの体験や被災地への思い、福島第一原発事故の心配など話が尽きない時間になりました。



22万組合員の代表による「総代会議」開催

6月9日に開催する東都生協第37回通常総代会に向けて、3回の総代会議を開催しました。

第1回は12月初旬に11会場で開催し、「私たちの東都生協」(第一次議案書)に沿って、主に2010年度上半期の組合員活動、事業活動に関する報告と意見交換を行いました。第2回(3月10日~15日、12会場で開催)の下半期報告の中では「食の未来づくりフェスタ」が、全国の生産者とのふれあい交流の場として注目を集めました。しかし、会期中の3月11日に東日本大震災が発生。出席予定の総代への配慮から12日は中止、13日~15日は開催したものの、交通事情もあって参加者は総代総数596人のうち177人となりました。各会場では東都生協が受けた震災の影響と対応について説明し、組合員の理解と協力を求めました。また、2011年度事業計画では、組合員の生活支援の一環として「弁当配食事業」に新しく取り組むことについて、各会場で質疑応答がありました。分散会では「これからの組合員参加と参画のスタイル案」と「支部運営委員会規約・ブロック委員会規約改正」について意見交換を行い、さまざまな意見が出されました。第3回は5月末に開催され、総代会議案の説明などが行われました。

※高齢者への弁当配食事業は、医療生協や東都生協からの助け合いの会「ほっとはんど」との連携をしながら、「見守り」の福祉の要素も取り入れて行っていく予定です。



2010年度のまとめと2011年度の計画について理事会から報告
後半はグループ懇談。テーマは、「これからの組合員参加と参画のスタイル案」
各自の疑問点や意見を付箋(ふせん)に書いて、整理

長らくお世話になりました!

桃やぶどうの産地で、交流訪問では数多くの組合員を受け入れてくださった古屋農園との取り引きが終了することになりました。古屋さんからのコメントをご紹介します。



「年を取り、体力的にも農作業が厳しくなったために、今年から桃やぶどうの出荷をやめることにしました。交流訪問などを通じた産直のつながりの中で、組合員の皆さんに支えられ、30年以上の長きにわたり出荷できたことを感謝しています。組合員の皆さん、職員の方皆さん、長い間大変お世話になりました。ありがとうございました」
古屋農園 古屋寛

「あれ? これ! 商品トーク」盛りだくさんの懇談会

2月23日、渋谷区立消費者センターで商品委員会主催の懇談会を開催。各委員会やグループから2010年度一年間の活動報告や感想が発表されました。



商品開発活動グループからはメーカーと協力して商品づくりにかけた思い、アレルギー対応委員会からは「新商品」の紹介と視察で得た貴重な体験談が語られ、新商品検討委員会からは「味・使いやすさ・売り方まで考えたこと」商品に愛着が湧いたとの報告がありました。ほかにも熱の入った報告に、有意義な活動をしてきたことが伝わりました。

懇談会後半ははっさく・清美オレンジ・不知火(しらぬい)・パル柑・いよかの試食と、日ごろのお気に入り商品の報告会。たくさんの方が話題にのぼり、話が弾みました。「皆さんの、おすすめ商品は参考になり、買ってみたいとなった」「工夫した食べ方も知ることができた」と好評でした。

