

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

# MOGMOG

2016  
No.400

CO-OP  
東都生協だより

1

特集

新春リレートーク  
「東都生協でつながる輝く女性たち」

今月の  
おすすめ

「天然寒ぶり 切身」  
食べごたえのある  
厚切り新登場！

おいしいを、日本の畑から。  
産直の東都生協

今月の  
おすすめ

## 天然寒ぶり 切身



### 天然ぶりは、だからおいしい

ぶりは、5月から6月にかけて東シナ海から日本海側へ北上。秋に入り水温が下がる  
と南下を始め、12月から1月にかけて今度は九州北部海域へ達し、春にはまた九州西方  
の東シナ海へと移動。暖かい海域で産卵活動を行います。

このように広い海を泳ぎ回る天然ぶりは運動量が豊富で身がしまり、その上すっきり  
とした上品な脂も蓄えています。

ぶりは、暦の上で寒さが厳しい「寒」の時期が旬。魚偏に師走の「師」の字を当てるのも、  
12月ごろからおいしくなることに由来しています。

### ご存知「出世魚」の代表格

ぶりといえば出世魚、というのは広く知られています。呼び方は地方によっても変わる  
ため、今回は天生水産(株)(佐賀県唐津市)さんに「地元での呼び方」を伺ってみました。  
小さい順から、イナダ(約1kg前後)→ヤズ(またはツバス、約2~3kg)→ワラサ(約3  
~4kg)→ブリ(約5kg以上)と呼び方が変わるのだそう。皆さんの地元ではなんと呼ん  
でいますか？

### 「腹」と「背」では味が違う？

「腹側(メブシ)」は比較的脂が多く身が柔らかいので、シンプルに塩焼きがおすすめで  
す。「背側(オブシ)」は調味料や油を使った料理…照り焼き、ぶり大根、ホイル焼き、ムニ  
エル、鍋などに向いています。それぞれお好みに合わせて調理してみてくださいね。

### 調理時のポイント

冷凍のお魚は調理の際に解凍し過ぎないことが一番のポイントです。表面は溶け  
て中心は少し凍っている「半解凍」の状態がベスト。完全に溶けてしまうとドリッ  
プ(肉汁)が出てうまみや食感を損なう場合があります。ご注意ください。

### 水産物の放射能検査について

水産物は、ゲルマニウム半導体検出器を使用して残留放射能の自主検査をしていま  
す。情報はチラシやホームページで随時提供していますのでご参照ください。

食べごたえのある  
厚切り  
新登場!



天然寒ぶり切身  
(厚切)

2切180g  
通常価格:358円(税込386円)  
企画:1月4回

# 限られた時期にしかとれない えりすぐりの「天然ぶり」



①天生水産(株)の松川蔵明さん ②天生水産  
(株)のぶりの下処理工程 ③とれたての天然  
ぶり(10は重さ10kgを示します)

## 九州近海のぶりをお届け

旬のお魚をぜひ味わってください!

おいしい魚を届けたいから  
天然物にこだわっています

養殖による生産が約6割を占めるぶり類<sup>(※)</sup>  
飼料の進歩などにより、かつては養殖魚の特  
徴とされた「脂臭さ」も現在では相当程度  
コントロールすることに成功し、味が良くなっ  
たという評価もあります。

そんな中、天然物にこだわっているのが、  
東都生協と23年もの取引関係がある天生水  
産(株)(本社:佐賀県唐津市)です。漁獲量  
魚体サイズは年によって変動があり、なおか  
つ限られた時期(主に12月~4月上旬の産卵  
前)にしか漁獲できないにもかかわらず、私  
たち組合員においしい魚を食べてもらいた  
いという思いでぶりを届けてくれています。こ  
れまでも「天然寒ぶり切身」3切210gと  
4切280gという規格を取り扱っています  
が、今回「もつと食べ応えのあるもの」とし  
て「2切180g(厚切)」が新登場しました。

鮮度、うまみを逃さない  
工夫をしています

とれたてのおいしさを味わっていただくた  
めに、水揚げ後、冷塩水で素早く冷却し、  
鮮度を保ちながら三枚におろしてマイナス45  
度で急速凍結。旬のうまみを閉じ込めて冷  
凍保存します。さらに、旬の原料を企画回  
に合わせた切身に加工し、年間を通して品  
質の安定した商品をお届けしています。

すっきりとした上品な脂としまった  
身の味わいは天然ぶりならではの



### 天生水産(株)からひとこと

高品質で利用しやすい価格での水産物  
のお届けは年々厳しい状況ではありませ  
が、より良い商品を東都生協組合員の皆  
さんに食べていただきたいという思いで、  
九州近海のお魚を中心に原料の確保、商  
品提供に努めています。

今回ご紹介する天然寒ぶりは、鮮度や  
脂ののり具合、おいしさなどについて水揚  
げ日ごとに検査を行い、水揚げされたもの  
の中でもえりすぐりの原料を、ポリウレ  
ム感のある厚めのカットにてお届けしま  
す。この機会にぜひお召し上がりください。

こちらのぶりは本当に臭みが  
ありません。これまで、ぶりはしょ  
うがを入れて煮るか下味をつけ  
て焼かでしたが、塩焼きでおい  
しいいただきました。(ナルさん)

みじん切りの長ねぎ・ごま油・塩でねぎ油  
を作り(非加熱)、ぶりに乗せ、さらに薄スラ  
イスしたれんこんか大根の上に、このぶりを乗  
せてアルミホイルで包み、水を入れたフライ  
パンで蒸し焼きにします。最近は塩焼きや照り焼  
きより出番が多いメニューです。お試しください。  
美味ですよ! (みみさん)

※ぶり類の国内流通における養殖と天然の割合:養殖61%、天然39%。(出典:2013年度水産白書)

笑顔を次世代につなぐ

# 食の未来づくりフェスタ2015を開催!

2015年10月17日、年に一度の「食の未来づくりフェスタ」が開催されました(会場:五反田TOCビル)。123団体の産地・メーカーが出店、午前10時の開場前には200人超の行列ができ、約4300人が来場する大盛況に。

東都生協の商品を囲んでみんなで交流し、あちこちで笑顔のあふれる一日となりました。

今年の「MOGMOG」スタートは、笑顔を次世代につなぐと活躍する女性たちに注目しました。

## 試食・販売ブース

生産者団体やメーカーは自慢の品を並べて試食を提供したり、お祭り価格で販売したりと、商品をしっかりアピール。「これ、いつも食べてます!」など、会話の花が咲きました。



匠の産直たまごをよろしくね!



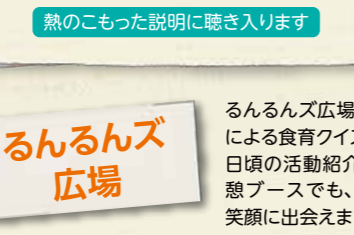
かわいくて人気、東都もーもーロール



熱のこもった説明に聴き入ります



「わたしのこだわり」商品つり



「おはしの達人」、20秒で大豆を何個つかめる?



野菜でびったり350g



牛・豚を組み立てよう! 大型パズル



## 新世代 チャレンジプロジェクト 宝船



次代を担う若手生産者と職員が、共に東都生協の未来を形にしました。そろいの青い法被と野菜や果物の宝船は会場の花。

## ステージ企画

ステージでは恒例の農業高校生の踊りや、みかんの早食い競争や「おにぎらず」ショーなどを実施。最後の太鼓演奏まで大盛り上がり。



農業高等学校 応援りレー米の産地・高校生のおぼこ踊り

## 実演! おにぎらずショー



新企画、みかん早食い競争。一口で食べる人も!



