

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2015
No.392

CO-OP
東都生協だより

2

特集

「防災」
「ドラック」とその時あなたはどこうする？

今月の
おすすめ

「うずら卵」
小さいけれど存在感抜群。

おいしいを、日本の想から。
産直の東都生協

防災

「グラツ」と、その時 あなたははどうする？

慌てずにまず自分を守る

突然の大地震…一人ひとりが慌てずに行動することが大切です。まずは自分自身の安全を確認するために周囲を確認して揺れが収まってから安全な場所へ移動しましょう。

昨今、全国各地で地震・台風・大雨・大雪など災害が多発しています。災害によって私たちの生活基盤は一瞬にして崩壊してしまいますが、普段からの「備え」次第で被害を軽減することが可能です。大震災発生時の家族や自分を守るための対応策や震災直後の安全確保、食料などの備蓄、家庭内での取り決めなど、MOGMOG編集委員会が「必要最低限の備え」を提案します。いざという時のために日ごろから備えておきましょう。

今後30年以内に、南関東で直下型大規模地震が発生する確率は70%以上といわれています。2012年に東京都が公表した被害想定では、震災時、都内で約517万人の帰宅困難者が発生するとされています。また職場や学校などの行き場がなく、一時滞在施設に収容する必要がある帰宅困難者は約92万人になると推計されています。
「その時」「ここでは」「こうする!」…日頃から対策を考えておきましょう。
参考:東京都防災ガイドブック <http://www.bousai.metro.tokyo.jp/>

オフィス街・繁華街

窓ガラスや外壁、看板などが落下してくる危険性がある。

落下物に注意しよう

- オフィスの窓ガラスが割れて落下すると時速40~60kmで拡散する。鞆などで頭を保護し、できるだけ建物から離れる。



エレベーター

全階のボタンを押し、最初の停止階で降りるのが原則。ただし、停止した階で慌てて降りずに、階の状況を見極めるのも大切。

- 同様に閉じ込められている人が大勢いると想定され、救助がすぐに来るとは限らない。
- 焦らず「非常用呼び出しボタン」で連絡を取る。



地下街

慌てずに持ち物などで頭を保護し揺れが収まるのを待つ。

- 60メートルごとに非常口が設置されているので、一つの非常口に殺到せず落ち着いて脱出。
- 停電になっても、非常照明がつくまで動かない。
- 脱出時は壁伝いに歩いて避難する。
- 火災が発生しなければ比較的安全なので、慌てずに行動する。



慌てずに落ち着いて行動しよう

地下鉄

震度5弱程度の揺れを観測すると運転を停止。安全を確認し、低速で最寄駅へ向かう。

- 座っている場合は、低い姿勢を取り頭部を鞆などで保護。
- 手すりやつり革をしっかり握る。
- 地下鉄によっては高圧電線が線路脇に設置されているので、勝手に線路に飛び降りない。

転倒を予防しよう

停車後は乗務員の指示に従う



スーパー・デパート

バッグなどで頭を保護し、倒れやすい物から離れる。

- 商品の落下(特にガラス製品など)や陳列棚の転倒に注意する。
- 慌てて出口に殺到せず、係員の指示に従う。
- エレベーターでの避難はしない。



ショーケースからは離れよう

運転中

急ブレーキは禁物。

- ハンドルをしっかり握り、前後の車に注意しながら徐々にスピードを落とし、道路の左側に停車。エンジンを切り、揺れが収まるまでは車外に出ない。
- 車外に出る際は連絡先を見える所に置き、窓を閉めドアロックをせずにキーは付けたまま。車検証や貴重品などを持ち、徒歩で避難する。
- 車での避難は緊急車両などの妨げになるのでやめる。



落ち着いて徐々にスピードを落とそう

自宅にいる場合(基本)

- 頑丈な机などの下に避難し、机の脚などをしっかりと握る。
- 頭を座布団などで保護し、揺れが収まるのを待つ。
- 戸を開けて出入り口を確保。
- 慌てて戸外に飛び出さない。

自分の身の安全を確保



就寝時

- 寝具の中、あるいはベッドの下に入り身の安全を確保する。
- 枕元には厚手の靴下やスリッパ、懐中電灯、携帯ラジオなどを用意しておく。
- 家具には転倒防止器具を設置し、頭上に物が落ちてこない所で寝る。

本棚のそばは危険!



住宅地

強い揺れで、路上に落下物や倒壊物があふれるので要注意。

- ブロック塀や石塀、また電柱や自動販売機など倒れる危険がある物から離れる。
- 住宅などの倒壊により、がれきやガラスの散乱する可能性があるのに注意する。
- 屋根瓦や二階建て以上の建物のベランダからの落下物(エアコンの室外機やプランターなど)にも注意する。



「災害時帰宅支援ステーション」

大地震発生時に、①水道水の提供 ②トイレの使用 ③道路情報や通行可能な道路に関する情報提供など、可能な範囲で帰宅支援協力をしてくれる。

コンビニエンスストアやファミリーレストラン、ガソリンスタンドなどが九都県市と協定を締結している。

店内のこのマークが目印! 普段からチェック!



参考:防災首都圏ネットワーク <http://www.9tokenshi-bousai.jp/comehome/station.html>

「一時滞在施設」

行き場のない帰宅困難者を受け入れる施設。学校、事務所などが所有・管理する約200施設が指定され、都の防災ホームページで施設名と所在地が公開されている。日頃の行動範囲内にある施設を確認しておこう!

参考:東京都防災ホームページ

トイレの備えも忘れずに！ 携帯用トイレを備えましょう。



食べることに同時に大切なのがトイレ対策。自宅での避難、避難所での避難、いずれにしても安心できる環境が大切です。簡易トイレなどを準備しておきましょう。

簡易トイレ

自宅や避難所のトイレの上にビニール袋や凝固剤、消臭剤をかけるタイプのものなら簡単に捨てられます。燃えるごみの回収が始まるまで場所を決めて保管し、回収してもらいましょう。排泄後やビニール袋を始末し終わった後の手指消毒も忘れずに。東都生協も取り扱っていますので、商品案内をご覧ください。

マンホールトイレ

自治体によっては公園やマンションなどにマンホールトイレ(下水マンホールの上に設置され、井戸水などを利用して排泄物を下水道本管に直接流す仕組みの仮設トイレ)が設置されているところもあります。お住まいの自治体に確認しておきましょう。

地震への備え、 補償(保障)は万全ですか？

—東都生協が取り扱う保険・共済商品—

一般的な地震保険は、損害保険会社が扱っている保険を指しますが、地震保険自体は独立した保険ではなく、火災保険(建物・家財)に付帯する形になります。地震保険法に基づき、政府と損害保険会社が共同で運営しているため保険料自体は各社同額です(ただし、火災保険は各社補償するプランにより保険料は変わります)。

