

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2014
No.387



7&8



特集

フェアトレードで
世界は変わる

— 東都生協の人権と平和を守る
もう一つの取り組み —

今月の
おすすめ

「とうもろこし」
甘くておいしい夏の定番！

おいしいを、日本の畑から。
産直の東都生協

私たちが、フェアトレードに積極的に取り組む意味と意義がここにあります。



「買うことで世界を変えられる」
地球に生きる者の一員である私たちは、世界の貧困を改善する方法の一つとして、ある消費行動を「選択」することができます。それが「フェアトレード（公正貿易）」です。コーヒー、チョコレート、綿製品や工芸品、果てはサッカーボールなど、さまざまな商品がフェアトレード認証商品に指定されています。こうした商品の購入が、発展途上国の貧困を解消することにつながります。

フェアトレードには、貧しい生産者が自らの力で暮らしを向上できる価格を支払う、自然環境に配慮する、児童労働を禁止する、などの原則があります。従来の商取引とは異なる、弱い立場の人々の便益につながる新しい仕組みであり、生産者が安心して働ける場を作ることで貧困から抜け出すことを意図した取り組みです。今、世界的に成果を上げつつあるといわれています。

フェアトレードの考え方は協同組合のそれとよく似ています。協同組合は共同の必要性のもとに設立され、組合員のものであり、民主的な運営、利益の公正分配と公正価格で品質の良い商品とサービスを提供することを目的としています。多くのフェアトレード生産者が、協同組合の形をとっているという点でも類似しています。

協同組合の理念とフェアトレード
専務理事 風間与司治

フェアトレードで世界は変わる

東都生協の人権と平和を守るもう一つの取り組み



東都生協で扱うフェアトレード商品は、世界中とつながっています。



she ソープ 製造工程

どうやってできるの?

ネパール、バングラデシュ

オイルのベースとなるチウリの実

製造工程の確認

オイルと砂糖を混ぜ合わせます

オイルを混ぜ合わせます

不純物をろ過します

型に入れて固めたら完成

技術指導：太陽油脂株

今も地球上には、貧困に苦しむ人たちがたくさんいます。その要因は、地球環境の悪化や紛争、そして人種差別・搾取・児童労働・強制労働といった人権侵害などさまざま。貧困は、世界の共通課題として対処する必要があります。

干ばつや洪水などで作物が栽培できない、一日中働いても十分な賃金が得られない、伝統技術を生かした製品を売る手立てがない、あっても安く買いたたかれる...

このような状況を改善しようといわれているのがフェアトレード——「公正な貿易」です。特に、アジア、アフリカ、中南米の貧困に苦しむ国や地域の人たちが作った製品を適正価格で買い取り、彼らの生活環境の向上を支えるのがその活動。

私たちがフェアトレード商品を購入することが貧困を解消し、人権や平和を守ることにつながります。

※世界の貧困人口 … 1日1.25ドル未満で暮らす人々は約12億人 (出典：世界銀行ホームページ)

東都生協で購入できるフェアトレード商品



「公益社団法人シャンティ国際ボランティア会」「第3世界ショップ」
「特定非営利活動法人シャプラニール=市民による海外協力の会」の
商品は年に6回、東都工房でご案内しています。

商品案内「さんぼんすぎ」
・7月4回(お届け7月5回)
・10月2回(お届け10月3回)

小川珈琲(株)



1997年から2004年にかけてコーヒー市場は供給過剰となり、コーヒーの国際価格水準が低迷、その結果、生産国ではコスト引き下げによる品質の低下や生産者たちの農園離れなどが懸念されました。一方で、世界的にはサステナブルコーヒー(持続可能なコーヒー)といって、生産者を支援しながら伝統的な栽培方法を採用することで地球環境(森林環境)を守る取り組みが進みました。

小川珈琲(株)は、「私たちは珈琲職人として、本物の価値ある商品を作り、真心を持ってお届けする」という理念から、後世に「本物のコーヒー」をつなげるためにサステナブルコーヒーへの取り組みに共感したそうです。1996年から有機コーヒー、2003年からフェアトレードコーヒー、2005年からバードフレンドリー®コーヒー(注)に取り組んでいます。

(注)バードフレンドリー®コーヒー：生産農家を支えながら森林伐採を防止し、森林に住む鳥の生態系や渡り鳥の保護を目的とした取り組み。

2012年に国内販売されたFLOフェアトレード認証コーヒーは630.8トン。そのうち小川珈琲(株)の販売は64.6トンで10%以上を占めています。



小川珈琲(株)が取り扱うフェアトレード商品

有機珈琲フェアトレード
モカブレンド170g
生豆生産国エチオピア
グアテマラ

公益社団法人シャンティ国際ボランティア会(SVA)

シャンティ国際ボランティア会(SVA)は1985年にフェアトレード活動を始めました。取り扱う手工芸品を作っているのは、タイ、ラオス、カンボジア、アフガニスタンの山岳少数民族やスラムに暮らす農村の女性たちや小規模な生産者団体。

手織り、手刺しゅう、草木染など、手作業のために時間と労力が掛かり、納期の遅延や色が出ないなどのさまざまな問題にも直面します。それでもSVAでは、①教育や医療に生かされる公正な対価を支払う②多くの雇用を生み出す③素晴らしい伝統文化を守る — の3つを大切にしながら、問題に根気よく対応しています。

SVAは、フェアトレード製品を日本の消費者が利用することで、生産国の女性や子どもたちの自立と未来への希望へつなげるため、クラフト製品を紹介し続けています。



このバックは、作りがしっかりしていて、使い勝手や大きさデザインもお気に入りです。商品を買って応援できるのもうれしいですね。

東都生協
池田京子
副理事長も
おすすめ!

