

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2013
No.378

CO-OP
東都生協だより

7&8



手をとりあって40年
tohto co-op

特集

東都生協

40年の あゆみ

今月の
おすすめ

「40周年記念商品」

東都生協らしい品々。新たな人気商品を目指して!

おいしいを、日本の畑から。

産直の東都生協

東都生協

40年のあゆみ



「産直」「食の安全・安心」
「未来へつなぐ」、一貫した
この姿勢、これからも…

1950年代から高度経済成長による急速な工業化が進む一方、さまざまな公害問題が発生しました。そのころ、子どもたちの健全な発育を願う世田谷の母親たちを中心に、1967年「天然牛乳を安く飲む会」が発足。1973年6月10日に「東都生活協同組合」として生まれ変わり、さらに活動範囲を広げ、独自で多数の商品を開発、組合員活動も時代とともに成長しました。東都生協の40年を年表で振り返ります。



'67
はじめは
びん牛乳

ハチキ代牛乳

最初の事務所



設立当時の役員と倉庫

設立までの流れ

1970 1967
「天然牛乳を安く飲む会」発足
「安全でおいしい牛乳を安く飲みたい」という消費者の思いから「ハチキ代牛乳」の集団飲用の運動が始まる。
1970 正月餅の供給 卵供給開始
抗生物質を使用していない餌で育てた卵を最初10kg 20ケースからスタート。
豚肉、じゃがいも、りんご、新巻鮭、きんまろ、星醬油を供給。

東都生協設立

商品の歴史



'78
紙パックで
お届け

1975
ユニオンソース(株)と
取引開始

1973

1973
設立総会(6月)
世田谷区砦第3出張所会議室にて開催 設立賛同者423人、総会出席者55人、委任状304人、出資金75万5千円

1974
第1回仕入委員会(6人の委員でスタート)7月
共同購入12品目決定(ハチキ代牛乳、きんまろ、ゴールド醤油、味噌、茶(耶馬の若葉)、茶(耶馬の朝露)、椎茸、生わかめ、はちみつ、紅茶、母親しゃぼん、バイナツブルジャム、卵)

※しいたけは大分県下郷農協の組合員が生産した
もの。現在でも取引は続いています。

1976 1974
機関紙『東都生協だより』創刊(1月)
第1回生協まつり開催
ブロック運営委員会と生産者がが出店。その後、支部別生協まつりへと発展。



1980

1980
お米の販売権獲得
生協は米の取り扱いの新規参入や「のれん分け」が認められず、東都生協では1976年「お米委員会」を設置、署名活動など販売権の獲得運動を進める。世田谷区・駒沢米穀(株)と業務提供、共同経営を始める。1979年駒沢米穀(株)船橋支店として「のれん分け」、1981年に東都生協に名義変更され、お米の販売権を獲得。1982年に初の産地指定米「しなのこがね」を供給。



1981

1981
東都無着色ソース(中濃) 東都無着色ソース(とんかつ) 供給開始
1981年2月東都生協、東京南部生協、東京生協(当時)の共同開発で、現在のクッキングソースを開発。当時発がん性の疑いがあった着色料カラメル不使用の、現在の赤いソースが誕生(※現在、一般的に使用されているカラメルは、安全性に問題はありません)。

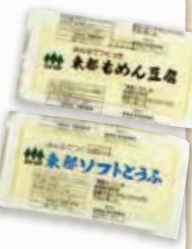


1970~80年代

「産直の東都生協」を旗印に、産地とともに活動。安全・安心な商品を組合員に届けるためにメーカーとさまざまな商品の共同開発を行う。OCRシステムなども導入され、現在の供給事業の基盤が作られていった時代です。

1985

1985
「豆腐」供給開始
1983年、国産大豆100%、天然にがり使用、消泡剤不使用の豆腐を組合員に届けるために、東都生協と南須黒食品の共同開発が1983年に開始。消泡剤不使用の豆乳ではむらなく固めるのが難しく、試行錯誤の末、誕生したのが、「みんなで作った」「東都もめん豆腐」「東都きぬごし豆腐」。



1984

1984
「マヨネーズ」供給開始
1984年、「安全な生協の産直卵を使用して、余すところなく全卵で製造しよう!」をコンセプトに、東都生協を含めた4生協とユニオンソースで共同開発を開始し、1年半かけて誕生。2002年に全原材料を非遺伝子組換え(Non-GMO)に。



1985
OCR導入
'87年8月には自動振替システムも導入

1983 1981
10周年記念事業として産地訪問用のマイクローバス購入
愛称は組合員に公募して「トートくん」に決定。以降、気軽に産地訪問に取り組めるようになり、子どもたちの参加が増加。後に「さんちくん」も加わり、産地への足として大活躍。



'83 マイクロバス「トートくん」

1978
原水禁世界大会に代表初参加
署名8,632人・カンパ8万円
日本の農業と食料を守っていくことも、食品の安全を求め健康なくらしを願う運動も、平和な世の中があるからこそ。「子どもたちに平和な世界を残したい」という親の思いと「平和なくして生協なし」という思いから参加。

1974
三本杉マーク決定
(デザインは設立発起人・西村豊さん)
「杉」はどんな嵐にも耐え、たくましく成長する意。「緑色」は自然を大切にす意。「3本」は組合員が協力し合うことを表し肩を寄せ合っている意。

活動の歴史

- 福祉
- 環境
- 平和
- 産直

テーマによりタイトルを色分けしています。

'85 日本初エイズ患者
日本電信電話公社、民営化でNTTに
男女雇用機会均等法
初の日本人宇宙飛行士誕生(土井氏、毛利氏、内藤氏)

'80 世界保健機構「天然痘絶滅宣言」
山口百恵引退
真貞引退
ジョン・レノン殺害

'78 新東京国際空港開港(現成田空港)
池袋サンシャイン60開館

'75 英サッカー保守党首誕生
田部井淳子女性初工ベレスト登頂
ベトナム戦争終結

'73 石油ショック
振替休日誕生

'70 日本万国博覧会(大阪)
日航機よど号
ハイジャック事件
三島由紀夫割腹自殺

社会の出来事


まとめ 東都生協の強みである「産直」。今は生産者の名前入り商品がスーパーマーケットやコンビニエンスストアでも売られ、通販も人気ですが、東都生協の「産直」は「産地直送」だけでなく、「産地直結」して生産者と組合員と職員とが交流を持ち、理解しつながら活動していることが自慢です。これからも組合員一人ひとりが、商品を買って、次世代へ向けて協同組合としての東都生協の価値を守っていきましょう。

