

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2012
No.367



5

特集
小さな工夫が
地球を守る

今月の
おすすめ

「桃」
香り、みずみずしさ、滴る。



2012
国際協同組合年

おいしいを、日本の畑から。
産直の東都生協

八雲牧場

「資源循環型畜産」で牛を肥育

一般に、日本の畜産は飼料の多くを輸入に頼っていますが、北里八雲牛は自給飼料のみで育てています。草食動物である牛を夏場は八雲牧場と地元八雲町営牧場で放牧し、その草だけで育てます。冬場は地元でとれた飼料を乾燥・発酵させたものを与えて育てます。さらに、排せつ物から堆肥を作って牧草地に還元するので「資源循環型畜産」が成立します。

北里八雲牛は飼料自給率100%です！皆さんの利用が日本の畜産を変える力になります。



八雲牧場の物質循環

北里八雲有機牛の供給がスタート!

北里八雲有機牛は中でも“プレミアム北里八雲牛”。右にある4つのポイントをクリアして有機認証された特別な牛です。北里大学獣医学部附属フィールドサイエンスセンター八雲牧場内できちんと区分管理された牛を昨年6頭(東都生協向けには3頭)出荷し、2012年2月から供給を開始しました。北里八雲有機牛の次回企画は9月以降を予定しています。

有機畜産4つのポイント

もっと知りたい!

「一」は八雲牧場の場合

1. 飼料は主に有機の飼料
→通常の有機畜産では非有機飼料を15%まで給与可能だが、100%自給有機飼料
2. 野外への放牧など、ストレスを与えずに飼育
→牧草・牛房ともに1頭当たり5㎡以上、出入り自由
3. 病気の予防目的で抗生物質などを使用しない
→治療使用の場合、休業期間は通常の2倍
4. 受精卵移植技術を使用しない
→人工授精・自然交配のみ



広大な牧場内で放牧される牛



北里八雲牧場スタッフ

北里大学獣医学部附属フィールドサイエンスセンター八雲牧場

JAみどりの

「田んぼの生きもの調査」から生まれた「田んぼの生きもの宣言」

2009年12月15日、東都生協は産直米の産地・JAみどりの(宮城県田尻)など地域の13団体と「たじり田んぼの生きもの宣言」を発表。田尻地域は、30年以上前から農業の使用を抑えた環境保全型農業に取り組んでおり、また10年以上前から、「田んぼの生きもの調査」を独自に行い、東都生協も2005年から参加しています。

《田んぼの生きもの宣言概要》

- ◆安全・安心な田んぼをめざします
- ◆健全な土づくりを行います
- ◆環境に配慮した栽培技術の向上に努めます
- ◆地域の多様な生きものを育みます
- ◆複合生態系としての「里地・里山」の多様性を維持します
- ◆田んぼと周辺環境に配慮を努めます
- ◆地球温暖化防止に貢献します
- ◆地域の文化を守ります
- ◆人と人のつながりを大切にします
- ◆産直活動を広げます



田んぼの生きもの宣言マーク (JAみどりの産直米に貼っています)

生物多様性により人と田んぼが支えられていることを表わし、水を青、植物を緑、大地を茶で表現。私たちがめざすべき「なつかしい未来」を象徴しています。

枝幸漁協

「魚つきの森」運動

植樹活動をして「森づくり」をすれば、養分をたっぷり含んだ土や落ち葉などが川から海へと流れ、海や海の中の生き物たちを豊かにします。海のそばに森があった、というような昔ながらの自然環境を次世代に残そうと、東都生協は北海道の枝幸漁協、北海道漁連と協力して、2007年6月に「魚つきの森」植樹協議会を発足しました。

植樹活動以外にも、組合員のほたて稚貝放流、鮭の稚魚放流など、さまざまな「海づくり」をしています。



稚魚放流



植樹

田んぼの生きもの調査

東都生協の代表的なお米の産地を訪れ、田んぼにはどんな生きものがあるのか、みんなで調査します。これまでにJAみどりの、JA宮城仙南、JA佐久浅間、(南山形おきたま産直センター)などで実施。

おいしくて安全なお米ができる田んぼには、カエルやドジョウ、トンボなどなど、たくさんの生きものがあります。

小さな工夫が地球を守る



産地が取り組む工夫

JA やさと

自然環境を守る「環境保全型農業」を实践

以前から畜産が盛んなJAやさとでは、家畜からの有機物や落ち葉を堆肥にして、野菜・果実の多品目・複合農業を営んでいます。このように畜産有機物のリサイクルで地力保持を図り、多品目を輪作することで農業の使用量を減らしています。

例えば……



もっと知りたい!

環境保全型農業

化学合成農薬や化学肥料の使用量を減らし、堆肥による土づくりを行うなど、環境に配慮した農法です。農林水産省は「農業の持つ物質循環機能を生かし、生産性との調和に留意しつつ、土づくりなどを通じて、化学肥料、化学合成農薬の使用などによる環境負荷の軽減に配慮した持続的な農業」と説明しています。



茨城県の産直産地JAやさとの風景

私たちが住んでいる地球。

今、その地球環境が脅かされています。異常気象、オゾン層破壊、温暖化など、皆さんも耳にしたことがあるでしょう。



一人ひとりの小さな工夫が地球を守ります。





間もなく夏：つまり、今年も「節電の夏」の到来です。今年も昨年よりも電力不足と叫ばれています。だからといってガマンのみではなく、私たちにできることはまだまだあるハズ！ちよつとした知恵と工夫で快適な生活を送りませんか？

さあ、素敵なエコライフを一緒に実践してみよう。

一人数役！すご腕・緑のカーテン

地球温暖化が心配される近年、注目を浴びている『生きてるカーテン』。昨夏は、この緑のカーテンを取り入れたご家庭も多かったのではないのでしょうか。直射日光が部屋に入るのを防ぐだけでなく、植物の蒸散作用で周囲の温度も下がり、ヒートアイランド現象の緩和にも一役かっています。

色鮮やかな緑のカーテンは、天然エアコンでもあり、心と体を癒し、地球に優しさも与えてくれるんですね。



生ごみコンポストで作った緑のカーテン、家庭からの生ごみも減らすことができ一石二鳥

今からできる！この工夫

●生ごみの水切り！
水分の多い生ごみは焼却炉で燃えにくく、たくさんの焼却燃料を必要とするので燃料の無駄づかいです。

●ふた付き小鉢の利用
ごみ減量のためにも、ラップを使用せずふた付き小鉢を利用しましょう。電子レンジ対応のふた付き小鉢ならそのまま温められます。

●生活排水は魚の敵！（参考：環境省 水・大気環境局水環境課 生活排水読本）
「これ」を流すと、魚が住める水質に戻すのに必要な水量です！
《300ℓのバスタブに換算》※一般家庭用の浴槽は200～300ℓ