東都生協で扱うCO・OP火災共済にも地震災害を保障する自然災害共済があり、風水害、地震、盗難までカバーします。自然災害共済の掛金は地震保険より割安ですが、その分保障も違ってきます。

地震で火災が発生し被害が出た場合、火災保険・火災共済のみの加入では保険金・共済金は給付されません。地震保険、自然災害共済に加入しておく必要があります。どちらもメリット、デメリットがありますので、地震に対してどこまでの補償(保障)を求めるのか、ご自分のご家庭に合った選び方をしてください。

日本は地震が多い国です。地震保険は地震に備える補償として年々加入率も上がり、2007年より「地震保険料控除」の対象になりました。どこのどんな保険・共済に加入しているのか家族とも情報を共有し、必要があれば見直しましょう。

CO・OP火災共済についての問い合わせ：
CO・OP火災共済コールセンター 0120-6031-43

火災保険/地震保険についてのお問い合わせ：
(株)東都ライフサービス 0120-17-7625

いざという時にあると便利な物

電気・ガス・上下水道など「ライフライン」が止まっても慌てないために！

- ◆電気やガスが止まった場合は、カセットコンロが役立ちます(カセットボンベも忘れずに)。
- ◆水が止まった場合は、ラップなどを上手に活用しましょう。
- ◆その他にも紙コップ、紙皿、箸、キッチンペーパー、ウェットティッシュ、アルミホイル、消毒液などを備えておきましょう。

★ラップ……お皿の代用、食器を洗えない際にお皿の上に敷いて使う、おにぎりを作る、など



★ポリ袋……ボウルの代用・大きなポリ袋は二重にして水を入れて運ぶ、または底を切ってポンチョにする



★クッキングペーパー……フライパンで焼く際に敷く

防災袋(1人分)

できれば持ち出しやすい玄関先などに保管しましょう！

大地震などが発生した後、救急体制が整うまでに3日間程度かかるといわれています。その間自力で乗り切るために、防災グッズと食料品を入れた防災袋を備えておきましょう。

水2ℓ(500mlのペットボトルがオススメ)、調理不要食品(パンの缶詰、ドライフルーツ、ナッツ、レトルトおかゆ、アルファ化米、おかず缶、野菜ジュースなど)、ライター、はさみ、ナイフ、皿、箸、コップ、ウェットティッシュ、薬(薬手帳)、ばんそうこう、軍手など…ただし背負える(持てる)程度にしておきましょう。



参考：兵庫県ホームページ「いざという時の心構え 災害時の食に備える」https://web.pref.hyogo.lg.jp/hw13/documents/saigai_syoku_h23.pdf
内閣府・防災情報ホームページ

「ローリングストック」で賢く備える！

首都直下型大地震などの被害予測を踏まえ、最低でも3日間、できれば1週間程度の食料備蓄が望ましいとされています。そこで、最近注目されている備蓄法が「ローリングストック」です。これは、普段食べている缶詰、レトルト食品、乾物など比較的賞味期限が長い物を少し余分に購入しておく方法。食べ慣れないために口に合わないという心配もありません。備蓄品はある程度まとめて保管し、家族全員が保管場所を知っておくようにしましょう。



《ローリングストックの食品例》

栄養バランスと好みを考え、各種食品を備える！

主食	無洗米、もち、パックごはん、おかゆ、乾めん、インスタント麺、ロングライフパン
主菜	ツナ缶、ささみ缶、豆缶(レトルト)、ミートソース缶(レトルト)、カレー、高野豆腐
副菜	切干大根、乾燥野菜、カットわかめ、ひじき、のり、スープ、野菜ジュース
飲料	水、茶、100%果物ジュース、野菜ジュース、紅茶やお茶の葉
調味料	塩、砂糖、しょうゆ、みそ、酢、酒、みりん、ケチャップ
その他	ドライフルーツ、ナッツ類、飴、チョコレート、ようかん、果物缶詰、はちみつ、梅干し、ごま、いりこ
家族に合わせて	乳幼児や高齢者がいる場合は、粉ミルクやアレルギー対応食、やわらか食など。その他、子どもの好きなお菓子や家族の好きな物



いっつも防災
誰でもできる備え
震災後、しばらくは物品の流通が止まり、買えない物も出てくるかもしれません。いざという時、慌てないためにも日ごろから家族に必要な物を備えておきましょう。

家族で備えよう！
何を備蓄するかを家族で相談しましょう。数量や賞味期限など、×モを残しておくといいね！

備蓄品を普段の食卓へおいしくアレンジ料理

ローリングストック食品(缶詰やレトルト食品、乾物)を使った料理を覚えましょう！

れごと「美味しい鯖水煮缶」鍋



ざく切りにした白菜と、斜め切りにした長ねぎを鍋に入れ、「美味しい鯖水煮缶」を汁ごと入れ、水を適量加えて軟らかくなるまで煮込みます。そのまま、あるいはお好みでポン酢しょうゆをかけてどうぞ。

お豆でミネストローネ



みじん切りのにんにくをオリーブオイルで炒め、カットしたベーコンと玉ねぎやニンジンなどの有り合わせの野菜を細かく切って加えます。野菜ジュースまたはトマトジュースを加えて煮込み、レトルトまたは缶のお豆を入れて温め、塩こしょうで味を調え出来上がり。

長期保存の食品も あると便利

- 安心米(白飯) 5年保証のアルファ化米。水またはお湯で戻すだけ。
- パンの缶詰(あずき) 3年保証。開けてそのまま食べられます。



家族を信じて行動

みんなで話して共有する！

大震災時、交通機関などが止まり自宅に帰れなかったら、その時
：「どう行動する？」「家族との連絡方法は？」「避難場所や避難
方法は？」など、家族で話し合っておくことも大事な「備
え」です。家族で共有する確認項目をみんなで考えて書き出し、い
ざという時に冷静に行動するために日ごろから一つずつチェックし
ておきましょう。

お薬手帳

自分の使っている薬や薬によるアレルギーなどの記録を明記している手帳。これ
で本人の使用薬などを正確に医師や薬剤師に伝えることができるので、災害時や緊急時には重要になります。



ペットも大切な家族

一緒に住むペットのために食料、水、常備薬などの備えが必要です。また、避難所へペットが同行可能かどうか、事前に住居のある自治体に確認し、可能な場合はその注意事項を確認し、ルールは守りましょう。避難者の中には動物が苦手な人やアレルギーを持っている人もいます。日ごろから基本的なしつけはもちろん、ノミやダニ、伝染病の予防(ワクチン接種)なども必要です。キャリーバッグやケージにも慣れさせ、また首輪などに、飼い主の連絡先が分かる迷子札、犬は鑑札、狂犬病予防注射済票を付けておくことと離れ離れになっても対応ができます。