組合員からの声
小学生だった息子たちももう40歳。東都生協が卵と牛乳から始まり、豚肉が出始めた時は大喜び！ 孫が生まれ、今も東都生協の安心・安全な卵が食べられ幸せです（匿名希望）。

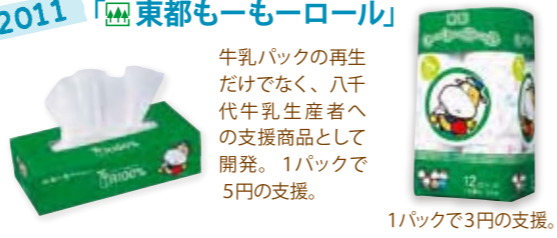
その代、東都生協が力を入れる活動
原子力発電に対する考え方
食と農、いのちと暮らしを守る立場から、全ての原発の早期停止・廃炉と再生可能エネルギーへの転換を国に求め、原子力発電に依存しない持続可能な社会づくりを進めます。

交流・訪問2万人運動
生産・流通・消費のあり方を問い直す機会として「交流・訪問2万人運動」を積極的に推進。「食」と「農」を近づけ、消費者が生産者・メーカーと交流することでお互いを理解し、信頼の絆を強めます。「産直」の東都生協だからこぞできる「交流訪問」です。

2009 「やさしいせんたく。せっけん」誕生
環境や衣類には優しいけれど「溶けにくい」「泡立ちが良くない」「嫌な臭いがする」など、使いづらいイメージがあった「粉石けん」。東都生協はミヨシ石鹸(株)と協同で、より洗浄力のある、ふっくらと仕上がる粉石けんを、構想から3年をかけて開発。商品開発は、組合員モニターや職員の意見が取り入れられた。



2010 「東都もーもーティッシュ」供給開始
2011 「東都もーもーロール」供給開始
牛乳パックの再生だけでなく、八千代牛乳生産者への支援商品として開発。1パックで5円の支援。
1パックで3円の支援。



1994 ねり状米ぬか石けん「セモラ」誕生
1974年、安全・安心な食器用洗剤を探していた東都生協は、長野県佐久市・平賀工業製造の「ねり状米ぬか石けん」と出会う。1985年、社員の高齢化に伴い供給が中止となったが、復活を望む声と、「障害者の共同作業所で生協向けの物を作る」構想が一つになり、小平市の社会福祉法人ときわ会と共同して製造工場を設立。「ねり状米ぬか石けん」の製造法を伝授され、さらに品質改良を重ね、同年「セモラ」誕生。
※「セモラ」はイタリア語で「ぬか」の意味。

現在のパッケージ
東都みどり
東都わかば
東都めばえ

2004 産直青果の新たな表示スタート (東都みどり・わかば・めばえ)
1998 酒の供給開始
1994 リユースびん取り扱いスタート

1986 「国産丸大豆しょうゆ」供給開始
「国産大豆・小麦を原料としたしょうゆを作りたい」との東都生協の申し入れに、きんまる醤油では国産原料の調達に難しさ・高価格などを考慮し、まずは8尺の大木桶1本(1万ℓ)から製造を開始。当初は木桶1本が空になるまで1年半かかったが、現在では供給量が年間13本(13万ℓ)を製造。

1991 ねり状米ぬか石けん工場「エバグリーン」開所

殺菌に 75℃15秒
殺菌に 78℃20秒




そして未来へ... 2010 2000 1990~2000年代 1990

これからも、組合員のライフスタイルに合わせた商品と供給システムを検討し、安全・安心な商品を組合員にお届けしていく。地球規模の環境を考え、組合員とともに活動をする。

環境にやさしい商品の開発、障害者の社会的自立支援など環境問題や福祉に積極的に取り組みました。また、未来へとつなぐ食と農のあり方も提起され、「食の未来づくり運動」として現在も活動。

2013 TPP参加に反対する旨の要望書を政府に提出
TPP参加は、大切な食を今以上に他国に依存すること。東都生協は、食と農、いのちと暮らしを守る立場から、子どもたちの豊かな未来のため、反対を表明。

2012 八潮センターオープン
井当配食事業開始

2011 東日本大震災を受け、被災地の支援活動スタート
被災地での定期的な炊き出し、支援物資の提供のほか、1点1円募金、募金ギフト、i-coop商品応援、センターまつり・食の未来づくりフェスタなどでの展示、小中学校への祝い旗寄贈など、震災直後からさまざまな支援を続けています。

2010 食の未来づくりフェスタ開催
生産者との交流をはじめ、食の未来を考える最大のイベント。長年続いた「生産者交流集会」を受け継ぎ、2010年から開催。
親子で楽しめる食育コーナーや若手生産者との意見交換など、例年好評です。

2009 東都生協だよりを愛称『MOGMOG』にリニューアル
三陸牡鹿表浜魚つきの森植樹協議会を立ち上げ

2008 食の未来づくり運動の提唱
設立以来の取り組み「産直」は「生産・流通・消費のあり方を問い直す運動」。食と農を事業と運動の基軸におく東都生協として、いのちをつなぐ大切な食べものを未来につなげる「食の未来づくり運動」を提起。

2007 新しい商品活動スタート
ネット協議会スタート

2006 東京都に隣接する埼玉県、千葉県、神奈川県の一部に区域を拡大

2005 地区運営委員会廃止
東都人材バンク制度スタート

2004 第1回東都生協平和のついでん開催

2003 東都生協「ユイ」発行

1999 東都生協 暮らしの助け合いの会「ほっとはんど」設立
「いのちと暮らしをまもるために」、組合員同士の助け合いの会として設立。保育、食事作り、掃除などの家事援助活動。援助する会員、援助を受ける会員、年会費で賛同する賛助会員で構成。

1999 東京南部生協と事業協力
FAX受注システムスタート

1998 25周年事業としてホームページ開設
葬祭事業に「えび」スタート
個別配達スタート
トートリカーオープン

1997 遺伝子組換え作物・食品への表示を求める署名

1994 リサイクル洗びんセンターオープン
障害者の社会就労センター。障害者団体のきょうされんと共同事業として昭島市に開設。リユースびんの洗浄は、環境保全に役立つと同時に障害のある方たちの社会的自立を支援となる。

1993 組合員ステーショングリーンハウスオープン

1992 野菜の低温流通システムスタート
リサイクル洗びんセンター募金に取り組み

1991 さんぽんすぎセンターオープン

1990 「杉村育英基金」設立
牛乳パック全支部で回収

1988 15周年生協まつり
組合員ステーション「いちごハウス」オープン
「地域総合産直」提唱

1987 「土づくり宣言」
協定書調印
商品検査室オープン

1986 産直メッセージ運動
保育ママ制度導入
子育て中の組合員がいろいろな催しや委員会など安心して活動に参加できるようにと発足した託児のための助け合い活動。

1989 やまびこの会スタート
商品案内をカセットテープに録音して視覚障害のある組合員へ届けるサービスをボランティアグループによってスタート。全国の生協の中でも画期的な活動だった。現在は100人近いボランティアがCDに録音。