使用済み天ぷら油（20ℓ）→20杯/マヨネーズ大さじ1杯（15ℓ）→13杯
牛乳コップ1杯（200ℓ）→11杯/ビールコップ1杯（180ℓ）→10杯
じゃがいもの味噌汁お椀1杯（180ℓ）→4.7杯
コメの1回目のとぎ汁（500ℓ）→4杯/肉じゃがの煮汁（100ℓ）→3.3杯
中濃ソース大さじ1杯（15ℓ）→1.3杯/シャンプー1回分（4.5ℓ）→0.67杯
台所用洗剤1回分（4.5ℓ）→0.67杯

下水の処理にも大量のエネルギーを消費します。汚れたお皿や鍋、フライパンは、いらなくなった布で拭いてから洗うなどして、流す前にひと工夫しましょう。



ふた付きならレンジもOK



日ごろは忘れていた昔の人の知恵。ここで思い出して！
MOGMOGアドバイス（MOGアド）もね！

昔の人はよく言った！ことわざから生活を見直す

「安物買いの銭失い」
安い物を買って得たように思えても、品が悪く何度も買い替えることになり、結局損をしてしまうこと。
《MOGアド》安い物を買って使い捨てるより、高くても良い物を買って長く使おう！

「早起きは三文の徳」
朝早く起きると何らかの得がある。
《MOGアド》夜遅くまで活動するより、朝早く活動したほうが省エネになり、健康的です。

「塵も積もれば山となる」
ごくわずかな物でも、数多く積み重なれば高大な物となることのとたとえ。
《MOGアド》小さなことでもみんなで行えば、地球を守るにつながります。

「親の因果が子に報う」
親の悪い行いがその子どもに及び、結果として何の罪もない子どもが苦しむこと。
《MOGアド》安易に利便性ばかり追求したくらしをしないで100年後の子どものことを考えて！



節電のワザ・豆知識！！

エアコンの節電

Q1 エアコンによる部屋の冷やし過ぎがよくないと言いますが、体が適応する室内と外気との温度差は何度まででしょうか？
① 5～6度 ② 2～3度 ③ 10度以上でも平気

Q2 エアコン使用時に室内の温度のムラを扇風機で解消する際、扇風機はどの向きがよいでしょうか？
① 上向き ② まっすぐそのまま ③ 下向き

エアコンは1度の変化で電気代が約10%も違います。また人間は5～6度までの温度差であれば適応できますが、それ以上だと体への負担も大きくなります。環境と健康のためにも冷やし過ぎに注意しましょう。また冷気は下に、暖気は上に行く性質があるので、扇風機を上に向け室内の空気を循環させましょう。玄関先やリビングなどに温度計があると体調管理はバッチリ！！
設定温度を27度から28度にした場合
年間で約1,840円の節約！！

答え Q1 ① Q2 ①

冷蔵庫の節電

Q1 次のうち節電になるのはどれでしょうか？
① 隙間を作らないようにたくさんの物を入れる
② ドアの開閉はできるだけ少なくする
③ 設定温度は常に「強」にしておく

Q2 冷蔵庫を設置する時、避けたいことはどれでしょうか？
① 放熱しやすいように上部、左右に適当な隙間を作る
② 上部の空間は雑貨などの置き場として活用すると便利
③ 最近の冷蔵庫は壁にぴったりつけて大丈夫



冷蔵庫内はファンによって冷気が全体に送られているため、庫内に物が詰まり過ぎていると冷却効率が下がります。また食品探しにも手間取り、その間に冷気が逃げてしまいます。常に整理整頓を心掛け、ドアの開閉はできるだけ少なくしましょう。冬場の設定温度は中や弱でも十分です。
放熱が不十分だと冷却しづらくなり、電気代もかかります。最近の冷蔵庫は放熱板を背面部ではなく、側面や上部に設置している物が多いので、側面は壁から2cm程度、上部は物を置かず（ドアの開閉で落下する危険あり）10cm以上隙間を作ると放熱がスムーズです。背面にも少し余裕があるとなお良いでしょう。

物を詰め込みすぎない！
詰め込んだ場合と半分にした場合との比較では
年間で約960円の節約！！

答え Q1 ② Q2 ②

洗濯機の節電

Q1 洗浄効果が高くなるのはどれでしょうか（ドラム式を除く）？
① 大きくてかさばる物から順に入れる
② 大きくてかさばる物は最後に入れる
③ 別に気にすることはない

Q2 節電に一番適しているものはどれでしょうか？
① 最近洗濯物の量は多くても少なくても気にすることはない
② 通常の洗濯物は「スピードコース」で十分汚れは落とせる
③ 洗剤は多めに入れると一気に汚れが落ちて良い



洗濯物は重たい物から入れ、軽い物を上にするると全体の回転はスムーズになり、その分洗浄効果も高まり電気代が節約できます。また「通常コース」に比べて「スピードコース」に設定すると水量の節約にもなります。詰め込み過ぎは洗濯物が固まり汚れ落ちも少なくなります。少量の時はまとめて、洗濯回数を少なくするのも効果的です。洗剤の量は多くても洗浄力に影響はなく、すぎに余裕な時間がかかります。

洗濯物はまとめて洗いを！
水と電気代で年間で約3,950円の節約！！

答え Q1 ① Q2 ②

参考『家庭の省エネ大事典2011年版』（財団法人省エネルギーセンター発行）

さんぼんすぎセンター・店舗では

さんぼんすぎ一灯照明

①デマンド監視システム
使用する電力が目標値を超えると警報が知らされます。使用量の増える7月～11月は設定値を超えないように節電。

②1灯式の天井照明
今までの40w×2本の蛍光灯を32w×1本にし、反射板で光量を増加。明るさに変化はありません。

③店舗のレジ袋削減はすごい！
1988年の開店当初からレジ袋を有料化すると共に、利用者が使用済みレジ袋を持ち寄り、自由に使えるコーナーを設けています。昨年度のマイバッグ持参率は99.8%！3月には、ブラジルのテレビ局がこの取り組みを取材に来ました。



八潮セットセンターでは・・・

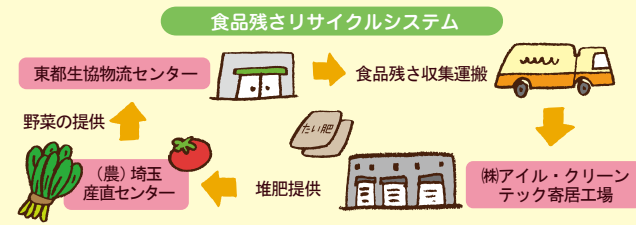
太陽光発電パネルを48枚設置。年間で約9,000kwhを発電し、併設の配送センター事務所の電力として使用しています。