特定非営利活動法人シャプラニール=市民による海外協力の会

バングラデシュの他、家庭内で作業できるネパールの手工芸品を中心に扱っています。在宅、あるいは近所で作ることができる手工芸品や石けんなら、子育てや家事と両立が可能です。また、刺しゅうや織り物、編み物などは、母親から受け継いだ技術を生かせるので、親しみやすく、女性たちの自信にもつながります。



第3世界ショップ

第3世界ショップでは、ほとんどの生産者と直接やりとりをしています。それにより、現地の生産者代表や生産農家を確認し、栽培方法や加工工程のみならず、生産者の取り組み姿勢を確認しています。フェアトレードのシステムは大変シンプルで、中間業者を挟まないため、資金の移動が透明であり、「顔の見える関係」を築くことが可能です。

また、第3世界ショップでは生産者の生活レベルの維持・向上のため、フェアトレード商品の継続購入が不可欠であることから、多様な商品開発にも積極的に取り組んでいます。



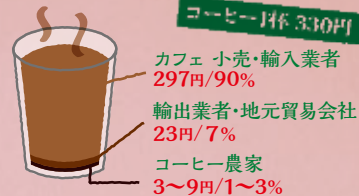
長期的・安定的契約

長期取引関係により安定収入を保障するのがフェアトレードの基本。

適正価格での取引

人間らしい生活が維持できる正当な利益で取引。

コーヒー農家に支払われる金額は?



社会的側面への対応

児童労働や女性の強制労働の禁止、団体交渉権、組合の組織化、生産者の健康と安全など、労働環境でILO条約を遵守した生産・取引を行うこと。

環境対応

環境に配慮した開発を目指すことで、コミュニティ全体を改善。

前払い

貧しい生産者の自立支援のために前払いを行う。

組織化(協同組合/NGO)と民主的運営

現地の人々による生産者協同組合、農業協同組合、NGOなど、民主的運営を目的とした組織を設立し、その組織と協働。

中間搾取業者の排除

地域と地域を直結する国際産直で、中間業者を排除し、価格競争力を確保。

技術指導

現地の原材料や文化、生産者の能力を尊重しつつ、販売先の先進国市場での商品の価格や品質の満足度を保持するため、商品開発や技術移転を行う。

割増金の設定

価格に割増金を上乗せし、地域の生活向上やインフラ整備に使用。

フェアトレードを詳しく知ろう

日本のフェアトレード市場 — 取り組みの現状 —

フェアトレードは、1946年にアメリカの団体がプエルトリコから手芸品を輸入したのが始まりです。日本でも20年以上前からさまざまな団体・企業に取り組んでいますが、世界的にはまだまだ認知度は高くありません。

最近、日本の若者の中には、フェアトレードのチョコレートやコーヒーなどだけでなく、ファッションを「カッコいい」ととらえる人が徐々に増えているそうです。

ただ、依然として日本に入ってくる輸入製品の中には、強制労働や児童労働、または環境破壊を伴った物もあります。今後、貧困に苦しむ国と地域の持続可能な発展に向けたさまざまな貢献が期待されています。

※ILO条約:国際労働機関(ILO)による国際的な最低の労働基準を定めた条約

[参考]外務省HP: http://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/oda/shimin/oda_ngo/houkokusho/pdfs/02_h23_houkokusho1.pdf

東都生協の産直がフェアトレードへ



タヤン農協「ホームトンバナナ」

私たちが40年にわたり進めてきた「産直」の考え方と実践は、フェアトレードにも通じます。それは、東都生協とタヤン農協(タイ国)との協同組合間提携による「農業無散布バナナ」の20年以上にわたる取り組みです。



1990年当時、市販バナナの安全性への不安から、安全なバナナを食べたいという組合員要望に応え、海外での商品開発をしました。国内外を問わず、「安全・安心」は当然のことながら、自然に配慮した栽培方法、生産者のくらしを守る価格保障、そしてこれらを理解して購入し続けるための生産者と消費者との相互理解を実現しなければなりません。

日本へのバナナ輸出事業はタイ国内でも注目され、それが生産者の大きな自信となり、今では現地での販路拡大、バナナの加工製品の製造、農協内にショップを設け販売するなど、農協・生産者の自立した事業に発展しています。

- ① 食べられる日本の消費者の反応を把握できる楽しさとやりがい
- ② 農協仲間と共に有機的な栽培を追究することで知見が広がる
- ③ 価格が保障されている
- ④ マナオ栽培のように農業の使用や人材雇用の必要が少ない

切さに、気付くことができたのです。また、バナナ事業は確実に生産者のやりがいと収入の向上につながりました。タヤン農協がある地域は比較的恵まれた地域で、本来、農民の主たる経済作物はマナオというライムに似た果実ですが、それでも輸出向けバナナへの次のような魅力を挙げています。



今月のおすすめ

とうもろこし

焼いて、蒸して、ゆでて…全部おいしい。
旬のとうもろこしを存分に味わいましょう。

甘くておいしい夏の定番!



- ① スイートコーン… 甘味種(食用)
- ② デントコーン… 馬歯種(家畜飼料、コーンスターチの製造)
- ③ フリントコーン… 硬粒種(食用、家畜飼料、タコス、トルティーヤの原料)
- ④ ソフトコーン… 軟粒種(食用、粉にひきやすい)
- ⑤ ワキシコーン… もち種(食用、もちもちした食感)
- ⑥ ポップコーン… 爆裂種(ポップコーン菓子用)

とうもろこしの種類と利用法

とうもろこしは大別すると、6種類に分けられます。東都生協で扱うとうもろこしはスイートコーンですが、糖度・粒色によってホワイト、ハイカラー、イエローに分けられます。

とうもろこしの実の仕組み

とうもろこしは、てっぺんに雄花(雄穂)があり、茎の途中の節から出ているのが雌花(雌穂)です。雌花の穂先から伸びたひげは、絹糸と呼ばれる「雌しべ」です。雌しべが受粉すると、雌花の皮の中でとうもろこしが育ちます。私たちが食べるのは、成熟前の雌花の実と発芽する部分。雌しべが受粉して実になるので、ひげの数と実の数は同じということをご存知ですか?*

とうもろこしは穀物です

夏野菜の代表のように思われていますが、とうもろこしは正確には「穀物」(「ネコキ」亜科トウモロコシ類に属する一年草)。米・小麦と並ぶ三大穀物の一つです。生産量も小麦に次いで2番目で、その60%以上が家畜の飼料として消費され、人間の食用となるのは20%以下。残りの約20%は工業用として利用され、最近ではバイオエタノール*の原料として注目されています。
*植物由来の原料から作られたエチルアルコール

組合員活動でさまざまな国際貢献

— 自分のできることから始める —



家庭でできるボランティア

「書き損じはがきなどの回収キャンペーン」 2月~5月

換金可能な書き損じはがきや商品券などを寄贈する活動です。専用封筒で特定非営利活動法人ハンガー・フリー・ワールドに送ると、同団体とリサイクル洗びんセンターで換金され、活用されます。

《回収できる物》

未使用の切手・商品券・外国紙幣、使用中か未使用のテレホンカードやプリペイドカード、中古のゲームソフトやDVD、使用済みディスク、二りノートパスポート、ダイヤ・金・銀・プラチナ製の貴金属
※今年のキャンペーンは終了しています

地域で取り組むボランティア企画

アジアの子どもたちに絵本を贈ろう!

