



「私達は、生まれ育ったこの故郷にしっかり根ざしながらも、
未来に向かって営々と生きていきたい」

「地域協同組合」に広がった無茶々園



3人からはじまった有機農業運動が地域づくりの「地域協同組合」に

「無茶々園は30年以上に渡り、地域での有機農業の「広がり」にこだわってきました。

農業を主軸として、集落や町全体で気持ちよく暮らせる田舎を作りたい。山と海の恵みに感謝しながら、ふるさとを後世まで守り続けていくことが皆の想いです。今では地域のたくさんのみかん農家が、無茶々園の旗印の下、環境への負荷が少ないみかん栽培に取り組んでいます。

私達は地域社会で生活する、仕事をする、それは、緩やかな協同労働でなければなりません。21世紀に生きていける田舎は、高齢者問題も含めて、多様な価値を持った協同労働を如何にきっちりと組み立て、大企業に飲み込まれない事業を構築できるかにかかっています。つまり、「SANTYOKU」(産直)運動の再構築です。

私達はそれに合わせて地域社会の社会インフラを整備し、楽しく生きていける地域、地域の人全員が参加できる地域社会協同組合を目指します。」「(「無茶々園のこと」より)

私たち常総生協も、地域づくりに、地域への「広がり」にこだわってゆきたい・・・。

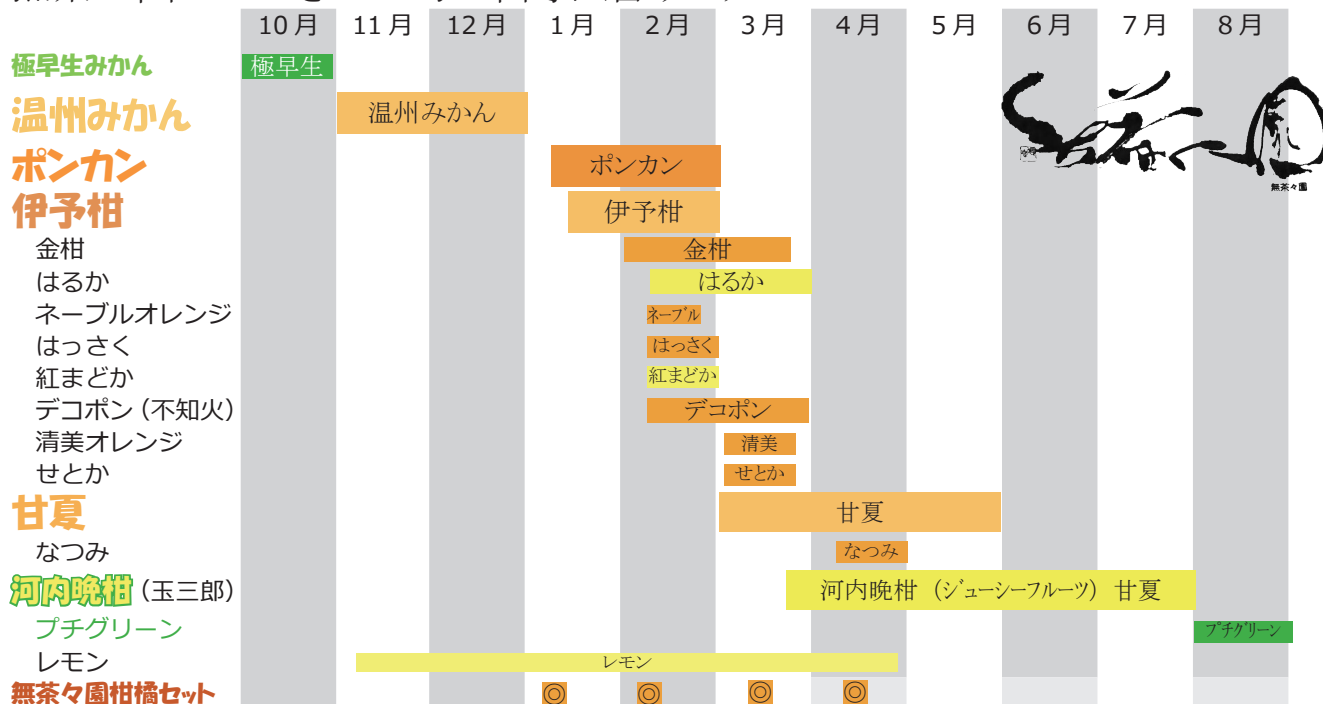


【9月～10月の予定】

●生協基幹運営／地域活動・催し●	●提携・協同・連帯企画●
9.13 (火) 無農薬三浦大根づくり(種まき) つくば木村農園	9.17 (土) 関東子ども基金 野田甲状腺検診
9.17 (土) 都留さんの「歴史講座」・第Ⅱ期スタート	9.21 (水) 関東子ども健康調査支援基金代表者会議
9.24 (土) 乾物料理講習会(第10回) 干し野菜	9.22 (木/秋分の日) さようなら原発 さようなら戦争大集会 (代々木公園 さようなら原発 1000 万人アクション)
9.24 (土) 水海道めぐみちゃん稲刈り	
9.28 (水) 第5回理事会	
10.1 (土) 朝市・フリーマーケット(本部前広場)	10.1-2 (土・日) 地方自治研全国集会 in つくば(筑波大) (10/2 TPP 分科会にて常総生協報告)
10.4 (火) 山本先生の憲法講座Ⅱ-2 ファシズムと帝国憲法 脱原発とくらし見直し委員会(第57回)	10.8 (土) 関東子ども支援基金 年次報告会(生協本部)
10.8 (土) 生秋鮭 丸ごと一本使い切り	10.13 (木) 東海第二原発運転差止訴訟 第15回口頭弁論
10.14 (金) なかのきのこ園産地交流会	10.22-23 (土・日) 関東子ども基金 水戸甲状腺検診
10.22 (土) 都留さんの「歴史講座」Ⅱ-2	
10.26 (水) 第6回理事会	

