

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

MOGMOG

2016
No.404

CO-OP
東都生協だより

6

特集

小さなことが地球を救う！

一人ひとりの意識と行動で、

真の豊かさが実現する



今月の
おすすめ

さくらんぼ
初夏を彩る赤い宝石

おいしいを、日本の畑から。
産直の東都生協



②



③

①品種「佐藤錦」
②さくらんぼの花
③(有)山形南陽のんのん倶楽部
代表取締役 鈴木秀男さん



①

さくらんぼはとってもデリケート。
育成や収穫にはとても気を遣っています。

美しく輝くさくらんぼは、生産者の努力と工夫の証なのです。

●年に1度の実りのために●

さくらんぼの栽培は花が咲くまでがポイント。3月末～4月初旬に花芽が付き、花が咲くのは4月下旬（この間凍害から花を守る）が重要。花が散った後、軸の先に小さな実が付きませんが、さくらんぼ（特に佐藤錦）は実が付きにくく、手作業での受粉が不可欠です。

実が付いて1カ月くらいは、土壌に十分な水分が必要。この時期の山形は雨が少なく土壌水分の管理に毎年苦慮しますが、これにより品質や収量が決まるため非常に大切です。並行して摘果作業も行います。たくさん実から2粒だけを選ばなければならない、悩ましい工程です。

収穫は全て手作業。果実は傷みやすいため、軸だけを持ち、果実にできるだけ触れないように気を遣います。気温が上昇すると果実が軟化するので、早朝4時～昼までに収穫・バック詰め・出荷、という作業が7月中旬まで毎日続きます。

また、さくらんぼは病害虫に弱く、農薬を削減して栽培することが難しい作物。でも私たちは土づくりに力を入れ、下草を生やす草生栽培を行っています。発芽から収穫までの生育期間は、毒性の強い薬剤の使用をできる限り避けています。

さくらんぼ作りでは、高所作業が多く危険が伴います。実が大きくなると雨による実割れを防ぐため、雨よけのビニールを張りますが、4～5mの高さで行う危険な作業です。収穫は1.5～4mほどのはしごや脚立を使いますが、生産者が高齢化し、こうした作業が大変になってきています。

(代表の鈴木秀男さん)

(有)山形南陽
のんのん倶楽部
のご紹介

産直で38年のお付き合い
(有)山形南陽のんのん倶楽部と東都生協とのつながりは、1978年から。当時は化学合成農薬や化学肥料を使用することで見栄えと生産効率を優先させる時代。「見栄えよりも果物本来の味を」、「安全でより優れたものを」という組合員の願いから、安全・安心な食べ物の生産を目指す同社との産直の取引がスタートしました。今では産地交流訪問などを行うほどに繋がりが深まっています。

一粒一粒においしさが詰まっています



今月の
おすすめ

さくらんぼ

さくらんぼといえば山形

山形県内陸に栽培が多く定着したのは、内陸性の気候で寒暖の差が大きいので、甘くおいしいさくらんぼが育つからです。また収穫時期の梅雨期に気温が低いのも利点で、この時期に吹く『やませ』という冷たい東風によって、実が締まり色付きも良いさくらんぼができるのです（この『やませ』は米に冷害をもたらすこともあります）。

さくらんぼの花と果実の関係

さくらんぼの花は白く、桜の2～3倍の花を咲かせます。1カ所に6～7個ある花芽それぞれから3個花が咲くので、1花そう（ひと塊）には18～21個の花が密集し、花弁が開かないほどの塊になって咲きます。大玉でおいしいさくらんぼを取るために、塊ごと2個実らせるように花芽を摘みます。15～20年生の樹で1本当たり20kg（2,000～2,500粒）収穫します。



初夏を彩る
赤い宝石

さくらんぼは鮮度が命

さくらんぼの収穫は早朝4時ごろから、果粉（ブルーム）を落とさないように丁寧にいきます。気温の上昇とともに果実が軟化してくるので、午前10時ごろには収穫を終え、選別・箱詰め・バック作業・出荷を同時進行で行います。温度変化をできるだけ少なくしてお届けすることが大切だからです。午後3時ごろには出荷を終えるようにしています。

デリケートなさくらんぼは、届いたら早めに食べるのがおすすめ。保存のポイントは冷やし過ぎないこと。5～10度の家庭用冷蔵庫で十分ですが、乾燥しないように密閉容器に入れるなど工夫してください。



さくらんぼ
(佐藤錦 200g)

通常価格:598円(税込645円)
6月4回 ※予定

その他の
さくらんぼ産地

JAてんどう(山形県)
佐藤錦、紅秀峰

仁木マルタ(北海道)
佐藤錦、紅秀峰

仁木マルタでは、他の「マルタ」産地と同様、モグラ堆肥(有機質肥料)を中心とした土づくりを行っています。

組合員の声

ものすごくおいしかった。市販品とは甘さと粒の大きさが違いました!



「佐藤錦」
6月下旬～7月上旬
紅色 酸甘適和

さくらんぼの品種と
取り扱い時期



「ナポレオン」
7月上旬
黄紅色 酸味やや強い

組合員の声

甘酸っぱくておいしかったです。歯ごたえも加わって全く違うおいしさ♡



「紅秀峰」
7月上旬
濃紅色 酸味少なく甘い

(放射能測定結果(参考値)) 検査日:2015/07/10 検出せず さくらんぼ(佐藤錦/紅秀峰)
(測定機器)Ge 検出限界値:1ベクレル/kg程度



特集

小さなことが地球を救う!

一人ひとりの意識と行動で、
真の豊かさが実現する

ゴーヤやアサガオを育てて作る「グリーンカーテン」。省エネに役立ち、ひいてはCO₂削減にもつながる取り組みとして広がっています

※写真提供：中野・コンポスト連絡会

私たちの暮らしは、日々便利になっています。家庭では電化製品に囲まれ、町には24時間営業の店舗が増え続けています。インターネットの発達で、家に居ながらにして世界各国とつながり、世界中から商品を手に入れることができます。

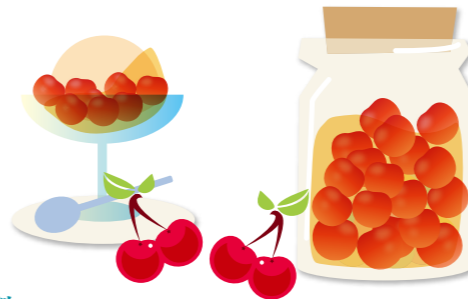
私たちの生活は一見豊かなようですが、本当に「豊か」と言えるでしょうか。今の私たちの生活を維持していくために大量の資源とエネルギーが消費され、その結果、地球温暖化、気候変動、環境汚染、資源やエネルギーの枯渇、さらには紛争まで、さまざまな問題が起こっています。人間の生活が豊かになる一方で、地球が疲弊していくかのようです。

今一度、私たちの暮らしを見つめ直してみませんか？ 再利用できるものを捨てていないか、冷蔵庫に食料を詰め込み過ぎていないか、といった、まずは身近なところから。「無駄な電気を使わない」「リデュース（廃棄物の発生抑制）・リユース（再使用）・リサイクル（再生利用）に取り組む」など暮らしの中でできることが、地球環境を守る第一歩なのです。