公益社団法人シャンティ国際ボランティア会(SVA)が実施する「絵本を届ける運動」に参加。日本版絵本に当該国の言葉に翻訳したシールを貼ります。



フェアトレード商品の購入以外にも、国際貢献活動はあります!



シャンティ(SVA)とのつながり

東都生協とのつながりは、海外被災地支援の活動から始まりました。2007年11月「バングラデシュサイクロン」と2008年5月「ミャンマー(ビルマ)サイクロン」、2009年の「サモア諸島地震」「スマトラ島沖地震」などへの、災害支援募金を組合員に呼び掛けました。集まった募金はSVAを通して被災地に送られ、復興に役立てられています。

東都生協を含む日本からの募金で、ミャンマーサイクロンで被災した子どもたちを応援する孤児院を建設



スマトラ沖地震で被害に遭ったシカブ村の幼稚園が東都生協の募金で再建

公益社団法人シャンティ国際ボランティア会(SVA)の活動「シャンティは教育・文化を守り、生かす活動をしています」

活動事業

- ① 図書館事業
- ② 学校建設事業
- ③ 奨学金・学生寮事業
- ④ 緊急救援事業

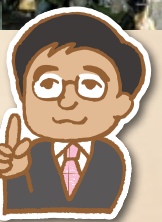
活動地域の子どもたちの言葉です。一時的ではなく、子どもたちが未来を創造する力を育めるような支援活動を目指しています。現在、活動地域はカンボジア、ラオス、タイ、アフガニスタン、タイ国内にあるミャンマー(ビルマ)の難民キャンプ。阪神・淡路大震災以降、国内外の緊急救援活動に取り組み、東日本大震災被災者復興支援事業では、仮設住宅を移動図書館車で回る「走れ東北! 移動図書館プロジェクト」を、宮城県では「つながる人の復興プロジェクト」を継続中。

1981年、シャンティ国際ボランティア会は、カンボジア難民キャンプで教育・文化支援を行うために設立。シャンティとは、サンスクリット語で「平和」を意味します。カンボジアの内戦時、本が大量に焼かれたため、村々を回り無事だった本を借りて復刻、さらに作家を探して絵本を出版。難民キャンプでは図書室を設置・運営し、移動図書館も実施して子どもにもおとも本を手に入れる場所を作りました。「お菓子は食べたらなくなるけど、絵本は何度でも読めるから好き」

まとめ

タイ国の農民が日本の農協に販売する農産物無散布バナナ(ホムトン)の価格は、1キロ当たり約12パーツ(約36円)。バナナ原価の大部分は輸送費や加工費なのです。このように、私たちの身の回りには、海外の安い労働力の恩恵を受けている商品が多くあります。

世界の貧困と環境問題が深刻化する中で、私たちにできる国際貢献が、フェアトレード商品の購入です。東都生協ではフェアトレード商品の家庭用品やコーヒーを扱っていますが、コーヒーは約1.5倍割高です。しかし、それはいわば「社会的割増金」であり、貧しい生産者の生活を支え、その地域の未来を創造するものです。もっともっと世界の貧困に対して想像力を豊かにし、「買うことで世界を変える」取り組みが広がることを願います。その第一歩として東都生協のバナナを利用して、アジアの現状に目を向けましょう。



夏は新鮮なとうもろこしを食べよう。

東都生協のとうもろこしは3系に大別できます。甘みや食味の違いをぜひ食べ比べてみてください。産地を替えながら、9月ごろまでおいしくいただけます。

アテンション・プリーズ!!

とうもろこしは好きですか?
秘伝のアレンジレシピなどはありますか?

p.13のバズルの答えに添えて
お送りください♥

とうもろこしは畑を豊かにする!?

とうもろこし収穫後に残った葉や茎は、すき込
むと分解されて土を軟らかくするといわれている
ため、細かく切断して畑にすき込みます。
また、とうもろこしの根には「センチチュウ」とい
う土中の虫が付かない作用があるので、とうもろこ
し栽培後の畑にはセンチチュウ被害に遭いやすい大根
などを後作すると相性が良いといわれています。
作物はそれぞれ土から吸い上げる栄養成分が異
なるため、同じ作物を同じ畑で連続して栽培する
より科目の異なる作物を順番に植え付ける「輪
作」をすることで、土の栄養バランスの偏りを防
ぐという考え方があります。輪作体系の中にと
うもろこしを入れると畑の土にとても良い、と複数
の生産者が口をそろえます。さまざまな理由があ
るのですが、生産者が体感しているこの事実
は大きいですよ!

東都生協の とうもろこし 企画期間

とうもろこしの産地リレー
は、近年、JAそお鹿児島が産地
に加わり、5月の鹿児島からス
タート。9月下旬の北海道産ま
でお楽しみいただけます。



ミルフィーユ……穂が大きく、粒皮は柔らかく、食味が良い。
甘々娘……甘さとジューシーさはまるでフルーツ!
ピーターコーン……穂が大きく、粒皮は薄く柔らかく、食味・甘みとも優れている。
グラピス……甘みが強く、うまみと香りも備えたボリューム満点のコーン。
歩味……甘く、シャキシャキ感もおいしい。

ピュアホワイト(有機で企画)
真っ白の粒。クリーミーでコクのある甘み。



《8月以降の企画予定》
7月5回~9月3回
高原とうもろこし
(イエロー系・バイカラー系)
8月3回~9月3回
有機とうもろこし
(イエロー系・ホワイト系)