お楽しみ、大抽選会



農林水産省が進める国産農林水産物の消費拡大に向けた取り組みの一環として、11月初旬に展開された「こくさんたくさん週間」に協賛し、アピールしました。

共催：東都生協産直生産者団体協議会(※1) 東都生協共生会(※2)

## 辛みが食欲をそそります ぶりの担々鍋



材料(3人分) 1人分約565kcal

天然寒ふり切身(解凍する) 3切(210g)  
酒 適量+大さじ2  
長ねぎ 2本  
にら 2束  
えのき 200g  
東都生揚げ 1枚(330g)  
にんにく、しょうが 各2片  
豆板醤 大さじ1  
水 1カップ  
A (練りごま(白)40g、しょうゆ大さじ1.5、酒・みりん各大さじ2、サラダ油大さじ2)

### 作り方

- 1.ぶりはひと切れを3枚にそぎ切りして酒(適量)をふり、10分おく。
- 2.長ねぎは2cmの斜め切り、にらは5cmの長さ、えのきは石づきを切り半分に切りほぐす。生揚げは熱湯で油抜きし、2cm幅に切る。
- 3.にんにくとしょうがはみじん切りにする。
- 4.鍋にサラダ油を熱し、3と豆板醤を炒め、香りが立ったら水分を拭いた1を加え、さっと炒めて水1カップと酒大さじ2を加える。
- 5.4に2を入れ煮立て、沸騰したら中火にしAを加えて1~2分煮て火を止める。

### 相性が良いぶりと大根

ぶりはタンパク質のほか、<sup>オメガ</sup>脂肪酸ω-3系のEPA・DHA(悪玉コレステロールや中性脂肪を減らす働き)が多く含まれる栄養素の宝庫です。一方大根は、葉にはビタミンC、カロテン、カリウム、根には葉酸、ビタミンC、カリウムが豊富。消化酵素のアミラーゼも多く含むので胃もたれを防ぎます。「ぶり大根」は、脂質の多いぶりと食物繊維が多い根菜(大根)と一緒に食べることで、脂質の吸収を抑えるといわれています。



## 大根

もうひとつおすすめ

1本800g  
通常価格:198円(税込213円)



### 東都生協で扱っている大根

三浦大根、短大根 味いちばん大根、くらま大根、紅芯大根、聖護院大根などがあります。関東の大根の旬は冬ですが、東都生協では1年を通じて取り扱っています。夏場に収穫する大根は病気にかからないよう肉質が硬いものも多く、煮物より細切りにして挽肉と炒めたり、汁物にするのに向いています。

### この時季の大根の主要生産地

**三浦半島EM研究会**: 神奈川県の実地、潮風が通る産地です。①EM(有用微生物群)で発酵させた有機物のみの堆肥を使い、化学合成農薬・化学肥料を極力控えた土づくり、②除草剤・土壌消毒剤も使用せず、害虫対策のために春~秋の間マリーゴールドを育て、おいしい大根を作っています。

**(農)房総食料センター**: 千葉県九十九里の平野、下総の山と海の黒潮で年間通して暖かい産地です。良質の肥料として「米の精」(肌ぬか)を使い、害虫対策でマリーゴールドを育てるなど、土づくりを工夫しています。「寒さの中で育った真冬の大根は柔らかく、甘みものっています。ぜひ真冬の大根をご家庭で味わっていただきたい」とは生産者の弁。

## 関連商品

わたしのこだわり

東都天然ぶり便利カット(骨・皮取り)  
網シーサット

秋~冬にかけて北海道・三陸で漁獲される天然ぶりは、程よく脂のり、身もふっくらしています。そんな国産の小型のぶりを三枚におろし、皮と腹骨を除いて切り身にしました。ソテーや照焼き、煮付けなどにどうぞ。から揚げにして、お弁当のおかずにもどうぞ。



冷凍 220g(8~10切)  
通常価格:448円(税込483円)

## Attention, please!!

[アテンション・ブリーズ]

旬の時期、ぶりは召し上がりませんか?

お気に入りの調理法は?

裏表紙(p.16)の新年クイズの答え

に添えて送って下さいね。

## 大根の部位の特徴と調理法

葉

βカロテンなどの栄養価が高い部位。刻んで炒めると美味しいです。ぶりかけや餃子の具にも使えます。

中央

最も柔らかく、甘みがある部位。おでんやふろふき大根などの煮物に合います。

首

甘みがあり生食向けですが硬い部位。細かく刻む料理、酢の物やサラダ、大根おろしに合います。

先端部

辛味が強い部位。薬味、辛味の大根おろし、みそ汁や漬物にどうぞ。



# 東都生協でつながる輝く女性たち

「食の未来づくり」を進める東都生協には、23万人もの組合員がいます。生産の場面でも、新商品の開発や商品案内などの紙面作りの場面でも、そして家族の健康を支える場面でも、「女性力」が発揮されています。そこで次世代に食の大切さを伝えるため、今まさに奮闘中の女性にお話を伺いました。

## 受け継ぎ、伝えていきたい

有限会社人と農・自然をつなぐ会 柁塚 歩さん



### プロフィール

静岡県藤枝市でお茶を生産している(有)人と農・自然をつなぐ会・代表柁塚敏明さんの長女。一度は医学を志し留学するが、農業の大切さ、偉大さを感じ帰国後に家業を手伝う。就農して12年、主に紅茶製造と茶畑管理担当。3世代9人の大家族、家族総出で日々お茶づくりに励んでいる。

— お父さま・敏明さんの仕事を継ごうと思ったきっかけは何でしょうか？

高校卒業後、アメリカでカウンセリングの勉強をしていましたが、ある夏休み、帰国して家業を手伝ううちに日本の農業の可能性と食の力を感じ、人と自然をつなぐ架け橋となる仕事をしたいと思ったんです。農業を営む両親の背中を見て育ったのに、人がいかに自然と結びついているか、農業は食べ物の生産だけではなく自然をもつなぐものだ、その時初めて気付きました。

— 以前、お父さまが「娘が農業を継いでくれるらしい」とうれしそうに話されていたが、実際歩さんの決心を打ち明けた時、お父さまは何と言われましたか？

「そうか」とだけ言いました。父は私のやりたいことは、「なんでもやってみろ」といつも背中を押してくれました。とはいえ、今でも意見がぶつかり合うことはしょっちゅうです。ただ、基本の軸となる部分は共有しています。

— お父さまは、39年前、3戸の農家で「無農薬茶の会」を立ち上げましたね。

はい、当初は「無農薬ではお茶はできない」と多くの人たちから反対をされ、実際に苦悩の連続だったのですが、自分たちのやっていることは正しいという信念を貫き通したからこそ、今日があるんです。父は本当に素晴らしい人だと思います。でも、変わってくるんですよ。小さい時に「うちもよそと違う」と薄々気付いてはいました(笑)。

## 10年後も食の最前線にいたい！

全国農協食品株式会社 南 紀子さん



### プロフィール

北海道出身(室蘭育ち)。2007年全国農協食品株式会社に入社。現在、食品・農産事業部・食品営業部・東日本食品営業課所属。大学時代、オーガニック研究会に入り野菜作りに目覚めたせいか、今の趣味は市民農園を借りて有機農法に準じた土づくりでの野菜づくり。とうもろこし・ナス・ゴーヤ・ピーマン・ミニトマト・かぶなどを栽培。家族は夫。

— 今の仕事に就かれたきっかけはなんでしょか？

テレビで余剰野菜をトラクターでつぶす映像を見た時に、「これはなんとかならないか」と思ったのがきっかけで、国産野菜を扱う食品会社を希望して入社しました。今は自宅でも原材料にはこだわっています。