'10 MOGMOG創刊11号
'03 生協まつり シンパニー運びレース
'00 遺伝子組換え反対署名
'91 タイ・タヤン農協と「ホームバナナ」取引開始
'90 平和行進参加風景

- '13 体罰問題
・ロシアに隕石
・東急東横線渋谷駅地下化
- '12 国際協同組合年
- '11 東日本大震災
- '07 第1回東京マラソン
・郵政民営化スタート
・赤ちゃんポスト
・年金記録ミス発覚
- '05 JR福知山線脱線事故
・耐震強度偽装発覚
・朝青龍史上初7連覇
・道路公団民営化
・つくばエクスプレス開業
- '97 消費税3%から5%
・英ダイアナ妃事故死
- '95 阪神淡路大震災
・野茂英雄大リーグ挑戦(新人王)
・オウム真理教教祖逮捕
・新食糧法(米販売原則自由化)
- '90 第1回大学入試センター試験
・礼宮文仁親王、川嶋紀子さんと結婚
・今上天皇即位の礼
・東西ドイツ統一

今月のおすすめ

40周年
メモリアル

東都生協のさらなる躍進の力となり、皆さんにも長くご利用いただけるような魅力的な商品が続々登場。ぜひご利用ください!

東都生協らしい品々。
新たな人気商品を目指して!



開発までの道のり
「余剰のぶどうを使ったワイン作りはどうですか」と東都生協から話を持ちかけた時、「ちゃんとワイン用の畑で作りたい」というのが山梨フルーツラインの答えでした。数多くのワイナリーの中で、「指定原料・限定1000本程度で醸造」という難しい要望を受け止めてくれたのが、ワイナリー「ルミエール」。試飲会、ワイナリーやぶどう畑の見学など、山梨フルーツラインやワイナリーとの交流が始まりました。



生産者の長田朋之さん

ぶどう作りへの徹底したこだわり
山梨フルーツラインでは、一本当たりの収穫量を少なくしてぶどうのおいしさを引き出し、樹を丁寧に剪定して畑を明るくすることで、品質のばらつきを抑えています。日照りのときは水分を霧状に空中散布して水分補給。雨は実を傷めやすく、病虫害発生の原因になるため、ぶどう畑全体をビニールの屋根で覆います。これらの努力により化学合成農薬も削減。安全で、果肉が引き締まり、おいしさが濃縮されたぶどうが育ちます。

山梨フルーツラインのワインが
ついに登場!
(山梨フルーツラインは山梨県甲府盆地に位置し、果物の宝庫といわれる産地。特にぶどうは多彩な種類が作られ、東都生協の組合員からも絶大な人気を誇ります。ちなみに産地の「ぶどう収穫体験」には2011年度総勢265人が訪れました。山梨フルーツラインの甲州ぶどう100%で作ったワインは、まさに組合員待望の一品なのです。



総代会は前年度のまとめと、今年度の方針・計画などを決める東都生協の最高意思決定機関です。第39回通常総代会が、東都生協組合員23万人の代表、総代579人が出席して開催されました。

議案の採決結果

総代は1人1票の議決権と選挙権を持っています。当日は、総代総数595人中、書面・代理人による出席を含めて579人が出席(実出席311人・代理人出席19人・書面出席249人)。議案の審議・採決を行いました。

議案	結果
第1号議案 2012年度活動・事業報告および決算・損失処理案決定の件	賛成多数で可決
第2号議案 2013年度活動方針・事業計画および予算・投資決定の件	賛成多数で可決
第3号議案 組合員除名の件	2/3以上の賛成で可決
第4号議案 役員選挙の件	定数内のため候補者全員が当選
第5号議案 役員退職慰労金支給の件	賛成多数で可決
第6号議案 議案決議効力発生の件	賛成多数で可決

※第3号議案は出席総代の2/3以上、それ以外の議案は過半数の賛成で可決となります。
※第4号議案については、選挙区ごとの役員候補者が定数内のため、役員選挙規約に基づき候補者全員が当選しました。



役員一同、皆さんのために活動します!



総代証を挙げて採択

役員も新体制で始動します!

第4号議案の役員選挙の結果を受けて新体制が整いました。東都生協の基本理念「産直・協同・民主—いのちとくらしを守るために—」と2020年ビジョンなどに基づき、2年間理事会および監事会を運営します。

東都生協の2012年度まとめと2013年度方針・計画が決定

総代会では組合員活動・事業経営・組織運営について2012年度報告と2013年度計画が決議されました。また2012年度決算と2013年度予算案および投資・資産計画などが承認されました。

※9月号の特集でもお伝えします

2013年度予算案

供給事業	323億4,890万円
1.供給高(共同購入事業、店舗事業など)	74億6,630万円
2.供給剰余金(共同購入事業、店舗事業など)	82億1,020万円
その他事業収入(個配手数料収入など)	82億7,650万円
事業総剰余金	85億1,590万円
事業経費(人件費・物件費など)	▲2億3,930万円
事業剰余金	2億4,960万円
事業外収支	1,030万円
経常剰余金	1,030万円
特別損益	—
税引前当期剰余金	1,030万円

※すべての項目において1万円以下は四捨五入。

2012年度決算報告

損益計算書 (2012年3月21日～2013年3月20日の「経営成績」)	
I. 供給事業	IV. 事業外収益 3億3,323万円
1. 供給高 324億0,852万円	V. 事業外費用 7,619万円
2. 供給原価 249億6,316万円	経常損失金 1億5,269万円
供給剰余金 74億4,536万円	VI. 特別利益 501万円
II. その他の事業収入	VII. 特別損失 8,078万円
1. 個配手数料 5億0,486万円	税引前当期損失金 2億2,846万円
2. 受入受託共済手数料 2億8,270万円	法人税等 2,142万円
3. 生活文化事業手数料 3,487万円	法人税等調整額 ▲487万円
事業総剰余金 82億6,779万円	当期損失金 2億4,501万円
III. 事業経費	当期未処理損失金 2億4,501万円
1. 人件費 44億0,060万円	
2. 物件費 42億7,693万円	
事業損失 4億0,974万円	



第39回総代会を受けて、
2013年度がスタート!
6月13日(木)ヒルトン東京(新宿)で開催

アテンション・プリーズ!!