小さなことでもみんなで取り組めば大きな力になり、地球環境を守ることにつながるはず。地球のために私たちが協力し合うことが不可欠です。東都生協が組合員と共に続けている、環境に配慮した取り組みをご紹介します。

～三州三河みりんを使って～ さくらんぼのコンポート

アイスクリームに添えても美味です♡
さくらんぼは新鮮なうちにそのまま食べるのが一番ですが、すぐに食べられない時には、コンポートにして保存するのがおすすめです。



材料
さくらんぼ 10粒
三州三河みりん 300ml

作り方

1. さくらんぼは軸を取って洗い、楊枝で2～3カ所穴を開ける。
 2. 小鍋にみりんを入れ半量になるまで煮切る。
 3. (1)を加えて冷まし、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ※味をしみこませるには、(1)をみりんと一緒に鍋に入れて弱火で煮ます。



Attention, please!!

【アテンション・ブリーズ】

さくらんぼはお好きですか？
さくらんぼについて何か思い出はありますか？
p.13のパズルの答えに添えて送って下さいね。



もうひとつ
おすすめ

わたしのこだわり

東都 黒みつ付寒天 130g×3

製造者：株式会社むつみ
339円（税込366円）
次回企画：6月5日

国産天草100%

甘味屋さんなどへ業務用として卸していた商品を、一般のご家庭でも食べられるように個食パックにしました。国産の天草を圧力釜で煮て歯ごたえと喉越しの良い寒天に仕上げ、さいの目にカット。添付の黒みつは、沖縄産の黒糖を100%使用しています。食べ切りサイズなので、食べたい時に必要なパックだけ使えて便利です。

伝統製法による商品づくり

株式会社むつみは1926（大正15）年の創業。東京都と茨城県に工場を持ち、こんにやく・豆腐・ところなどを製造しています。添加物を極力省き、自然の恵みをそのまま生かした伝統的な製法で、人々の健康的な食生活に貢献する商品づくりに努めています。

〈放射能測定結果(参考値)〉 検査日:2016/2/3 検出せず (測定機器)NaI 検出限界値:10ベクレル/kg程度

6月5日新登場



ラ・フランスサイダー
200ml×30
通常価格3,400円(税込3,672円)

関連商品

ラ・フランスサイダー(200ml)
尾花沢スイカサイダー(200ml)
山形食品株式会社

東都生協では6月5日以降、以下の新商品をご案内する予定です。

山形県産のラ・フランス果汁を10%使用しました。ラ・フランスの柔らかな甘さと豊かな香りが、口の中で弾けます。果汁の優しく芳醇な風味がしっかりと感じられる、贅沢な味わいのサイダーです。

1缶当たり エネルギー:96kcal/炭水化物:24.2g/ナトリウム:12mg

夏すいか生産量日本一を誇る尾花沢すいかの果汁を、たっぷり30%使用。すいかのみずみずしさをそのままに、フルーティーで飲みやすく仕上げました。一度飲んだら忘れられない、こだわりの高果汁サイダーです。

1缶当たり エネルギー:
96kcal/たんぱく質:0.2g
/炭水化物:23.6g/ナトリウム:6mg



7月3日新登場

尾花沢スイカサイダー 200ml×30
通常価格3,700円(税込3,996円)

●製造メーカーについて

(有)山形南陽のんのん倶楽部と同じ、山形県南陽市に本社・工場を構える山形食品株式会社。1932（昭和7）年、農業団体の洋梨加工工場として発足した屋代郷農村工業協同組合連合会が前身です。現在は飲料製造会社として、さくらんぼやラ・フランス、りんごをはじめとした山形県産の果物を中心に、国内産のりんごや桃、ぶどうなどの搾汁を行っています。



原材料:寒天(天草(国産)、醸造酢) 添付黒みつ(黒糖(沖縄県産))
1パック(黒みつ含む) 155g当たり72kcal
製造地:東京都



きな粉をかけても
おいしい!

組合員からの声

- 黒蜜にココアがあっておいしい。気分に合わせてゆであずきをトッピングしたり、アイスクリームをひと口乗せたり。和の夏スイーツをいろいろ楽しんでいきます。量もしっかりあって大満足。
- ローカロリーなので、小腹が空いたときの強い味方です。ココアのある黒蜜、歯ごたえある寒天。東都生協のはおいしいと思いました。

東都生協の環境方針

東都生協は設立以来、環境に優しい商品の充実と利用普及を進めてきました。地球温暖化の原因となる温室効果ガス(CO₂)の排出削減に向け、事業活動での電力や車両燃費などのエネルギー管理も積極的に推進。持続可能な循環型社会の実現を目指し、組合員参画のもとに3R活動やNO₂測定、廃棄物の再資源化など、一つ一つの行動を積み重ねています。

東都生協の主な取り組み

地球温暖化を防止するため、事業に使用するエネルギーの使用削減を図り、CO₂の削減に取り組んでいます。

取り組み例 業務用冷凍冷蔵庫の室外機に散水機設置(小平センター)、冷凍冷蔵庫に低温用LED照明設置、太陽光発電設置(八潮センター、国立センター)、エアコンや照明などの節電対策(全事業所)、エコドライブ運転など

環境にやさしい商品の開発と普及を進めます。

取り組み例 ●農産物
東都生協の農産物は、土づくりを大切に、化学合成農薬や化学肥料を極力削減して地球環境の保全に取り組んでいる産直産地からお届けしています。



東都ナチュラル 組合員の“続けられるナチュラルライフ”を応援する東都生協のプライベートブランド。東都みのりと有機JAS認証を受けた畜産物や加工食品、オーガニック認証を受けた日用品。くらしに取り入れることが、環境を守ることにもつながります。

お勧め商品

「有機栽培大豆納豆 牧場のめぐみ(たれ・からし付・50g×2)」
1) 産直産地・北海道の箱根牧場で栽培した有機大豆を使用(製造は東京都)。
2) 大豆が大粒(定番品にはない大きさ)。
3) 終木に包まれているのがGood!
※「たれ・からし」は有機ではありません。



●北里八雲牛
北里大学獣医畜産学部附属フィールドサイエンスセンター八雲牧場では、自給飼料で牛を飼育し、排せつ物は堆肥にして牧場に還元する「環境保全型畜産」に取り組んでいます。



牛の放牧

●その他
リユースびん商品、ねり状米ぬか石けん「セモラ」、洗濯用・台所用石けん、東都もーもーロール、東都もーもーティッシュ



東都もーもーロール 東都もーもーティッシュ

事業活動で発生する廃棄物の発生を抑制しています。

取り組み例 ●使用済みシッパー(保冷箱)の再資源化
新設要冷セットセンターに発泡スチロール用の溶融機を設置し、廃棄した使用済みシッパーを再生プラスチックの原料として再資源化しています。



