

2013年度 第4回理事会(9/11)だより

1. 8月期決算について承認しました。  
《8月度事業結果》

(単位：百万円)

|        | 8月実績  | 計画比(%) | 累計実績   | 計画比(%) |
|--------|-------|--------|--------|--------|
| 商品の供給高 | 1,934 | 95.6   | 10,300 | 96.6   |
| 総事業高   | 2,004 | 95.8   | 10,640 | 96.8   |
| 事業経費   | 508   | 99.8   | 2,387  | 97.6   |
| 経常剰余金  | ▲60   | 154.6  | ▲25    | 162.0  |

組合員数 218,818名 計画比99.8% (加入688名)  
出資金 38億7,306万円 一人当たり出資金 17,700円

2. 第15期総定数と総代選出に向けての選挙管理委員会、選挙期間について確認されました。

3. 日本生協連の添加物基準の変更に伴い、東海コープグループの新基準について確認されました。
4. 多治見支所・岐阜西支所の施設の屋根に太陽光発電のパネルを設置する事が確認されました。
5. 事業関連事項
- (1) 10月1週の商品案内から、これまでご要望が多かった商品のカロリー・塩分表示や、カテゴリ配置を見直し、見やすく注文し易い商品案内に変更する事が確認されました。
  - (2) 商品案内・お届け明細を12月1週(11月18日～配布)から、完全に封印した状態でお届けできる様に確認されました。
  - (3) OCRでご注文頂いている組合員さんからご要望が多かった個人注文控えを希望される方にFAXでお送りする仕組みを導入する事が確認されました。11月1週の商品案内から対応予定です。

福島復興支援



この取り組みを伝えることが復興支援だと感じました。多くの方の正しい理解のうえで利用が広がり、福島の復興につながればと思いました。また、福島の生産者の皆さんと顔の見える間柄が一番大切であることを改めて思いました。

8月28日朝、地震がありました。まだまだ余震が続いています…

(中濃支所 辻圭介)

福島県生協連が取り組む「安心して住める『福島』を取り戻すための活動」のひとつ、福島の農地の放射性物質分布マップ制作(呼称…プロジェクト)に参加しています。「土壌スクリーニング」は、より安全で安心な生産―流通―消費のシステムをつくる取組みの一環です。目的は、全農地を対象に水田、畑一枚ごとの放射性物質を測定し、汚染状況を詳細な単位で明らかにすることです。そうすることで、汚染状況に応じた対策をとれるようになります。

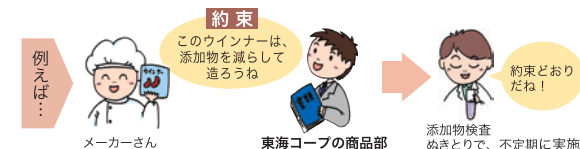
復興には県の主要産業である、農業の再生が不可欠です。



土壌スクリーニングプロジェクトに参加しています。



東海コープ商品安全検査センターとは…東海3県の3生協で「東海コープ」を作り、商品を共同仕入しています。東海コープは、メーカーさんや農家さんと、書類で約束を交わします。その約束が守られているか点検するのが、商品安全検査センターの役割です。