東都生協の商品でお気に入りは何ですか?
こんな商品があったら、
と思う物は?

p.13のバズルの答えに
添えてお送りください!!

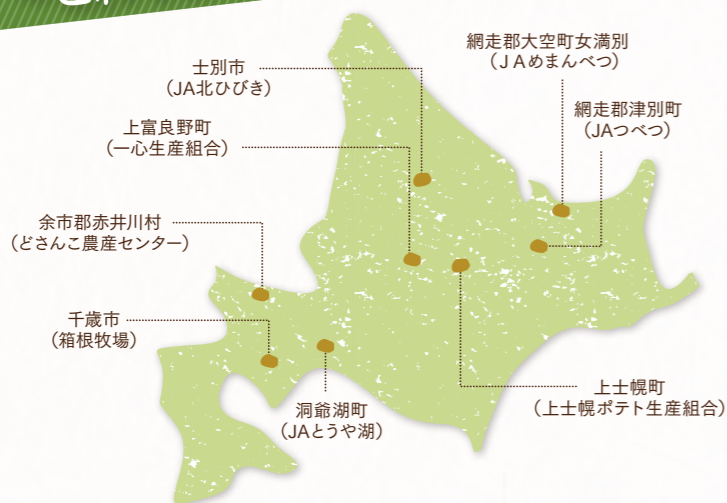
今月の
おすすめ

喜びを分かち合いましょう! ~東都生協40周年記念商品~

40年にわたり組合員の暮らしを見つめ、商品を作り届けてきた東都生協。その節目の年、長く愛される商品を目指して、調査・研究を重ね1年をかけて
作り上げられた商品たち... 2013年、ついに登場です!

芋の旅人

~これであなたもじゃがいもマイスター~



「北海道じゃがいも品種リレー」

登録企画

10月~翌年5月の8カ月、さまざまな品種の北海道じゃがいもを月1回お届けします。登録組合員には、各産地イチオシの「じゃがいもレシピ」も同梱。珍しい品種をおいしく味わっていただくことを最優先に考えた企画です。
詳しくは7月4回『さんぼんすぎ』をご覧ください。



お届け予定品種・対象産地

- 10月 とうや「JAとうや湖」
レッドムーン「JA北ひびき」
- 11月 さやあかね「JAつべつ」
- 12月 ゆきつぶら「JAめまんべつ」
- 1月 マチルダ「箱根牧場」
- 2月 サッシー「JA北ひびき」
- 3月 シンシア「一心生産組合」
- 4月 (氷室貯蔵) メークイン
「上士幌ポテト生産組合」
- 5月 (雪室貯蔵) 男爵・きたあかり
「どさんこ農産センター、JAとうや湖」

たかが芋
さながら芋



商品部
林秀明職員

この1週間でじゃがいもは何度食卓に上りましたか。
近年、ポテトサラダや肉じゃがはお店で購入する人が増え、家で作るじゃがいも料理はカレー・ハンバーグ。子どもたちに、本当のじゃがいものおいしさを味わってもらいたいです!
「芋の旅人」では、各産地おすすめの「あーこれ! うまいなあ」と思わず声が出るいもをお届けします。ふかし芋やじゃがバターなどで、素材そのもののおいしさを再発見してください。

7月4回注文書で受け付けています。
月1回250円×8カ月=2,000円の

じゃがいもの旅に出掛けてみませんか。

ほかにも
あります!

東都生協ならではのユニークな 40周年記念商品はいかが?

●栽培の難しい「日本ほうれん草」

関東5産地が試験的に栽培。チャレンジの理由は、日本の在来種の「やさしさ・甘み・おいしさ」を生産者が覚えていて、組合員に知ってもらいたかったから。1月にインターネット限定で企画しました。



種がギザギザで機械ではまけないので、一粒ずつ手でまきます。

●東北の農業高校3校の「お米応援リレー米」

1点(1kg)につき100円を人材育成および栽培支援として高校に寄付する企画で、4月の登録募集では応募者が多く抽選になりました。人材育成として「食の未来づくり運動」にもつながる取り組みです。



庄内農業高校の生徒さんたち

さらに、年に一度の旬搾りのトマト果汁をベースにした長野県産の野菜100%ジュース、霧島黒豚のモツヤホルモンの加工品など、これからも魅力的な商品が続々登場します。お楽しみに♡

ワイン

山梨フルーツライン産
甲州ワイン(白) やや辛口



搾汁した直後のぶどう果汁



実はこのワイン、構想から誕生まで足かけ3年!「山梨フルーツライン」「ルミエール」「三菱食品」の産地・ワイナリー・卸と東都生協が「おいしいワインを作ろう!」と一つになって生まれました。ワインの新酒は甘口が多い中、甲州ぶどうのフレッシュさを生かしてやや辛口に仕上げた、東都生協でしか味わえないワインです。今回はびん詰め時に微量の酸化防止剤を添加しましたが、無添加を目標にさらに進化を目指します。事前予約を9月に受け、12月にお届けします。

2012年度パッケージ: 今年のお届け時はデザインが変更になります。



商品部 原顕子職員

開封してすぐにおいしく食べられる 東都惣菜屋さんシリーズ 和惣菜

おいしい食材で愛情を込めて手作りする家庭の味は一番ですが、「もう1品ほしい」「少人数だと作った料理も余って無駄になってしまう…」そんなシーンに役立つ和惣菜。できるだけ東都生協の食材を使用し、添加物の使用を抑えて仕上げました。東都生協と取り引きして30年になる煮豆・総菜・佃煮メーカー(株)南部フーズが製造しています。



商品部 才川美奈子職員

東都惣菜屋さん 白和え

160g 278円



(有)須黒食品の「東都もめん豆腐」ときんまる星醤油(株)の「国産丸大豆しょうゆ」とで国産素材(にんじん、こんにゃく、ひじき)を和えました。

東都惣菜屋さん 筑前煮

120g 298円



国産素材(鶏肉、にんじん、れんこん、ごぼう、こんにゃく、しいたけ)を「国産丸大豆しょうゆ」や三温糖で煮込みました。

コレが使われています!