太陽光発電パネル

青果残さリサイクル

東都生協・新座物流センターから出た青果の残さは、堆肥にリサイクルし、（農）埼玉産直センターで利用しています。



2011年度の節電効果と2012年度の取り組み

①2011年度の節電効果は、7月～9月の使用ピーク時期に全施設で18万kw、13.7%を削減。
②2012年度は「冷凍冷蔵庫の間欠運転システム」「LEDなどの省エネ電灯の導入」などにチャレンジします。

省エネ電灯！



環境への東都生協の取り組み
「食の未来づくり運動」をすすめるために、東都生協では「環境保全型商品の開発と普及」「使用エネルギー量を減らすこと」「事業廃棄物量を減らすこと」「資源のリユース・リサイクル・リデュース」の「産地の環境保全活動への協力と推進」「環境活動の教育」などに取り組んできました。

今月のおすすめ

桃

東都生協が自信をもっておすすめする三つの産地の桃をご紹介します。
どちらの果実も、夏に向かっておいしく育っています♥

香り、みずみずしさ、滴る。



素材のウンチク

19 桃

ルーツ&ヒストリー

桃の原産国は中国。名称の由来は、実がたくさんなるという意味の百や美々が転じたとか、表面が毛で覆われているから毛毛になったなど、さまざま。中国では、桃源郷の不老不死の「仙果」と考えられていました。「西遊記」の孫悟空が、天界の桃園で桃をつまみ食いして不死身になったという話は有名な話。

実がならない花??

ひな祭りの時にひな人形と一緒に飾る桃の花は「花桃」と呼ばれ、鑑賞用に品種改良された園芸種。栽培用の桃の花とは別物です。「花桃の里」としては長野県・清内路村がナンバーワンだとか。

栄養成分と効果

主な栄養素は、食物繊維、冷え症に効くナイアシンなど。塩分の排出を助けるカリウムも多く含まれていますので高血圧の人にオススメです。桃の種は漢方で「桃仁」と呼ばれ、消炎・鎮痛・血の巡りを良くする作用のほか、生理痛・更年期障害などの症状を緩和する効果があるといわれます。同じく、葉はあせもや湿疹に効果があるそうです。江戸時代には夏の土用の日に葉を入れた「桃湯」に入る習慣もあったそうです。

桃太郎の桃復活!?

「桃太郎」でおなじみの先端がとがって割れ目がはっきりした桃。昭和30年代まではこの桃畑にもあった「天津水密」と呼ばれる品種でした。実がかたくすっぱい(ラムに近い味)ため、柔らかく甘い桃に席巻されていきましたが、1995年「ふくしま国体」の際、自然公園・四季の里に立ち寄りられた皇后さまが「桃太郎に出てくるような桃はないのですか」と尋ねられたのがきっかけで公園に植樹されることになりました。めでたし、めでたし!?

原子力発電に対する東都生協の考え方

東都生協は、食と農、いのちと暮らしを守る立場から、
全ての原発の早期停止・廃炉と再生可能エネルギーへの転換を国に求めると共に、
原子力発電に依存しない持続可能な社会づくりをすすめます。

- I. 東都生協は国と行政に対し、全ての原子力発電施設の稼働を早期に停止し、廃炉とすることを求めると共に、再生可能エネルギーを利用した発電への転換を求めます
 1. 既存の原子力発電施設は、老朽化およびリスクの高い施設より順次廃炉とし、原子力発電施設の新規増設は行わない。
 2. 全ての原子力発電施設の停止・廃炉に至る過程では、安全対策の抜本的強化と徹底した情報公開を行う。
 3. 使用済み核燃料の再処理の中止と、将来にわたって安全な処分方法の確立を求める。
 4. 再生可能エネルギー利用を中心としたエネルギー政策への転換とその具体的な施策を求める。
 5. 再生可能エネルギーの普及と共に、高効率発電設備の導入や地域におけるエネルギー資源の有効活用を求める。
 6. 電力会社が地域ごとに電力事業を独占している現在の体制を抜本的に改め、自由化を進める。
 7. 発電分離と併せて、原子力・化石燃料を中心とした大規模一極集中型から、地域特性に応じた小規模分散型の電力供給システムへの移行の検討および早期実施を求める。
 8. 原子力発電コストについて、放射性廃棄物処分や補償にかかる費用なども含めた適正な試算を行うと共に、発電源別のコスト比較に当たってはその算定根拠の公開を求める。
 9. 発電源に関する適正な情報公開のもとで、消費者が再生可能エネルギー電力を容易に購入できる環境整備を求める。
 10. エネルギー問題について、国民に分かりやすく情報が公開され、国民がエネルギー政策形成の過程に積極的に参加できる仕組みづくりを求める。
- II. 持続可能な社会づくりに向け、できることから行動していきます
 1. 原子力発電やエネルギー問題などについて、体系的な学習と意見交換の場を設ける。
 2. 事業と活動を通じ、太陽光パネルの普及をはじめとした身近な節電活動や、省エネルギーと環境に配慮した健康で快適な暮らしづくりを組合員に提案していく。
 3. 最新の省エネルギー技術に関する情報収集と学習を通じて、家庭での省エネルギーの取り組みをすすめる。
 4. 省エネルギー機器の導入や節電対策の推進、グリーン電力の活用など、環境に一層配慮した事業経営をすすめる。
 5. 遊休農地などへの太陽光発電施設の設置など、取引産地や他生協・他団体との連携により推進できる取り組みについて、研究・検討を行う。
 6. 地域での再生可能エネルギー普及の取り組みに、東都生協として積極的な役割を果たしていく。

*詳細は、東都生協ホームページ「東都生協紹介」→「方針・考え方」→「原子力発電に対する考え方」をご覧ください。

まとめ

「地球環境を考える」というとスケールが大きいのですが、私たちにもできる「小さな工夫」が、まだまだたくさんあります。また、生活の中で地球環境とは一見関係ないと思われることでも、案外つながっていることがあります。例えば、日本の農業を守ることが治水につながり、特に水田の存在は洪水防止・土壌保全の役目も担っているなど…。

「地球が元気である」ことは、すなわち、私たちが元気で暮らせる、ということではないでしょうか。
私たち東都生協組合員と産地とで取り組んでいきましょう。

香り高くジューシーなサマーギフト♡

日本有数の桃の産地、山梨、福島、岡山より、この夏お届けする最高品質の桃をご紹介します。

アテンション・プリーズ!!