— 普段、買い物はどこでされるのですか。得意なお料理はなんですか？

実は数種類ですが、自分で野菜を栽培しています。その野菜は農家の直売や産直マーケットをメインに利用し、一般スーパーマーケットで買える物をする際も国産を選ぶようにしています。

得意なお料理は、ぶりの照り焼きです。あと私が北海道出身なので、北海道の郷土料理である、いももち(ゆでたじゃがいもにパレイシヨでん粉を混ぜて練った生地を、フライパンで焼いて甘しうゆで食す)をよく作ります。

— 南さんは東都生協にどのような印象を持たれていますか？

事業者の中には価格を重要視し、とにかく安ければ国産ではなく海外原材料でも扱う所が多い中で、東都生協さんは原材料へのこ

の連続だったのですが、自分たちのやっていることは正しいという信念を貫き通したからこそ、今日があるんです。父は本当に素晴らしい人だと思います。でも、変わってくるんですよ。小さい時に「うちもよそと違う」と薄々気付いてはいました(笑)。

— どういう点が変わってると感じましたか？

まず食生活が違います。市販のお菓子は食べさせてもらえなかったし、家族で外食もしなかったですね。家の中で遊ぶよりも、畑について行ったり、外で遊ぶ方が好きでした(笑)。

— 実際に農業に従事してみても大変だと思われることもあるかと思いますが。

地域あつての農業なのに高齢化や過疎化が進み、周りに放棄地が増え、地域全体に元気がなくなってきたことがとても残念です。「畑をお宅に譲るからやってみよう」と言われても、守っていくにも限界があります。

あと、3・11の東日本大震災の後、静岡の茶畑からも放射能が検出され、あの時は本当に大変でした。その年にとれたお茶は涙を飲んで全量処分しましたが、あの悔しさは一生

だわりや思いが強いなあと思っています。それと添加物の有無をとて注意していらっしやいます。東都生協なら、これから先もこの姿勢を崩されることはないかと思いが、ぜひ産直と添加物へのこだわりは続けていってほしいです。

— 産直の東都生協としてずっと続けていきますが、南さんご自身は10年後、どんな自分でいたいと思われませんか？

入社当時は、目の前の仕事をこなすことに精一杯で、先のことなどまったくイメージはできなかったのですが、今は、10年後も入社当時の思いを大事にしながら食の最前線にいたいと思っています。また、もっと論理的に判断し、最善を尽くせるような人材になりたいと思っています。

— これだけは男性には負けないぞ、という自負があったら教えてください。

私の部署は女性の営業担当が3人なのですが、課内でのパワーは女性が強いんですね(笑)。商品開発では、女性というか「お母さん目線」を取り入れています。例えば、ピラフは栄養バランスを考えて野菜入りになっています。

— 励みになることはなんですか？

毎年4月に行われるお茶摘み交流会です。ね。来年でもう40年を迎えます。本当に多くの方が訪れてくださり、外国からのお客さんや若い人も多いですよ。茶摘みや茶のみなどの体験をして、地元の旬の味を食べていただき、共に語り合える場として好評をいただいています。

— お子さんが生まれてから何か変わりましたか？

まだ1歳なので、思うように仕事ができないうことでしょか。以前は朝4時起きで畑仕事をしていたのが、今は8時に保育園に送り出すまでは仕事を始められませんが、確かに育児との両立は大変ですが、やっぱり農業は楽しいです。息子にも地域の豊かさやそこに生きる人がいるから自分がある、ということをお子さんに伝えてほしいです。次の世代にしっかりと引き継ぐのも私の役目です。

— 最後に、お茶への思いをお願いします。

最近、ペットボトルの飲料が増えてきましたが、飲んで豊かになれるのはやっぱり急須で丁寧に淹れたお茶だと思います。時には味とともに一杯のお茶の文化も楽しんでいただければと思います。

### 柁塚さんの忘れられない味

「祖母の家で食べた落花生や干しイモ」。この味が、歩さんの食の原点かもしれません。

(有)人と農・自然をつなぐ会は、第44回日本農業賞「食の架け橋の部」において、化学合成農薬・化学肥料を使わない茶栽培と農業者と消費者との「新しい連携」を築き、「未来への豊かな生き方・地域づくり」が評価され、優秀賞に輝きました。

— その他、お勧めの商品や東都生協の組合員に伝えたいことはありますか？

エビピラフ、十勝のえだまめ、金芽米おにぎり、ライスパーガーがお勧めです。ちなみに金芽米商品は東都生協にしかない商品です。また「冷凍ピラフはあまりおいしくない」と思っている方が多いですが、今は技術も進化し、品質も非常に高くなっています。特に産直米を使ったピラフは、釜炊き製法で米を炊く時に味をしみ込ませているので、市販の商品に比べて薄味ながらもしっかりとした味とうま味があります。米の消費量アップにもつながりますので、ぜひ一度お試しください。また当然ながらアミノ酸は加えず、素材の味を生かせるよう工夫しています。

— 最後に、「わたしのこだわり」や、今後、開発したい商品についてお聞かせください。

「わたしのこだわり」は、産直原料や産地にこだわった原料を使用し、作られています。簡単に調理ができるので、普段の食事やお弁当など、さまざまなシーンで活用していただけたらうれしいです。今後はドリアやグラタンなど、新しい「わたしのこだわり」も開発できたらと思っています。

### 南さんの忘れられない味

「母の手作りプリン。東都生協のプリンは母の味に似ています。また、食べる時は思わず原材料表示を見て余計なものが入っていないことを確認しますね」

全国農協食品株式会社は、全農の100%子会社。従業員464人(内工場94人)。事業の主力は、果物類の通信販売と冷凍米飯類、国産しいたけ、大豆の販売。主な取引先は生協、外食、スーパーなど。



「東都エビピラフ」



「東都ライスパーガー(国産牛ごぼう)」



「東都十勝のえだまめ」



茶畑でのびのび育つてね!



農業無散布で39年。家族で安全・安心、おいしいお茶を届けます

# 東都生協でつながる輝く女性たち

東都生協を支える  
女性組合員にも聞きました!

## 東都生協で活躍する女性職員たち

### 東都生協なら大丈夫だ!



中森 愛さん  
(商品部商品企画グループ)

—今の仕事に就こうと思われた理由はなんですか。

大学で、栄養学を学び、いずれは食育をやりたいと思っていましたので、「東都生協だより」で食育記事を見て「これだ!」と思い就職の応募をしました。

—働き始めて、どのような時にうれしい、あるいはうれしくないと思いましたか。

ずっと希望していた商品企画グループなので、とても楽しいです。

ただ、子どもが体調不良な時は仕事があるように進まず、もどかしく思う時はあります。また、自分が企画する商品の利用率が伸びた時はうれしいですね。

—では、働き始めてこれだけは男性には負けないぞというものはありますか。

働く以前も今も、そして男性に限らず、食の意地は誰にも負けません(笑)!

—食のこだわりが強いんですね。

食材はほぼ東都生協で購入し、他の店で購入する際もできるだけ国産のものを選んでいきます。

—東都生協に期待することはなんですか。

母が組合員歴20年以上で、東都生協の食材で育った私も、出産をして子どもにも安全なものを食べさせたいという思いが強くなりました。その時、東都生協なら真面目な生協だし、大丈夫だとあらためて感じました。野菜の甘み、だしうま味、内麦パンの食感など素材のおいしさを感ぜられる商品がたくさんあります。この良さを次世代に伝えたいですね。そして若い人にたくさん加入してほしいです。

—10年後は、どういう自分でありたいですか。健康が一番!