国産丸大豆しょうゆ
国産大豆を丸ごと使い、大正時代からの杉の木桶(東都生協専用)で1年半かけて熟成。



とうふや須黒
豆乳10クリーム



商品部 人見嘉之職員

ポデイ
ハンド
クリーム

40周年記念商品として、(有)須黒食品の豆乳を生かして何か作りたいと開発スタート。化粧品メーカー(株)ジャパンビューティープロダクツとも気持ち一つにして取り組み、何度も試作を繰り返し、しっかりとハリ艶感が期待できる「豆乳10クリーム(ハンド・ポデイ用)」ができました。豆乳発酵エキス10%と5つの美容保湿成分を配合。無香料・無着色・鉱物油フリー・シリコンフリーなど、無添加にもこだわっています。

MOGMOG ニュース

2013年 7・8月合併号

2013年度 「新商品おしゃべり会」活動

Part 2

先月号に引き続き、4月18日、新会場大田センター会場」からの報告です。

初回なので登録メンバー紹介の後、理事が「新商品おしゃべり会」の運営や開催留意項目などを説明しました。また、調理・試食後には、商品部の職員から、商品の原材料や製造工程などの説明を受け、意見交換を行いました。

試食したのは水産部門の2品で、1品目は(農)房総食料センターのなすも使用した「いかと茄子のスタミナ炒め(みそ風味)」。別添のみそ風味のたれを使い、フライパンで簡単調理できるものです。「にんにくも入っていないし『スタミナ炒め』のネーミングを交えるべき」「長く炒めて



凍ったまま、すぐ炒められて便利



もいかが固くならなくておいしい」「結構ピリ辛。小さい子には食べさせられないなどいろいろな意見が出ました。ちなみにネーミングは、後日「いかと茄子の辛味炒め」に変更になりました!

2品目はたれと冷凍山いもも添付された「三陸産山かけめかぶ」。日持ちするので常備したい「たれの袋は開け口が分かりやすかったので、山いもの袋も同様にしておいしい」などの意見が出ました。



大田センター会場は新しいメンバーが多かったのにもかかわらず、大変活発な意見交換ができました。メンバーの意見が商品名に反映されるなど、商品活動のやりがいも感じながら新年度の活動が始まりました。

焼く、煮る、蒸す……どんな料理にも お試しあれ「みつせ鶏」学習会

第1地域 青井ブロックは、4月8日、講師に(株)ヨコオフーズ・赤平尚男さんを迎え、「みつせ鶏」学習交流会を開催。国内産の鶏は地鶏・銘柄鶏(みつせ鶏もこれ)・若鶏に大きく分類されることなどを学習した後、調理。「みつせ鶏黒胡椒焼き」を使った塩焼きそば、「みつせ鶏塩焼き」ことねぎの炒め物、B級グランプリの郷土料理など、たくさんメニューがテーブルに並びました。

皮の方から焼く、レンジ加熱では冷凍のまま重ならないように並べラップをしない、がおいしい調理のコツ。地鶏のようなおいしさ、手ごろな価格のみつせ鶏。冷めてもおいしい。特に「甘ったれ焼き」は子どもが喜ぶ味付けでお弁当のおかずにも活躍し「そう」と話題は尽きませんでした。今年度も飲茶講習会など楽しい企画が目白押し。ぜひブロックニュースをチェックして皆さんもご参加ください。



便利でおいしい食卓の味方 試食会でみんな舌鼓

4月18日、田柄ブロックでは幅広い層の人が参加して、全国農協食品(株)の学習交流会が行われました。

会社・工場の製造工程の説明、調査役の窪田洋員さんによる取り扱商品の解説の後、「焼肉ガリリックピラフ」「ごぼうピラフ」「野菜菜としらすのおにぎり」などのご飯物のほか、「豚汁用野菜ミックス」を使った豚汁、「紅ほっぺの雪見いちご」を試食。どれもとてもおいしく「豚汁用野菜ミックス」は便利でおいしい「ピラフは買うものでないかと思っていただけ、利用しなくなった」「いちごは大きいので1粒200円でも高くない」と大変好評でした。今村典子委員長は、「たくさんの方に参加していただいて光栄です。皆さんから工場見学への依頼の声も上がり、試食会の成果がありました」と笑顔で語っていました。



パーソナルカラーできれいを磨く ～似合う色と輝く私の見つけ方～

自分に似合う色を知るための講習会が、4月8日、江東区古石場文化センターで開催されました。東都人材バンク講師の鈴木まさこさんから色の分類などを学んだ後、グループに分かれて色試し。さまざまな色の生地を顔に当てて、グループのみんなで各自似合う色を探します。「これはどう?」「似合うー!」「くすんで見えるね」「さっきのよりも華やかよ」と話は弾み、「とても似合う。」「面白い!」と拍手が湧くほど。参加者は、「似合う色ははっきり分かって、良かった」「好きな色と似合う色は違うのがびっくり。新しい色が発見できた」「教わるのが楽しかった」など大満足でした。保育が13人、会場でおんぶの乳児が5人という若々しい江東西ブロック。センターの組合員拡大担当職員とも連携して、9人いたゲストへフォローもできました。



「田んぼの学校」お米を守る! 耕作放棄地の再生とお米作り



「うちの田んぼはもう何年も作ってなくて、荒れてしまった。本当は米、作りたいんだよ!」その田んぼ整備すれば、米作れる? という会話から生まれた「田んぼ作り」から始める米作りが、5年目が始まりました。1年目、(農)船橋農産物供給センターの皆さんと組合員が山林に道を作り、覆う木を切り、井戸を掘り、20数年荒れ放題だった田んぼを整備して「みんなの再生田1号」と名付け、米作りを開始。現在、「みんなの再生田2号」と合わせて約23アールで農業を営む予定した米作りを行っています。



5年目の田植え

今年は、田んぼの整備拡大と併せてインシシから田を守ることも課題の一つ。また、参加者のための「やすらぎの場」作り、じゃがいも・落花生栽培も計画中です。「米の低価格や後継者不足や高齢化により、休耕による荒れた田が毎年増加している現状や、米を食べることが農業支援になることを多くの消費者に知ってほしい」という生産者の思いを受け、組合員が家族で参加しています。整備や米作りは決して楽な作業ではありませんが、自分たちで作ったお米の味は格別です!



よもぎ餅づくり

知っておきたい! 用語解説

(農)船橋農産物供給センター

1975年6月、7人の生産者によって誕生(現在125人)。以来、30有余年、生産者の「顔が見える産直」を進めるとともに、農業だけに頼らず、土本来の力を引き出す農業を続けています。



2013年度 地域委員会がスタート!!

Pick up!