参考：環境省ホームページ

災害伝言ダイヤル「171」

NTTが提供する、災害時に通信がつながりにくくなった際のサービスです。加入電話、公衆電話、携帯電話などを利用できますが、利用できない機種もあるので事前に利用機種と、保存の期間、件数、料金なども契約通信事業者を確認しましょう。



「家族の安否」チェックリスト (例)

- ✓ 家族との連絡方法は？
災害伝言ダイヤルを利用する。
- ✓ どこに集まる？
まずは自宅に帰る。火災などの危険がある場合は地域の避難場所に行く。
- ✓ 出掛ける時に持っておくといい物は？
携帯電話(ライトにも使用可)、メモ帳、筆記用具(家族の連絡先もメモ)、ハンカチ、あめ玉、保険証のコピー、常備薬、お薬手帳
- ✓ ペット
ぼくたちはどうするの？

お父さんとお母さんが
連絡の取り方や
「171」の使い方を、
家族みんなに一齐に
送信しておくよ！



はぐれてしまった時は
〇〇公園の時計の
下に午前10時と午後3時に
集まろう。



実家のおじいちゃん、
一人暮らしだから
心配...という場合は

要援護者登録

要援護者の避難支援体制を自治体で強化するため、本人か家族が申請をして名簿を作成します。情報を町内会・自治会、自主防災組織、民生委員などで共有し、災害時の迅速な避難誘導や安否確認など行います。



日ごろからみんなで
話して確認しておく
安心だね。



まとめ

近い将来、関東地方でも大地震が起こるといわれています。災害が起こった「その時」に家族と一緒にいるとは限りません。災害に備えた話し合いを家族でしていれば、「その時」が来ても家族を信じ、心配も最小限にできるでしょう。また普段からご近所付き合いがあれば、一人暮らしの高齢者や小さい子どもだけで留守番をしている家庭などの避難を、迅速にお手伝いできます。

一方生協は、組合員だけでなく、地域全体に貢献する役割を担います。東都生協は都内の他生協と共に東京都と「災害時における応急生活物資供給等に関する基本協定」を締結

しています。大災害発生時は生協の車両は緊急車両として必要な人に支援物資を届ける役割を受け持ちます。

さらに、「自助(自分で自分自身や家族の安全を守る)」「共助(隣近所や地域でお互いに助け合う)」「公助(自衛隊・消防・警察などの救助活動)」と、それぞれが連携することで災害対応力を高め震災時の被害を少なくできます。まずは、ご近所同士のあいさつから始めて、コミュニケーションを取りましょう。それが東日本大震災からまもなく4年、阪神・淡路大震災から20年経つ今、日ごろからできる大切な「備え」なのです。

今月のおすすめ



うずら卵

お弁当箱の中の小さな主役をご紹介します。

小さいけれど存在感抜群。



うずら卵と鶏卵の違い

鶏卵とうずら卵の大きさの違いは一目で分かりますが、卵白と卵黄の比率は鶏卵58g当たりがおおよそ7.3なのに対し、うずら卵(10g当たり)は6.4と黄身の比率がやや高くなっています。また、うずら卵の薄皮卵殻膜の厚さは鶏卵の約1.6倍、殻は鶏卵よりも薄いですが、薄皮が丈夫なので割れても卵液が漏れ出すことは、あまりありません。だから、ゆでたうずら卵の殻は薄皮でむくるとむけるんですね。

うずら卵の柄のユニークさ

さまざまな模様が付いたうずら卵。同じ親鳥から生まれた卵の柄は、何と全てが同じ模様だということをご存知でしょうか？これは、親鳥の卵管部分に版のようなものがあるため、卵(無地)がそこを通過する時にプリントされる仕組みがあるからなのだから。

うずら卵の産む話

日本鶏はキジ科うずら属の鳥で、「渡り」の習性を持つ野生のうずらは、2012年に絶滅危惧種に指定されました。大きさは親鳥でも120g〜130gと、成人の握りこぶしぐらいしかありません。寿命は4〜5年、産卵期間は10カ月〜12カ月です。

私たちに届くのは、家禽として飼育されているうずらが産んだ卵。東都生協が扱う卵は「無精卵」のためふ化はしません。

また、100g当たりの成分では、鉄分が鶏卵の約1.7倍、レチノール(ビタミンA)は2.5倍、ビタミンB2は1.7倍もあり、良質のたんぱく質、ビタミン、ミネラル、アミノ酸に富み、栄養価が優れています。

親子で一緒に「うずら卵」でおひなさまを作ってみませんか？

アテンション・プリーズ!!

うずら卵を使ったおすすめのリシピはありますか？
キャラ弁のお写真なども持ちでしたら、
p.13のバズルの答えに添えて
お送りください。

お弁当にはオリジナル「キャラ卵」にもチャレンジしてみは!?
そばつゆや山かけに、納豆・もずくなどの小鉢ものに。小さいけれど栄養たっぷり、アレンジいろいろです。



ひな寿司 ケーキ

彩り鮮やかでかわいらしく、
食べるのが惜しくなっちゃう!?
お子さまと楽しみながら、
作ってみてください。

【材料(4人分)】

- ちらし寿司の素 1袋
- ご飯(硬めに炊く) 茶わん4杯
- 東都北海道枝幸産いくら醤油漬 1パック
- スモークサーモン 適宜
- きぬさや(ゆでて斜め2~3mmに切る) 3~4枚
- 錦糸卵(卵、砂糖、塩で別々に作っておく) 適宜
- うずら卵のひな人形
(うずら卵2個、のり適宜、黒ごま4粒、ハム1枚、
きゅうり適宜、ピック(頭の飾り))

親子で一緒に
作ってほしいな!



とっても
おいしそう!!