### 産地と組合員がよい関係が続ける



松村奈穂子さん  
(商品部農産グループ)

—10年後はどんな自分でありたいですか。

産地や組合員の方々には強くはなやかで温かい人が多いので、10年後、ほんの少しでも皆さんに近づきたいと思っています。

—東都生協組合員へ伝えたいこと。

ある産地の理事が東都生協のセットセンターを見学した時に「本当に良い青果物を集めているね」と言われました。良い物を作っている産地・生産者と継続した関係が築けているのは、今までの取り組みや交流の積み重ねだと思います。「組合員の利用」支持によって産地が活気づき、若手生産者が増え、新たな取り組みができるという好循環につながればいいと思います。

今回の特集は、「女性」の生産者、メーカー、組合員、職員と、それぞれの立場から「食のこだわり」「次世代に残したい食」について語っていただきました。

「体のもととなる食材を選ぶ大切さに気付いた」「良い食材を探し求めるうちに東都生協へつながった」など、彼女たちの思いはそれぞれですが、お話を伺ううちに何か共通したストーリーが見えてきました。国内の各地域で生産された食材を使い、素材そのもののおいしさ・生命力をそのままいただくことの大切さ...そんな思いを持つ彼女らの笑顔はキラキラとまぶしく見えました。

安全・安心な食は、私たちのくらしはもちろんのこと、国土や環境も豊かにします。まさに東都生協が推進している「食の未来づくり運動」にもつながります。

できるところから無理のない範囲で「次世代に残したい安全・安心な食づくり」、進めていきましょう。

### まとめ

—「この野菜おいしい!」と一つひとつ味わって食べるようになったらいいですね。

—東都生協で働こうと思ったきっかけは何ですか。

就職活動中に一番共感できる部分が多かったのが東都生協でした。ただ、ペーパードライバーだったので、一番のネックはマニュアル車でのトラック運転でした。

—仕事をしていたら、うれしい時はどんな時ですか。

大きな天候の変化で欠品が出たり、産地で大幅な余剰が生じた時はうれしいですね。また、生産者カードやひとこえ生協に賞賛のメッセージがあると、私まで元気が出ます。つい「こんな組合員さんがいる」ということを産地に自慢したくなってしまう。

—これだけは男性には負けないぞ、というものはありますか。

丈夫な体です。職場でインフルエンザが流行した時も危機を乗り越えました。たぶん子どものころから野菜をたくさん食べているからだと思います!

—東都生協で働き始めて、食べるものや生活で変化はありましたか。

—「この野菜おいしい!」と一つひとつ味わって食べるようになったらいいですね。

## 秋田県立大曲農業高等学校、女子生徒たちからのメッセージ

佐藤 優美さん、富樫 綺良々さん、小松 音夢さん

私たちが農業高校に進学した理由は、「花嫁修業の一環(佐藤さん)」「家が農家で祖父、祖母の手伝いを小さい時からやっていたから楽しかった(富樫さん)」「命について学びたかったから(小松さん)」です。

皆さん、私たちが作ったお米、おいしいですか? 自分たちが作った米を食べていただけなのが本当にうれしい。日本の食料自給率は低いのですが、国産だからこそ価値があると思います。これからも日本で作って消費していくことを大切にしていきたいです。担い手の高齢化が進んでいますが、私たち若者が農業を守り、つなげていかないと! 秋田は畜産や食品加工にも力を入れています。皆さん、秋田をもっと知って、秋田のものいっぱい食べてくださいね!

### 農業高等学校 応援リレー米

東都生協は、日本の農業を支える生産者のたまごを応援しようと、東都生協40周年記念商品として2012年から「農業高等学校のお米応援リレー米」を企画。食の未来づくり運動とこの企画にご賛同いただいた農業高等学校からスタートしました。

◆「登録米産地・銘柄」(商品1点につき100円を東都生協から各高校に寄付)  
秋田県立大曲農業高校:「あきたこまち」/ 秋田県立北鷹高校:「あきたこまち」/ 岩手県立水沢農業高校:「ひとめぼれ」  
/ 山形県立庄内農業高校:「はえぬぎ」「コシヒカリ」/ 福島県立会津農林高校:「コシヒカリ」



食の未来づくりフェスタにて



理事長  
庭野吉也

新年のごあいさつ

新年あけましておめでとうござい  
ます。

昨年は、安保関連法の成立や環太平洋  
洋経済連携協定の大筋合意、原発再稼  
働など多くの国民が不安や懸念を抱  
く、憂慮すべき事態が進行しました。  
またいくつもの自然災害が発生した  
年でもありました。協力の力によって  
平和とより良い生活の実現を目指す  
助け合いの組織として生活協同組合  
の果たすべき役割は、ますます重要に  
なっています。

さて、今回の新年号では女性にスポッ  
トをあてた企画を組んでいます。  
女性があらゆる分野で能力を発揮  
できる社会や職場の実現は、今日の  
課題でもあります。元来、生協は主  
婦層を中心とした参加型の地域活動  
としての役割を担ってきました。ま  
た活動を通じてさまざまな知識が得  
られ、社会参加にもつながっています。  
単なる「男女平等」とどまらない  
「老若男女、誰もが活動し続けられる  
(活動しやすい)組織づくりは、とても  
重要です。誰もが対等な立場で活躍  
できることで、新しい知恵と工夫、  
価値が生まれます。最もベターな対  
処のあり方を多面的角度から探求す  
ることが可能となります。この「ダ  
イバーシティ」の観点を持って、今  
後も社会づくり、組織づくりを進め  
ていかなければなりません。

また、生協は組合員に商品・サービス  
を提供し、利用していただくことで事  
業を営んでいます。組合員とのコミュニ  
ケーションを通じて要求・要望を把握  
し、それらを一つひとつ実現させてい  
くことで満足感を得ていただく。この取  
り組みを強めていく視点からも、男女  
平等参画という課題を捉えていかな  
ければならないと考えているところです。

これからも組合員の皆さんと共に  
くらしを取り巻く課題について考え、  
解決に向けた取り組みを進めていく  
所存です。  
本年もどうぞよろしく申し上げます。

# MOGMOG ニュース

2016年 1月号

## 「新商品おしゃべり会」さんぽんすぎ会場



2015年度の新商品おしゃべり会は、さんぽんすぎセンター、町田センター、城西センターの3会場で開催されています。10月5日は、さんぽんすぎ会場第7回新商品おしゃべり会を実施。前月試食した新商品についての組合員の評価と商品部の報告の後、今月の新商品「ライトツナえごま油」「業務用もずくスープ 30食」の商品提案・調理方法について聞き、試食と評価を行いました。



ライトツナえごま油

「ライトツナえごま油」は今注目「えごま」を使用した商品。職員は「えごまに多く含まれるα-リノレン酸（必須脂肪酸）は体内で作ることができないため、食事などから摂取することが必要です。体内では分解されてEPA・DHAになり、血液をさらさらにする働きなどが期待できます」と説明。メンバーからは「価格が高い」「少し高くて買おう」「塩分が強い」「えごまが中国産なのが気になる」などの意見が出ました。

「業務用もずくスープ 30食」では「おいしいが、少ししょっぱい」「ねぎの風味がな

い」「少人数なので利用しにくい」「もずくの量が多い」などの意見のほか、「開封した後どのくらいの期間で使い切るのが良いか」の質問がありました。

試食・評価の終了後は、今年度から始まった「商品関連用語のミニ学習」を行い、今月は食品中の環境汚染物質「PCB」について学習。商品に関連する用語は数多くあり、全てをきちんと理解することは難しくても、知識が一つでも増えることは参加者にとっても有益です。