お気に入りの桃の
食べ方やレシピ、
桃にまつわるエピソードは
ありますか？

p.13のクイズの答えに添えてお送りください。

冷してお召し上がりください♡



桃の冷たいスープ

暑い季節、夏バテする前の朝食にいかが？

【材料(2人分)】

- 白桃 2個
- ミント(お好みで) ... 12枚程度
- 牛乳 100cc
- 生クリーム 50g (牛乳のみ150ccでも可)
- ヨーグルト 250g(ペーパーなどで水切りしておく)
- 砂糖 大さじ1程度(桃の甘さにより調節)
- 塩 少々(甘さを引き立てるため)
- レモン汁 大さじ1

【作り方】

1. 桃の皮をむき、サイコロ状にカットしたら(種の周りにはえぐみがあるので、使わないほうがおいしい)、すぐにレモン汁をかけミントを入れて10分ほど置く。
2. 1と残りの材料すべてを入れてミキサーにかける。
3. 滑らかになったらザルか漉し器で漉し、器に入れて冷蔵庫で冷やす。
4. 食べる直前にお好みでオリーブオイルやバルサミコ酢をかけてOK。

今月の
おすすめ

おいしさと安全性を
追求。
極上の桃



福島県でん々倶楽部では、有機質ミネラル※1を原料とした土づくりにより糖度の高い桃を栽培し、全国の消費者から高い評価を獲得。生産物の安全性についても、コンフューザー※2使用による減農薬など独自の取り組みを続け、昨年以降は桃の枝の高圧洗浄・桃畑全域へのゼオライト散布など放射能に対する除染作業も花芽の出る前に徹底して行っています。

※1 有機質ミネラル：アメリカ合衆国のグレイト・ソルト・レイクの湖水を濃縮して塩分を取り除いた天然ミネラル液です。
※2 コンフューザー：交信かく乱によって交尾を阻害し、害虫の発生を抑えます。



福島



でん々倶楽部

あかつき(無袋栽培)

300gにもなる大きな実が特徴。「白桃」と「白鳳」を交配させた福島県を代表する極上のブランド品種。果肉は緻密でしっかりとした食感が特徴です。サマーギフト用商品あり。3kg(9〜12玉) 4,800円(予定)



柔らかいのがお好きな方は、数日置いて皮が透き透る感じになってから召し上がり。

こだわりの
「スリーレスピーク」
栽培

山梨



(有)山梨フルーツライン

フルーツ人気 No.1

おいしさの秘密は
手間と愛情

傷つきやすくデリケートな
果実は、一つひとつ慈しまれ、
大七刈に育てられています。

くだものづくりに最適な自然に恵まれた山梨県で、自然を生かし、努力を惜しまず、真心を込めておいしい桃を作り続ける(有)山梨フルーツライン。そのこだわりは、「農薬をなるべく使用しない」「袋かみしない」「反射マルチをしない」というスリーレス(レス=ない)栽培です。本来の甘みとみずみずしさを大切にするために、樹上で果実に太陽をいっぱい浴びさせ、できるだけ熟させてから収穫。収穫の際にも、経験を積み重ねた生産者が、桃表面の変化を指先で感じ取りながら、最も適した時期を判断しています。



白〜桃を
手塩にかけて
育てています



岡山県青果物販売(株) おかやまコープ商品

岡山

桃の実が梅干ぐらいの小さな時に袋を被せ、雨や害虫、強すぎる日光から実を守り、白い桃の栽培は多大な労力が必要とされます。こだわりとプライドを持って育てるだけでなく、安定した品質の桃を出荷するために、光センサー糖度選別システムを導入。一つひとつ丁寧に糖度を測定し、果実に衝撃を与えずに箱詰めを行っています。



実の肌の緑色が消えてクリーム色になり、独特の芳香が香りだしたら食べごろ。

白桃(有袋栽培)

約130年前、「天津水蜜」「上海水蜜」という品種が最初に導入されたため、岡山県の桃を「水蜜桃」と呼ぶようになりました。現在の品種構成は、清水白桃が第4割、次いで白鳳となっています。サマーギフト用5玉(1玉240g) 5,000円(予定)

白鳳(無袋栽培)

大玉で果肉は柔らかく、果汁たっぷり。酸味・繊維質は少なく、とろけるような甘さが魅力です。丸かじりしたとき、口の中でジュワ〜と果汁が広がる食感人気NO.1。サマーギフト用商品1.5kg(5〜6玉) 3,300円(予定)



食べる前に30分〜1時間冷蔵庫で冷やすと、甘みや香りを損なわずいただけます。

ひとこえ生協より

手塚さんの桃がとてもおいしかった！一昨年まで箱入りの桃は知人に贈っていたのですが、昨年家庭用に購入。最高に美味でした。今年も楽しみにしています。



ギフトカタログ配付スケジュール

- 5月7日 週 2012年サマーギフトカタログ配付
- 5月14日 週 ギフト注文書提出
- 5月20日 週 注文締め切り
- 6月4日 週 ダイジェストカタログ配付
- 7月20日(金) 注文締め切り
- ※ギフトのお届け
新盆 注文締め切り:6月22日、お届け:7/5〜7/12
旧盆 注文締め切り:7月20日、お届け:8/8〜8/12
- ※「ギフト本カタログ」が必要な方は、5月4日の商品案内でご請求(注文)ください。注文書とともに翌々週5月5日の供給時にお届けします。

お名前入り.....1口500円
注文番号.....365904
...お名前の一覧表をギフトに添えて贈ります。

匿名希望.....1口500円
注文番号.....365939
...人数のみを贈り先にお知らせします。

※いつもの注文書にお書きください。
5月4回〜7月4回(5/14〜7/20)

被災地応援「ギフト募金」
東日本大震災で被害を受けた産地の方々に、ギフトを贈りませんか？
ギフト募金にご協力いただくことで、東都生協のギフト商品が、特に被害の大きかったメーカー9社に贈られます。商品はメーカー従業員の方々に選んでいただきます。詳しくは、サマーギフトカタログをご覧ください。

冬のギフトに引き続き
被災産地応援「ギフト募金」

宮崎マンゴー
西都ジュエル
手間と愛情をかけて育てたマンゴーの中から、最新の技術と長年の経験で選び抜いた、最上級の果実です。完熟して自然に熟したもので、糖度を検査し、さらに糖度検査や最新の個体チェック方法など厳しい審査を通過したものをだけを大切に届けます。

坂利製麺所が国産小麦粉を使用するようになったのは、子孫の親の気持ちから。主婦だった創業者は「自分の子どもに自信を持って食べさせられるおいしい麺とは？」と考え、国産小麦粉しかないという結論に。伝統の手延べ製法で作ったコシの強いそうめんです。

純国産小麦
手延べそうめん
岐阜の浅野熱米のふんわり糸を用い、三重の老舗「おぼろタオル」の技術で開発。体をくぐるんだ瞬間のフワッとした感触が最高！綿100%のタオルと疑うほどの心地良さ。毛羽立ちも少なく、バスタオル半分ほどの大きさでぬれた髪も拭ける抜群の吸水性も自慢です。

もう一つ
おすすめ
サマーギフト
この夏注目の
ギフトたち



エアーカー
ギフトセット



被災産地やメーカーを応援。産直市は大盛況!