「東都生協の良さを感じた」「商品に関する人が集まり、試食やおすすめ品などの意見交換ができて、これが利用につながるとうれしいです」などの感想も聞かれました。

《参加者の声》

はっさくは懐かしい味! 渋みも好きです。

それぞれの香り、味、甘みの違いが比べられて良かったです。

たくさんの種類を食べ比べたので、おいしさの違いが分かりました。

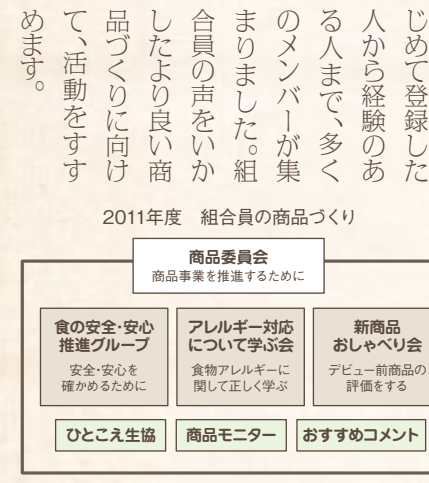
知っておきたい! 用語解説

「ばりまる」
アレルギーのある方も安心して食べられる、新商品の焼き菓子です。「ばりまる」を利用すると、製造にかかわっている障害のある人たちの収入確保にもつながります。

2011年度商品活動が4月からスタート!

「商品委員会」では2011年度も、商品活動全体を取りまとめ、商品事業が組合員の声に応えているか、基本方針・政策に沿っているかを評価し、商品案内に出る前の商品を確認していきます。

また、「新商品検討委員会」は商品活動をより身近に感じられるように「新商品おしゃべり会」と名称を変更し、調布センター、さんぽんすぎセンター、城西センターの会場に分かれて73人のメンバーが、デビュー前の商品を試食して評価。「アレルギー対応委員会」は「アレルギー対応について学ぶ会」と名称を変え、12人で食物アレルギーを考慮した商品についての話し合いや情報提供を行い、「食の安全・安心推進グループ」の51人は、商品ガイドの閲覧と産地視察を行っています。



商品ワンポイントアドバイス

食品のカビ

梅雨の時期はカビにとって好都合で、食品のカビに注意が必要です。カビは主に有機物を栄養源として発育し、餅やパン、菓子類などで、たんぱく質・糖分に富んだ食品を好みます。他方、カビ発生を抑えるために、食品には保存料(塩・砂糖、アルコールなど)を添加してきました。しかし現在では、自然食志向(嗜好)の変化、生活習慣病予防などの理由で、食品添加物を減らしたり、減塩・低糖仕様にした食品も多く、カビの抑制が難しくなっています。



食品にカビが生えていた場合、廃棄するのが原則です。カビの胞子が飛散を防ぐため、ポリ袋などで密閉して捨てましょう。そのまま捨てるとう胞子が飛散し、他の食品や室内でのカビ発生の要因となることがあります。カビが発生した食品は、まれにカビが作り出す有毒物質が含まれることが知られています。例えば輸入ナッツ類はアフラトキシンというカビ毒に汚染されている場合があります。これは、加熱(豆を煎る)工程でも消滅せずに残存し、有害となりますのでご注意ください。

〈商品政策検討委員会より〉



「ひとこえ生協」に寄せられた質問にお答えします！



Q 野菜を数種類購入する時、二人暮らしには多すぎる量になります。料理時間も減らしたいので、少量のカット野菜やカットサラダを取り扱ってほしいです。

A ご意見ありがとうございます。野菜の少量規格については今後検討していきます。カット野菜の少量規格ですが、カット断面からの品質低下の問題、少量加工は割高になる点など、品質・価格を考えると本来丸ごとお届けするのが理想です。ただ、最近の動向では食べきりサイズのキャベツ・大根などミニ野菜への支持も高いため、併せて検討していきます。



Q 「書」のりなまごもち「はカットされていますが、スライスが厚すぎます。切ってから届くので餅は堅く、味も落ちました。以前のようなら丸ごと一本が良いです。

A 「なまごもち」は「は」の「もち」より厚みがあったり、堅くなるご切りになるので、スライスしてほしいご要望に応え、現在の形になっています。具体的には、一本のなまごもちをカットし、脱酸素剤を封入しています。規格も700gと扱いやすくなり、お届けから1カ月以上は日持ちします。

スライスされていないほうが良いとの声もいただきましたが、使いやすい以外に衛生面でも現在のほうが優れていますので、元に戻すことは今のところ考えていません。ご理解ください。今回のご要望を受け、カットの厚さについては調整していきます。