最後は、10月の利用促進商品「東都北海道産栗かぼちゃ」に関する説明と、先月の提供商品の感想を聞いて、おしゃべり会は終了しました。



さんぽんすぎ会場での様子

## 泥をかきわけて、れんこん収穫体験

武蔵野西ブロックは8月29日、JA新ひたち野（茨城県）を訪ね、れんこんの収穫体験しました。れんこんを掘るのも初めてなら、胸まで作業着を着るのも一生に一度の体験とばかりに、みんなワクワク。高圧の水を噴射するホースを持って泥をかき分け、れんこんを掘り出します。蓮田（れんこん田）に入って笑顔だったのも束の間、ホースを使いこなすのにみんな真剣な表情に。

れんこん収穫体験後は、婦人会の方による料理レシビの紹介。いろいろなアレンジ料理があり大変勉強になりました。

れんこんが甘いこと、色が白くて透明感があること、歯応えがシャキシャキなこと、れんこんには実があつて適度に甘くホクホク感があることなど現地では味わえない経験を、れんこんに対する見方が少し変わったような気がします。



## お金がたまるツボはどこ…かにある

10月21日、清瀬ブロックは、共同購入事業部共済グループのライフプラン・アドバイザーを講師に迎え、投資信託の仕組みについての学習会「お金が貯まるツボ」を開催しました。利率と利回り、資産運用商品には何があるかなど、話には、配付資料を目で追いつながら聞きもらすまいと、参加者一同ペンを片手に必死に傾聴。「ドルコスト平均法」「目論見書」のチェックポイント、NISAなど、耳にない用語を頭に叩き込みました。説明を聞いても分からない人は投資には向かない、投資により世界情勢が見えて面白く思える人は向いているかも…とは、講師の話。きっぱりと「私はやらな」とい切る人、前回よく分からなかったと再度学びにきた人、以前投資に失敗した人たちなど、今回の講座名に興味がある人が集まった会でした。



## 産地のおもてなしの心に触れた秋の1日

とーと会ばなな・くらぶは、10月29日、食と農の安全について学習するため産地交流訪問を行いました。訪問先の（農）さんぶ野菜ネットワーク（千葉県）は、新規就農者も受け入れながら有機農業に取り組む、「土」本来の力を生かした生産を続けて17年。今回は里いものほかにリーフレタス・シヤン菜（パクチー）などの収穫体験。曇り空でしたが、畑に入って作物を引き抜いたり、いも類の土を払う作業などを行いました。

昼食は生産者の奥さまたち手作りの品々。「野菜がこれほどおいしいとは」「心尽くしの昼食がうれい」「きゅうりの漬物がおいしかったので自宅で作ってみたい」などの喜びの声とともに、楽しい会話が弾むひとときとなりました。



## 初めての収穫体験に感動 (農)茨城県西産直センター訪問



東都生協に加入して間もない組合員・家族を対象に、産地での体験や生産者との交流を通し、産直の取り組みへの理解を深めていただく産直体験ツアー。10月4日は（農）茨城県西産直センターを訪問しました。同センター職員と飯塚さんから「9月の記録的な大雨で鬼怒川の堤防が決壊し、収穫前の米も野菜も水をかぶる被害を受けた」と現地の状況を伺った後、「梨の味を確かめてから収穫してほしい」と生産者・田崎さんが用意した梨を参加者全員で試食。



頭上に気を付けて梨の収穫体験

### 知っておきたい! 用語解説

#### PCB

正式名称は「ポリ塩化ビフェニル」。油状から結晶性固体で水に不溶。環境中の残留性が高いため、日本では通産省（当時）の指導で1972年以降、製造および開放系への使用を禁止。化学物質の審査および製造等の規制に関する法律では第1種特定化学物質に指定され、輸入、製造、販売、使用が禁止されている。

梨は7年経たないと収穫できないが温暖化で収穫時期も早まっていることや、収穫の仕方などを聞き、梨を収穫しました。梨は帽子が当たっただけで落ちてしまうほどデリケート。気を付けながらの収穫体験となりました。

続いて、まいたけ工場を視察。生産者の諏訪さんから、まいたけの味は水分量で決まること、殺菌処理・熱処理（100度以上）のあと、26〜27度、湿度75%の環境で培養・大地返し・栽培と、菌を入れて40日ほどでやっと出荷できることを伺いました。

お昼は、産地の野菜・お米を使ったカレーライス、サラダ、梨、かき揚げ、ナスの漬物など。生産者の皆さんとともに味わい、交流会では野菜のクイズで盛り上がりました。

参加者は「梨は金色に輝き、本当においしかった」「生産者とお会いして苦労が分かった。素晴らしい体験だった」「まいたけの出荷に40日もかかるなんて！ まいたけの価格が高いが、生産現場を見て納得した」など初めての体験に感動の声が多く聞かれました。



まいたけのバター炒めを試食

## Pick up! 子どもを守ろう! (女性目線の子連れ・孫連れ防災!)

10月13日、第9地域委員会は「防災学習会」を開催。被災地ではどんな問題が起きるか、子ども・孫を守るために必要な対策を考えました。いざというときには想像もつかないこと…例えば携帯電話が通じない場合、子どもは公衆電話をかけた経験がないと使えないということも起こります。「電話のかけ方

は、子どもに伝えておく大切な情報の一つ」とは、講師のNPO法人ママプラグ富川万美副理事長の言葉。さらに、家族で共通ルールを作る、避難場所を事前に決めておく、命を大切に、の三つが重要とのことでした。参加者からは「体験者のお話が聞けてとても勉強になった」「備えることの大切さを感じた」などの声が聞かれました。



「ママプラグ」設立は3・11被災者の声から



防災食品「安心米」「えいようかん」「マフィン's工房パン」

# おしえて VOICE!

「ひとこえ生協」に寄せられた質問にお答えします!

Q. 「高原露地トマトマーク」を毎年利用しています。味はおいしいのですが、毎回大きさがバラバラで、トマトの傷も多く、今回は黒っぽく割れがありました。



A. 久保産直会の「登録露地トマト」の出荷重量基準は、1個当たり50g〜450gとなっています。完全露地栽培のトマトを80トン規模で生産する産地は日本では他になく、40年続いているのは奇跡という状況です。同産地が長年にわたり露地トマト生産を継続できているのは、「無選別」と「全量引き取り」を条件としてきたからです。完全収穫で傷などがあり、市場出荷には向かないため、多く穫れたときは規格を増量し、さらに余剰が生じると職員が引き売りをします。また、着花や受粉も天候次第、雨が降れば実割れも生じ、台風で栽培が終了というリスクもあるため、規格に幅を設け、規格内であれば無選別を条件に取り組んできました。また、ヘタ周りの黒い割れ目や傷については、露地栽培の宿命として雨や昼夜の寒暖差がヒビ割れにつながります。そのため、乾燥して傷みにつながらないものは出荷基準内としています。産地ではこうしたリスクを負いながらも、おいしい完全露地栽培トマト作りに努力していますので、引き続き利用し、応援してください。

Q. 9月3日企画「北海道セロリカット2〜3本」は、葉・切り口が変色していました。カットせず出荷できませんか。

A. セロリは長さが約60cmあり、そのままでは保冷箱に入らないため1/2にカットしています。今季の北海道産セロリの生育環境は大変厳しく、収穫時に傷みや変色するものが発生しており、産地での選別を通常より強化しています。また、東都生協青果セットセンターでの小分け加工時の検品で傷みが見受けられなかったものをお届けしましたが、輸送中の揺れや温度変化などで傷みが進行し変色につながったものと思われます。ご迷惑をお掛けし申し訳ありません。来季の再発防止策として、作柄により東都生協青果セットセンターでの検品をより一層強化し、供給時の温度管理徹底も含めて、満足いただける商品をお届けするよう努力します。