震災から1年、被災・風評被害で困っている産地・メーカーを応援したいという思いから企画された「被災地応援、「ありがとう」を伝えよう 産直市」in 町田センターが町田支部町田センター産直市実行委員会主催で3月3日(土)に開かれました。

出店したのは、JAやさと、(株)風見(サラ秋田白神)、(株)東京コールドチェーン(芽吹き屋)、(株)マルダイ長沼、千倉水産加工販売(株)、千葉北部酪農農業協同組合、全農パルライス東日本(株)、JAみどりの、(株)高砂長寿味噌など東日本の産地やメーカーが中心。

生産者から「直接お礼が言える機会があって良かった。気にかけてくれているのが分かって本当にありがたかった」「東都生協平和のつどいでいただいたメッセージは事務所に飾り、みんなに見てもらっています」「今日は組合員さんと一緒に協力できて良かったです。また産地に来てください」「学童保育用にロールケーキをたくさん買っていただけてうれしい」という感想があり、喜びと感謝の気持ちがあふれていました。



キッズコーナーではお手伝いの子どもたちが頑張るほほ笑ましい姿も見られたこの日、来場者は組合員・一般合わせて329人にもものほりました。「通りがかりで入ったのですが、明るく雰囲気も良くて子どもも楽しめました」「妻が委員をやっているのだから今日は子守りです(笑)」という声も聞かれたように、家族全員で楽しめるお祭りでした。

おそろいの赤いはっぴに身を包んだ町田支部運営委員長(産直市の実行委員長も兼務)の近野千賀子さんは、「互いの交流もでき、目標の200人も超えてうれしかった」と笑顔で答えてくれました。



紅茶を囲んで優雅なひととき♡

八王子支部と支部テーマ別委員会「健康を守る委員会」では、2月28日、「紅茶の講習会」を開催。

講師に東都人材バンクの吉川鮎子さんを迎え、バナナミルクティーをはじめ、ダーズリン、ディンブラ、アッサムの茶葉、デコポン、ジンジャーを加えたアレンジティーを試飲しました。

おいしい紅茶の条件は、高い香り・透明感のある色・深いコクと切れのある味・すっきりとした喉越し。おいしく入れるコツは、カップ・ポット・茶漉しをしっかりと温め、沸騰したお湯を高い位置から茶場に注ぎ、ふたをして十分蒸らしてから最後の一滴まで注ぎ切ることだそうです。

支部運営委員長の土居由美子さんは、「紅茶の奥深さを知り、皆さんと優雅なひとときを過ごせて本当に良かった」と締めくくりました。



ひな祭りが間近ということもあり、会場に桃の花を飾りました。

コミュニケーション力UPをめざして

2月29日、組合員活動委員会では「こころをひきつける話し方」講座を開催。講師は心理カウンセラーの藤田大介さん。人間関係を円滑にし、相手の意見を尊重しながら自分の気持ちを伝えるコミュニケーションスキルを学びました。

人は情報を取り入れるとき五感(表象系=視覚、聴覚など)を使います。自分や相手がどの表象系を使っているかを目の動きなどから判断し、これに合わせてコミュニケーションがスムーズになります。また、集中力を高めたい時は赤、冷静な判断が必要な時は青というように、色をうまく取り入れるとメッセージは伝わりやすいのだとか。参加者は「自分の話し方など意識したことがなかったのでびっくり」「生活に色をうまく取り入れアクセントにしたい」などと大満足。大雪の日でしたが、皆さんの帰りの足取りはとても軽やかでした。



山梨フルーツライン、冬の産地視察



冬収穫期を外れた日、の予定は終了。視察しながら、方とも交流でき、大変有意義でした。最後にハウスビオーネの園地を視察してこの日の予定は終了。収穫期を外れた冬の視察ながら、

食の安全・安心推進グループでは、1月26日に山梨フルーツライン視察を実施しました。昨年9月の予定が1月に延期となったため、珍しい「枯露柿」生産工程の視察のほか、桃、種あり巨峰、ハウスビオーネの園地も視察してきました。柿選果場で枯露柿の生産工程の説明を受けたから、作業所などを見学。干し柿がかたい時は焼酎またはお湯に漬けると良いなどのアドバイスもいただきました。桃園地ではスリーレスピーチ栽培(p.8参照)や、化学合成農薬の使用を抑え、間隔を取ってのびのびと育成する栽培法について聞きま



た。これが桃の食味の良さにつながるそうです。巨峰園地では、栽培が難しい「種あり巨峰」を若手に技術指導中。育成塾「マルニ」で技術習得に励む若い生産者の方とも交流でき、大変有意義でした。最後にハウスビオーネの園地を視察してこの日の予定は終了。収穫期を外れた冬の視察ながら、

知っておきたい! 用語解説

枯露柿

渋柿の皮をむいて、天日乾燥して作った干し柿のこと。表面の白い粉は甘み成分が結晶化したもの。武田信玄公の奨励により生産が始まったといわれ、甲州市の塩山地区が全国有数の「枯露柿」の産地として知られています。



「食の安全・安心推進グループ」としての視察は3月をもって終了しましたが、2012年度は、組合員の皆さんがより参加しやすいように、「フォ」紙面で提案していき

ます。生産者の皆さんとの交流で得た収穫は大きいものでした。参加者からは「桃やぶどう産地の冬の様子が見られて参考になった」「無添加の干し柿! このおいしさを皆さんにも知ってほしい」「若い生産者が真剣に取り組み姿を見て、心から応援したいと思った」など、感動の声が聞かれました。



心をつなぐモーモータオルキャンペーン タオルの贈呈式に行ってきました!

「八千代牛乳は、搾りたての風味が生きる75度15秒殺菌。細菌数の少ない良質な生乳のため、生産者は毎日1頭1頭牛の乳房をタオルで拭く地道な作業を行っています。そんな生産者を応援しようと、モーモータオルキャンペーンは産地見学の際にタオルを持参する活動からスタート、支部ごとでタオルを集める活動にまで広がりました。今回はタオル6100枚、メッセージ692枚を東都生協の供給センターから発送しました。

2月25日、千葉北部酪農協の高秀牧場で行われたタオル贈呈式では、子どもたちがプレゼンター。真っ白いタオルとメッセージを生産者代表の高橋憲二さんに手渡ししました。その後、牧場見学・バターづくりなど体験や交流を通じて牛について学び、生産者のこだわりを知ることができました。



高橋さんは、牧草を育て、近隣農家の稲わらや米ぬか・飼料用米、ビールやしょうゆの搾りかすを利用して、現在牛

搾乳を初体験! た。その後、牧場見学・搾乳体験・餌やり・バターづくりなど体験や交流を通じて牛について学び、生産者のこだわりを知ることができました。

話をします。参加組合員の多くから「高橋さんが愛情を持って酪農に取り組みされていることに感動! ますます八千代牛乳のファンになりました」「八千代牛乳の良さを再認識した一日でした」という声や、今後も交流訪問に参加して取り組みを実感したい、八千代牛乳をもっと利用したい、などの感想をいただきました。