Q 商品セット方法で、ドライ商品だけ袋に入っていないのは不衛生です。野菜や冷蔵品のように袋に入れてください。

A ご迷惑をおかけし申し訳ありません。汚れから商品を守るためには袋対応は良い方法ですが、現在、別な点で不具合が懸念されるため実施していません。ドライ商品を青果や冷蔵品と同様、高密度ポリエチレン袋に入れてお届けする場合、食品・雑貨を同一ラインでセットしている関係上、同じ袋内にセットすることになり、一部雑貨類が発散する「匂いや香り」がごもり食品に移るといった不具合が出てまいります。現在、その防止策として、香料入りの粉せっけん、

芳香剤、線香、肥料などは個別に包装を追加しセットしています。

食品と雑貨を別々にセット・袋入れするためには、現在の1ラインセットを食品用、雑貨用の2ラインに切り替えなければならず、現セットセンターの施設ではスペースの問題、ライン増設に伴う投資や経費の問題など、大幅な改善が必要となります。

以上の理由で、セット段階における袋入れについて、すべての対応は難しいのが現状です。現段階では、ドライ箱を順次洗浄し、不具合な箱は入れ替えをすすめることに対応していきます。

Q 2月3回企画「鶏肉」はモモ肉が多く、ムネ肉の扱いは1種類だけでした。片寄らずに企画してほしいです。

A 「鶏肉」は、需要の多いモモ肉関連を中心として、各部位（ムネ、ササミ、手羽など）を用意しています。「鶏ムネ肉」はモモ肉よりも利用数が少ないため、商品の種類も少なくなっています。基本的には、いずれかの産地のムネ肉（1枚もの）と、そのほかスライス加工したムネ肉（切り落としやチャーハン親子丼用など）を併せて企画し、通常2〜3アイテムのご案内となっております。

ご指摘の回は「秋川牧園の若鶏ムネ」と、「南国元気鶏チャーハン親子丼用の2アイテムでしたが、確かにモモ肉の種類と比較してかなり少なく、ご迷惑をおかけしました。今後、皆さまからのご要望・利用状況などを見ながら、商品部位のバランスも考慮して企画していきます。



クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

いつも楽しく拝読しています。いろいろな情報や生活のちょっとしたヒントなど、とても役立っています！これからも楽しみにしています。
荒川区 飯塚葉子

放射能が気になって葉物野菜の利用をやめていましたが、東都生協の産直野菜は安心だということが分かり、利用しようと思います。
府中市 野田美絵

大震災後の風評被害に農家の方々が負けないよう支援していきたい。具体的にはそれらの作物を購入することです！
新宿区 井上えみ

毎週注文する「フルーツ・サポート」「みのり・サポート」で、いちごが来ると1歳2カ月の娘は大喜び。玄関で見つけると「あ〜！」と指差してニコリし、キッチンヘスタスタと運んでくれました。食べるときは大きい口を開けてパクリ&ニコリ。お弁当に入れると一番に食べます。とても微笑ましかったです。
世田谷区 中村タカコ

東北の方々のご苦労を思うと心が痛みます！ みんなで頑張りましょう！！
足立区 河野敬子

白米に20%くらいの玄米を入れてご飯を炊きます。おいしいうえに体にいいですよ、オススメです！
葛飾区 山本明子

生協の野菜、おいしい！！ ミントマトは特に実がしっかりとっていて甘いし、新鮮でおいしいです！！
板橋区 鈴木美保子

東北のものを買って、支援したいと思います。
府中市 金道代



うちのスキスキメニュー 「よく作る牛乳メニュー」

わが家の好物はコーンスープ。子どもたちは「白いスープ」と呼んでいます。もう一品、忘れてならないのがドリア。たっぷり作って朝食にも食べるのが楽しみです。
八王子市 桑原みどり