Q. 「有機栽培のインスタントコーヒー」をぜひ扱ってほしいです。

A. 12月4日より東都ナチュラルコーナーで「オーガニックマウンテン有機インスタントコーヒー100g」（本体価格1000円）が新

登場しました。商品特徴は、①有機JAS認証とレインフォレスト・アライアンス認証（持続可能な農業を推進する認証制度）を受けた2つの自社農園のコーヒーを使用、②コロンビア国立コーヒー生産者連合会（FNC）とのパートナーシップによりお届けするコロンビア産有機アラビカ種生豆100%の高品質、③芳醇なアロマと酸味が程よく、カリブ海の豆らしい軽やかさもあるマイルドなコーヒー、となっています。企画の際はぜひご利用ください。



Q. 「東都国産丸大豆しょうゆ」の原材料にアルコールとありますが、どうして入っているのですか？

A. アルコールは、保存性の向上を目的として微量添加しています。しょうゆは醸造中に発酵してアルコールを作り出し、塩分・濃度などのバランスで保存性を保っています。しかしアルコール分は熟成中や火入れ殺菌時に低減します。合成保存料を使用しないため、足りない分のアルコールだけを添加し、カビの繁殖を防いでいます。



Q. 雑誌などでサラダ油が体に悪いと書かれています。が、「東都一番しぼり菜種油」はサラダ油に含まれますか。

A. サラダ油とは油の種類ではなく、JASで定められたサラダ油規格をクリアした、油のグレードを示すものです。サラダ油規格とは、「0度の状態で5・5時間放置しても、油に濁りが出ないこと」で、低温でも固まりにくいのでドレッシング作りなどにも使えるという点になります。「東都一番しぼり菜種油」はJASマークの認証はありませんが、サラダ油規格をクリアしたグレードで、その意味ではサラダ油の範囲です。しかし、「サラダ油が体に悪い」と書かれている「悪影響」は、「エキサン抽出」という石油系物質や薬品を使用した方法で油を抽出してきた商品のことを指しているものと思われ、東都一番しぼり菜種油は、「压榨製法」で油を抽出した商品ですので、安心してご利用いただけます。



Q. 「はちみつ生協」の商品がたびたび欠品で届かないのはなぜですか。

A. 「はちみつ生協」の企画商品は、店頭での売れ筋情報や販売実績などをとくに、販売計画数を設定して商品や素材の準備を行います。販売計画数を大幅に上回るご注文をいただいた場合は追加生産が間に合わず、ご迷惑をお掛けする場合があります。事前確保数の見直しは十分であったことが原因であり、管理力量の未熟さによるものと深く反省しています。

このたびのお申し出を真摯に受け止め、今回の事例を取引先、製造元ともに情報共有し、商品の販売計画数の設定では、カタログ誌面での打ち出し方を吟味した上で、市販の売れ筋情報や流行性などを十分把握し、販売計画数の精度の向上に努めます。また、期中に商品在庫がなくなった場合でも、短期間での追加調達が可能となるよう製品や資材の事前準備について取引先と検討します。

## おたより Café

クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

こだわりの食べ方

国産小麦食パンは好きですか？ どんなアレンジをされていますか？

- 🍷 オリーブオイルをつけて、コーヒースープと一緒にいただきます。おいしいですよ。  
杉並区 三吉波瑠美
- 🍷 軽くトーストしてメープルシロップをパンの上のぼして食べると、「サクッ」の後にしっとり感が来て、口の中でジュワーっとほんのり甘さが広がります。子どもは毎回この食べ方をしています。  
練馬区 小野麗子
- 🍷 食パン大好きです。350日、昼食はトーストです。パンの味が一番よく分かるパンです。  
多摩市 山田文字

- 🍷 私の食パンの食べ方。①ハム+とろけるチーズ、②ツナマヨネーズを塗る、③とろけるチーズ+ナッツ+ローズマリー、など、トースト以外にいろいろな食べ方を楽しんでいます。  
中野区 深作京子
- 🍷 国産小麦の食パンは毎週注文しています。食パンに薄くマヨネーズを塗り、その上にとろけるチーズとじゃこをのせてトーストします。おいしいですよ、ぜひ、お試しを!  
練馬区 山田弥生
- 🍷 国産小麦の食パンは小麦の味わいがあり、大好きです。シンプルにトースト+マーガリンがおいしい!  
世田谷区 なかのさき(小2)

- ✉️ 外国米が入ってくるのでしょうか。日本の米農家のことを考えて暮らしています。  
新座市 佐治昌子
- ✉️ 食料自給率の低さに驚いています。心して購入をとおもっております。  
大田区 西鍵真由美
- ✉️ 4歳の息子は緑の野菜が大嫌いで困っていますが、「もちもち皮のほうれん草入り餃子」だけはバクバク頬張っています。とても助かっています。  
西東京市 竹内裕美
- ✉️ 東都生協の野菜は土の味がしておいしいです。  
西東京市 山田悦子
- ✉️ 生産されてきた食べ物に、その生産者のことを思い、日本の食料自給率につなげていくことを忘れない。  
八王子市 岩本紀美子
- ✉️ 食材は、安心安全な東都生協の商品から選んでいます！国産品を使うようにしています。  
葛飾区 奥平啓子

- 🍷 食材の無駄をなくします！捨てません!!  
板橋区 倉地章子
- 🍷 国産を食べています!  
粕江市 嶋崎睦代



- 🍷 農業高校生産米を登録して応援しています。5kg米を消費量に応じて購入。野菜や果物も形にこだわらず、安全・安心なものを購入して応援しています。  
立川市 今野順子
- 🍷 ひたち野穂の香卵を登録購入しています。循環型農業の維持と発展のためにより多くの人に知ってもらい、商品を利用する人を増やしたいと思っています。本当に価値ある卵です!  
新宿区 いのうえあゆき

# 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くらしを助け合う会です。

●**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ご登録ください。  
★年会費は1000円です。登録時に、商品代金と共に引き落とします。会の仕組みをご理解の上、お申し込みください。

- 援助する会員への登録**  
商品(申込)番号: **3659555**、数量: **1**を記入
- 援助を受ける会員への登録**  
商品(申込)番号: **365963**、数量: **1**を記入
- 賛助会員への登録**  
商品(申込)番号: **365971**、数量: **1**を記入  
※賛助会員は5口5,000円まで受け付けます

★保育・掃除・洗濯・炊事など、日常の家事援助など、1回1~4時間の活動を行います。  
★活動の謝礼は、援助を受ける会員から援助する会員に1時間850円と交通費実費を渡します。

問い合わせ【ほっとはんど事務局】  
電話 03-5374-4748

## 9月のわたしたち

2015年9月20日現在 ※[ ]内は前年比

組合員数	231,573人	[100.1%]
加入	7,589人	[101.0%]
脱退	5,953人	[91.1%]
総事業高	15,680,875千円	[100.2%]
共同購入事業	15,085,431千円	
弁当配食事業	46,504千円	
生活文化事業	173,346千円	
家事代行事業	3,887千円	
その他事業	371,707千円	
出資金	6,724,324千円	[97.2%]
1人当たりの出資金	29,038円	[97.2%]

## 編集後記

睡月…親戚知人が往来して、仲睦まじくなる月だとか! 子どものころはお正月とお正月に食べる料理のことで頭がいっぱいでした。新しい年を迎える準備をしているおとなたちを見て、「お手伝いはないの」なんて言いがら、どこかでおとなは新年を迎えるために忙しいで大変なんだなあと考えていました。

後になって、料理を作り、大掃除をして正月飾りを用意するのは、年神様をお迎えするためだと聞いたことがありました。年始の準備にも意味があるのだと、家族で考えながらすると、「仲睦まじく」することにつながるんじゃないかと、今年のお正月は考えていました。2016年はスタートしていますが、皆さまにとって素敵な年でありませうように…

そしてうれしいことに、『MOGMOG』も第400号を迎えました。今後も組合員の皆さまに喜んでいただける誌面づくりに励んでまいります!