うずら卵のふるさと



豊橋うずら農協(豊橋養鶏農業協同組合)は、
うずらの産地・愛知県豊橋市にあります。広域農場分散経営により、
万一の事態に備えてリスクを分散し、安定供給を目指しています。

うずら卵産地の「こだわり」

親鳥に与える飼料は、負担が掛からないよう十分に配慮された配合で、抗生物質や薬品などは一切使用していません。飼育用飲料水も、もちろん人間も安心して飲める水。うずらの健康状態に合わせ、水温や時間調整も万全です。また、1年の産卵率を高水準で維持するために生産農家は研究を重ね、飼育に取り組んでいます。卵はGPセンター(※)で洗浄・殺菌を行い、ひび割れたものなどを除去、清潔なセンターでパックしています。

うずら卵生産者からひと言

豊橋うずら農協のうずら卵は、生産農家が約1年間、毎日早朝から夜まで手塩に掛けて、自分子どもを育てるように飼育生産しています。うずら卵は鶏卵に比べ非常に栄養価などが高く、薬がこの世の中に出回る前には「滋養強壯の薬として使われた」と文献などに掲載されるほど。今でいえば「サプリメント」と同じように扱われていました。

皆さんが食べているうずら卵は、この世に経済動物(商品として取引される動物)として生まれてきましたが、命の尊さをおぼやかしめながら召し上がっていただければ幸いです。

大事に育てています。



豊橋養鶏農協 幡野養鶏・幡野喜一さん

ママでもこんなに
ちっちゃいんだよ。



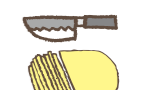
※生卵を選別・包装する施設

作り方

1

ちらし寿司の素とご飯を混ぜておく。各材料を切り、用意する。

各材料を切る



ご飯



2

出来上がったちらし寿司を直径12~15cmのケーキ型に詰める。



12~15cmの
ケーキ型

3

2の上に錦糸卵を敷き、中央にうずら卵のひな人形、周りにスモークサーモンのバラ、きぬさやの葉っぱ、いくらを飾る。



＊錦糸卵を作るのが難しいければ、いり卵でも、厚焼き卵を小さなサイコロ状に切ってもかわいい。

うずら卵のひな人形

目の部分は、楊枝で切り込みを入れてから黒ごまを置いてね。

楊枝を使って...
切れ目にごまを差し込む

スモークサーモンのバラの作り方

れめたスモークサーモンを立て、周りにさらに巻く

スモークサーモンを1枚丸める

もう1つ おすすめ

春のいちご

多くの産地から、
おいしい、いちごが勢ぞろい!
みんなであじいばい食べましょー



キャラ卵を作るときの ヒント

- ①黄身が片寄らないよう、箸でぐるぐる回しながらゆでる。
- ②のりで顔のパーツを作る場合は、クラフトパンチが便利。
- ③ミニトマトを半分に切った中をくりぬき、かぶせるだけのトマト帽は簡単おすすめ。

カワイイキャラがインターネット上にたくさん! ぜひご参考に!

うずら卵専用はさみ 「プッチン」

生のうずら卵をお料理に使うときに使用します。殻の一部を切り取ることができ、専用はさみです。刃物で有名な岐阜県関市で製造。豊橋ではうずら卵専用はさみが40年以上前からあり、現在の改良型は市内の各家庭で相当数普及しているのだとか。

商品案内「さんぼんすぎ」3月4日に「プッチン抽選プレゼント企画」があります。

うずら卵のゆで方

新鮮な卵のゆでうずら卵は殻がむきにくいのですが、ゆでたてを2~3%の食塩水(冷水・氷水)で急激に冷やすとむきやすくなります。また、殻をむく前に、おわんを重ね合わせた中にゆでうずら卵を入れてシェイクし、卵殻表面全体にヒビを入れると、簡単にむけます。

ゆでうずら卵のむき方

うずら卵には鉄分が多く含まれるため、卵黄の表面が黒変しやすくなります。室温に戻して水からゆで、沸騰後3分で火を止め、冷水で冷やすと卵黄表面の黒変が起きにくくなります。

作り方

- ①いちごは洗ってヘタを取り、縦半分に切る。
- ②材料を深めの耐熱容器に入れ、ラップをしないで電子レンジで30秒。
- ③よく混ぜて、再度レンジで30秒。冷まして出来上がり。

【材料】
いちご...100g、グラニュー糖...30gから
(※お好みでレモン汁...小さじ1
*メーブルシロップ、他の砂糖でもOK。
甘味や酸っぱい感じが好みです。)

【訂正とお詫び】1月号p.7の「かつお節のうまみと栄養・効果」2~6行目の記述に、一部誤解を招く表現がありました。お詫びして訂正いたします。
【訂正前】カビ(中略)は水分を吸い出し、かつおのたんぱく質をアミノ酸に分解し、うまみ成分を増やします。このうまみ成分はイノシン酸。イノシン酸は(中略)重要な栄養素の一つです。
【訂正後】カビ(中略)は水分を吸い出し、うまみと風味を付与します。かつお節のうまみの主成分はイノシン酸。イノシン酸は(中略)重要な成分の一つです。

MOGMOG ニュース

2015年
2月号

アレルギー対応♡おしゃれな米粉カフェ ——米粉を使っておいしく楽しく

アレルギー対応について学ぶ会は11月6日、「アレルギー対応♡おしゃれな米粉カフェ」を開催。参加者は家族や自身のアレルギーがあるため、共通の話題ですぐ打ち解けました。委員考案のレシビ「ケーキサレ」「シフォンケーキ」「キッシュ」「スコーン」「ミートパン」「パフェ」の調理をしながら、日ごろの気を付けていることを話したり、アレルギー相談室の武内職員に尋ねたり、と和気あいあいでした。

「保育園の懇親会向けに、小さな子どもからおとなまで安心して食べられる差し入れを作りたい」と



焼きたてスコーン

「学校給食にどう対応したか、先輩に聞きたい」「アレルギーがあるが、かわいいおやつを作ってみたかった」と参加理由はさまざまですが、



各班で調理開始

「コンソメの原料にアレルギーがある場合は、うまみとコクを出すのに『塩麹』を使う」「生クリームの代替えに『豆乳グルト』を水切りし『油とグラニュー糖』でホイップする」など、調理の工夫を委員から伝授されました。

「同じ悩みを共有できてうれしい」「知恵を凝縮したレシビに幸せを感じた」「米粉の奥深さ、卵の代わりにかぼちゃパウダーでおいしく見せるという細かな愛情に感動」「アレルギーを排除してもおしゃれなパーティーメニューになり、びっくり！」と、みんな大満足。試食交流では地域での新しい仲間づくりのきっかけにつながる声もたくさんあり、アレルギーを持つ子が安心して暮らせる環境づくりへの期待がますます強くなりました。



本日のカフェメニュー 完成



同じ悩みを共有できました

肌にも環境にも優しい石けん～学習交流会

11月5日、豊平ブロックはミヨシ石鹸の松島浩さんを講師に学習交流会を行い、クレンザー作り挑戦しました。まず、石けんの汚れ落としの仕組みや、洗剤との違いについて学習。合成洗剤は繊維の油まで取るのでゴワゴワになり、柔軟剤が必要になります。石けんは適度な油分を残すのでふんわり仕上がりが、柔軟剤は不要でお財布にも優しいとのこと。「石けんかすはさう防ぐか」の疑問には、「小さじ1杯ぐらいのクエン酸か酢を入れて中和すると良い」と教えていただきました。その後、容器に重曹1カップとクエン酸一つまみを入れ「ミヨシ食器洗い石けん」を加え、ペースト状にしてクリームクレンザーを作製。参加者は、「肌にも環境にも優しい石けんをもっと使っていきたい」と、石けんをより身近に感じる機会になりました。