八千代牛乳で作るフルーツポンチ！ 缶詰の汁ごと牛乳に入れ、一口大に切ったいちごやバナナなどを一緒に冷やします。夏は子どものおやつに最適ですヨ！
豊島区 阿部祐子

牛乳を温め、泡立ててからコーヒーの上に！ カフェで飲むカフェオレのようでおいしい！！
世田谷区 三浦加奈子

ホワイトソースは頻繁に作って置いておきます。余った野菜でグラタンやミートソースの残りと一緒にラザニアがすぐに作れます。今年の夏は牛乳かんをたくさん作りたいです！
杉並区 池田佳子

わが家では①そのまま飲む、②フレークにかける、がメインです。特に小5の下の子が八千代牛乳大好きで、ほかの牛乳との味の違いまで分かっています！甘味が違うんだそうですよ…。
荒川区 富山千絵

MOGMOG 穴埋めクイズ

参考にしてはがきに書いて送ってね。

- クイズのこたえ
- 住所/氏名(お子さんは学年も)/電話番号/センター・ブロック・班名
- トマトに関するエピソードは？
- 食の未来づくり運動「私にできること(私の宣言)」
- そのほか、イラストや一言コメント・感想など、なんでもどうぞ！

それぞれの問いに答えて、abcdをつなげてください！

- ① 今年の7月、日本全国一斉に変わる！ a○○○
- ② 動きモノたちが蓄えた甘いものは、○○b○○○。
- ③ 男性歌手で最高音を担当する人を○○c○○○。
- ④ 竹から生まれたのは○○○○d○○○。

正解者から抽選で10人の方に 図書カードをプレゼント。



5月号の答えは「かしわもち」だよ！

※おたよりや個人情報は、「MOGMOG」でご紹介する場合がありますが、編集目的以外への使用はいたしません。※おたよりへの個別回答は行っておりません。 締め切りは6月22日(水)の消印まで有効。

あて先 〒156-0055 世田谷区船橋5-28-6 吉崎ビル4F 「MOGMOG」係



理事会報告 (抜粋)

- 2010年度第12回定例理事会(2011年3月24日)より
 - 【審議事項】
 - 2010年度末決算に向けた決算処理方針確認の件
 - 2011年度理事会設置委員会および委員派遣に係わる関係団体等確認の件
 - 理事会議事録の代行押印手続きに関する確認の件
 - 【報告事項】
 - 2010年度(7/31)と第8次中期計画策定のための委員会設置の件
 - 2011年1月度決算概況報告
 - 各部署業務報告
 - 洗びん事業関連報告
 - 組合員活動委員会報告
 - 商品活動関連報告
 - 2011年度各部署における上半期活動計画確認の件
 - 2010年度下半期組合員活動のまとめと2011年度上半期組合員活動計画確認の件
 - 「東都生協くらしの助け合いの会ほっとはんど」への2011年度助成金および幹事選出の件
 - 交流訪問2万人運動2010年度まとめと2011

2010年度第13回定例理事会(2011年4月8日)より

- 年度推進体制設定の件
- 店舗事業のあり方プロジェクト答申報告の件
- 日本生協連理事候補者推薦確認の件
- 常任理事会決議事項報告
- 【審議事項】
 - 第37回通常総代会召集に関する決定事項確認の件
 - 特定監事に提出する決算関係書類および事業報告書の確認
 - 第37回通常総代会役員等の指名変更の件
 - 弁当配食事業計画(その2)確認の件
- 【報告事項】
 - 組織運営部業務報告
 - 「私たちの願い」発行の件
 - 第3回総代会議に関する件
 - 2011年度役員報酬検討委員会の答申に関する件

今後の定例理事会日程予定
6月16日(木)、6月23日(木)、7月21日(木)

お詫びと訂正
「MOGMOG」5月号p.10「MOGMOGニュース」の2段目最後および一番下の段で、「7大アレルゲン」と記載しましたが、正しくは「特定原材料7品目」でした。お詫びして訂正させていただきます。
(東都生協だより編集委員会)