し尿を1年寝かせ液肥にします。田んぼに向くそうです。

福島第一原発の事故以来、放射能問題による風評被害は生産者にとってつらい経験となりました。高橋さんは「東都生協の組合員の皆さんが「心の支え」です」とも





「ひとこえ生協」に寄せられた質問にお答えします！

Q 「八千代低脂肪牛乳」の1ℓは重いし量も多いので、500mlを企画してください。
A 声に応えて3月から新登場しました。当面毎週企画する予定ですので、ぜひご利用ください。

Q インターネット注文するとき、「登録商品まいとどちゃん」の確認もできるようにしてほしい。
A 現在、インターネット注文時に登録商品(まいとどちゃん)の確認ができるように対応中ですが、システムの大規模な変更が伴うため、実現までは今しばらくお待ちください。なお、「登録利用商品」については、ログイン後の画面右上の「マイページ」を押すと表示される「登録利用商品」からご確認いただけます。また、「登録利用商品」のお届けについては、「マイページ」の「お届け明細書」からご確認いただけます。ただし、「お届け明細書」の表示は、基本的にご注文締め切り日の翌営業日の夕方からになります。ご注意ください。

Q 「塩麹」を取り扱ってください。
A 山梨県で製造している「塩麹」140gが新登場しました。ぜひご利用ください。次回企画は5月5日です。以後5月〜7月は3週に1回の頻度で企画します。



Q 青果、魚肉などの少量企画があると、高齢者や少人数家族が助かると思います。例えば「豚ロース肉」「モモ肉」などは150g×2や200g×2などがあれば、解凍の際も便利です。
A ご意見ありがとうございます。高齢化やライフスタイルの多様化などから、食品の少量化は重要な課題と考えています。少量化が可能な商品から対応していますが、包装コストなどで価格が割高になってしまつたため、まだ種類が少ないのが現状です。バラ凍結や分包、3仕切トレーなど包装を工夫し、必要な量だけ使用できる商品もありますので、ぜひお試しください。豚肉は既に、180g、190g、200gの商品を企画していますが、「南国元気鶏モモ100g」「3月から「八千代牛小間切150g」が新登場しています。



Q 北海道や九州の米を取り扱ってください。
A 産直米は、ほぼ全国に分布する産直産地と提携して供給しています。西は滋賀県のJAGグリーン近江から「キヌヒカリ」(コシヒカリ)、九州米は3月から「ヒノヒカリ」

り、北海道米は4月から「金芽米」を企画していますので、ご利用ください。なお、産直米は全産地・全銘柄で残留放射能検査を実施し、適時ホームページやチラシなどで検査結果を公表していきます。



Q 根菜セットを企画してください。小ぶりの使い切りサイズで、例えばにんじん小2本、玉ねぎ中2個・じゃがいも小4個の3種類で企画していただければベストです。ぜひご検討ください。
A 根菜類の少量セットなど野菜の少量規格は、できることから実施していきます。現在、登録商品(毎週または隔週お届け)の「東都みのり青果ボックス」「東都産直青果ボックス」は6〜7品目を詰めたセットですが、少量規格の野菜も多く、少人数家族の組合員にも好評です。配送センターにご連絡いただければ、途中からでも登録可能です。

Q ペットボトルの「緑茶2ℓ入り」の味は渋すぎ、濃すぎます。もう少し緑茶の味を良くしてほしいです。
A 緑茶の渋みについては、販売元の日本生協連でリニューアルを4月に行い、渋みを改善し、すっきり感を出して飲みやすくしました。東都生協では4月2回からリニューアル品を企画していますので、ぜひご利用ください。



クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

東都生協の野菜はとてもおいしいデス!
 調布市 植松遙生(小6)

食の未来づくり宣言! 東都生協を利用して以来、スーパーマーケットに行く回数が減り、無駄な買い物をしなくなりました。
 府中市 川藤春子

食の未来づくり宣言! できる限り国産品を購入!
 練馬区 浦井 真里

食の未来づくり宣言! “安い”だけでは買わない、食べない。そのことで生産者が一生懸命育てた作物の価値を下げない!
 横浜市 五十嵐雅子

食の未来づくり宣言! 食料を無駄にせず、残さず食べることです。
 文京区 寺本祐子(小3)

食の未来づくり宣言! 娘(2歳)においしく楽しく食べること、食べ物がどうやってできるのかを教えていきます。
 世田谷区 中村昌史

食の未来づくり宣言! 夕食には野菜10種を食べるようにしています。
 八王子市 山中由美子

産直ボックスは最高です! 農家の皆さんいつもありがとうございます。大変な時代ですが頑張ってください!
 杉並区 石川あこ

東都生協の東北被災地での活動には頭が下がります。 被災者の皆さんの前向きな声にも励まされます。
 江東区 片岡初子

毎日、会社と家の往復です。 生活感、季節感を東都生協の食品で感じています。
 世田谷区 小作晴子

「MOGMOG」のクイズ、…頭の体操になっていい ニャーと一人ご満悦。次回も楽しみです!
 新宿区 沢田和猫

こだわりの食べ方 うすのスキスキメニュー 「みそ」

スキスキメニュー テンメンジャンのほかに義母の作った豆板醤を少し…本格的なマーボー豆腐! 子どもも喜んでます。
 杉並区 菊池みはる

スキスキメニュー マーボー豆腐の味付けにんにく、しょうゆ、みそを入れます。「みそ」がおいしさの「みそ」!
 小金井市 上原佐世子

スキスキメニュー ふきのとう、砂糖、みそ、みりん、油少々で「ふきみそ」を作ります。ご飯にのせて春を味わいます!
 足立区 荒木裕子

スキスキメニュー なめこの入ったみそ汁が好きです。また、豆腐、小松菜、わかめなど、具たくさんにすると最高です!
 中野区 清時代加子

スキスキメニュー みそおにぎり! おいしいですね!!
 葛飾区 松本早苗

スキスキメニュー 具たくさん豚汁です。材料すべて東都生協の食材で、ごぼうと厚揚げは冷凍を使います。
 小金井市 山倉恵子

スキスキメニュー カレーライスのルーにみそ! 塩の代わりに…。
 東大和市 赤峰和世

MOGMOG 穴埋めクイズ

- 参考にしてはがきを書いて送ってね。
- 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
 - 「桃」にまつわるエピソードは?
 - 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!

今回の答えは四文字の漢字。abcdをつなげてね!