もぎたてのりんごを、皮ごと食べられる幸せ

南荻窪ブロックは、11月7日、サン・ファームすぎか(長野県)を訪ねました。到着は11時30分とお昼間近だったため、早速、生産者の吉池美さんのりんご畑で昼食。3人の生産者と一緒になり、収穫用のコンテナに車座になって、栗のおこわや生産者の奥さん手作りのお新香をおいしくいただきました。交流しました。秋晴れの青空と紅葉を背景に、りんご畑にはキラリと冷たい風が吹いていました。参加者から栽培について熱心に質問があり、生産者から半分の農薬で栽培する苦労が語られました。続く「ふじ」「シナノゴールド」収穫体験では、もぎたてのりんごを皮ごと試食。これができるのは生産者の努力のおかげと感激でした。生産者との交流やりんごの収穫は楽しく、昼食もおいしくて、充実した訪問となりました。



太陽の光を浴びたみかんのおいしさを堪能

11月16日、奥沢ブロックは静岡県清水市にある清水農民組合産直部会を訪問。

陽当たりの良い山の斜面に実る種々の柑橘類を眺めつつ、麓で早生みかんの収穫体験をしました。日なたの上の方が甘いと聞き、みんな背伸び。もぎたてみかんは爽やかな香りが格別です。太陽の光をたくさん浴びた実はみずみずしく果汁たっぷり。口にすると日光のエネルギーを体に取り込んでいくような気持ちになりました。

その後青空の下で昼食を食べながらの交流。東都生協設立から40年のお付き合いで、現在4人で栽培しています。急斜面の草刈りは大変でも農薬はできるだけ使わずに作り、みかんが重くて重労働ですが、収穫の時はうれしい気持ちでいっぱいになるのだとか。参加者からは「これからもお元気で、安心しておいしいみかんを作ってください。利用します」と…大満足の一日でした。



生産者と交流し、産直の醍醐味を味わいました (農)佐久産直センター視察訪問

11月5日、(農)佐久産直センターの視察訪問を実施。北に浅間山、南は八ヶ岳、蓼科山に及ぶ千曲川の源流に沿った標高650～1,100mの高原地帯に位置する佐久市にある同産地では、降水量が少なく冷涼な気候を生かし、農業・化学肥料をできるだけ減らした栽培に取り組みんでいます。りんごやブルーベリーでも知られる産地ですが、殿様ねぎやモロッコいんげんなども栽培しています。



栽培について生産者が説明

参加者は、あらかじめ産地との取り決めを記した農産物ガイドと産地についての資料に目を通してから視察を行いました。農地見学(2カ所)では栽培方法を確認。りんご栽培は休む暇がないほど一年中作業があること、6月、8月、9月は「紅玉」生産量の4割がひょうの被害に遭ったことなどの説明を受けました。この際に東都生協が行った「つがる・紅玉のフルーツサポート支援企画」について生産者から感謝の言



農地見学

資料に目を通してから視察を行いました。農地見学(2カ所)では栽培方法を確認。りんご栽培は休む暇がないほど一年中作業

葉が述べられましたが、組合員からは「もっとひょう被害に対して支援するべき」「収穫体験をしながらひょう害りんごを購入するのも良いのでは」と、さらなる産地支援の声が挙がりました。最後に選果場では、選果の仕方や箱詰めの方法などを確認しました。

「東都生協の安全を確認できた」「生産者と直接交流ができることこそ、産直の醍醐味がある」と確信したと感想があり、直接確かめたいと東都生協と産地のつながりをあらためて実感できた一日となりました。



ひょうにより傷付いたりんご

知っておきたい! 用語解説

農産物ガイド

使用する可能性のある農薬やその使用上限回数などを細かく記載。これを基に産地の計画する栽培が農薬取締法などの法律や東都生協の基準に適合しているか、年間延べ約1,000品目についてガイドを更新し、管理しています。



出荷基準を満たしたものを箱詰め

Pick up! 2014年度総代 活動スタート!

10月に600人の総代が選出され、6月に開催される第41回通常総代会に向けて活動が始まっています。9つの地域で開催された総代オリエンテーションには多くの総代が参加。総代の手引を使い「役割と任務」「総代会までのスケジュール」などの説明や意見交換が行われました。

第2地域は、10月20日に品川区、10月31日に

渋谷区、11月4日に新宿区の3会場で開催。前半は初めて総代になったグループと2年以上の経験者グループに分かれて説明会、後半はグループを組み替えて調理・試食会を行いました。この場で交流を深め、地域コーディネーターとのつながりも確認。参加者からは「皆さんの話を聞いてより理解できた」「顔見知りが増え、会議に出席しやすくなる」との声が寄せられました。





A~Eの順に並べてできる言葉は。

ヒント：ちよと今、見こるの季節かも？

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

タテのカギ

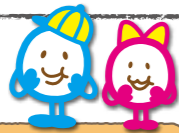
- ① このお酒の原料はサトウキビ
- ③ 奈良、せんべいといえは…
- ⑤ 表面にちぢみを出した編織物の一つ、
- ⑧ 東京から地方へ向かうこと(列車)
- ⑨ ちよと目の前
- ⑪ 脳を守る骨

ヨコのカギ

- ② 馬を走らせる時に打つ
- ③ 台に置き2本のばちを使う、日本の楽器
- ④ 責任を持って面倒を見ること
- ⑥ ○○○く。日本にはこの3つの部隊がある
- ⑦ 薩摩藩の藩主
- ⑩ ○○夢中

正解者から抽選で10人の方に

図書カードをプレゼント。



発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。



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
- うすら卵を使ったおすすめレシピはありますか? キャラ弁のお写真などお持ちなら送ってください!
- 「食の未来づくり運動」(p.14)で「私にできること(私の宣言)」はありますか?
- 私のエコアイデア
- 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いません。



1月号の答えは、「2と7」だよ!
締め切りは2月25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4階 「MOGMOG」係