ゴールドラッシュ……ボリューム感があり、粒皮が極めて柔らかく食味が良い。
恵味ゴールド……柔らかく、ボリューム感があり、甘みが強くおいしい。
味来……糖度が高い。粒皮がとても柔らかく、生食できる。
ランチャー……粒が柔らかく、ジューシーで食感も食味も良い。

東都生協の とうもろこし

皆さんにお届けするとうも
ろこしはホワイト系、バイカ
ラー系黄/白、イエロー系に
分類できます。それぞれの品種
と特徴をご紹介します。



コーンバターライス

彩りも香りもおいしい季節のごはん

【材料(2~3人分)】

米……………2合
とうもろこし……………1本
バター……………10g
A 顆粒鶏ガラスープ……………小さじ1
塩……………小さじ1/3

【作り方】

- 1.とうもろこしを固めにゆでる(電子レンジで加熱もOK)。
- 2.米をとぎ、ザルにあげる(15分)。
- 3.炊飯器に2と2合分より少し減らした水を入れ[A]を加えて30分置く。
- 4.3に房から外したとうもろこし粒を散りばめ、バターをのせて炊く。

※肉料理、カレーやシチューにもよく似合うごはんです。

もう一
おすすめ

直火焼 カレールウ



昔の固い粒の品種は、一列を外せばあとは
手を使ってポロポロと外すことができます。
今の品種は皮が柔らかいので、包丁でそぎ切
りするのが一般的です。コーンカッター、コー
ンピーラーなど簡単にカットできるものも市
販されています。

生とうもろこしの手軽なカット方法

主成分はでんぷんですが、そのほかビタミン
B1、ビタミンB2、ビタミンE、カリウム、
食物繊維をバランスよく含みます。ちなみに
食物繊維は、とうもろこしの1粒1粒を包ん
でいる皮に含まれる「セルロース」という不溶
性のものです。

栄養

とうもろこしの豆知識

この他「焼きとうもろ
こし」も美味ですよ!

とうもろこしのおいしいゆ
で方は2通りあります。水か
らゆでればジューシーに、沸
騰した湯でゆでればシャキ
シャキの食感が楽しめます。
でも、長くゆでるのは禁物。
いずれもゆで時間の目安は3~5分です。

歯ごたえを楽しむには、 ゆでるのもおすすめ

とうもろこしのおいしいゆ
で方は2通りあります。水か
らゆでればジューシーに、沸
騰した湯でゆでればシャキ
シャキの食感が楽しめます。
でも、長くゆでるのは禁物。
いずれもゆで時間の目安は3~5分です。

食べる直前に皮をむいて水洗いし、ラップ
に塩を少しまぶしてとうもろこしを包み、電
子レンジ500Wで3分、反転させて3分く
らい調理します。

1 皮を残して
とうもろこしの皮の外側と毛だけを除去し、
最後の1枚を残してラップに包み、2本ずつ
電子レンジで加熱します。皮を残すとその中
で蒸し状態になり、甘みを逃がし
ません。目安は
500Wで7~8分
700Wで6~7分です。

甘く食べるには、意外にも電 子レンジが手軽で便利

とうもろこしは、時間経過とともに甘味が
弱くなってしまふので、とにかく届いた日に
食べるのが一番。当日調理できない場合は、必
ず冷蔵庫で保管しましょう。

とうもろこしの おいしい食べ方

夏野菜カレーにぴったり!
夏は、夏野菜のカレーがおすすめです。定番の
おくら・なす・トマトの他、にがうり・かぼちゃ・
ピーマン・パプリカなどもたっぷり入れて、直火焼
カレールウで、ちょっとピリ辛のカレーを作ってみ
てくださいね。食欲増進間違いなし!



直火焼カレールウがベースの辛口カレーです。国産小麦粉
天塩を使用しています。
大釜の鍋肌
に押し付ける
ように煎って
フレック状に
したルウは溶
けやすいの
で、辛さを足
したい時に便利。他のお料理にも手軽に使う
ことができます。さらに細かくしたい時には、
袋のままほぐしてお使い
ください。
製造メーカーの平和食
品工業株式会社は、原材料の安
全性はもちろん工場の衛
生管理も国際規格に沿っ
た手法で、安全性の確保
を徹底しています。



MOGMOG ニュース

2014年 7-8月号

原材料にこだわりの製造にこだわる 「ユニオンソース(株)」視察

3月18日、ユニオンソース(株)の日光工場を視察しました。ユニオンソース(株)は、ソース・ケチャップ・マヨネーズ・ドレッシングなどの製造メーカーで、2012年から、本社を日光工場に移しています。工場は食品工場にふさわしく、清潔な環境です。同社が扱う香辛料(セージ、タイム、ローレル、シナモン、黒こしょう、ナツメグ、クローブ)の説明を受け、その種類の多さと、試行錯誤をしながら配合にこだわっていることに驚きました。香辛料の粉碎室では、ソースの個性に合わせて調合している様子や、製造直前に自家挽きしていることが確認できました。



窓から見える自家挽き香辛料室

ソースの歴史や独自の製法を解説



同社で製造する東都無着色ソースは、でんぷん、増粘剤

剤を一切使用していません。またカラメル色素などの着色料も使用しないので、トマトを中心とした野菜・果物本来の色が出ています。マヨネーズは安全な産直卵を全卵使用し、ケチャップの原材料も国産完熟トマト100%。マヨネーズ、ケチャップとも化学調味料不使用、非遺伝子組換え原料を追及した、添加物のない、安全安心な商品です。メーカーが組合員の声に心え、これだけ原材料にこだわり、製造にもこだわっていることに対し、東都生協の組合員として、買い支え、伝えていくことが重要な課題だと感じました。



おいしさを守るこだわりの製法図

知っておきたい! 用語解説

増粘剤
液体の粘度を高めるための添加物。食品の場合、ゼラチンなど動物性のものと多糖類・セルロースなど植物性のものがあります。ゼリー、ジャム、ソースから佃煮、麺類に至るまで幅広く使用されています。