4月4日、渋谷区立商工会館で2013年度全地域4月地域委員会が開かれ、9つの地域の地域コーディネーターと各地域事務局を担当する職員・組合員理事など総勢60人以上が揃いました。全体会では、各地域の紹介の後、全地域で行う地域委員会の活動などを説明。分科会では、各地域ごとにブロック・とーと会・サークルの確

認や、地域版「ウォ」の発行、連絡会の具体的な運営について話し合いました。新スタイルとなって初めての地域委員会ということで、出席者は皆、緊張しながらの委員会となりましたが、それぞれの姿勢に意気込みが感じられ、今後の組合員活動が活発になるような新しい風が吹くのではと期待できました。



「ひとこえ生協」に寄せられた質問にお答えします！

Q:「貝材たっぷり茶わん蒸し」のシールは、必要な時には開けられ、それ以外の場合にはきちんと密封できる特殊フィルムですが、わずかな圧着不良などがフィルムの剥離を引き起こし、品質劣化や液漏れ事故の原因となるので、シールの熱温度と圧着強度などに大変細かな注意を要します。現在、シール不良が発生しないようやや強く圧着し、1日3回人の手で剥離検査を行って強度を確認しています。今後は、別の方法も用いて検査の精度を上げ改善に努め、開けやすくなる工夫も検討していきます。



Q:パン類に含まれるマーガリン・ショートニングを減らすか不使用にするかはできるのでしょうか。

A:「サラ秋田白神」や「天然酵母研究会」などの食パンは、マーガリン・ショートニングを使用せずに製造していますので、ぜひご利用ください。そのほかのマフィンやパンシユなどの菓子パンについては、ショートニング・マーガリンを全て排除することは難しいことをご理解ください。

Q:東都生協の豆腐はGDLを添加物は使われていませんか。

A:東都生協の豆腐全般でGDLは使用していません。海水を煮詰めて抽出した「ガリ100%」を使い、大豆本来の風味と甘さを感じられる豆腐のみ取り扱っています。GDLはグルコノデル

タラクソンという凝固剤です。濃度の薄い豆乳でもしっかり凝固し製造ロスが少ないのですが、味に酸味があり豆腐本来の風味が感じられない商品になります。

Q:2月4日「シーザードレッシング」のメーカー「ビッグシエフ」には「生ドラ」という評判のドレッシングがあります。冷蔵品のためスーパーではなかなか扱いませんが、東都生協なら冷蔵配達が可能なので取り扱ってほしいです。

A:ビッグシエフには20種類の市販用ドレッシングがありますが、現在「生ドラ」という表示はできないため「チルドドレッシング」表示になっています。東都生協の商品基準に合う商品(アミノ酸不使用品)「シーザードレッシング」「オールロードレッシング」は企画済みですが、そのほか東都生協の基準に合う「ホムドレッシング」205品「プレミアムドレッシング」きのみ玉葱 200品「プレミアムドレッシング」あじふりトマト 200品「生ドラ」も新規導入を検討していきます。



Q:12月2回「おせの」からだのにおせを防ぐ薬用石けんをまた企画してほしいです。

A:「からだの」おせを防ぐ薬用石けん2個組は、8月2回の「キャロット」で企画予定です。それ以降も月に1度のサイクルで企画を予定していきます。

Q:いつも商品案内を楽しみにしています。「特別チラシOSHINANA」が再開する予定を知りたいです。

A:特別チラシ「OSHINANA」は、今後8月1回、9月2回にご案内を予定し、10月以降は定期的な企画を検討しています。

Q:インターネット限定の商品は、インターネット利用者でない注文ができません。不公平だと思いませんか。

A:インターネット限定で扱っている農産物は、①収穫量が少なく商品案内本紙で扱った欠品するような物、②生産者が新たに栽培にチャレンジした品種など組合員評価を聞くための物になります。本紙掲載商品は作付け計画・引き取り数量の合意を産地と行った計画品目であり、一定量の栽培が必要です。一方、インターネット限定商品は計画外でも企画でき、予定数量になれば注文を締めることができます。また、本紙掲載の場合、商品企画登録は2カ月以上前ですが、インターネットの場合は2週間前までに確定すれば企画できます。産地で新しく挑戦する品目はリスクも高く、2カ月前では収穫が読めませんが、インターネットなら取り扱ったことが可能なので、産地にとっては新しい挑戦のきっかけになるのです。これまでも、インターネット限定の利用動向から生産者が確信を持って栽培面積を増やし、本紙掲載に進んだ品目もありません。しかし「わわ菜」など、不公平感をお感じの点は申し訳ありませんが、インターネット限定品は本紙で扱った数量が不安定な品目であることをご理解ください。



本紙掲載に進んだ品目もありません。しかし「わわ菜」など、不公平感をお感じの点は申し訳ありませんが、インターネット限定品は本紙で扱った数量が不安定な品目であることをご理解ください。

クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

🌸 冷凍の恵方巻き、想像以上においしくてビックリ！
立川市 工藤真理

🌸 九州出身の私、九州の銘菓などがあると、ついつい購入。故郷愛で予算オーバーも…。
練馬区 小川友子

🌸 退院後、東都生協を再開。これからも東都生協の安全・安心の食材を利用して健康に注意します！
調布市 川本久子

🍽️ 作ってくれた農家の人を思い浮かべて大切に食べる。
杉並区 佐藤真美(小6)

🌸 物流システムの特集を読んでいるいろいろな工夫と努力のおかげで手元に届くと知りました。感謝！
世田谷区 加藤伸子

🍽️ 東都生協の真面目な素材のおかげで病気知らず、子どもたちや孫たちの成長をいつも応援！
世田谷区 稲垣とき子

🌸 TPP参加絶対反対！農業破壊だけでなく食の安全が奪われ、生活全般に関わり、日本が減じます。
板橋区 西本洋子

🍽️ 生産者と交流する取り組みに参加しよう！
足立区 根岸徳子

🍽️ 食べ残しをしない！
北区 菅原重福(中2)

「私たちの食べ方」 うちのスキスキメニュー 好きな豆腐料理？ 冷凍野菜の使い方？

🍽️ 冷ややっこにしょうゆ、青ゆずこしょうをかけ、ご飯と食べるのが大好き！
西東京市 まつもとちなみ(小2)

🍽️ 絹豆腐とアボカド、みそ少々をフードプロセッサーで混ぜると、ヘルシー&おいしいソースの完成。
城西 岡田あや

🍽️ 揚げじゃこ、しょうが、ねぎを冷ややっこにのせ、食感を楽しんでいます！
世田谷区 多田宣子

🍽️ ごぼう、なすの冷凍野菜、仕事で遅い時もさっと一品作れてとても便利です。
葛飾区 匿名希望

🍽️ 肉豆腐。すき焼き気分が感じられます！
杉並区 水野千衣

🍽️ ミックスベジタブルはお弁当の卵焼きに。ほうれん草はラーメンやうどんに、かぼちゃはスープに！
北区 菅原重福(中2)

MOG MOG クロスワード

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
- 東都生協の商品でお気に入りは何？こんな商品があったら、と思われる物は？
- 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！