Q. 10月3日に「長寿味噌」を減塩だと思い購入しましたが、減塩ではありませんでした。定番の「甘口減塩みそ」健康長寿は9%なので、この程度の塩分濃度かと思いついて購入しました。塩分濃度を商品案内に表示してほしいです。



A. ご不便をお掛けし申し訳ありません。「長寿味噌(仙台みそ)」は製造元の榎高砂長寿味噌本舗の屋号に起因する商品名で、ご指摘の通り減塩味噌ではありません。みそは、塩分を目安に購入をされている方も多いため、商品説明にできるだけ塩分濃度を表示するようにしています。商品案内での塩分表示の視認性を上げていきます。

Q. 最近、糖質ゼロ、プリンゼロのビールがスーパーやCMなどありますが、東都生協でも取り扱っていただけませんか?

A. 貴重なご意見をありがとうございます。12月2日から「サッポロ 極ZERO 350 ml x 6 x 4 P」の取り扱いを開始しています。今後は月1回程度の企画を予定しています。ぜひご利用ください。

Q. 「ライフリーさわやかパッド」は不透明の包装を工夫してください。

A. 昨年7月から生理用品・軽失禁用品の一部商品は不透明袋に入れてお届けし、商品案内にも「不透明袋マーク」(不透明袋)を入れていただきます。現在、不透明袋に入れる作業は商品セットセンターで行いますが、袋詰め作業に合わせた納品ができないユニチャーム製品、P&G製品は対象外です。ユニチャーム製品「ライフリーさわやかパッド」も現段階ではご希望に沿えず、申し訳ありません。今後は取引先に納品日前倒しを依頼し、全ての商品で不透明袋の対応をしていきたいと考えています。

Q. 支払い方法をクレジットカードで済ませたいです。

A. ご利用代金のクレジットカード支払いについては検討していますが、導入の判断に至っていません。システム的には導入は可能ですが、クレジット会社と手数料率(利用代金に応じてカード決済手数料として東都生協が負担するもの)の交渉で折り合いがつかないと思います。今後他生協の導入状況なども確認しながら検討していきます。

Q. タ食宅配の製造元変更後、アレルギー表示が小さく字で帯ヒモに書いてあります。高齢者には読めないし、どれ何が入っているかわからないので困ります。以前の製造元のように分かりやすく明記してほしいです。

A. ご指摘のとおり、アレルギー表示は製造先変更に伴い、そのお弁当に含まれる成分の一括表示に変わりました。ご不便をお掛けし申し訳ありません。今回のお申し出を受け、事前に配付する献立表については昨年12月から惣菜ごとのアレルギー表示に変更しました。ただ、帯ヒモの表示については、法律に基づき表示すべき事項もあり、表示スペースも限られているため、惣菜ごとに表示するのは困難です。ご利用の際は、事前の献立表にてアレルギー成分の確認をお願いいたします。

なお、献立表は配達週の前週の金曜日配付から前々週の金曜日配付に変わりました。献立表は、配達日まで保管をお願いします。

Q. 10月1回「産直たまご」の黄身の色が非常に薄いのはなぜですか?

A. 卵黄の色は、鶏が食べる飼料に含まれる色素によって変わります。一般の卵の多くは着色目的の飼料(パプリカやマリーゴールドなど)を鶏に食べさせるため、卵黄色が濃くなっています。産地のJ・Aひたち野では鶏にそのような飼料は与えず、「産直たまご」も自然な色合いを大事にしています。飼料には、国産飼料の使用率向上の目的もあって飼料用米を5~10%配合しています。鶏はトウモロコシよりも米を偏って食べるため、卵黄色に影響が出たときも考えられます。卵黄の色は鶏の体調不良などによるものではありませんので、ご安心ください。

Q. 9月30日「有機じゃがいも600g」は9月16日に供給され、台所の野菜用ラックに入れていたのですが、半月以上たっても芽が出ません。芽が出ないようにする薬を使用しているのでしょうか。放射線をかけると芽が出ないと聞いたことがあります。

A. 「有機じゃがいも」の発芽の件ですが、東都生協のじゃがいもは放射線処理は行っていませんのでご安心ください。じゃがいもの品種によって異なりますが、収穫後休眠期間を経て発芽します。

Q. 「ライフリーさわやかパッド」は不透明の包装を工夫してください。

A. 昨年7月から生理用品・軽失禁用品の一部商品は不透明袋に入れてお届けし、商品案内にも「不透明袋マーク」(不透明袋)を入れていただきます。現在、不透明袋に入れる作業は商品セットセンターで行いますが、袋詰め作業に合わせた納品ができないユニチャーム製品、P&G製品は対象外です。ユニチャーム製品「ライフリーさわやかパッド」も現段階ではご希望に沿えず、申し訳ありません。今後は取引先に納品日前倒しを依頼し、全ての商品で不透明袋の対応をしていきたいと考えています。



Q. 最近、糖質ゼロ、プリンゼロのビールがスーパーやCMなどありますが、東都生協でも取り扱っていただけませんか?

A. 貴重なご意見をありがとうございます。12月2日から「サッポロ 極ZERO 350 ml x 6 x 4 P」の取り扱いを開始しています。今後は月1回程度の企画を予定しています。ぜひご利用ください。



スキスキメニュー

クリスマスに「チキン」を食べますか?

太陽チキン、大好き! ひき肉でそばろを作った時、おいしくてびっくり。バラ凍結があるといいな。生産者の方が「人力で捕まえて出荷」という「MOGMOG」の記事に感動。伸び伸び生きている鶏さんたちの命をいただいていることに感謝。

世田谷区 加藤伸子

クリスマスには太陽チキン。モモーロカットに東都生協の国産丸大豆しょうゆで下味をつけて焼いた食材を添えています。孫たちの好物です。

杉並区 小野美美子



いろいろクイズを楽しみに解いていますが、今回(2014年11&12月号)は難しくとれも分からず…やはり年かな〜とガッカリしていたのですが、84歳の夫と一緒に考えて、いいポケ防止になり楽しかったです。

あきる野市 佐藤理慧

小粒納豆が市販の納豆とはまるで違うおいしさがあったうれしい!!