MOGMOG コラム1

第8回東都生協「平和のつどい」にご参加ください

東都生協「平和のつどい」は、次世代に歴史の事実を伝え、組合員が平和の大切さについて学び交流する機会として、毎年夏に開催しています。第8回の今年は、「知ってつなげよう! 過去・現在・未来～平和な世界にするために～」をテーマに、戦場カメラマン・渡部陽一氏による講演や、被爆者の証言、平和に関する展示などを予定しています。

第8回 東都生協「平和のつどい」

「知ってつなげよう! 過去・現在・未来」
～ 平和な世界にするために ～

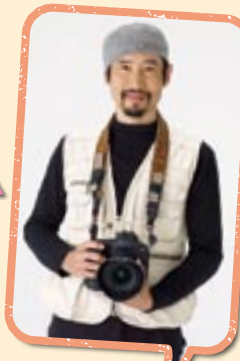
開催日 8月19日(金)
午後1時30分～午後5時
(12時45分開場、5時30分閉場)

会場 調布市グリーンホール 大ホール
(京王線 調布駅 1分)

企画内容 **講演: 渡部陽一氏(戦場カメラマン)**
「聞いてみよう! 世界の子どものこと」

東日本大震災報告、被爆証言、モチーフ贈呈
平和に関する展示 ほか

チケット 組合員価格500円(おとな・子ども同額、3歳以下は無料)。
注文書で7月1回企画(6/20～配付)から受け付けます。



渡部陽一氏:戦場カメラマン。1972年、静岡県・富士市生まれ。明治学院大学法学部法律学科卒。1993年のアフリカ・ザイル内戦取材を皮切りに、チェチェン紛争、イラク戦争など数々の戦地取材。昨年はアフガニスタン駐留米軍取材を敢行した。著書「世界は危険で面白い」ほか、数多くの雑誌に取材記事を掲載。TV・ラジオでも活躍中。



ほっとはんど

「ほっとはんど」は、助け合いの精神に基づき、手助けを必要とする組合員への家事援助活動を行っています。
◇活動内容:保育、料理、掃除、洗濯など、誰にもできる家事援助
◇活動時間:月曜日～金曜日 午前9時～午後5時
◇活動地域:都内全域
◇依頼内容や地域によりお応えできない場合もあります。ご不明な点はお問い合わせください。パンフレット請求可。
◇年会費:1000円 返金不可。会のしくみをご理解のうえ、お申し込みください。
◇希望の会員種別のコードをOCR注文書の特別企画品注文欄に記載してください。

援助をする会員登録コード	3659555	で	1	です。
援助を受ける会員登録コード	365963	で	1	です。
賛助会員登録コード	365971	で	1	です。

問い合わせ【ほっとはんど事務局】
電話 03-5374-4748

3月のわたしたち

2011年3月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数	228,553人	[100.5%]
加入	22,774人	[88.4%]
脱退	21,681人	[100.7%]

総事業高 33,859,061千円 [94.6%]

共同購入事業	33,201,705千円
店舗事業	239,343千円
生活文化事業	418,013千円
共済事業	297,688千円
その他事業	566,952千円

出資金 7,052,683千円 [99.4%]

一人あたりの出資金 30,858円 [98.9%]



3月に発生した大地震と直後の原発事故によって先の見えない状況ではありますが、それでも必死に、確実に立ち上がろうとしている人たちが大勢います。東都生協も被害に遭った産地との連絡を密に取り、組合員からはたくさんのお義援金が寄せられています。

また、福島第一原発事故によって、私たちの食は脅かされていますが、東都生協の安全・品質管理部にはNHKなどテレビ局から残留放射能の自主検査への取材があり放映されました。1986年チェルノブイリ事故を機に導入された残留放射能測定機器は、以来食の安全を守ってくれています。風評に惑わされないために、私たちに必要なのは冷静な判断です。

今月の特集はTPP問題を取り上げました。震災後の復興や生産者支援とTPPへの参加をどう考えていけばいいのか? 40%の食料自給率しかない国が行き着く先はどこか? ぜひ皆さんも一緒に考えてみてください。