- 18世紀イギリスから始まった技術革新は **a**
- 極めて慎み深く、正直で真面目なさまを **b**
- 今の日本の首相の名前は **c**
- 粗食をたとえる食事のことを **d**

正解者から抽選で10の方に **図書カード** をプレゼント。

4月号の答えは「スタート」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5月23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

東都生協の助け合いの会 「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があります。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注文書の特別企画注文欄に記載してください。

援助をする会員登録コード	365955	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

2月のわたしたち

2012年2月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数	232,429人	[100.5%]
加入	19,314人	[89.2%]
脱退	15,438人	[86.9%]

総事業高	32,049,556千円	[100.2%]
共同購入事業	30,746,880千円	
店舗事業	203,044千円	
弁当配食事業	39,329千円	
生活文化事業	300,579千円	
その他事業	759,724千円	

出資金	7,060,245千円	[99.2%]
一人あたりの出資金	30,376円	[98.8%]



今回の特集は、私たちのちょっとした工夫次第で「地球を守る」のではないかと、ということについて考えました。原稿を書きながら、私も自分の生活について考えてしまいました…蛇口をひねればお湯が出てくるし、好きな時にシャワーを浴びることはできるし、冷蔵庫にはさまざまな食品が入っているし、携帯電話やパソコンを使って誰かと連絡をしたり必要な情報を入手できるし…。本当に便利です。

でも同時に、日常のごみをたくさん出し、下水を汚し、木などを伐採することで自然を破壊している。果たして地球人としてこれで良いのだろうか、と悩んでみたものの、私にできることは限られています。それでも私の小さな一歩が、決して無駄ではないと信じ、「母なる地球のために」、少しでも親孝行をしたいと決意をしました! 皆さんも一歩踏み出してみませんか?

(S-K)



理事会報告(抜粋)

- 2011年度第11回定例会事 2012年2月23日(水)
- 【審議事項】
- 2012年度中期計画第2次案決定の件
- 総代通信No.2(第38回通常総代会・第一次議案書)確認の件
- 2012年度組合員活動に関する確認事項の件
- 2012年度組合員活動に関する確認事項の件
- テレビコマーシャル作成の件
- 【報告事項】
- 2012年1月度決算概況報告
- 各部署業務報告
- 洗心事業関連報告
- 組合員活動関連報告
- 商品活動関連報告
- 2012年度組合員学習教育活動の具体化の件
- 2011年度平和基金の取り組み報告および2012年度平和基金活用計画の件
- 世田谷センター拡張および粕谷センター閉鎖計画の中止に関する件

引き続き東日本大震災支援募金にご協力ください!

東都生協が震災直後から実施した「東日本大震災支援募金」の総額は、78,059,198円にのびました(3月13日現在)。ありがとうございました。
 しかし、被災地の復興にはまだまだ支援が必要な状況です。東都生協は期限を延長し用途を広げて支援募金に取り組んでいます。引き続き皆さまのご協力をお願いします。
 寄せられた募金は、

- ①東都生協取引先関係者・団体の復興支援
- ②被災地に送る支援物資の調達ならびに支援活動、復興に向けた取り組みを支援・応援する活動など
- ③日本生活協同組合連合会(および各生協)などが呼び掛ける被災者を支援・応援するための募金

などに役立てていきます。募金の活用につきましては、詳細を別途ご報告します。



募金方法 OCR注文書裏面下段、特別企画注文欄の「商品(申込)番号」の欄に以下の6ケタ番号を記入し、「数量」欄に募金口数をお書きください。

1口 200円の場合⇒商品(申込)番号: 365998
 ※200円 × ご記入口数 の募金額になります

1口 1,000円の場合⇒商品(申込)番号: 365980
 ※1,000円 × ご記入口数 の募金額になります

職員産地研修を実施しました ～大矢野有機農産物供給センター～

2月24日・25日、東都生協職員とスタッフは、熊本県上天草市の(農)大矢野有機農産物供給センターで研修を行いました。研修目的は、安定・安心な食料調達のあり方や多面的な農業の役割・価値を理解し、産地交流を通して食の未来づくり運動との関連を実感することです。

1日目は、減農薬への取り組み、発酵肥料による品質向上策、産地が抱えている課題など多岐にわたる学習の後、玉ねぎ・柑橘類の収穫体験。その夜の懇親会では生産者から生の声をたくさん伺いました。2日目は、良く管理されたボカシ工場、かんきつ畑、小川町のしょうが貯蔵庫などの見学・せり畑での収穫体験と、小川町女性部手づくりの郷土料理を味わいながら交流会も開催。最後に菊陽町のにんじん畑で収穫・選別作業



玉ねぎを規格に合わせてカット

を体験し、研修を終えました。同センターは7割が東都生協と取り引きがある、つながりの深い産地。研修で地域農業の現状を知り、生産者との交流を深めたことで、産直運動の意義を再認識しました。地域農業を元気づけ、日本の食料自給率を向上させるためにも、組合員の皆さんにもさらなるご利用をお願いしたいと思います。



湧水でホタルも生息するせり畑での収穫

第38回通常総代会傍聴について

東都生協の最高議決機関「総代会」では、選挙で選出された総代が議案を審議し決定します。総代でない組合員も傍聴できますので、ご希望の方は電話でお申し込みください。

※都合により傍聴の人数は制限する場合があります。

第38回通常総代会 開催日時: 6月14日(木)午前10時から
 開催場所: ヒルトン東京(新宿)4階

—傍聴申込受付期間—
 5月14日(月)～6月18日(金)
 —申し込み先—
 組織運営部 ☎03(5374)4756

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

今月は「MOGMOG」読者の皆さんから寄せられたお便りの中から、食の未来づくり運動「私の宣言」を、各行動目標ごとに紹介します。
 東日本大震災から1年以上たった今も、復興のスピードは遅く、放射能汚染やエネルギー問題など、私たちの「食と暮らし」はまだ大きな不安を抱えたままです。
 しかし、皆さんからの「宣言」には、これからの食づくりや産地への思いがたくさん詰まっていました。産直(産地直結)で消費者と生産者がつながっていることの意義を、あらためて考えてみたいですね!

行動目標①

- ★東都生協の安全でおいしい野菜やお肉を使った料理をたくさん食べて、健康な体を作りたいです(小3)。
- ★食材を工夫する…バランスを考えて国産の食材をできるだけ選びます。
- ★今年も「東都みのり青果ボックス」で生産者を支えます。
- ★国産食料を購入し、食料自給率を上昇させることです。
- ★旬の物を旬に食べる! 皮も葉も捨てない!
- ★日本で作られたものを多く食べる(中1)。



行動目標②

- ★生産者カードにひと言書いて届ける。
- ★毎年、産地交流訪問に行っています。今年は最低でも5回は行きたいです。援農ボランティアにも参加したい。
- ★「食の未来づくりフェスタ」に参加してみたいです。



行動目標③

- ★「食べる=いのちを育む」という意識を子どもたちに伝えていこうと考え、「もったいない」をモットーにして、食卓を整えていきたいと思っています。
- ★本物の味を子どもたちに伝えていきたいです。
- ★「食は命なり」をモットーに、健全な食のあり方を若い人や子どもたちにも伝えたいです。男性にも食事づくりに積極的に関わってほしい。



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

皆さんにできることは…何ですか?