シッパー溶融機



溶融した発泡スチロール

●青果残さの堆肥化
新設要冷セットセンターから排出される青果残さは、埼玉県にある工場で堆肥化しています。



堆肥工場全景



堆肥保管庫

リユース・リサイクルを組合員と共に進め、持続可能な資源循環型社会を目指しています。

取り組み例 ●組合員と共に3R活動を推進
●3R活動の優先順位は、①リデュース(発生抑制) ②リユース(再使用) ③リサイクル(再生利用)

他生協・他団体と連携し、組合員と共に環境保全活動を進めます。

取り組み例 ●NO₂測定
きれいな空気を取り戻すために、東都生協は組合員に広く呼び掛けて1988年からNO₂(二酸化窒素)測定を毎年6月と12月に実施しています。測定結果は「大気汚染測定運動東京連絡会」に提供。同団体ではさまざまな団体から集めた測定結果をもとに、大気汚染の改善を求めて運動を展開しています。地道な測定活動が大きな活動を支えています。※測定結果は本誌に掲載しています



NO₂測定用カプセル NO₂測定中

2015年12月測定結果
平均値(ppm) 都外は平均値に含まれていません。NO₂測定は簡易カプセルで行っています。
全体平均 0.021
区部平均 0.023
市部平均 0.019

地球に優しく、人に優しい

ねり状米ぬか石けん「セモラ」

毎日、毎食使う、ごちそうが直接のお皿だから、お皿を洗う石けんだって安心できるものを使いたい…。しかも油污れがよく落ちるだけでなく、米ぬかだから手肌にも地球にも優しい。「セモラ」は、地球を救う小さなヒーローです。

なぜ「セモラ」は地球や人に優しいのか!

ねり状米ぬか石けん「セモラ」の優しさの秘密は、米ぬかを原料にカセイソーダ水との化学反応(油脂分の鹸化)で製造している点にあります。米ぬかの植物繊維がそのまま含まれているために、頑固な油污れを優しくこそぎ取るだけでなく、汚れの再付着を防止します。その上、米ぬかのたん白質や糖質によって、毎日使っても肌荒れを起こしにくい特徴があります。

香料など余計な添加物を使用しないため、市販の物と比べて決しておしゃやかな石けんとは言えませんが、優れた洗浄力と手肌と地球にとっても優しいシンプルな石けんが「セモラ」です。

セモラの4つの魅力

- 洗浄力** 米ぬかの植物繊維が食器の頑固な油污れをスッキリ落とします。特にガラス製品にはパツグンの力を発揮します。
- 安全・安心** 防腐剤や香料などを使っておらず、「生(ナマ)」の米ぬかのみを使用した石けんです。
- 手にやさしい** 米ぬかが手に必要な油分を残します。
- 万能石けん** ガスレンジ周りや換気扇などの油污れなどにも最適です。

現在、社会福祉法人ときわ会・サングリーンの石けん工場では、障害者と作業指導員が「セモラ」作りに従事しています。今年「セモラ」は25周年を迎えました。「セモラ」がほしいという要望がかなえる、そして所員の自立した生活への希望でもある「サングリーン」を、みんなで応援しましょう!

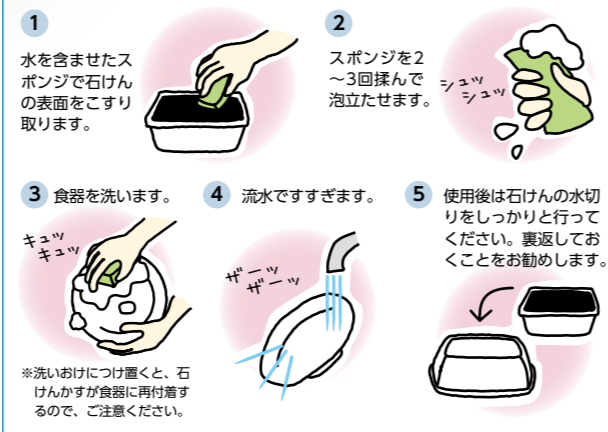
「セモラ」のここがオススメ!

- 泡切れがよく、お湯を使って食器を洗った後でも手がつっぱらないのが好きな点です。
- 冬の手荒れがひどかった時、この石けんと出会いました。今は手荒れの悩みから解放されました。毎日使うものだから肌に優しいのが一番。
- 油污れがよく落ちます。
- 障害のある人たちの働く場でもあると聞き、ますます応援したくなりました。(※個人の感想です)

「セモラ」の前身「ねり状米ぬか石けん」(平賀工業社製、長野県佐久市)は、1970年代より東都生協で供給を開始。以降、根強いファンにより買い支えられましたが、1980年代後半、従業員の高齢化により、廃業の危機に見舞われました。この商品を持続するため、東都生協は、「米ぬかを使った台所用石けんを製造する障害者の施設が造れないか」「障害者が安心して働き、経済的にも自立して、社会参加できる施設が造れないか」と考え、社会福祉法人ときわ会に問い合わせました。こうして「平和でやさしい社会をつくる」ことを共通の理念に、東都生協が製造会社を設立し、社会福祉法人ときわ会が生産委託を受けるという形で、1991年4月「福祉工場エバグリーン(現サングリーン)」により、「ねり状米ぬか石けん」は、「セモラ」として生まれ変わりました。

「セモラ」の歴史

セモラの使い方(ちょっとしたコツがあります!)



1日エコライフチャレンジ: 日本生協連の1日エコライフチャレンジシートを参考に「1日エコライフチャレンジ」に取り組む。

集まったエコアイデア

- コンセントはこまめに抜いています。
- 冷蔵庫を買い替えたら、「弱」でも十分に冷えます。
- フウセンカズラのグリーンカーテンを楽しみました。
- 冷房で部屋が一度冷えたら送風に切り替える。
- 掃除機よりほうき、雑巾がけをする。
- 出掛ける際にはカーテンを引き、日光が入らないようにする。
- 襟元に保冷剤を巻いて家事をする。
- 洗濯はまとめてする。
- 家族は同じ場所に集まり使う照明を少なくする。
- 電気ポットは使わず、保温の魔法瓶を使う。
- 風の通り道を作りました。

2015年夏 1日エコライフチャレンジシート

「あなたはいくつチャレンジできますか?」

エコライフ項目	
1	冷房の設定温度を28度以上にする
2	電球型ランプやLEDに取り換える
3	冷蔵庫の設定温度を「強」から「中」に変える
4	電気ポットを長時間使用しない時はプラグを抜く
5	自動車運転時はふんわりアクセル[eスタート]