(T.O)

## 今後の理事会日程(予定)

2016年1月21日(木)、  
2月18日(木)、3月17日(木)

【2015年度第7回定例理事会(2015年10月22日)】  
【審議事項】●総合受注システムWeb・電話・FAX注文のハードウェア入替の件●メンバー制度導入に関する対応の件●第2回選考委員会委員等の構成確認の件●トマト倶楽部に対する寄付金送金の件【報告事項】●決算概況および各部業務報告●東京南部生協2015年度決算概況報告●組合員活動委員会報告●商品活動関連報告●第12回平和のついでとめ確認の件●2015年度第1回総代会テーマ設定と会場等確認の件●理事懇談会開催の件●常任理事会決議事項報告

## MOGMOG コラム

### 川内原発再稼働への意見書を提出しました

東都生協は8月26日、九州電力・川内原子力発電所1号機の再稼働強行を受け、運転停止とエネルギー計画の見直しを求める意見書を、安倍総理大臣・宮沢経済産業大臣に提出しました。10月15日には同2号機も再稼働。四国電力、関西電力でも原発再稼働に向け動き出しています。福島第1原発事故が収束せず、原発の安全確保や核のごみの処分など重大な問題も未解決のままでも電力も足りている中、政府は「原子力規制委員会により新規規制基準に適合した原発の再稼働を進める」としています。

同意見書で東都生協は、再稼働に抗議し、原発依存からの脱却と再生可能エネルギーの拡大など持続可能なエネルギー政策への転換を求めています。

また意見書では、「新基準をクリアしても安全は保障されておらず、技術面や火山噴火などへの対策が不十分であること」「原発ゼロとなって以降、冬季・夏季の電力需要のピークにあっても電力供給が不足する事態は起きておらず、原発再稼働の必要性が見当たらないこと」を指摘し、一日も早く原発依存から脱却し、原子力に頼らない持続可能なエネルギー政策への転換を要請しています。

※詳しくは東都生協ホームページをご参照ください

## 監事会だより

今年度の監事の監査活動は、「2015年度監査方針および監査実施計画」に沿い、基本監査となる会計監査や常勤理事からの報告聴取等の他に以下の重点監査項目をテーマに、期中の日常監査を実施しています。

- 1) 代表理事や理事会が内部統制システム整備に当たり、リーダーシップを発揮しているか。
  - 2) 新規事業等に関する理事会の意思決定が、経営判断原則に準拠しているか。
  - 3) 2015年度末までの経営計画の状況と「第9次中期計画」の策定プロセスは妥当か。
  - 4) 配送センターにおける安全運転管理・委託先管理・組合員対応等に関するリスクマネジメントは適切か。
  - 5) 内部監査部門、監査法人(公認会計士)および子会社等の監査役の情報から監事として連携すべき事項はないか。
- 次回は2015年度実際に実施した監査をご紹介します。

〈お詫びと訂正〉

昨年10月12日付で発行した東都生協だより号外「2015年度総代選公示」につきまして、以下の誤りがありました。ここにお詫びして訂正いたします。

- 一覧表の左から3列目: 第2地域2-3選挙区 (誤)森 敦子 ⇒ (正)森 淳子
- 同じく右から1列目の右下: (誤)(第9地域9-2選挙区)⇒(正)(第9地域9-3選挙区)

## インフォメーション

### 理事会報告 (抜粋)



**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

## 私の宣言

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!

# 東都生協の“ウリ”です!

組合員活動をしている皆さんに、東都生協の“ウリ”を聞いてみました。

- ◆あなたが東都生協に加入して良かった!と思うところは?
- 1位 商品 2位 産地・メーカーとの交流 3位 組合員活動 4位 学習  
5位 その他(職員との交流、安心できる放射能測定など)

◆組合員活動をしていて今までで一番感動したことは何?

産地交流訪問!作っている方に直接話を聞いて、ますます東都生協の野菜が好きになりました

産地やメーカーの方から商品への強い思いをお聞きすると、心からすごいと感心します

産地・メーカーの皆さんが、おいしく安全なものを作ることに、とても努力されていること

◆あなたが感じる、東都生協のウリ(魅力やすごいところ)は何ですか?

食の安全についてとことんこだわっていて、安心して購入できること

野菜・果物などが新鮮でおいしいところ

国産品を応援して食料自給率向上に貢献できること

産地・メーカーの方と交流でき、顔が見えること

◆私の宣言 私を感じる東都生協の良さを一人でも多くの人に伝え、仲間づくりにつなげます!

## 食の未来に向け、みんなで国産応援!



昨年10月にTPP(環太平洋経済連携協定)が大筋合意されました。TPPが発効すると、農林水産物では全体の約8割、重要5項目の米・麦・豚肉・乳製品・甘味資源作物でも約3割・約170品目の関税が撤廃されます。

これにより現在39%の食料自給率(カロリーベース)のさらなる低下が予想されます。さらにTPPでは、食の安全や医療制度など国民を守るための仕組みやルールを、「非関税障壁」として参加国間で撤廃・緩和するため、国民生活全般に大きな影響が出る懸念があります。「輸入食料品が安くなる」との報道もありますが、世界に目を向ければ、人口増加や気候変動、家畜伝染病など、食料輸入大国日本にとって不安材料は増える一方。将来にわたって食の安心を確保し、環境を守り地域経済を支えるためにも、輸入に頼らず国内農業を日頃から応援していくことが重要です。

国産を応援する東都生協では、産地・メーカーと直結した安全・安心な商品を利用できます。この先も安心して利用していくためには、日本の農業や生産者への応援が必要です。そのためには、商品の良さや生産者と交流する魅力など、あなた自身が感じる東都生協の良さを一人でも多くの人に伝え、利用を通して生産を後押しできるように、仲間を増やしていきましょう。

## 食の安全お役立ち情報

### おしえて! 新谷さん



#### 遺伝子組換え食品の基礎知識

◆遺伝子とは?

遺伝子とは生き物の設計図のようなもので、例えば、花の色や形を決めます。遺伝子はタンパク質を作ることその機能を現します。

◆遺伝子組換えとは?

生物細胞から有用な遺伝子を取り出し、植物などの細胞の遺伝子に組み込んで新しい性質を持たせることです。遺伝子組換え技術は、生産者や消費者の求める性質を効率良く持たせ、種を超えていろいろな生物から有用な遺伝子が得られる点が従来の品種改良と違います。この技術を使った農産物を「遺伝子組換え農産物」、遺伝子組換え農産物とその加工食品の両方を「遺伝子組換え食品」といいます。

◆遺伝子組換えの目的は?