(Y・K)

食の未来づくり運動 || 私の宣言 ||

行動目標1

食費の5割以上は東都生協の商品を利用し、食卓から日本の農業を応援しよう

行動目標2

年に1度は、生産者との交流や生産を支援する取り組みに参加しよう

行動目標3

1人が5人に地域で「食の未来づくり運動」を伝え、その輪を広げよう

わたしの宣言「伝えることは楽しい」 || 今月は「MOGMOG」愛読者から届いた「私の宣言」をご紹介します。 ||

大震災による「食」への影響、そして特集でも取り上げたTPP参加が現実になった場合の影響を考えたとき、とても「食の未来」を他人事として見過ごすことはできません。どうすれば「食の未来」に希望が持てるのか、どの方法が有効なのか、何をしたらいいのか…自分なりに考えて、実行している仲間がいます。身近な人からの意見は信頼が持て心を動かします。「私もやってみよう!」という気持ちになります。私からあなたに、そして仲間へと伝え、広げていくには自分でできることをまずは「宣言」し、行動していくことが大切です。みんなの願いである「食の未来」への安全・安心のために…。

「私から友だちへ」の宣言

「冷蔵庫に入っていたたまごを割ってみて「ビックリ!」。間違いなく「鶏が産んだたまご」らしい。いつも食べているたまごの黄身は、とうもろこしのような黄色なのに、このたまごは鶏が「お米を食べている」から「白い!」のだそうだ…なるほど。

でも、日本人はお米を食べるんだから、日本の鶏もお米を食べるのは不思議じゃないよね。友だちに教えてあげよう、つと。

「たまごパン」を部活の帰りなどに、おなか空くのでよく食べています。友だちも「おいしい」と言ってモグモグ食べるので、あつという間になくなります。

「MOGMOG愛読者から組合員へ」の宣言

「ドライフルーツ「果樹園そだち」にはまっています。プレーンヨーグルトのトッピングとして、5分くらい置くとちょうど良い食べ時で、きな粉とともに毎日食べています。個包装なのでとても便利です。皆さまも一度お試しください!

「親から子へ」の宣言

「仕事」「子育て」「家事」と忙しい中でも、食事はインスタントに頼らず頑張ってきました。そんな母(私)の姿を見て育った子どもです。きっと将来親になっても食を大事にしてくれると信じています!

これからも息子に食育をしていきます!

皆さんにできることは…何ですか?

あなたに「できること」を宣言しましょう! はがきに書いて『MOGMOG 私の宣言』係へ!

かぜのつぎやきん

私たちのこれから。3つの行動

常務理事 風間 与司治

世界的な穀物・原油価格の高騰、畜産農家の経営危機、途上国での食糧不足と暴動、日本農業の担い手の高齢化や耕作面積の減少から、東都生協は安全な食料の安定確保のために、2008年「食の未来づくり運動」を提唱し、国内農畜水産物の消費拡大や産地交流をすすめてきました。しかし未曾有の被害をもたらした東日本大震災と今も深刻な状態にある福島第一原発事故を受け、私たちは生活様式や意識の変革が求められています。今後、私たちはどう行動すればいいのでしょうか。

1つ目は、共同購入の計画利用です。震災後も組合員からは、生活必需品が普段より届いたと、感謝の声がありました。計画停電の中、深夜に従業員総出で牛乳を製造した千葉北部酪農協の手作業でたまごの包装をした(有)匠瑛ジーピーセンターやJAやさとなど、関係者の奮闘には感謝にたえません。大分県の下郷農協からは、「東京の水道水が危ない」との報道を受けて約900本のペットボトルが届きました。私たちの食卓を預かるパートナー(生産者)の存在に、安心と頼もしさを実感しました。