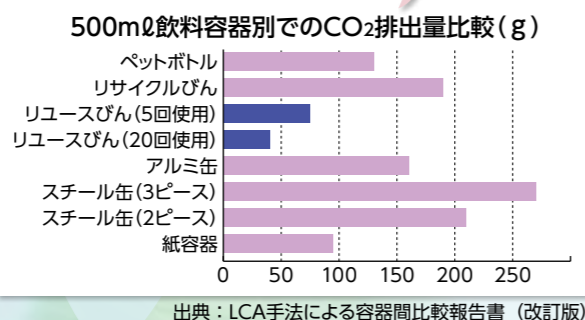
「いのちとくらし、そして地球を守るための東都生協の取り組み」

みんなで進める3R活動！ 保存版

リユースびんの回収に協力ください！

東都生協のリユースびんは20～30回繰り返し使うことが可能です。ところが、リユースびんの回収率は年々減少傾向。このリユースびんを自治体の資源回収に出すと、砕いて溶かされ、リサイクルに回されるので再使用できません。原料から新しいびんを作ると、CO₂の排出量が多くなります。リユースマークを目印に、使用済みのびんは東都生協にお戻しください。

リユースびんは最も環境負荷の少ない容器



資源の採取から、製造、流通、使用、リサイクル、廃棄まで、各容器のライフサイクルの環境負荷を総合的に分析・評価するライフサイクルアセスメント(LCA)では、最も環境負荷の少ない容器はリユースびんであることが分かっています。リユースびん(20回使用)のCO₂排出量は、スチール缶(3ピース)の約7分の1、ペットボトルの約3分の1で、地球温暖化防止の点からも、最も環境負荷が少ないことが分かります。缶ビールを止めてリユースびんに変えると1本当たり130gのCO₂を減らせます。

リユースびん一覧

900ml		720ml	
<p>東都国産 丸大豆しょうゆ</p> <p>その他しょうゆ 東都国産 丸大豆しょうゆ</p>	<p>東都産直 みかんジュース</p> <p>その他ジュース 東都信州りんごジュース 東都野菜ジュース(トマトミックス) 東都フルーツ野菜ジュース</p>	<p>東都純米料理酒</p>	<p>三州三河みりん</p> <p>その他調味料 東都みりん風調味料</p>
500ml		牛乳びん	
<p>東都米酢</p> <p>その他酢 東都食酢、東都りんご酢 東都玄米黒酢 東都すし酢(7月1回より)</p>	<p>福岡自然農園の甘夏柑ジュース</p>	<p>東都国産 丸大豆しょうゆ</p>	<p>200mlびん牛乳 900ml信州あずみのノンホモびん牛乳</p>
360ml		<p>リユースびんは、このマークを目印に！</p> <p>ラベルにこのリユースマークが付いたら、自治体の資源回収に出さず、東都生協へお戻しください。</p>	
<p>東都無着色とんかつソース</p> <p>その他ソース 東都無着色中濃ソース 東都お好みソース</p>	<p>東都つゆ</p> <p>その他つゆ 東都ストレートつゆ</p>		

品目	リユース・リサイクルのルート	再生商品	回収率	回収ルール
リユースびん	[組合員]⇒[配送センター]⇒[物流センター]⇒[リサイクル洗びんセンター]⇒[製造メーカー]⇒[東都生協]⇒[組合員] リサイクル洗びんセンターで洗われた後、繰り返し使用。	リユースびん	73.2% (72.6%) 目標 80%	水洗いして返却してください。フタやラベルは無理に取らなくてもOKです。
トマト箱・フルーツセットの箱	[組合員]⇒[配送センター]⇒[物流センター]⇒[東都生協]⇒[組合員] 繰り返し使います。	トマト箱 フルーツセットの箱	80.3% (86.1%) 55.1% (80.9%)	折り目に沿ってたたんで返却してください。
紙パック	[組合員]⇒[配送センター]⇒[古紙回収業者]⇒[丸富製紙株式会社]⇒[東都生協]⇒[組合員] すべて一手に運ばれ、古紙を使用した製品の原材料になります。	もーもーロールなど	75.3% (84.6%)	開き、水洗いして返却してください。アルミ箔は剥がさなくてもOKです。
商品のお届けに使用しているポリ袋	[組合員]⇒[配送センター]⇒[回収業者]⇒[再資源化業者] 袋類の再生原材料として使用します。	袋類などの原料	21.4% (21.8%) 回収目標は40%です！	ラベル部分を切り取り返却してください。濡れている場合は必ず乾かしてください。汚れている場合は回収できません。
たまごパック(プラスチック製)	[組合員]⇒[配送センター]⇒[物流センター]⇒[たまごパック製造メーカー]⇒[産地]⇒[東都生協]⇒[組合員] たまごパックの原材料などとして使用します。	たまごパック(プラスチック製)	56.7% (53.2%)	そのまま返却してください。
たまごパック(紙製)	[組合員]⇒[配送センター]⇒[物流センター]⇒[たまごパック製造メーカー]⇒[産地]⇒[東都生協]⇒[組合員] たまごパックの原材料などとして使用します。	たまごパック(紙製)	44.5% (36.9%)	そのまま返却してください。
商品案内	[組合員]⇒[配送センター]⇒[古紙回収業者]⇒[製紙会社] 再生紙の原材料になります。	再生紙	59.5% (57.9%)	そのまま返却してください。使用していない注文書も回収しています。

※() 前年実績

まとめ

地球温暖化により、気候変動や生態系の変化などさまざまな異変が起こっている昨今。私たちが暮らしているこの地球を守るためにも、私たちの暮らしを見つめ直すことが求められています。まずは「身の回りのできることから！」ということで、保存版の回収物一覧とリユースびん一覧を掲載しました。冷蔵庫などに貼って、回収率をアップさせましょう！併せて、リユースびん商品をはじめ、環境に優しい東都生協商品の利用を進めましょう。「毎日の少しずつ」の積み重ねが、きっと地球環境の保全や持続可能な社会づくりにつながるはずです。

回収できないものは右のとおりです。自治体の定めに従ってご家庭で処分してください。

- リユースマークのないびん(ケチャップ、ジャム、その他のびん)
- 商品お届けに使用しているポリ袋以外のポリ袋(グリーン・サポート、その他の袋)
- お届け明細書、卵パックの中の日付カード ●仕切り用段ボール

MOGMOG ニュース

2016年 6月号

視察訪問企画 第2弾！ （茨城県西産直センター）視察訪問

2月26日、農事組合法人茨城県西産直センター（茨城県結城郡八千代町）の視察訪問を行いました。



レタス畑で説明を受けます

最初にレタス生産者・小泉晃一さんの畑を視察。生育期間中の温度管理や出荷時の留意点について聞き、栽培管理状況や収穫後の畑の管理などを確認しました。次に、にんじん生産者・八城理一さんの畑では、昨年9月の記録的な大雨による被害や現時点の生育状況について説明を受けました。栽培の手順や農薬などの使用も確認しました。



しいたけの施設を視察

しいたけの施設も少から設備投資を行って菌床しいたけの出荷を始め、ようやく安定出荷できるようになったこと、現在出荷

している原木しいたけの出荷が終了したら菌床しいたけだけの出荷に切り替えることなどの話を聞き、原木から菌床へ移行中の栽培状況を確認しました。その後同センターの事務所に移動し、産地の概要や取り組みについて質疑応答を行いました。



活発な意見交換が行われました

昼食交流では、代表理事の堤利一さん、監事の安達一夫さん、生産部会長の印出昇さん、事務局の渡部史さんを交え、活発な意見交換が行われました。自然災害など生産者にはさまざまな苦労があることもあらためて実感しました。