西東京市 杉本光子

お正月のお花は東都生協に届けていただいています、長持ちします。毎日水を換えてときどき水切りをすると、3月に入っても南天の実は落ちません。

世田谷区 備瀬富美子

クリスマスはもう卒業です。東都生協の宅配のおかずをいただいています。できるだけ健康で、誰かの手を借りず自立をしていくよう心掛けています。クロスワードクイズは脳の活性化に役立っています。当たった図書券は孫のプレゼントのために置いておきます。

世田谷区 今井信子

寒くなってきてわが家では「湯たんぽ」が大活躍! 足元が温かいと幸せ♡

板橋区 倉地章子

去年はクリを1回食べただけで、あまり食べられなかったなあ〜。おいしい甘栗屋さんも閉店してしまっしたし…。

匿名希望



私にできることは小さいかもしれませんが、ごみの軽減と、とことん食材を使い切ること。新鮮安心な東都生協だからできることです。

所沢市 片山昭子

私にできることは「共食」です。誰かと一緒に食事をすると、食事がより一層おいしくなり、その場を安心して、ゆっくりとくつろげる空間にしてくれます。

町田市 吉田早季





10月のわたしたち

2014年10月20日現在 ※ []内は前年比

組合員数	231,743人	[99.5%]
加入	8,803人	[83.3%]
脱退	7,534人	[75.4%]

総事業高	18,294,328千円	[98.4%]
共同購入事業	17,605,029千円	
店舗事業	35,159千円	
弁当配食事業	58,389千円	
生活文化事業	175,549千円	
その他事業	420,201千円	

出資金	6,904,952千円	[98.9%]
一人当たりの出資金	29,796円	[99.3%]

今後の
定例理事会
日程予定

4月23日(木)
4月15日(水)
8月19日(木)

〔2014年度第8回定例理事会
2014年11月20日(土)〕

〔審議事項〕

●第41回通常総代会議案書等の概要および論議日程確認の件●商品取り扱い基準の改定の件●「右手ふるさと」干し米協議会設置の件●農業高等学校校応援レレー米応援募金の件●「早朝牛乳事業廃止に関する件」ほか

〔報告事項〕

●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●きょうざれん第38回国会請願署名およびリサイクル洗びんセンター支援募金の件●太陽光発電所設置事業に関する報告ほか

インフォメーション

理事会報告(抜粋)

住所不明組合員のみなし自由脱退手続きに関するお知らせ

定款第10条2項に基づき、住所変更届を2年間行なわなかった組合員は脱退の予告があったものとし、「みなし自由脱退対象者」とさせていただきます。

今回のみなし自由脱退の条件は、2013年と2014年の両年に東都生協からの郵便物が宛先不明で返送された方で、東都生協事業の利用実績のない組合員です。

2015年3月20日をもって「みなし自由脱退」の対象となる方は、共同購入センターに備え付けの住所不明組合員の名簿に掲載されています。お心当たりのある方は、共同購入センターでご照会ください。もし、この名簿にご自分のお名前が掲載されている場合は、至急東都生協へご連絡願います。

なお、今回脱退手続きをさせていただいた方で、後日住所が判明した場合、お申し出を確認した日をもって従来の出資金額で、再度組合員として登録させていただきます。

2014年12月20日 東都生活協同組合理事長 庭野吉也

お問い合わせ:管理部システム運用グループ組合員係 電話 03-3329-4927
午前9時～午後5時(日曜、月曜、年末年始休業日を除く)

川内原子力発電所再稼働に反対する意見書を提出

福島第一原発事故から4年、政府は原発再稼働の動きを強めています。東都生協は10月23日、政府に川内原発の再稼働に反対する意見書を提出しました。

九州電力川内原子力発電所の再稼働に反対します(意見書抜粋)

9月10日、原子力規制委員会は川内原子力発電所が新規規制基準に適合するとしましたが、東都生協は消費者・組合員のいのちとくらしを守るため原子力発電に依存しない持続可能な社会づくりに取り組む立場から、川内原発の再稼働に強く反対します(中略)。福島第一原発事故の事故原因も解明されず、事故収束の見通しすら立たず、放射性物質による環境・食品汚染が生産・消費の現場に甚大な影響を与え続ける中で原発再稼働は納得できるものではありません(中略)。新規規制基準は安全を保障するものではなく、技術面や火山噴火などでの対策の甘さも指摘もされています(中略)。重大事故が起きた際の責任の所在も曖昧なままで、住民の合意もなく再稼働へと進むことは重大な問題です。一日も早く原発依存から脱却し、持続可能な社会に転換するため、国民的な議論を踏まえて日本のエネルギー政策を確立していくことを求めます。

広島豪雨・土砂災害緊急募金のご報告

2014年9月の「広島豪雨・土砂災害緊急募金」へのご協力ありがとうございました。
総額6,887,358円の募金をいただき、11月末に広島県生活協同組合連合会に送金しました。



食の未来づくり運動



行動目標1	行動目標2	行動目標3
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	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	1人から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
産直野菜や米をもっと食べましょう!	産地・メーカー交流訪問に申し込みましょう!	東都生協をお友だちと話題にしましょう!

安心は産直から!

命を育む大切な食べ物を未来へ!

今も昔も変わることのない組合員の願いは、「食の安全・安心」「国産」「環境への優しさ」。その思いが持続可能な社会を目指す食の未来づくり運動へとつながりました。

- 1950～1960年代 公害や農業・化学肥料、さらには食品添加物の多用など、食の安全をめぐるさまざまな問題が表面化。そうした中、「より安全で優れた物をより安く手に入れたい」という子どもの健全な成長を願う母親たちの願いが、東都生協の原点につながりました。
- 1973年 **東都生協設立。**いのちとくらしを守るため、生産者と直接手を握り、大資本の支配下にある流通機構を通さずに、より安全で優れた物をより安く手に入れるための運動が始まりました。
- 1987年 健全な農作物を作るための基本は、自然の力を最大限に活用した地力の強い土地で育てること。そこで「土づくり宣言」を提唱。1988年にスタートした地域総合産直のモデル産地「JAやさと」では、持続可能な環境保全型農業に取り組んでいます。
- 2002年 「くらしと農業と環境の共生」を目指した「土づくり宣言21 エコプラン」を提唱しました。84団体が賛同し調印、産地では独自にアクションプログラムを作成して、持続可能な環境保全型農業に取り組んでいます。



2008年 食の安全・安心の継承と持続可能な社会の実現に向け「食の未来づくり運動」を提起しました。食の未来づくり運動で目指すものは3つ、その実現のために行動目標を提案しています。

- ①消費者と生産者の信頼と協同による食の安心の確保
 - ②環境に優しい持続可能な農業の確立
 - ③大量生産・消費・効率優先から消費者本位の社会への転換
- 1986年のチェルノブイリ原子力発電所事故をきっかけに、食の安全性を確認することの重要性を認識。1987年に商品検査室を設置して土壌検査を、1988年にはゲルマニウム半導体検出器を導入して残留放射能検査を開始しました。また残留農薬を調べる「理化学検査」なども実施しています。

私の宣言

まずは「産直」を知ること。産地を訪問して「土づくり」を実感し、生産者とおしゃべりするのが近道ですよ!(p.16も見てね!)