キッチンの気になる衛生管理 ～包丁編～

家族の食事をまかなうキッチンの衛生管理は関心も高く、テレビや雑誌でもよく特集されます。今回は、毎日使う「包丁」にスポットを当てた調査を実施しました。

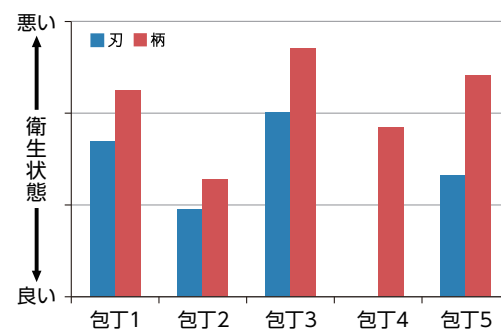
1 保管状況

キッチンで使う器具の中でも一番使用頻度の高いといえる包丁。まず、一般の5家庭での包丁の保管中の状況を見てみました。

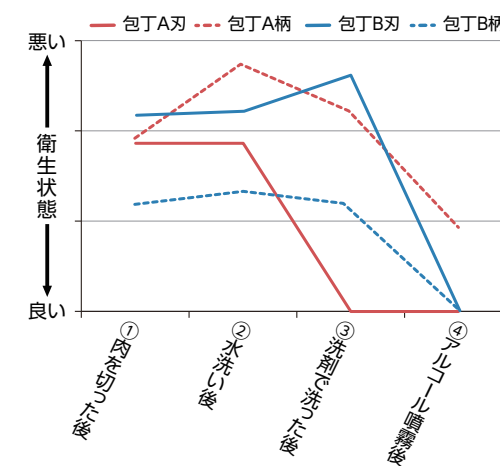
測定方法は、「フードスタンプ」という簡易器具で、衛生状況を見たい部分にペタンと、寒天のような「培地」を貼り、細菌数の目安をみる、という方法で実施しています。

| 管理に気をつけていること |                                    |
|--------------|------------------------------------|
| 包丁1          | できるだけ乾燥させてはいるが、日常で殺菌はしていない         |
| 包丁2          | 必ず乾燥してから保管するようにしている                |
| 包丁3          | ほとんど気にしていない。洗剤で洗った後、濡れたまま包丁ケースに入れる |
| 包丁4          | 食器乾燥機で洗浄、乾燥している                    |
| 包丁5          | たまにはアルコール殺菌もするが、あまり気にしない           |

グラフ1 一般家庭の包丁の衛生状況



グラフ2 調理後、洗浄・殺菌による衛生状況の変化



結果はグラフ2のように、水洗いでは衛生状況に変化はないか、むしろ少し汚染した状況で、水洗いでは細菌は減らないことがわかりました。洗剤で洗うと少し衛生状況は良くなりますが、やはり乾いてからアルコール殺菌するのが有効なようでした。

また水洗いや洗剤洗いで少し汚染が大きくなることもある理由は、汚れをさらに広げたか、またはスポンジの汚れが逆についてしまったためとも考えられます。

※「穴あき包丁」は汚れのたまり場！？  
今回、偶然ですが包丁Bは「穴あき包丁(キュウリなどを切った時に刃にくっつかず離れて便利な包丁)」でした。よく見ると、穴の部分に汚れが少したまっていたため、それが影響したようです。他の包丁は刃よりも柄の衛生管理が難しそうでしたが、穴あき包丁については穴の部分にも汚れがたまらないように気をつける必要がありそうです。

この結果でもおわかりのように、それなりに気をつけている人のほうが細菌数は少ないようですが、総じて柄の部分の細菌数は高くなっています。刃の洗浄は行っても、柄は意外と気にしていないのではないのでしょうか。キッチンでの作業を思い浮かべていただくと、包丁を持つ利き手は食品を持つこともあり、包丁の柄を通して「交差汚染」しやすい場所です。包丁を洗う時は、刃と一緒に柄も洗浄できると良いですね。

また、湿ったまま保管してしまうと、保管場所で細菌が繁殖する場合もあるので、乾燥させてから保管することも効果がありそうです。

2 調理後の洗浄

それでは、調理後の包丁はどのように処理したら効果的なのでしょうか？実験してみました。2つの包丁を使い①豚肉を切った後、②スポンジで水洗い、③その後洗剤でもう一度洗う、④乾かした後消毒用アルコールを吹き掛ける、の後の衛生状況の変化を見てみました。スポンジは、新品でなく使用中のスポンジ(衛生状況があまりよくない)を使いました。

組合員さんの活動紹介



11月の収穫がたのしみだね

じゃがいもオーナー制度 (各務原支所)

9月21日、各務原市内の畑に、じゃがいものオーナー制度に登録いただいた組合員さんが集まり、種を植えました。



▲りんごの皮むき大会の様子

もぎたてのりんごはおいしいね!

りんごde交流会 (飛騨支所)

飛騨・益田の組合員さん90名が参加しました。生産者の方のりんごへの愛情も感じながら美味しくいただきました。りんごの皮むき大会も盛り上がりました!