参加者からは「土づくりから収穫まで安全・安心な生産の努力がうかがえた」「消費者に良いものを提供しようという熱い思いを感じた」「原発問題でしいたけの原木栽培が難しくなり、多額の設備投資をして菌床栽培を取り入れたことを知り、ここにも大きな災害の犠牲があったことが分かった」などの感想がありました。

“枝幸魚つきの森”のマークに注目！



3月8日、在原・中延ブロック委員会は「枝幸漁協産直商品の学習会」を開催。まず海と森が「対になっている枝幸町の紹介DVD上映を行い、「えーや〜そーれ〜」の民謡を聞きながらサケやホタテの漁法の映像に見入りました。ホタテは海に稚貝をまき海中で育てるため運動量も多く、貝柱がしっかりと育つ天然物であること、ホタテの年数は殻の表面に刻まれること、サケの色は餌になるプランクトンの色を反映するため沖合で漁獲されたサケの身は赤く、川を遡上するにつれ身は白っぽくなること：初めて知ることも多かったです。ホタテはどのように海中を進むのかなどという素朴な質疑応答の後、サケ・イクラ・ホタテ・イカ・鮭荒ほぐしをぜいたくに盛り付けた海鮮ランチ丼を堪能。みんなでおいしくいただき、大満足の学習会となりました。



暖も取れ、調理もできるカセット・コンロ活用術

第4地域委員会は3月14日、災害を忘れないで”の思いを込めて、東都人材バンク・沖内りの枝さくんを講師に招き「災害時に慌てないクッキング」を開催しました。非常時に配られるパン・水など応急食品に飽きた頃に、カセットコンロでできる簡単調理法を習いました。栄養に富むにんじんを使ったご飯は土鍋で作ります。中に入れる油揚げは醤油に漬けておき、干し椎茸の戻し汁をだしとして使い、お米の上にラップに包んだ卵を載せて炊きます。米は洗わずに炊くと聞き一瞬たじろぎましたが、出来上がりは上々でした。イチョウ切りの大根を湯がき、湯の中にお肉を入れて味はしょうゆのみ。他は小松菜とわかめのあえ物。これも湯がいてポン酢で味付け。災害に備えて調理体験が出来て良かったと評判でした。



第2回総代会議を開催しました。

3月4日〜8日、都内全10会場で第2回総代会議を開催。昨年10月に選出された組合員の代表（総代）のうち282人が参加し、6月14日に開催する通常総代会議の議案策定に向け、次年度方針などを論議しました。

理事会は、2015年度の活動報告・決算、次年度方針、第9次中期計画（2016年〜2018年度）の概要を説明。弁当配食事業や家事代行事業、地域コミュニティの拠点づくりなどについて活発な意見が出されました。分散会では商品企画の流れや商品案内表示の見方などの資料を切り口に、利用しやすい商品案内や商品作り、仕組み作りなどについて意見交換。出席者からは「いろいろな意見が参考になった」などの声が寄せられました。

6月初旬には、確定した議案について確認し論議する3回目の総代会議を予定しています。



もーもータオルを届けに行こう！ 八千代牛乳のふるさとへ

搾乳前に牛の乳房をきれいに拭くために使う白いタオルを贈る「心をつなぐもーもータオルキャンペーン」では、全組合員に呼び掛け、4800枚のタオルと298枚のメッセージが集まりました。

「八千代牛乳を応援しておいしい牛乳を飲み続けたい」という組合員の思いが詰まったタオルとメッセージの贈呈式を、3月12日、千葉北部酪農農業協同組合・高秀牧場にて行いました。



高秀牧場・高橋さんからの感謝状

贈呈式は、菜の花畑を一望できるパーベキューコーナーで行われました。はじめに子どもたちが自分で書いて持参したメッセージを読み上げて、高秀牧場の高橋憲二さんにプレゼント。続いて組合員から寄せられた白いタオルとメッセージを贈呈しました。高橋さんからは、もーもータオルを贈る取り組みへの感謝状をいただき、子どもたちが代表して受け取りました。

その後の牧場見学では、広い牛舎を巡りながら高橋さんのお話に真剣に聞き入りました。酪農体験で



じょうずに搾れたよ！

は餌やりでの牛との触れ合い、乳しぼりでの牛の乳房の温かさに、大人も子どもも大喜びでした。

参加者からは「牛が健康そうで愛情深く育てられているのが分かった」「生産者の前向きな姿勢が伝わり、これからは安心して牛乳が飲める」などの感想が寄せられ、産地への理解を深める機会となりました。

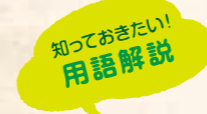
手から食べてくれたよ



電力自由化について学習会を開催

第3地域委員会は3月16日、2016年度から始まる電力自由化をテーマに「電力自由化に備えよう」学習会を東京都消費生活総合センターにて開催しました。講師のFoE Japanの吉田明子さんは、自由化に伴うリスクなどを分かりやすく解説。参加者は熱心に講義を聞いて、今本当に知りたいテーマなのだと実感しま

した。中身の濃い講義に、参加者からは「今後の地球環境を考えるとエネルギーを選ぶことが大切だと思った」「再生エネルギーの電力会社を知ることができ、良かった」など多くの声が寄せられました。主催者からは、「多くの組合員の方に参加していただけてうれしい。今後も皆さんの関心の高いテーマを取り上げていきたい」と満足そうでした。



知っておきたい！用語解説

千葉北部酪農農業協同組合
1967年、東都生協の前身「天然牛乳を安く飲む会」からつながりのある、八千代牛乳、八千代ビーフの産直産地です。



A~Eの順に並べてできる言葉は。

ヒント：春の夜空を見上げれば

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

タテのカギ

- ① 小麦粉に水・塩などを加えた生地を細く長くした食品の一種
- ② 縁は異なるもの○○なもの。おふくろの○○
- ③ すもものこと
- ④ 布を漂白すること。またその漂白した布
- ⑤ 明るさ(照度)を表す単位。記号はlx
- ⑥ 思いがけないこと(さま)。出し抜け。突然
- ⑦ ○○コミュニケーション、○○ゲーム

ヨコのカギ

- ① 忘れないように要点を書いておくこと
- ② 荒く激しく吹く風。雨・雪・雷を伴う場合もある
- ③ 書類作成など、主として机の上で取り扱う仕事
- ④ 足し算の記号
- ⑤ ことさらに手を加えること。つくりごと。こしらえごと
- ⑥ 広く世間に行き渡ること
- ⑦ 哺乳類、げっ歯目の小動物。尾が体と同じくらい大きい

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。



はがきを書いて送ってね。

- クイズのこたえ
- 住所/氏名(お子さんの場合、年齢・学年)/組合員コード
- さくらんぼは好きですか？ さくらんぼの思い出はありますか？
- 「食の未来づくり運動」(p.16)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！