花とスイーツのある暮らし ～寄せ植え講座と試食会～

4月23日、久我山西ブロックは講師を招き、ベチユニア・ロベリア・マリーゴールドの苗を使って「春の小さな寄せ植え」を行いました。まず、参加者は、各自持参した500mlの空きペットボトルを斜めにカットして、土を入れる道具を作成。次に、用意されたプリキの縦長バケツ鉢に見合う高さ・ボリュームを考えて2苗を選び、根を軽くほぐして「土入れ」を使って植えていきます。土の表面に、保水と体裁を良くする水苔を置いたら出来上がりです。



ヘルシーなきのこをもっと食卓に ～きのこの学習会・料理講習会～

田無南ブロックは4月24日、えのきたけ生産量日本一を誇るJA中野市農協のきのこ担当職員を小平センターに招き、学習会と簡単な料理講習会を開催しました。学習会ではえのきたけ製造工程について学び、実際にポットから取り出す収穫を体験。収穫したえのきたけはお土産にいただきました。調理実習では、きのこご飯、きのこのことハムのマリネ、きのこのスープカレー、しめじのキンピラを作成。参加者は「きのこ尽くし」とてもヘルシーだった」「きのこは低カロリーで食物繊維が豊富と知った。もっと食卓に取り入れたい」と、きのこのおいしさを再確認したようです。小林満課長代理は、「きのこを食べる文化は、ただかたか50年。もっと日本の食卓に上るよう利用普及に努めたい」と意気込みを語りました。



オンリーワンの作品に大満足 大変だったけど楽しかった!!

第9地域委員会は4月25日、プリザードフラワー芸術協会認定講師の三浦由美さんを迎え、ミニブーケ作りを開催。バラの茎にワイヤーを通し、花びらを一枚一枚丁寧に剥がし、ふくらみをもたせながらまた一枚ずつ貼り付けるといった気の遠くなる作業が続き、花びらの開き具合や色などで印象が大きく変わるのにびっくりしながらも、出来上がりを手にした参加者は「大変だったけど楽しかった」と満面の笑み。ティーマは職員も参加して商品や趣味の話で盛り上がり、また、とーと会・サークルの説明では参加者から「ぜひやってみたい」と即手が挙がるなど、活気ある場となりました。地域委員会では、今後ともさまざまな企画が目白押し。ぜひ参加してみてください。そして、仲間づくりの輪がどんどん広がることと会・サークルを立ち上げてみませんか。



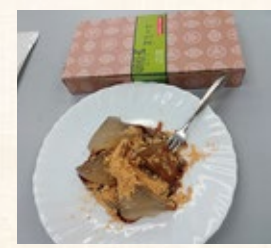
新商品に組合員の声を生かすための「新商品おしゃべり会」



評価票には無言で記入します

今年度も、調布・江戸川・大田・町田・城西センターの5会場で「新商品おしゃべり会」を行っています。委員は組合員活動情報紙「ワオ」(全体版)で公募、各会場の定員は15人です。○「新商品おしゃべり会」の流れ
まず「新商品」を試食し、「評価」を行います。次に商品部職員から商品ガイドの説明を受け、質疑応答の後、再評価を行います。さらに改善提案などの意見交換を行い、最終評価を行います。全ての評価は個人試食評価表に記入し、会の終了後に提出します。この評価表は、集計後、商品部の回答も加えて報告書にまとめ、商品委員会に報告されます。○実際の試食では:
新商品は、パッケージに記載してある調理法に沿って委員の手で調理、後片付けも委員の自主的な役割分担で行います。委員は東都生協の商品が大好きな人ばかりなので、試食も意見交換も真剣そのもの。厳しい意見もありますが、これが新商品の改善につながります。商品ガイドを見なければ分からない情報を組合員の目で見つけたり、感じたことを具体的に商品づくりに生かす活動をしています。

4月の大田会場では「わらび餅」を試食。「国産わらび粉を使用している」との説明に対し、「国産は大歓迎だが、他の材料に外国産があることが残念。国産材料に変更を」という意見が出ました。また、味・パッケージは好評で、添付のきな粉と黒蜜の量、楊枝の形に改善提案が寄せられました。



このように、月1回の「新商品おしゃべり会」では、1〜2品の試食・意見交換を行います。新商品が1品の場合は、ミニ学習会も設けるようにしています。定員に満たない会場では委員を募集しますので、全体版「ワオ」に公募が出た際は、ぜひ新メンバーとしてご応募ください。

試食の準備は自分たちで行います

母の日に向けて「くらしを楽しむラッピング」

5月2日、第8地域とーと会「まなびたい、やってみたい、たべてみ隊」は、人材バンクの近藤公美さんを講師に迎え、ラッピング講座を東都生協町田センターで行いました。今回は、箱をきれいなピンクの紙で包み、表にカーネーションを挟んでおしゃれに見えるラッピング、花柄の紙とピンクの紙でリバーシブルに見える包み方など3種類にトライ。何げない包み方がかわいくて、皆さん、出来上がった作品を自画自賛。仕上げに使うリボンの結び方も学び、最後の質疑の時間では、「ワインやペットボトルを風呂敷やバンダナで包むラッピングを学びたい」との声もありました。

ブルに見える包み方など3種類にトライ。何げない包み方がかわいくて、皆さん、出来上がった作品を自画自賛。仕上げに使うリボンの結び方も学び、最後の質疑の時間では、「ワインやペットボトルを風呂敷やバンダナで包むラッピングを学びたい」との声もありました。





「ひとこえ生協」に寄せられた質問にお答えします！



Q 消費税増税後、商品案内に税抜き価格が大きく表示されるのは不親切です。今まで通り税込価格を大きくしてください。OCR注文書も税込価格で表示してほしいです。

A 価格表示の変更では不便をお掛けして申し訳ありません。従来の表示方法を継続できないか検討を重ねましたが、都内他生協のカタログ、東都生協でも配付する日本生協連のカタログも本体表記となり、チラシ別に表記が異なることによる混乱を避けるために価格表記の変更を行いました。スペースの関係で並立表記ができない注文書についても、忙しい方は注文書だけをご覧になり注文をされている実態もあるとの認識から、生活圏でよく見掛ける「本体価格表記」を優先すれば商品価値や価格を分かりやすく比較できると考えました。また、本体価格に変更がないのに税込みで表示して価格が高くなったとの誤解を持たれることは、取引先・組合員とともに「食の未来づくり運動」を進めていく上でマイナスになるとの考えもありました。どうかご理解ください。