2つ目は、放射能被害についての正しい理解と風評被害防止です。東都生協は残留放射能を自前で検査できるので、正しい情報提供が可能です。今回も福島県の産直産地の代表から、事前検査による情報提供と福島産野菜の平常どおりの扱いについて、とても感謝されました。

3つ目は、東北地方の農業・水産業の復興への応援です。復興は容易ではありませんが、しかし「魚つきの森(海)づくり」の運動の取り組みを通じて三陸牡鹿半島の豊かな漁場と風光明媚な自然を見た人はもちろん、見ていない人も東北の復興を願う人は多いでしょう。海の恵み、自然の恵みが再び食卓に上る日を願って応援していきます。



千葉北部酪農協・西川聡事務理(左)と風間常務理事



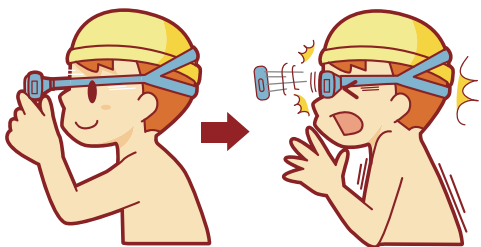
子供のスイミングゴーグルやサングラス 使用時はここに注意してください!

これからの季節、子供たちがスイミングゴーグルを着用して、プールや海で泳ぐ機会も多くなってきます。最近では、紫外線対策として子供向けのサングラスなども販売され、小さな子供が着用している姿を見かけることもあります。

一方、スイミングゴーグルやサングラスの着用で、思わぬ事故が起きています。

思わぬ事故例

- ゴーグルのレンズがゴムから外れて、目に入った
- ゴーグルを着け直そうとして手がすべり、目に直撃した



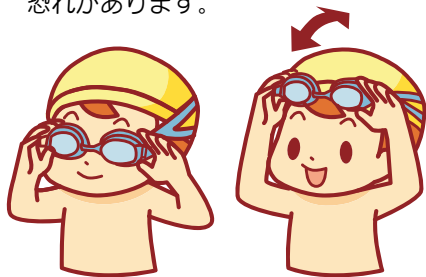
- サングラスのフレームが折れた
- サングラスが割れて切り傷を負った
- サングラスを着用中、足元に気づかず階段から落ちそうになった



事故を未然に防ぐためのポイント

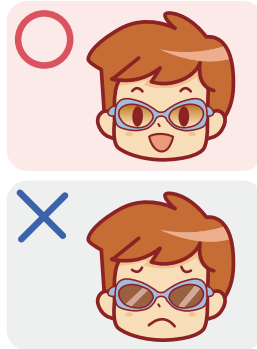
スイミングゴーグル

- 1 顔の形にあった商品を選びましょう。
- 2 着脱の際には、頭の方にずらすようにしましょう。目の前でスイミングゴーグルを引っ張ると、すべて目に当たる恐れがあります。



サングラス

- 1 フレームの強度が低いものや、長時間の使用に適さないものもあります。疑問点などを販売店に確認し、用途に適した商品を購入するようにしましょう。
- 2 サングラスは、レンズの色が濃すぎず、視界が悪くならない商品を選びましょう。サングラスのレンズの色濃さは紫外線カット率と必ずしも比例しません。商品タグの表示をよく確認しましょう。



⚠ 説明書にある使用上の注意をよく読み、保護者が子供に正しい使用方法を教えるようにしましょう。

事故にあわれた時、商品やサービスに原因があると思われる場合には、消費生活センターまたはお近くの区市町村の相談窓口などの相談機関に申し出ましょう。

イラスト/urazou

東京都消費生活総合センター

☎03-3235-1155 [受付時間 月~土:9時~16時まで] ※休日・祝日・年末年始はお休みです

〒162-0823 東京都新宿区神楽河岸 1-1 セントラルプラザ 16階

土曜日にも相談できます

このページの内容についてのお問い合わせ先 東京都生活文化局消費生活部生活安全課 ☎03-5388-3082

このページは、東京都と東京都生活協同組合連合会の協働事業により掲載しています。