※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。

6月号の答えは「クヌギ」だよ！
締め切りは7月24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

A~Dの順に並べてできる言葉は。

1	5	C		10
2	D		8	B
		7	A	
3	6			
4		E	9	

ヒント:今年はいえたのでしようか？

- タテのカギ
- 1 夜間に消える前に願ひこととして!
 - 5 ○○猫、○○犬、○○仕事。
 - 6 だいたい色の果物。同名の楽器もある。
 - 7 大福やまんじゅうなど和菓子に不可欠!?
 - 8 値打ちや賞禄のこと。○○が付く。
 - 10 その年初めて山に入るのを許される。

- ヨコのカギ
- 1 1週間は○○○ある。
 - 2 人○○、時節○○、職業○○。
 - 3 ミシンの下糸を巻く糸巻き。
 - 4 年を取ると増える。肩間に○○を寄せる。
 - 7 眠かったり、退屈すると出る。
 - 8 海などの水際に沿った平地。砂○○。
 - 9 二枚貝。広島県や宮城県が有名。

発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

正解者から抽選で10人の方に 図書カード をプレゼント。

東京都暮らしの助け合いの会
ほっとはんど

「ほっとはんど」は、困った時に組合員同士が対等な立場で暮らしを助け合う会です。

お手伝いをお願いしたいなあ...
何か私のできることでお手伝いできれば...
金の趣旨に賛同します。今はお仕事をしていますので会費で参加したい。

≪会員は3種類≫
希望の会員種別コードをOCR注文書の特別企画品注文欄に記入してください。
●援助する会員登録 **365955**です。
●援助を受ける会員登録 **365963**で①です。
●賛助会員登録 **365971**で①です。
★保育、掃除、洗濯、炊事などの日常の家事援助など1回1～4時間の活動を行います。
★年会費は1,000円です。会の仕組みをご理解の上、お申し込みください。

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
2013年3月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数	232,268人	[100.4%]
加入	19,319人	[93.0%]
脱退	18,343人	[101.7%]
総事業高	33,230,949千円	[95.1%]
共同購入事業	31,773,771千円	
店舗事業	202,881千円	
弁当配食事業	101,295千円	
生活文化事業	330,573千円	
その他事業	822,429千円	
出資金	6,960,788千円	[99.1%]
一人あたりの出資金	29,969円	[98.7%]

13.07.10 HELLO 編集後記

今年6月10日、東都生協は設立40周年を迎えました。特集記事を書くにあたり、15年史「協同のこころー産直15年東都生協の歩みー」(1988年発行)をあらためて読み直し、設立当時の苦労話などを知ることができました。

私自身も、注文がOCR(※)、自動振替となり、当番による計算・集金の作業がなくなり喜んだこと、班会で子育てについて教わったことなど、いろいろ思い出しました。組合員活動も時代に合わせて仕組みが変わり、商品も要望に合わせて変わっていく物が多い中、設立当時から変わらずに残っている商品もありました。

商品ページでは40周年記念開発商品を紹介しました。東都生協はこれからも組合員一人ひとりが商品を買え、東都生協の良さを広めていくことができればと思います。

※光学式文字読み取り装置 (F・N)

今後の定例理事会日程予定
7月18日(木)、8月22日(木)、9月19日(木)

- 【報告事項】
- 東京南部生協2013年3月度決算概況報告●決算概況および各部業務報告●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●第39回通常総代会議案書の別冊資料確認の件●第8次中期計画アクションプラン更新報告の件●2013年度の会計監査人の専任に関する件●2012年度監事推薦委員会の推薦結果報告の件
- 【審議事項】
- 2012年度決算および損失処理案決定の件●2013年度予算案ならびに投資計画および資金計画決定の件●第39回通常総代会における組合員除名の件●第39回通常総代会議案書討議の件●2013年度資金運用計画の件●2013年度総代選挙に関する件●土づくり基金貸し付けの件

インフォメーション

理事会報告 (抜粋)

MOGMOG コラム1

監事会だより

監事会は、第39回通常総代会に2012年度監査報告書を提出しました。2013年度は年4回の会計監査、年2回の業務監査、幾つかのセンターや部署の監査のほか、公認会計士との懇談会、理事長・専務理事との懇談会を予定しています。また、(社)日本監査役協会の研修会・学習会、日本生協連主催の監事研修にも参加し、生協に限らず社会情勢の動きにも敏感になり、東都生協の監査活動をより充実させていきます。

【業務組織】
2012年度下期(2012年10月～2013年5月)に監査を行った部署
城西センター、国立センター、八潮センター、総務人事教育部コンプライアンス推進グループ

【理事のマネジメント状況】
部長会議、職員全体会議、機関会議(総代会、理事会)、総代会議に出席しました。

MOGMOG コラム2

きょうされん第36次国会請願署名
「リサイクル洗びんセンター」支援募金

ご協力ありがとうございました!

東都生協組合員の署名は **5,873筆**

組合員の皆さんからの署名を含め、全国からきょうされんに寄せられた第36次国会請願署名は、108万筆。署名は、5月30日に国会議員に手渡され、今後障害のある人を支える制度作りにつながります。

リサイクル洗びんセンター支援募金は **2,262,608円**

皆さんからの支援募金は、リサイクル洗びんセンターの全自動洗びん機や施設の修繕に活用される予定です。昨年の支援募金は、リサイクル洗びんセンターの全自動洗びん機の塗装やコンペアラインの修繕に活用されました。

全自動洗びん機

きょうされん
障害のある方々の社会参加を進める全国組織です。きょうされんと東都生協は、共同購入事業や組合員活動などで協同を進めています。

リサイクル洗びんセンター
東都生協が、きょうされんと共同事業として昭島市に開設した障害者の社会就労センターです。

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

JAふくおか八女と共同
地域活性のため、竹林保全・再生の取り組み

東都生協は、たけのこの有数の産地でもある産直産地、JAふくおか八女と共に2010年6月に竹林再生共同宣言を締結。産地・福岡県筑後地区の竹林保全や竹林資源となるたけのこの商品の利用普及などを、共同した取り組みを進めています。