Q 「金芽米」は、お米全てに金芽部分が付いているのではないと聞きました。米100gに対して金芽部分何%など、割合は決まっているのでしょうか。

A 「金芽米」は、栄養豊富な胚芽部分の基底部分を残したお米で、①胚芽基底部分が米粒数で30%以上残っているもの②亜糊粉層というぬめり部分の一番白米に近い極薄の層が残っているものをいいます。「金芽米」は特殊な精米技術で胚芽の基底部を残しますが、胚芽の残存は原料玄米に起因することが大きく、生育時期の天候に大きく左右されます。東都生協の金芽米の主力商品である「無洗米金芽米長野」シロカリーと「無洗米金芽米あきたこまち」の場合、約半分程度の胚芽を残しています。

Q 3月1回企画「お好み野菜で八宝菜の調理方法の説明は、どこでこの商品を入れるのかからない文章でした。」

A 「お好み野菜で八宝菜」の説明文ではご迷惑をお掛けし、申し訳ありません。メーカーがラベル作成の際、「④野菜に火が通ったら、あらかじめ解凍した八宝菜の具を入れ、全体にからめたら出来上がりです」の項目が抜けているのに気付かなかったことによる不備でした。3月13日製造分からはラベルを改めました。3月13日チェックを強化し、より良い商品の企画、製造、販売になお一層の注意と努力をしていきます。

Q 北海道産の大豆を使用した納豆で、タレからし付きでない物がほしいです。

A 「北海道産小粒納豆(タレ・からしなし)」は、今年の1月2回から毎週企画しています。まいごとちゃん登録も可能です。ぜひご利用ください。

Q 2月4回企画「じんじん(洗)」と「新しく」が届きましたが、同じ紙が入っていて区別がつかず、班で分けるのに困りました。「春キャベツ」「キャベツ寒玉」系も分かりにくいので、表記を改善してほしいです。

A 野菜にセットしている生産者カードは、東都生協作成と産地作成のものがあります。今回のご意見を元に、東都生協作成生産者カードは、3月2回企画より商品名の文字を大きく見やすいものに変更しました。産地作成生産者カードについては、前向きに検討していきます。

Q 単身者が利用しやすいように、魚一切200円台の販売やキャベツ・だいこん2分の1の販売、野菜セット5000~6000円の企画はできませんか。

A 商品案内の「悠遊生活」下段に「本さらし切身(厚切り)1切1200g(275円(本体価格))そのまま水溫では切身1切100g(189円(本体価格))など、毎週2つ1切企画を載せています。また、キャベツ1/2カットは「少人数家族用&使い切り規格」で4週に1度企画しています。大根1/2カットは今後再検討していきます。なお、少量の野菜セットでは、季節に合わせた鍋物がおいしいセット「炒め物がおいしい野菜セット」や「皮ごと丸ごとやさこの有機野菜セット」(登録・6980円)があります。調理に必要な分量の野菜のセット「キット野菜」も6月から展開中です。少量企画は、今後も積極的に取り組んでいきます。

Q 一人暮らしが増えている現況下、布団の丸洗いは2点以上、1点洗いは高価な物に限るとは、生協が消費者の立場に立っているのか疑問に感じます。時代の現実を捉え、そのニーズに応えてほしいです。

A 1枚規格ですが、配布チラシ掲載スペースの問題やサービスの複雑化、割高感を考慮し、ご利用の最も低い1枚規格を控えて掲載していました。2枚・3枚が主流。しかし、昨今の世帯人数の減少などを踏まえ、ご要望に応えるべく今後はチラシレイアウト・規格の調整をしていきますので、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

🌸 3&4月号の特集を読むと、「水」について知らないことがたくさんありました。農産物の輸入を「水に換算すると…」の所では、それは大変だと思いました。日常使っているお水を、当たり前だと思わず、感謝して大切に使うと思いました。
江東区 片岡初子

🌸 米粉パンはじめ、アレルギーに対応した食品はとても助かっています。これからももっと、種類取扱回数を増やしてください。
杉並区 堺田信子

🌸 短大根は、ものすごくおいしいですネ!! みずみずしくて甘くて素晴らしいです。毎日のようにいただいています。
葛飾区 山本明子

あなたのスキスキメニューは?

スキスキメニュー そら豆が好きです。軽くゆで小エビとさっくり混ぜてかき揚げにして塩で食べます。これがおいしい! また東都生協の野菜はどれも味がしっかりしていて大好きです。
大田区 黒田富美子

スキスキメニュー 東都生協のもずくはしっかりしていてとてもおいしい。納豆にもずくとネギをのせるのが、おすすめ。
世田谷区 備瀬富美子

スキスキメニュー “少量規格”は一人暮らしには助かります。東都生協商品を食べたいので、品目を増やしてほしいです。
足立区 中谷令子

🌸 「買い過ぎない」「作り過ぎない」「食べ過ぎない」を心掛けています。でも、東都生協の商品は魅力的でつい買いすぎてしまいます!
世田谷区 加藤伸子

🌸 組合員になって30年以上ですが、初めてお便りします。いつも東都生協にお世話になって助かっています。紹介されていた「いんげん豆のポタージュ」、春の香りがしてぜひ作ってみようと思っています。
江東区 加藤恵美子

🌸 3&4月号の「特集 命としての水」を読んで、洗剤には石けんを! と痛感。それも必要最小限に使っていかなくてはと、再認識しました!
府中市 高梨洋子

🌸 野菜がときどき欠品になるのが残念ですが、魚は品数も充実していて東都生協だけで十分に足りています。味もいので満足しています。
練馬区 高橋牧子

🌸 「東都つゆ」とJAやさとの納豆と一緒に食べるとおいしいです。他の納豆は食べられなくなりそうです(笑)。
調布市 植松佳穂(小5)

MOGMOG 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
 - とうもろこしは好きですか?とうもろこしのアレンジレシピ教えてください。
 - 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!