※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いません。



5月号の答えは、「ハツガツオ」だよ！ 締め切りは6月22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 ネット限定の「ホエー豚小間切れ」注文開始の午後5時と同時にページを開いたのに30秒後にはすでに注文できなくなりました。数を増やそうかと地域別の注文を再開しようとしたら、何とかならないでしょうか。

A ご不便をお掛けし申し訳ありません。ホエー豚の小間切れについては、ホエー豚のロース肉・肩ロース肉とのセット用を中心に製造しているため、単品で注文できる数量が安定せず少なくなっています。現在「源ファーム」のホエー豚「ホエー豚」の2品を展開し、以前よりも頭数を多くしましたが、1頭丸ごと買い取りの形で商品化しているため、どうしてもセット商品

Q 「関西風きつねうどん」の「レンジ」と記載されていますが、鍋調理でもOKですか。リニューアルしてから表示の「レンジ」が気になります。購入してしまいました。

A 「東都関西風きつねうどん」の商品案内が不十分で、ご迷惑をお掛けしました。商品案内で「レンジ」マークを付けている種類の商品は、電子レンジ・鍋いすれでも調理できます。逆に「レンジ」マークのない種類は「鍋調理」のみとなります。現在、冷凍種類は簡便性を高めるためにレンジ調理が主流ですが、鍋調理でもおいしく召し上がれますので、ご利用ください。このたびは貴重なご意見をありがとうございます。今後、分かりやすい商品案内の紙面作りを目指してまいります。

Q 「東都生協は予告なしに化粧品の企画をやめてしまふことがあります。次回が最終企画などの予告、続けて利用したい人のためのメーカー連絡先を掲載などの配慮がほしいです。あてに待つことに突然切られてしまふのは困ります。ぜひ検討をお願いします。

A 商品案内のご案内についてご不便をお掛けし申し訳ありません。いただいた声は、正當なご意見と痛感しています。企画が終了するケースには、ご利用者が少ないために取引先の意向により取り扱いきなくなる場合や、生産終了で廃番になる場合などがあります。取引先から企画終了の連絡がある場合は商品案内に「最終企画」と表示しますが、すでに紙面作成が終了しているのご案内が間に合わずご迷惑をお掛けする結果となります。申し訳ありません。今回のご意見を真摯に受け止め、今後は組合員の声にできるかぎり応えられるように努力していきます。



Q マーガリンを使用していない食パンを毎週企画してほしいです。

A ご要望の商品には「天然酵母食パン(内麦)1個(300g以上)」「天然酵母食パン(6枚スライス)内麦」があります。この2品の違いはスライスの有無だけで、原材料は小麦粉(国産)、砂糖(鹿児島県産)、酵母(米を含む)、食塩です。基本的にこの2品を隔週で交互にご案内していますので、毎週いずれかの商品が商品案内に掲載されています。また、不定期でご案内している「全粒粉パン6枚」「天然酵母胚芽食パン(6枚スライス)内麦」「天然酵母むぎとうパン(内麦)もマーガリン不使用です。東都生協プライベートブランド「わたしのこだわり」の「東都サラのまるパン」(毎週企画)「東都サラの白神ソフトフランス」(隔週企画)もマーガリン不使用です。ぜひお試しください。



組合員から寄せられた声にお答えします！

Q 2015年7月4回企画「ひんち大納言」14本の次回企画をお願いします。

A お問い合わせの「ひんち大納言」ですが、昨年7月に製造者が高齢化から廃業となったためご案内ができません。代わりにお作りできるメーカーを探し、ひんちや製品化のめどがつかまりました。紙面のご案内は今年の夏頃を予定しています。もうしばらくお待ちください。



※画像は旧仕様のものです

Q 「東都生協は予告なしに化粧品の企画をやめてしまふことがあります。次回が最終企画などの予告、続けて利用したい人のためのメーカー連絡先を掲載などの配慮がほしいです。あてに待つことに突然切られてしまふのは困ります。ぜひ検討をお願いします。

A 商品案内のご案内についてご不便をお掛けし申し訳ありません。いただいた声は、正當なご意見と痛感しています。企画が終了するケースには、ご利用者が少ないために取引先の意向により取り扱いきなくなる場合や、生産終了で廃番になる場合などがあります。取引先から企画終了の連絡がある場合は商品案内に「最終企画」と表示しますが、すでに紙面作成が終了しているのご案内が間に合わずご迷惑をお掛けする結果となります。申し訳ありません。今回のご意見を真摯に受け止め、今後は組合員の声にできるかぎり応えられるように努力していきます。

Q 「東都生協は予告なしに化粧品の企画をやめてしまふことがあります。次回が最終企画などの予告、続けて利用したい人のためのメーカー連絡先を掲載などの配慮がほしいです。あてに待つことに突然切られてしまふのは困ります。ぜひ検討をお願いします。

A ご要望は、今後の検討課題とさせていただきます。本商品の製造メーカーは油で調理する設備が整っていないため、「レンジで温めるだけ」などの加熱調理済み商品を製造することができないのが現状です。メーカーが設備投資できる状況になりましたら、新たな商品展開も見えてくると思われまふ。別の油調済商品(温めるだけでOK)の取り扱いも含め、検討していきます。

Q 商品のセットですが、冷蔵の袋に「納豆」「牛乳」が入っている。牛乳に納豆の臭いが付いてしまいます。別々に入れてほしいです。

A このたびは貴重なご意見をありがとうございます。東都生協は商品の流通温度帯に対応した仕分けシステムを運用しています。現行の仕組みでは、同一の温度帯に属する商品を対象として区分しているため、「納豆」「牛乳」は同じ袋にセットされてしまいます。ご要望に沿えず誠に申し訳ありません。今回のご意見を受け止め、今後の課題として取り組みます。どうかご理解ください。

中心の企画になります。小間切れのみ商品化すると他の部位が余ってしまうなどの問題が出てくるため、現時点でご要望にお応えするのは難しい状況です。しかし、注文開始後すぐに売り切れ状態にならないための改善策として、原料を一定ストックし、1回に注文できる量を増やす方向で対応してまいります。今後も利用点数の推移を見ながらより安定した供給ができるよう努めます。



こだわりの食べ方 お惣菜で好きなものは何ですか。何か思い出はありますか？

- かぼちゃの煮物。冬至に祖母が必ず煮て遊びに来てくれた。横浜市 稲村美保
- さんまの蒲焼き。母が料理教室で習って来た初めての料理。北区 近藤淑子
- 五目きんぴらは大好きです。わが家は1袋では足りません。国立市 鳥田彩子
- おから。亡くなった祖母の作るおからが好きでした。おいしさのコツは「たっぷりのごま油でねぎを炒めること」です。渋谷区 伊藤良恵
- 里いもの煮物。子どもたちは祖母が作る里いもの煮物がおいしいと言います。私もずいぶん近づいたと思います…。中野区 瀧ヶ崎宏子
- 干し大根と吉次のあら煮。冬、祖母が作ったあら煮は本当においしかった。ほっこり笑みがこぼれる思い出です。練馬区 高橋牧子