「竹林再生保全共同宣言」の3つの柱

- 豊かな竹林を育てよう。
田んぼと同様に、水源の確保、地球温暖化防止、国土保全、資源循環型の農業など、竹林の持つ多面的機能が見直されています。これからの機能を高め、維持するには竹林の手入れが必要です。地元の生産者が竹林の整備に積極的に関わり、消費者がそれを支えていきます。
- 商品利用を通じて、取り組みを支えよう。
生たけのこ、たけのこ水煮、たけのこごはんの素、竹の子おにぎりなど、竹林からできる商品の利用推進は竹林の活性化につながり、ひいては筑後地域の活性化を資するものとなります。東都生協は、JAふくおか八女のたけのこを積極的に購入するとともに、加工食品の利用拡大に向けた取り組みを広めます。
白木工場にて穂先たけのこ加工体験をしました。捨てる部分が多く歩留まりが悪いことを実感。
- 竹林保全のさまざまな活動に参加しよう。
竹林保全への理解を深めるため、消費者と生産者による現地体験交流、料理講習会などを積極的に実施しています。2012年5月には「竹林保全体験・交流ツアー」を行いました。2013年度は5月9日～10日に商品部と共同購入事業部の職員5人で、竹林保全の取り組みの視察と生産者、職員との交流会を行いました。

竹を放置し竹が乱立すると、健全な竹林に回復させるまで重機などを入れ4～5年という月日を要します。さらに竹が成長し過ぎると周辺の植林地や果樹園などにも入り込み、山は荒れてしまいます。これからも、「竹林保全」という視点でたけのこ商品を利用し、竹林保全を支援することで産地との交流を進めて私たちの食と農業の未来を作っていきましょう。

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!

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

食中毒の防止について

食中毒の主な原因は「細菌」と「ウイルス」です。細菌は温度や湿度などの条件が揃うと食物中で増殖し、それを食べることで食中毒を発症。ウイルスは手や食べ物などに付着して体内に入り、腸管内で増殖して食中毒を発生します。

以前は食中毒といえば、おにぎりを原因とするブドウ球菌食中毒や、鮮魚介類を原因とする腸炎ビブリオ食中毒が主でしたが、その後、加熱不足の牛肉やレバー刺身の腸管出血性大腸菌O157が増え、現在ではウイルス食中毒(ヒト)由来で調理食品を介してのノロウイルス食中毒と、生焼けの鶏肉を原因としたカンピロバクター食中毒などが増加。O157は、2011年10月に厚生労働省が牛たたき、ユッケなど生食用牛肉の衛生基準を設定し、2012年7月の牛生レバーの生食禁止により減少しましたが、レバー生食禁止前の駆け込み需要で食中毒が一時的に増加しました。食中毒防止の3原則は、次の通りです。

- ① 菌を付けない: 調理前によく手を洗う、おにぎりはラップで包んで握る、焼き肉では生肉の箸(トング)と食べる箸を別々とする、など。
- ② 菌を増やさない: 料理は放置せず作ったから早めに食べる、熱い物は熱いうちに食べる、テイクアウト料理は保冷状態で持って帰る、など。
- ③ 菌を殺す: 鮮魚や肉など加熱の際は中心までしっかりと加熱、海水魚は水道水で流水洗浄殺菌、刺身木の表面殺菌(かつおたたき、炙りさば、など)。

この季節注意したいのは野外でのバーベキューです。焼く前の肉や魚などを炎天下に放置せずに、クーラーバックや蓄冷剤などで低温に保ち、前述の「箸(トング)」を分ける。東都生協では新規取扱商品の供給前に微生物検査を実施し、自主基準に「適合」した物のみを取り扱っています。また、既存商品の微生物検査も毎週実施しています。

安全品質管理部 部長 新谷喜久夫



原木栽培 しいたけ復興ものがたり



— 悔しい、でも辞めない、まだ諦めたくない —

(農) 埼玉産直協同・むさしのグループで原木栽培をする農家は3軒。1軒は、東京電力福島第一原発事故の影響で今年の植菌は断念。今年も植菌作業をする飯野さんを訪ねました。(取材協力:(農) 埼玉産直協同むさしのグループ・飯野初男さん)



原木の穴開け作業。おが屑が飛び散り林にグリーンという音が響く。絶対にこの風景はなくしてはならない

5月、取材で伺った日、飯野さんはほだ木(原木)にドリルで穴を開け、その中にしいたけ菌を一つひとつ手作業で植え付けをしている真っ最中でした。作業場の林一面には原木がぎっしりと敷き詰められ、まるでじゅうたんのように。
原木しいたけの栽培は、今年植菌をしても収穫は2年後。山林で植菌をし、ほだ木をひっくり返し、その後全てのほだ木をハウスに移し、温度や湿度の管理をしながら収穫を迎えるという重労働です。「一度断念したら、もうできないでしょうね」。覚悟の上で廃業を選択した仲間を思い、飯野さんの言葉からは寂しさや悔しさが感じられました。
「突然ですよ、国からしいたけに含まれる放射性セシウムの基準値を500から100に下げると言われたのは。500がどう危険で、100がどう安全かという説明もなく。しかも原発の事故以前は何も言われなかったのに…本当に悔しいです。この数字だって、いつまでどう変わるかわからない。消費者の皆

生産者も国の基準に不安の毎日



植菌作業。一つひとつ手作業で植え付けます

原木栽培は必ず復興する!

飯野さんはお父さんの代から原木しいたけ栽培に携わり40年。使用する原木は、年輪の大きさ、菌の浸食しやすさ、そしてこの地の風土に最適ということから、秩父産のコナラと決めていきます。秩父の原木は出荷停止にはならなかったものの、全ての検査が行われます。原木に対して、飯野さんは「国が示す数値がいつ変わるかもしれないという不安で心が折れそうになる」と苦悩を語ります。

「この地に原木しいたけ栽培を根付かせたのは父です。私も子どものころからしいたけに親しんできましたから、しいたけのことを考えているのが一番楽しいですね」とうれしそうに話しますが、2代目の飯野さんには残念ながら後継者がおらず、その不安がある中で今回の事故。それでも、自分にはこの道しかないのだと何度も自



時折厳しい表情の飯野さんも、しいたけの話になると笑顔がこぼれる

分に言い聞かせ、しいたけ栽培人としての意地と誇りが、今でも作業場へと駆り立てます。「原木しいたけの価値を分かってくれる人がいる限り、作り続けたい」という言葉が心に響きました。「自分は不器用だから他の農業はできないんです。原木栽培ができなくなったらその時は農家をきっぱりと諦める時です」と。
でも次の瞬間、飯野さんの顔がほころびました。「原木栽培は大変ですけど面白い。いろいろな顔をした子どもたちが木からひよいと出てくる。同じ顔にならないのが原木のいいところです。それに原木しいたけは本当に「うまい」!」飯野さんは木をいじっている時が農家の幸せを実感できる時間だと話しながら、収穫される日を静かに待つほだ木たちを微笑ましく眺めていました。

今号で「しいたけ復興ものがたり」は最終回です。しかし課題を抱えながら頑張っている産地があることを忘れてないでください。私たちにできることを今後と一緒に考えていきたいと思います!