A~Dの順に並べてできる言葉は。ヒント: 浴衣を着て行こうかな。

1		7	9	C
2	5	A		
3	D		10	11
	6	8		
4	E			B

- タテのカギ
- ① 見当を間違えること。○○○違い。
 - ⑤ ロシア料理の代表的なスープ。
 - ⑦ パブル時はこの価格が高騰した。
 - ⑧ オレオレ○○。結婚○○。
 - ⑨ 子分を従えている人。ボス。
- ヨコのカギ
- ② 漢字で書くと南の島。
 - ③ 米○○、香港○○、オーストラリア○○。
 - ④ とても義理堅いこと。実直なこと。
 - ⑥ 財産をたくさん持っている人。
 - ⑦ 人・車の通る所。道路。往来。
 - ⑩ 刺されると蚊よりチガが悪い。

※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「カタツムリ」だよ! 締め切りは7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

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。



総代会は23万組合員の代表である総代が出席し、決算や1年間の活動など重要事項を決める東都生協最高の意思決定機関です。当日は書面・代理人を含め585人の総代が出席しました。まずは、理事会から2013年度の活動と事業報告、2014年度活動・事業計画、定款・規約改正などを提案。続いて20人の総代が発言し、活発な審議の結果、全議案が可決決定。

さらに、第8次中期計画の最終年度に当たる2014年度は、経営改革計画の課題を履行し、持続可能な経営構造を確立して2015年度から事業を成長軌道に乗せる基盤を作ることを確認しました。

※経営改革計画など、総代会の詳細は9月号で解説します。

なお、6月17日の理事会で新年度の役員体制を決定し、理事長に庭野吉也前専務理事が、専務理事に風間与司治前専務理事が新しく就任しました。

採決結果

議案	結果
第1号議案 2013年度活動・事業報告承認の件	過半数の賛成により可決決定
第2号議案 2014年度活動・事業計画承認の件	過半数の賛成により可決決定
第3号議案 役員報酬の上限額確認の件	過半数の賛成により可決決定
第4号議案 定款の一部改正の件	3分の2以上の賛成により可決決定
第5号議案 規約の一部改正の件	過半数の賛成により可決決定
第6号議案 監査規約の一部改正の件	賛成多数により可決決定
第7号議案 組合員除名の件	3分の2以上の賛成により可決決定
第8号議案 議案決議効力発生の件	賛成多数により可決決定

※第4号議案と第7号議案は出席総代の3分の2以上、それ以外の議案は過半数の賛成で可決

6月12日(木)・ヒルトン東京にて



第40回 通常総代会を開催しました

ペットボトルは凍らせて持つ！夏の外出時、500mlのペットボトルを凍らせて持ち歩きましょう。水分補給に、首の後ろに当てて保冷剤の代わりによ！…で、一石二鳥！

4月のわたしたち

2014年4月20日現在 ※[]内は前年比

組合員数	230,707人	[99.2%]
加入	1,510人	[76.7%]
脱退	1,277人	[73.5%]

総事業高	2,499,565千円	[93.1%]
共同購入事業	2,417,085千円	
店舗事業	5,290千円	
弁当配食事業	8,326千円	
生活文化事業	26,427千円	
その他事業	42,438千円	

出資金	6,855,734千円	[98.9%]
一人あたりの出資金	29,716円	[99.7%]

HELLO 編集後記

『MOGMOG』の編集委員となり早一年がたちました。毎月、締め切りに追われながらも充実している日々を送っています。最近、ふと気付いたことがあります。それはウォーキング中でも、電車内でも、テレビを見ている、以前とは違って「今」の世の中の動き・変化・流行にできる限りアンテナを張っている自分がいるのです。もちろん新聞にも目を通しています。私の場合、専業主婦だった時は相手に合わせる事が多く、自ら考えることなんてあまりなかったように思うのです。でも、東都生協や「編集委員」との出会いによって、私の人生がより豊かになりました。皆さんの人生においても、良い出会いがありますように…。(M.W)

MOGMOG コラム1 監事会だより

監事会は、第40回通常総代会に2013年度監査報告書を提出しました。また、監査規約の改正も行いました。

2014年度は年4回の会計監査、年2回の業務監査を行い、理事会ほか重要な会議の出席、センターおよび後方部署の監査も予定しています。また、公認会計士・代表理事との懇談を行い、情報の共有化を図ります。さらに(社)日本監査役協会研修会・学習会、日本生協連主催の監事研修などに参加し、社会情勢の変化も見据えながら、東都生協の監査活動を充実させていきます。

【業務組織の監査】
2013年度下期に監査を行った部署は、人間センター、小平センター、管理部経理グループ・未収金管理グループ・システム開発グループ・システム運用グループ・生活文化事業グループ・保障第1グループ・保障第2グループです。

【理事のマネジメント状況の監査】
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

署名を、障害者を支える制度づくりにつなげます

全国からきょうされん*1に集まった第37次国会請願署名は1,139,757筆(5月29日現在)、このうち東都生協組合員からの署名は5,671筆でした。5月29日、きょうされんは700人を超える国会議員を訪問して議員や秘書に署名を手渡し、障害者施策の充実を訴えました。いただいた署名は、障害のある方々を支える制度づくりにつなげていきます。

支援募金でリユースびん 洗びん機を修繕

組合員からお預かりした合計2,017,600円もの支援募金は、作業所で使用する機器(全自動洗びん機、商品案内へのチラシセット作業用機器、とうふの製造販売に使用する機器類)の修繕や、設備投資に活用される予定です。

昨年の募金は、リサイクル洗びんセンター*2の全自動洗びん機の修繕(軸受け交換)に活用されました。

洗びん施設

*1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。
*2リサイクル洗びんセンター：東都生協がきょうされんとの共同作業として開設した障害者の社会就労センター。



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

食とくらし、社会に不安を与えるTPP参加を許さない!