DMの不要なハガキで鍋やフライパンの汚れをきれいに拭いてから洗います。手早く洗って石けんも減らせます。

編集後記

今年はずいぶんです。でも、十二支の中になぜ猫が入っていないのか?一番になったねずみは頭が良いのか? などなど、「想像の翼」を広げると楽しくなります。

「羊」は、寝づらいときにその数を数えれば良いというようなことを言いますが、この数え方はイギリスが発祥と聞きました。「sleep・sleep(眠れ・眠れ)」と自分に言い聞かせるようにつぶやいていたら、口が回らず「sheep・sheep(羊・羊)」になったとか。また、羊飼いが数えていたら眠くなったという説もあります。たまには羊ではなく鹿や豚で数えるのも面白いかもですね。回定観念にとらわれず、自由な発想で物事を考えられるような柔軟な頭でいたいものです。

(M.W)

早朝牛乳の「配達終了」のお知らせ

早朝牛乳の配達、利用の大幅な落ち込みと早朝牛乳を配達する担い手の不足、加えて千葉北部酪農農業協同組合の牛乳製造工場変更に伴う一部商品の製造中止・休止により、2014年度末(3月度)をもって終了することになりました。

皆さまのご期待に沿うことができず配達を終了することを心よりお詫びするとともに、長年にわたり早朝牛乳事業を支えていただきましたことに心より感謝申し上げます。

食の安全お役立ち情報

おしえて! 新谷さん

食品の異味・異臭問題について考える

日本生活協同組合連合会によると、2013年度に同連合会に寄せられたお申し出の中で、「異味・異臭」が「異物混入」「包装・容器」に次いで、全体の10%を占めました。これは2013年の年末、アクリル樹脂製容器の冷凍食品への農薬混入事件を受け、これを機に食品の「味」「臭い」に対する消費者の関心が高まったからだと考えています。

東都生協でも、届いた食品について「いつもと味が違う」「臭いがおかしい」といったお申し出を受けることがあります。現品が残っている場合は、回収し、商品部や安全・品質管理部では実際に臭いを嗅ぎ、色や形、品質を確認します(官能検査)。メーカーが保管する同一商品のサンプル(正常品)と比較することもあります。こうした確認で指摘通りの異常が認められた場合は、メーカーに原因の調査と再発防止策の策定を求め、お申し出のあった組合員にはその結果を報告します。

ただ、「臭い」「味」の感じ方は、消費者の好みによって大きく左右されること、その表現もさまざまであることから、他のお申し出に比べて原因究明が難しい側面があります。実際、東都生協の官能検査で異常を認めたとお申し出の商品について「メーカーで「正常品」と判定されるケースもあります。

そこで昨年10月、組合員とメーカーとの「感覚」の違いを埋め、品質改善・向上を図ることを目的に「メーカーを集め、異味・異臭」事故防止に向けた学習会を開きました。講師の日本食品衛生協会の担当者からは、「メーカーより組合員の方が敏感に異臭を感じる」ことが少なくない「異味・異臭は一次原料の生産や収穫環境に起因する割合が多い」など、異味・異臭の特徴の説明と過去の事故事例が紹介されました。

異味・異臭事故防止には、原料や製品の官能検査が有効かつ重要な手法です。安全・品質管理部はメーカーに対し、官能検査員の育成や力量向上を図るようにあらかじめ要請し、異味・異臭事故の防止への取り組みを強化しています。

〈安全・品質管理部 部長 新谷喜久夫〉

MOGMOG取材班による 高原露地トマト の産地レポート



～2014年9月4日、久保産直会(長野県)～

トマト栽培をしている人たちは口をそろえて言います。
「日よけをしないでトマトを作るなんて怖くてできない…」
それをやってのける生産者集団が久保産直会。
生産者は70～80歳が中心ですが、まだまだ現役です。
露地栽培に今もこだわる生産者魂をレポート!



トマトの品種「サンロード」は、最高においしいのですが栽培が難しい。大きさはまちまちで、変形などで出荷基準を満たすのは5割程度。石灰が不足して病気になるたり、カメムシやガなどの害虫被害もあります。でも、何よりトマトの出来に関わるのは前年からの土づくり。前年11月から稲わら・米ぬか肥料・菜種かすをすき込み、苗植え後も木や畑の土を見守りながら追肥します。他にはないおいしいトマト作りに頑張るのは、皆さんが毎年楽しみにしてくれているから!



代表 望月住夫さん

最高齢は 86 歳
100 歳超えても頑張ってください!

露地トマト歴は10年。難しいけれど土づくりをしっかりやると丈夫に育ちます。見た目はハウス物が良いけど、味の点では樹で熟した露地物にはかないません。選別・荷造りには気を付けていますが、何か不具合があったら教えてください。農業は頑張った分だけ返ってきて、やればやるほど面白いと思っています。



赤尾幸男さん

露地トマトは、産地訪問された組合員さんに食べてもらったことがきっかけで始まりました。久保産直会は農業の空中散布を最初に止め、東都生協との取引をスタート。当初はトマトも2kg箱で供給、組合員数はまだ7,000人でした。近頃、組合員さんから戻る生産者カードが減り、私たちの努力をどう感じているのだろうと思うことも…。生産者カードは生産者にとって肥料のようなもの。いただくと元気が出ます。まだまだ皆さんが評価してくれていると信じて、頑張っています。

最年少 52 歳のホープ!
期待しています。

就農して2年になります。気持ち良く背中を押してくれた妻と、温かく迎え入れてくれた会のメンバーに助けられて頑張っています。ほれ込んで始めた露地トマトの栽培は昨年も今年も散々でした(涙)。まだまだですね。



高橋 徹さん



産直を始めた前代表 掛川寿夫さん

露地トマトを作って38年。掛川寿夫さんたちに教わりながら続けてきました。地続きの畑から収穫した物を妻が箱詰めし、軽トラックに乗せて集荷場に運ぶと、みんな降ろすのを手伝ってくれます。多い時は1日400kg、週に3回出荷。関節痛もあり、息子はそろそろやめたらと言うけれど、トマト作りは厳しい注文があるからこそ作りがいがあり、生きがいにもなっています。



小林基美さん



取材を終えて

産直の象徴のような久保産直会の皆さんからお話を聞けるのは、とても光栄なことでした。今でも難しい完熟露地トマトを久保産直会と始めたのは1975年。昨年は経験のないほどの異常気象だったようで、それでもおいしいトマトが届いたのは奇跡のようなことでした。組合員が安心して食べるためには、生産者が安心して作り続けられる環境が必要と考え、東都生協が全量買い取り、毎週または隔週お届けする登録制にしています。登録すること、生産者カードにメッセージを書くこと、産地を訪れること、感動を誰かに伝えること…生産者と組合員の交流が食の未来をつくることを強く実感した取材でした。