- 東都生協の大豆製品が大好きです。充填豆腐はまいとどちゃんにしています。生揚げも東都生協以外で買えません。葛飾区 高橋典子
- 一人暮らし10年…少量企画の惣菜の味付けや量も好みにぴったりなのでよく利用しています。個配もありがたいです。足立区 中谷令子
- 「MOGMOG」3月・4月合併号の「東都生協の助け合い・支え合い」はとても心強いなと思いました。府中市 坂本喜代子
- 憲法学習会に参加できなかったので、「MOGMOG」の報告記事は本当にタイムリーです!! 小平市 中村貞子
- わたしのこだわり商品、白い袋で統一されていて私は気に入っています。クリームシチュー、カレーは常にストックです。立川市 松本静江

- 食についていろいろな人と話し合うことだと思いた。献立や経済についてなど、男女・年齢を問わず!! 葛飾区 岩井真紀
- とにかく国産応援!! 北区 米澤千尋
- 国内の農水産物をゆっくりとかみしめながら、東北も含め応援していきます。杉並区 中山美津江
- 安全・安心な食生活を守る担い手としてアンテナを高く張り、TPPも含めていろいろな情報に目を向けていきたい。町田市 菅 淳子
- 子どもたちに安全な物を食べさせてあげたいです。グリーン・サポートは毎回何が届くか楽しみにしています。世田谷区 浅田千恵子

3月のわたしたち

2016年3月20日現在 ※[]内は前年比		
組合員数	232,030人	[100.9%]
加入	13,455人	[105.8%]
脱退	13,992人	[86.8%]
総事業高	31,842,054千円	[99.0%]
共同購入事業	30,632,162千円	
弁当配食事業	100,859千円	
生活文化事業	342,522千円	
家事代行事業	21,043千円	
その他事業	745,468千円	
出資金	6,764,809千円	[99.4%]
1人あたりの出資金	29,155円	[98.5%]

今後の理事会日程 (予定)

6月9日(木)、6月14日(火)、6月23日(木)、7月21日(木)

- 〔2015年度第12回定例理事会 2016年3月17日〕
- 〔審議事項〕
- 第42回通常総代会招集に関する決定事項確認の件
 - 第42回通常総代会役員(委員)などの指名確認の件
 - 2015年度末決算に向けた決算処理方針確認の件
 - 2016年度の資金運用計画の件
 - 2016年度の理事会設置委員会および委員派遣に関する関係団体等確認の件
 - 役員報酬決定手続きに関する件
 - 「東都生協くらしの助け合いの会」さまり一部改正の件
 - 新福祉政策策定のための委員会設置の件
- 〔報告事項〕
- 決算概況および各部署業務報告
 - 東京東都生協の2016年2月度決算概況報告
 - 組合員活動委員会報告
 - 商品活動関連報告
 - 「わたしたちの願い」発行の件
 - 「東都生協くらしの助け合いの会」とは「なんど」への2016年度助成金および理事会推薦幹事選出の件
 - ブックレット「生協の歴史-戦争と平和を学ぶ」発行の件

インフォメーション



理事会報告 (抜粋)

第4地域 サークル「ヒマジン」

紹介します！ 私たちのサークル


「とーと会」サークルは、食の大切さを学んだり、趣味の仲間と講習会を開いたり、組合員が気軽に始められる活動です。活動へのアドバイス・費用の補助・東都生協広報誌への掲載など、皆さんの気持ちを応援します。

2011年、「3・11」後の7月、地域活動で知り合った女性たちが本場のことが知りたいと集まり、真実を報道する雑誌を元に本音で話そうと、「清瀬読者会」を始めました。そこからヒマジンがスタート。月に1回、会員が運営するギャラリート集まり、平和、人権、女性問題についてなど何でも自由に話し合い、原発反対の集会などにも参加しました。

2013年、「秘密保護法」が出てきた時には、「秘密保護法反対」の缶バッジを作製し販売。2014年には「民主主義はいつまで」「歴史から学ぶシリーズ」「五日市憲法と日本国憲法」など、講師を招いての講演会を行いました。今年にはジャーナリストの常岡浩介さんからシリア問題を学び、その他「歴史から学ぶシリーズ」の講演会も予定しています。

現在のメンバーは8人。皆、団塊世代前後で、旅行などの楽しいこともしながら今後も続けていきます。

「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10組以上でないと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。



東都生協く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: **365955**、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時間分の活動費350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

つなげよう子どもたちの笑顔


第13回 東都生協平和のつどい

「次世代に歴史の事実を伝え、平和の大切さについて学ぶ」機会として開催している東都生協平和のつどい。ぜひお子さんと一緒に家族で平和を考え、子どもたちの笑顔を未来へつなげましょう。

開催日時: 7月23日(土) 午後1時~4時
会場: 練馬区立区民・産業プラザ 3階 Coconeri(ココネリ)ホール

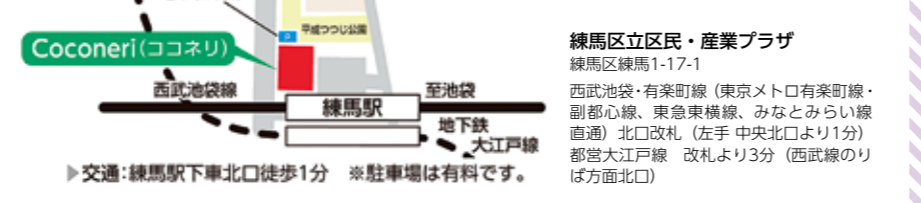
メイン企画

堀絢子ひとり芝居「朝ちゃん」
原爆投下翌朝の広島、15歳の少女秋子は、焼け跡に瀕死の朝子を見つけ出す…原作は山本真理子の「広島の子たち」。堀絢子は一人で5役を見事に演じ分けます。



その他内容

一般社団法人東友会「被爆の証言」、平和活動団体の発表・展示などを予定
展示: 「原爆と人間」パネル、ユニセフの地雷レプリカ



チケット ※注文書に注文番号、必要枚数を記入してお申し込みください

※チケットは開催2週間前位に郵送でお届けします。
※申し込み多数の場合は抽選となります。
※チケットの返金、紛失への対応はできません。

注文番号 おとな(500円) 378178
高校生以下(無料) 378186


申込期間: 5月23日(月)~6月24日(金)
定員: 300人(席の必要な人は要申し込み)

問い合わせ: 組織運営部 月曜~金曜(午前9時~午後4時)
☎03(5374)4756 E-mail: kumikatsu@tohto.coop

食の安全お役立ち情報

おしえて! 新谷さん

東都生協 残留放射能自主検査における検出限界値および測定条件について



検出限界値とは

福島第一原発事故発生当初、政府は食品衛生法第6条に基づく食品中の放射性物質の暫定規制値を設定、さらに2012年4月には食品衛生法第11条に基づく現在の基準値を設定しました(下表を参照)。これに伴い東都生協では残留放射能検査における検出限界値を変更してきました。

一般的に食品中の安全性に関する基準値と検出限界値および定量限界値については、国際機関であるコーデックス委員会の「食品中の安全性確保に関するコーデックスガイドライン」にて検出限界値は基準値の1/10以下、定量限界値は1/5以下と