食の安全お役立ち情報 おしえて! 新谷さん

「安全・品質管理部」が、事前に食の安全をチエック!



今月号より、このコーナーでは、安全・品質管理部から「食の安全に関するお役立ち情報」をお届けします。内容を絞って、組合員の皆さんに分かりやすくお伝えしていきますので、どうぞよろしくお願ひします。

1回目の今回は、「安全・品質管理部」はどのような業務をしているのか、簡単に説明します。

業務の柱は、商品検査と品質管理の2つ。

商品検査業務では、サルモネラや大腸菌などの微生物検査と、残留農薬・残留放射能・油脂の酸化・魚のヒスタミンなどの理化学検査を実施しています。

これらの検査の中で、現在重点的に取り組んでいるのは残留放射能検査(セシウム134・同137)です。残留放射能検査の結果は、毎週ホームページで公開し、隔週配付の「自主検査報告チラシ」に掲載して、全組合員にお知らせしています。



放射能学習会で講演する安全・品質管理部 新谷 喜久夫部長

品質管理業務では、新規に取り扱う予定の商品について、①衛生的な商品か、②商品の容器・包装の表示ラベル表示は、JAS法や食品衛生法に適合しているか、③製造工場の衛生環境は適切か、④使用する原材料は、原産地・銘柄など約束通りのものであるか、⑤商品仕様書とお届けする商品とが同一のものであるか、などを確認し、取り扱えるかどうか判断しています。

安全・品質管理部は、組合員の皆さんに「安心して食べられる食品」をお届けしようと、あらゆる角度からの検査・管理に取り組んでいます!「こんなことを知りたい」ということがありましたら、「ひとこえ生協」でお寄せください。

講演

「福島原発事故と放射線による健康影響」

立命館大学名誉教授 安齋育郎氏

主催：東都生協産直生産者団体協議会 共催：東都生協

福島第一原子力発電所の事故以来、東都生協は放射能対応に関して、学習会や本誌2月号をはじめとする広報物で何度も取り上げてきました。今月号では、2月10日に行われた立命館大学名誉教授安齋育郎氏の講演会の様子をお伝えします。

PROFILE



安齋育郎氏

立命館大学経済学部教授、国際関係学部教授を経て、現在国際平和ミュージアム名誉館長、安齋科学・平和事務所所長。著書に『日本の原子力発電』『原発と環境』『からだのなかの放射能』など多数。

「過度に恐れず、事態を侮らず、理性的に怖がる」

「放射線は被ばくしないに越したことはない」

標記が世界の標準的な考えです。放射線によってDNAは傷つき、白血病やがんになりやすくなります。一方で「放射線ホルミシス」といって、放射線は少し浴びた方が体に良いという考え方があります。これは、少しの放射線を浴びることでDNA修復酵素系が活性化されて抵抗力が強まるというものです。しかし、多少でも病気になる確率があるなら、放射線は浴びないに越したことはないというのが放射線防護学の鉄則です。これは人工的な放射線も自然放射線も影響は同じです。となると、放射線治療もそれなりのリスクがあるということになります。

「確定的影響」と「確率的影響」

放射線被ばくの影響には、2種類あります。1つは、「確定的影響」と言い、大量の放射線を一度に浴びることです。これにより急性の放射線障害が起こり、場合によっては死に至る。誰にでも確定的に起こるので「確定的影響」と言います。原爆が投下された広島と長崎の人たちの多くは、確定的影響で亡くなりました。幸いに、福島の事故では確定的影響で命を落とした人はいません。

もう1つは「確率的影響」。少しずつ被ばくすることで、何も起こらなければよいのですが、将来がんや白血病になる確率が高くなります。100ミリシーベルトを浴びると、がんが死ぬ確率が0.5%増えると試算されていて、今まで日本で100人中約30人ががんが死ぬとしたら、それが30.5人になるということです。私はあえて、いつ当たるか分からない「がん当たりくじ」型影響と呼んでいます。

「外部被ばく」と「内部被ばく」の軽減

「外部被ばく」を減らす方法は、表層土を削り取ることです。これが大原則。削り取った物は穴を掘って埋め、金属などで遮へい板を設置します。遮へいに次いで効果的なのが距離を置くことと、放射線が到達するまでの時間を長くすることです。「内部被ばく」を避ける基本は、極力体内に取り込まないことです。スムーズな排せつも内部被ばくを減らします。そして食品の検査の徹底です。政府が基準を作っていますが、行政だけでなく生協や生産者団体なども検査を行う必要があります。その上で、こういう結果が出たらどのように処置するかということをし、生産者や流通業者、消費者の3者で合意形成をする努力をしておかなければいけません。専門家のさらなる活用も重要です。また、簡易型測定器をもっと普及させ、気になる人は自分で測れるようにすることも消費者の安心につながります。

会場からの質問に答えて

今回のように溶け落ちた核燃料を取り出す技術はまだありません。原子力発電の廃炉には約50年、その周辺の処理も100年単位でしょうから、長年にわたる調査研究は絶対に必要です。そのためにも国が原子力安全教育を行い、学者を絶やさないことです。また、今回の福島の事故を機に新しい未来をめざすことも非常に重要です。「過度に恐れず、かといって「事態を侮らず」「理性的に怖がる」という時代に私たちは住んでいることを自覚しておくことです。



+++++

安齋先生は、他にも原子の成り立ちや放射線と放射能の定義などを分かりやすく伝えていきます。特に子どもは細胞の感受性が高く、おとなよりも体の質量が小さいため、被ばくのリスクを低くすべき、とのお話でした。講演の最後に、東都生協産直生産者団体協議会の椎名二郎さんが「事故が収束していない今、今後東都生協と一緒に学者の協力も得て組合員に情報公開をすすめていきたい」と話し、「福島の復興を願います」と締めくくりました。

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより

第367号 5月10日発行

発行人/庭野吉也 編集責任/東都生協だより編集委員会

ホームページアドレス <http://www.tohto-coop.or.jp>

今月の表紙

ブルーベリーの濃い青紫色は、アントシアニン色素によるもの。ポリフェノールが豊富で抗酸化作用が期待されるため、自己免疫疾患や心臓血管系疾患の予防や老化防止に良いといわれています。生食はもちろん、手作りジャムにしてもおいしいですよ。

お問い合わせ 組織運営部

☎ 03(5374)4756

月曜～金曜：午前9時～午後4時

E-mail kumikatsu@tohto.coop

東都生活協同組合

〒156-0055 東京都世田谷区船橋5-28-6 吉崎ビル4階 TEL 03(5374)4750(代)