当初は、害虫や病気、除草剤などの農薬に強い作物を作り出し、農作物の安定生産を目的としていましたが、最近では、特定の成分の含有量を高めたり、乾燥・塩害に強い作物や、環境浄化、工業、医薬利用などの食用以外の分野でも研究・実用化が進められています。

◆日本で許可されている遺伝子組換え食品

内閣府食品安全委員会での科学的根拠による安全性審査を経た遺伝子組換え食品ですが、日本では流通を認められています。現在は、大豆枝豆、大豆やしを含む、とうもろこしなど8農産物で、このうち食品用302品種、家畜飼料用80品種、これらを原料とした33加工食品です(牛牛の表)。生産性向上を目的に、チーズ製造に必要なレンネットなどの酵素は、遺伝子組換え微生物で作られます(19品目)。

食品	飼料	性質
大豆	20	15
とうもろこし	201	24
じゃがいも	8	0
なたね	20	17
綿実(わた)	45	18
アルファルファ	4	3
てん菜	3	3
パパイヤ	1	0
合計	302	80

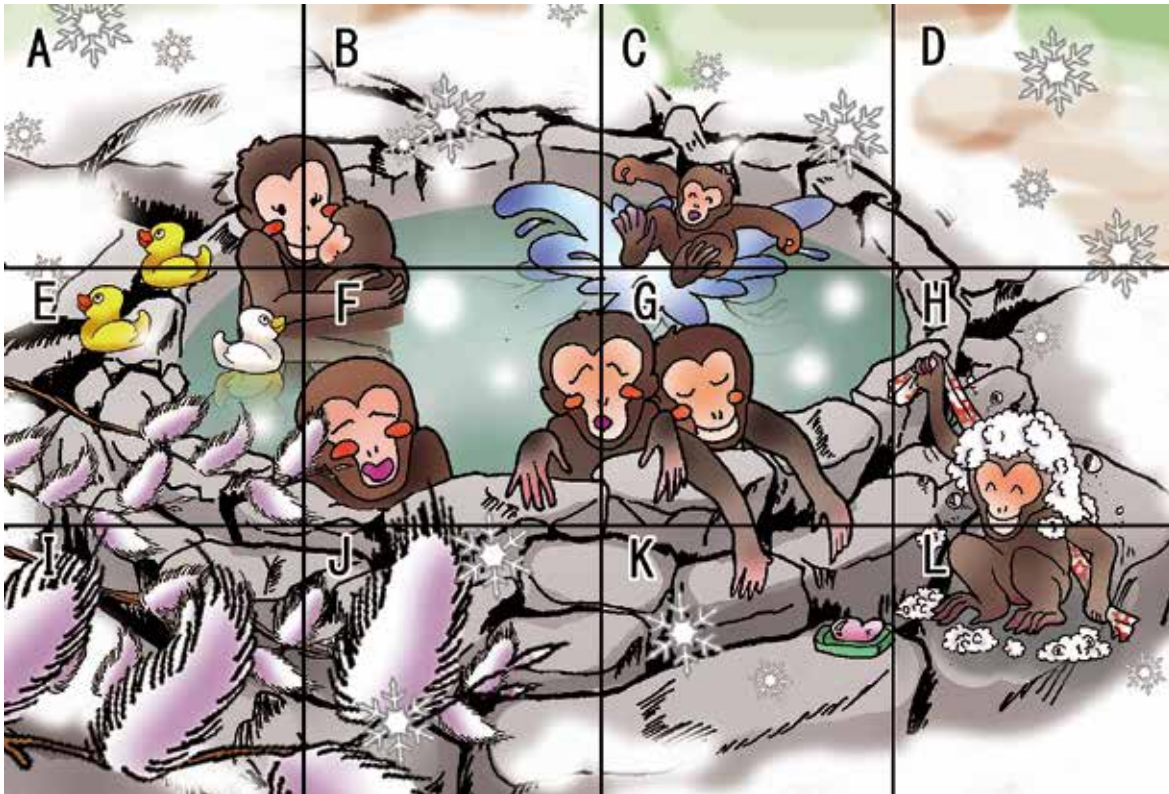
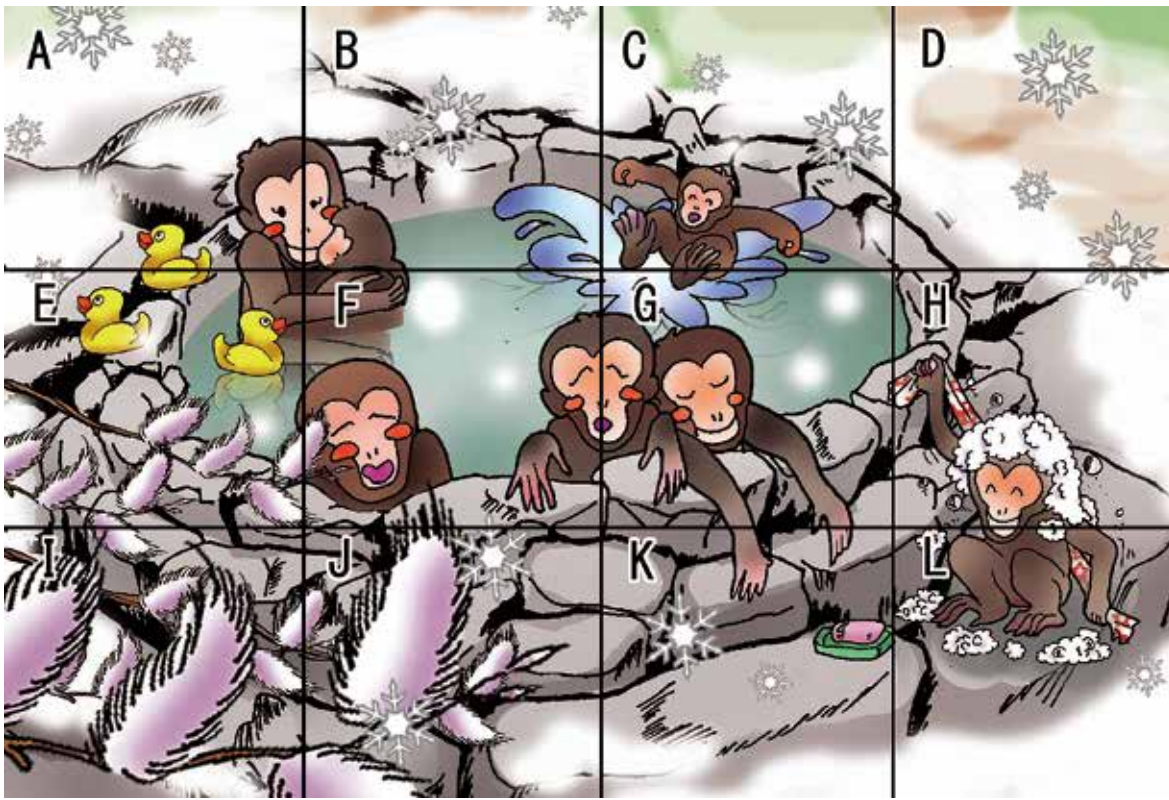
●特定の除草剤耐性 ●害虫に強い ●ウイルス病に強い ●特定の成分を多く含む (2015年6月1日現在)

安全・品質管理部 部長 新谷喜久夫



問題

今年の干支はサル。新年早々、おサルさんたちは気持ち良さそうに温泉に漬かっていますね。でも、よく見ると上下の絵で違う箇所が**5つ**あります。アルファベットで答えてね。



よく探してね  
ちよっと  
難しいよ!



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)/組合員コード
- 旬の時期、ぶりを食べましたか? お気に入りの調理法は?
- 「食の未来づくり運動」(p.14)のために「私にできること」はありますか?
- 特集やその他の記事へのコメントや感想、イラストなど、なんでもどうぞ!

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。



11月&12月号の答えは、「シクラメン」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、編集目的以外で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1月27日(水)の消印まで有効。

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

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより

第400号 2016年1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

夕日に染まる雪化粧の棚田は、幻想的でまるで絵画のよう。点々と残る動物の足跡にも静けさを感じますね。木々が埋もれるほど積もった雪の下では、微生物の動きなどにより豊かな土づくりが始まっています。今年もおいしいお米ができますように。