- ### ◆検査内容
- ゲルマニウム検出器による検査
野菜・果物(関東・東北産を中心)／肉・牛乳・卵(定期的に検査)／米(新米の時期に取り扱う全産地の全品種の商品)／水産物(2011年3月11日以降の水揚げ原料について長期的な視点でモニタリング)／生鮮に近い加工食品(漬物、納豆、豆腐、ヨーグルトなど)／パン類・麺類・豆腐・納豆などの「原料(小麦、大豆など)」を事前検査
 - NaI検出器による検査 加工度の高い製品

●参考: 食品衛生法第6条に基づく食品中の放射性物質の暫定規制値(福島第一原発事故発生後~2012年3月)

食品衛生法 暫定規制値 ベクレル/kg	食品群	放射性ヨウ素	
		放射性ヨウ素	放射性セシウム(134と137の合算)
野菜類(根菜・芋類除く)・魚介類	野菜類(根菜・芋類除く)・魚介類	2000	-
	野菜類・穀類・肉・卵・魚・その他	-	500
	飲料水・牛乳・乳製品	300	200
	【乳児向け】飲料水・牛乳・乳製品	100	


●参考: 食品衛生法第11条に基づく食品中の放射性物質の基準値(2012年4月~)

食品衛生法 基準値 ベクレル/kg	放射性セシウム(134と137の合算)	
	食品群	放射性セシウム(134と137の合算)
	一般食品	100
	牛乳	50
乳児用食品	50	
飲料水	10	

されています。残留放射能検査に関する行政公表の検査結果一覧では、検出限界値と定量限界値を使い分けず、検出限界値として広報しています。

よって東都生協の残留放射能自主検査においても現行基準の1/10を検出限界値とし、基準が10ベクレル/kgと一番厳しい「飲料水」はもちろん、50ベクレル/kgの「牛乳」および「乳児用食品」についても精密検査が可能なゲルマニウム検出器(1台保有)で検査をします。組合員の関心の強い東日本を産地とする青果物、畜産品、水産品などの生鮮品および、パン・うどんの原料小麦や豆腐の原料大豆などの「原料」についてもゲルマニウム検出器で検査をし、これら全ての食品検出限界値は1ベクレル/kgです。

NaI検出器(2台保有)については、検査対象が加工度の高い加工食品となり、一般食品の基準が100ベクレル/kgであることから、検出限界値を10ベクレル/kgとしています。



測定条件は

ゲルマニウム検出器の場合、専用容器・マリネリに検体を1リットル(粉碎可能な物は粉碎して)入れます。水であれば比重が1のため1kgとなりますが、乾燥海苔のような比重の小さなものは容器に数百gしか入りません。経験上、マリネリ容器1リットルに1kg内外の検体であれば、測定時間を4,000秒(70分弱)にすると検出限界値が1ベクレル/kg程度になることが分かっています。ただし1リットルに200gしか入らないような検体については、最高50,000秒(14時間弱)もの測定時間を要する場合もあります。

NaI検出器の場合、1リットルのマリネリ容器に1kg内外入る検体であれば、測定時間を3,600秒(1時間)にすれば検出限界値が10ベクレル/kgになりますが、500g弱の軽量の検体であれば検査精度を上げるためゲルマニウム検出器での検査となります。

1日に測定可能な検体数は、ゲルマニウム検出器の場合7検体程度、NaI検出器(2台)は、合算して1日当たり9検体程度です。

〈安全・品質管理部 部長 新谷喜久夫〉

上: ゲルマニウム検出器
左: NaI(ヨウ化カリウム) 検出器: ハイデックス社製「トリアスラ-ベクレルファインダー」
右: NaI(ヨウ化カリウム) 検出器: EMFジャパン社製「EMF211」



食の未来づくり運動

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!

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

遠方の生産者ともつながり合える、産直実感!

2月19日~20日に札幌で開催された、東都生協産直生産者団体協議会*「北日本地区別会議」。

遠方のため普段はなかなか会えない女性生産者たちに、東都生協の理事が話をお聞きしました。

東都生協の産直は、「産地と直結」。私たちが手にする作物はどれも組合員の願いに応え、土づくりにこだわり、化学合成農薬や化学肥料の使用を極力抑えて栽培されたものばかりです。産地・メーカー交流訪問は、生産者から直接お話を聞く絶好の機会。参加者がこれをきっかけに産地や作物のファンになることも。しかし、遠方の産地への訪問はなかなか機会がありません。今回は、そんな遠方産地の生産者との貴重な意見交換の場となりました。

生産者から

●私たちの声や産地(北海道)の事情、作物のできる物語をお知らせしたいです。



元気いっぱい、女性生産者の皆さんと一緒に

●作付けは年1回で、天候に左右されてその年の作柄が決まってしまう。

●じゃがいもは北海道から東京に届くと、気温差で発芽しやすくなるんです。

遠方産地の工夫

●会えなくてもできる交流を工夫しよう!

●産地を訪問するのは難しいけれど、産地のアピールをしたいなあ。交流は大事だよな。

そこで考えられたのが、商品のプレゼント応募券付き企画(じゃがいも・玉ねぎなど1箱を注文した際に応募)。抽選でアイスキャンドルや流氷・雪だるま、アンケートに答えてミニトマト(緑・オレンジのミニトマトお試し)、玉ねぎの皮で染めたハンカチなどをプレゼント。

(農)どさんこ農産センターから届いた雪だるま



「娘と飾り付けを楽しみました」(組合員Oさん)

ぎっしり雪が詰まっています



*東都生協産直生産者団体協議会: 東都生協と取引関係にある生産者団体などにより、「栽培技術交流」や「生産者ネットワークづくり」を目的として1993年に発足した組織。

●東都生協の良さをもっと伝えてほしい。

●東都生協の規格に合ったものだけを出荷するように、厳しい目でチェックしています。

●計画栽培なので、市場価格より割高の時も割安の時もあることを、ご理解いただきたい。

生産者カード

●商品に入っている「生産者カード」が返ってくるとうれしい。

●生産者と組合員を結ぶ一つのツールとして大事にしています。どのような食べ方をしているのかも知りたい。

毎週届く作物が、どこでどのような人によって作られているのかを私たち組合員が知りたいように、生産者の皆さんも、どんな人が食べているのかを知りたいそうです。生産者カードやさまざまな機会を通じて生産者とのつながりを強めていくことが、食の未来づくりには重要です! カードにこだわらず、メッセージはどんな紙に書いて出しても大丈夫。注文書と一緒に袋に入れてくださいね!

私の宣言 生産者カードをじっくり読んで産地や生産者を思い、返事を出します。

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより

第404号 2016年6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

アイガモ農法に取り組む田んぼには、田植え後のタイミングでアイガモの若鳥が放たれます。アイガモの水掻きで攪拌される田んぼの土は雑草が生えにくく、生えてもアイガモが食べてしまうので除草剤なしでもできる稲作として、実践している産地があります。

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)