

東大生協は、産直活動を通じて福島の生産地の情報、生産者の声を組合員の皆さんにお伝えします。

2023年8月にはALPS処理水の放出が始まりましたが、

再び風評被害が発生しないよう情報提供を大切にします。

今年の福島産直では、「福島イノベーション・コースト構想」で新領域創成科学研究科が

取り組みを進めておられる「新地町」にフォーカスし新地町の食材を使った

メニューを開発し提供します。

知って、味わって、考える 福島の新地町の恵み



東大生協

福島産直フェア

2023年11月27日(月)～12月1日(金)

福島産直フェアは、

福島県漁連のご協力のもとに進めている取り組みです。

2023年は新領域創成科学研究科のご協力により新地町の生産者の皆様との繋がりが広がりました。

【メニュー提供店舗】

| | 中央食堂 | 第二食堂 | 農学部食堂 | メトロ食堂 | 駒場食堂1F | 駒場食堂2F | 医科研食堂 |
|--------------|------|------|-------|-------|--------|--------|-------|
| あおさのお味噌汁 | ● | ● | ● | | ● | ● | ● |
| しらす丼 | ● | ● | ● | ● | | | ● |
| タコ飯 | ● | ● | ● | | ● | | |
| 新地町産 切干大根 | | ● | ● | | | | |
| 福島産直! サバの塩焼き | ● | ● | ● | | ● | | |
| 目光の唐揚げ | ● | ● | ● | | ● | ● | |
| こしひかり | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |



あおさのお味噌汁

磯の香りが感じられる生あおさを使ったお味噌汁です。いわきでとれるあおさは年々品質が向上中!

数量限定
税込 組合員価格 ¥55 一般価格 ¥61
(本体価格 ¥50・税額 ¥5)



しらす丼

身も大きくしらす本来の味が美味しいです!

税込 組合員価格 ¥539 一般価格 ¥598
(本体価格 ¥490・税額 ¥49)



タコ飯

福島で獲れたタコを福島の米と炊き込みました! ぷりっとしたタコが美味です!

税込 組合員価格 ¥220 一般価格 ¥268
(本体価格 ¥200・税額 ¥20)



新地町産 切干大根

大根の味がしっかりと出ておいしくできました。今回は竹輪も入って食感も楽しめます!

※第二食堂、農学部食堂でのみご提供いたします。
税込 組合員価格 ¥88 一般価格 ¥97
(本体価格 ¥80・税額 ¥8)



福島産直! サバの塩焼き

福島のサバは大振り身がしまったサバです。ぜひ一度お試しください!

税込 組合員価格 ¥231 一般価格 ¥282
(本体価格 ¥210・税額 ¥21)



目光の唐揚げ

脂のノリが全然違う福島で獲れた目光は、特別美味しいといわれ「いわきの特産品」にもなっています。

税込 組合員価格 ¥154 一般価格 ¥171
(本体価格 ¥140・税額 ¥4)



こしひかり

寒暖差がある気候が福島のお米が美味しい理由!

今年も美味しい新米コシヒカリをご提供
税込 組合員価格 ¥123 一般価格 ¥136
(本体価格 ¥112・税額 ¥11)



産地直結の活動(生産と消費を繋ぐ活動)

01

生産地と生産者が明確であること

02

栽培・肥育・収穫の方法が明確であること

03

組合員と生産者が交流できること

東大生協の産直活動は、大学という場にある生協として特に以下の2つを大切にしています。

- 日本の農・水・畜産業が持つ多面的な価値を見直し、その再生と持続可能な地域社会づくりにつなげ、食料自給を高めるとりくみを大切にする。
- 生産者と組合員が交流の中で信頼を築き、生産・流通・消費のあり方について協議することで商品力を引き上げる関係性を築く。

Special thanks to

福島県漁業協同組合連合会、相馬双葉漁業協同組合、JAふくしま未来新地総合支店、株式会社丸仁、株式会社アグリグリーン、有限会社あぐりや、味菜ひろばよりみち、新地町役場、新地町商工会議所、新地町観光協会、東京大学大学院新領域創成科学研究科

東大生協 福島産直フェア

2023年11月27日(月)～12月1日(金)

生産地・生産者からの メッセージ



新地町の方からのコメント

小野 雄治さん

(相馬双葉漁業協同組合 総務部長)

東日本大震災発生後の試験操業はタコの水揚げから開始されましたが、それ以降の12年間、タコはセシウム検査で高い数値を一度も出しておらず安全なのでぜひ食べてほしい。親潮と黒潮が交わる「潮目」で獲れる「常磐もの」と呼ばれる浜通りの魚は、種類が豊富で味も一級品です。12月はトラフグと北寄貝の水揚げが盛んになる時期なので新地町にぜひ来てください。



新地町の方からのコメント

林 ナミ子さん & 竹澤 きよ子さん

(JAふくしま未来 味菜ひろば よりみち)

切干大根は新地町で冬の保存食として伝統的につくられてきました。大根を無駄にすることなく一年中食べられるし、戻し汁を煮たものにも栄養がたくさんなのでいろんな楽しみ方をしてほしいです。大根の採れた畑や切干大根にするために大根を干す行程など、ぜひ新地町に来て実際に見てほしいです。



新地町の方からのコメント

荒 信義さん

(しんち地場産市場 あぐりや 店長)

“いちじく愛す”は、新地ブランドの第一号として誕生した特産品です。新地町の名産であるいちじくを甘露煮にして、バニラアイスにシロップごと混ぜて作ります。プチプチした果肉の食感といちじくの程よい甘みのハーモニーが大評判です。お友達やご家族のみなさんと一緒にまろやかな風味をぜひ楽しんでほしい。



※2023年10月27日(金)～28日(土)で開催された東京大学柏キャンパス一般公開2023にて、東大生協柏Food shopで提供しました。

新地町の方からのコメント

武澤 直樹さん(丸仁水産)

ヤナギダコの加工行程は機械の力を借りながら手作業でおこなっています。手間ひまをかけているので、熱を加えても柔らかいです。福島の魚は安全で安心なので、常磐ものをたくさん食べてほしいです。そして、おいしい魚を食べに新地町にもぜひ遊びに来てください!



新地町で仲買人をされています。今回のヤナギダコは丸仁水産から仕入れています。

新地町長からのコメント

福島県新地町長 大堀 武さん

連携協定締結以降、様々な活動を通じて東日本大震災からの復興にご尽力いただき心より感謝申し上げます。福島産直フェアにお声がけいただきありがとうございます。新地の海で水揚げされた新鮮なタコやシラス。大自然で育った栄養満点なニラやトマト。他にもおいしい食材を取りそろえました。たくさん食って飲んで、福島の「しんち」を知っていただければ幸いです。腹一杯食ってけろ!



生協で大切にしている産直活動の3つの要素 産地直結の活動(生産と消費を繋ぐ活動)

01

生産地と生産者が
明確であること

02

栽培・肥育・収穫の方法が
明確であること

03

組合員と生産者が
交流できること

東大生協の産直活動は、大学という場にある生協として特に以下の2つを大切にしています。

- 日本の農・水・畜産業が持つ多面的な価値を見直し、その再生と持続可能な地域社会づくりにつなげ、食料自給を高めるとりくみを大切にする。
- 生産者と組合員が交流の中で信頼を築き、生産・流通・消費のあり方について協議することで商品力を引き上げる関係性を築く。