～ 東都生協はSTOP! TPPを訴えています ～

TPP(環太平洋経済連携協定)は今、どうなっているのでしょうか? 日本は「農産物重要5品目などで譲歩するなら交渉から撤退する」と、国会で決議していますが、妥結へ向かっているとの報道もあり、交渉内容は明かされていません。国内農業や地域経済に打撃を与え、食の安全をはじめ国民のいのちとくらしを守る仕組みを破壊するTPP。秘密交渉のまま結論だけを押し付けられるようなことはあってはなりません。

日米間交渉は停滞?
日米交渉では、日本の「重要5品目」の、牛肉・豚肉などに、米国からの大幅な関税引き下げ要求があり、合意できないとの報道がある一方、水面下では妥結済みとも…。「農産物の関税が撤廃されると、農林水産物の生産高は3兆円減、高関税で守られている米(77%)や乳製品(17%)は、ほぼ輸入に置き換わるとの試算もあります。さらに残留農薬や食品添加物の認可、遺伝子組換え表示などの、食の安全に関わる規制緩和など、心配は山積みです。

TPP参加がもたらすもの
国内農業や食の安全、医療、雇用、地域経済など多分野にわたり大打撃を受けるでしょう。しかも、企業が相手国の政策や規制により損害を受けたと判断した場合、その国を訴えることができる。「国家主権よりも企業利益優先」のISD条項など、TPPの実態はほとんど知られていません。

私の宣言
2013年度は「TPP参加をとめる! 5.25大集会」への参加をはじめ、「今! 聞いておきたい TPPってなあに?」学習会、12.7シンポジウム「TPPと私たちの暮らし」「これでいいのか? TPP 12.8大行動」に取り組み、反対署名8,972筆を国に提出。いのちとくらしを守るために、東都生協は学び、行動する機会を設けています。一人ひとりが立ち上がりましょう!



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!

食の安全お役立ち情報

おしえて! 新谷さん

肉の生食に潜む危険

牛や豚、鶏の生肉、「新鮮なら食べて大丈夫!」と、皆さんは思いませんか? 魚介類など生食の習慣がある日本では、抵抗の少ない方もいるかもしれません。ただ、一見新鮮な生鮮品も時間がたつと、腐敗を引き起こす細菌、酵母、カビなどが増殖し、体に有害な物質ができるため、「新鮮なうち」に食べる方が安全です。しかし、食中毒を引き起こす細菌には「新鮮なほど生き残る」菌もいるのです。

その代表格の細菌が「カンピロバクター」で、食肉の「60%以上は感染」との報告があります。しかし、鶏に有害な菌は現れず、解体され食肉として市場に出回ります。この細菌は、肉をカットして酸素に長時間触れると死んでいきますので、「新鮮な鶏肉です!」というのは、かえって危険なのです。すので、しっかりと加熱して食べましょう。

牛の生肉やレバ刺しは、腸管出血性大腸菌O157などの汚染の危険があるため、生食禁止となりました。しかし、「豚生レバー」で食中毒になる人が増えています。厚生労働省は豚レバーを生食用として提供しないよう、飲食店に通知をし、消費者にも注意を喚起しています。

豚肉も鶏肉同様「カンピロバクター」に汚染されていることがあり、「サルモネラ菌」による汚染も含め、食中毒の事例があります。つまり、「牛、豚、鶏全ての生肉が食中毒になる可能性がある」と覚えておく必要があります(冷凍しても生きています)。

「自分は大丈夫!」と思っても、食中毒になり苦しんでから後悔する…では済まない話です。特にお子さんや高齢の方は重症になる恐れがありますので、生肉に使った箸やトングで焼けた肉を取り口へ運ばないだけでなく、「肉は中心まで加熱!」をしっかり守って夏を乗り切りましょう。

〈安全・品質管理部 部長 新谷善久夫〉

2014年度がスタート

紹介します! 第5回

私たちのとーと会、私たちのサークル

「とーと会」「サークル」は、東都生協の商品を通じて食を探求したり、趣味の集まりで講習会を企画したり、組合員ならいつでも気軽に始められます。活動のアドバイス・費用の補助・東都生協広報紙への掲載などで、皆さんの「やってみたい!!」気持ちを応援します。

健康サークル 第9地域とーと会

スタートしたきっかけは、今年の3月に第9地域で行った、「リンパマッサージ&簡単健康エクササイズ」という企画でした。東都人材バンク登録講師の松谷桂子先生の楽しい講習が終あり、お茶を飲みながら皆さんと話をしていた時、ある参加者から、「もっと先生に習いたい」という声が出ました。それをきっかけにして「私も」「私も」と声があがり、その日のうちに、とーと会発足へと話が進みました。翌月にもう一度集まり、相談をして登録しました。

会の名前は「健康サークル」に決定。最初に登録をしたメンバーは3人ですが、近々もう1人登録し、メンバーが増える予定です。

JR立川駅近くの多摩消費生活センターの会場を中心に、毎月活動することを目指しています。子育て真っ最中の人、随分前に子育てが終った人、とメンバーの世代はいろいろですが、健康で美しい体作りを学びたいという願いは同じです。

楽しみながらきれいに、
充実したひとときです



足立とーと会 第1地域とーと会

旧足立東支部の組合員活動で知り合った組合員同士が、ブロックの枠を超えて活動できる「とーと会」に魅力を感じ、昨年7月に結成しました。会の名称に、「とーと会」という言葉を入れたのは認知度を上げたいから。『地域版ワオ』など広報で、少しでも目に留まるようにと強調しています。発足当時4人だったメンバーも、現在は6人です。

2月には主催企画としてメーカーを訪問しました。午前の(株)南部フーズでは船越社長の案内で豆を煮る巨大な釜の並ぶ工場を見学。「豆は自分で煮る」派の参加者もそのおいしさに納得でした。午後の(株)鎌倉ハムクラウン商会では、思いがけず工場ラインが全稼働していて、工程をくまなく見学。鎌倉ハムと名の付く商品はたくさんあっても、「鎌倉ハムクラウン商会」はスーパーに卸していないので、東都生協でしか買えないというのは驚きでした。

活動拠点は足立センターなので、交流訪問の待ち合わせにも便利だし、調理室を活用でき、安心して活動しています。

(株)南部フーズ



(株)鎌倉ハムクラウン商会



「とーと会」のメンバーは組合員のみ3人以上で登録、「サークル」は組合員3人以上+組合員ではない人もメンバーになることができます。お問い合わせは組織運営部まで

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより

第387号 2014年7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

思わず顔がほころぶ上品な甘さとおふれる果汁。夏の午後、ほどよく冷やした桃をおやつにいかがですか?もちろん生で食べるのも良いですが、コンポートにシャーベット、タルトやジュースなど、缶詰とは違う、ちょっと贅沢なデザートもおすすめですよ!

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)