協同の里 愛媛・無茶々園よりみかんが届きます！

無茶々園のかんきつの旬 年間お届けスケジュール



無茶々園みかんの農薬について

無茶々園の農家は、農薬や肥料の使用について共通の栽培方針で柑橘作りに取り組んでいます。

0. 除草剤や化学肥料は使用しない

1. 農薬は毎年ゼロからスタートしてなるべく最低限に抑える。

2. 病害虫の発生がある場合は、有機栽培で使用可能な天然物由来の農薬で対応する。(有機栽培の基準)

3. それでも抑えられない異常発生の場合のみ、回数を3回までに限って化学農薬を使用する。(低農薬栽培)
(愛媛県の一般的な栽培における防除指針では、化学農薬18回が基本になっています。)

収穫へ重大な影響が出る場合に止むを得ず化学農薬を使用することもあります。一年一作のみかん作りの中で「最低限」に抑えるように取り組んでいます。

〇常総生協メインの生産者

原田兼章さん家族です。

※ネオニコチノイド系農薬使用無し



〇カメムシの発生状況

昨年は発生が少なかった。今年はそれよりは多いが、地域全体で防除が必要なほどの状況ではないとのこと。

〇今年の温州みかんの状況

夏の干ばつと、6月からの雨で糖度が高く、酸抜けの良い美味しいみかんになっています。少し小ぶりですが、近年にない美味しさとのこと。

汚染がますます深刻になる中で、都市の人が本当に安全な食べ物を食べるのは人工衛星で宇宙へ行くより難しくなってきたように思います。世の中、「安全な食べ物」を欲しがるとは「安心して食べる」とは考えないようです。

安心・安全な食べ物が欲しい方は、じっくり顔の見える信頼関係を作ること、緑の地球のために社会的義務を果たすことだと思います。

ミカン作りは1年間がサイクルなので1年間無農薬と言う意味でしょう。新JAS法では転換中有機栽培と言います。無茶々園は新JAS法の基準に順じての表現に変えましたので、1年以上無農薬栽培したミカンと言う表現をしています。無茶々園は健康で安心して食べられる食べ物の生産を通して田舎作りを目指す運動体です。一年間無農薬でミカンを作ると言う事は、並大抵の努力では出来ません。消費者はむしろ感謝して食べるべきです。このことで、不満のある方は、食べてもらわなくても結構です。それよりも環境・健康の運動ですので、先に進んだ農家、今始まった農家、いろいろいます。不満を言うのではなく、本当に、何年もの無農薬栽培のものが欲しいのであれば、先に行く生産者につきあってください。それ相応のお金で買えない努力が要ります。

(無茶々園創設者 片山元治コラム「わたしの農業」)

商品情報

食欲の秋、旬の企画予定表（10月）

三陸萩浜で育った二年子生「萩浜の生がき」、生育遅れで10月4回に

松永農園の無農薬レモン 生育1ヶ月遅れで11月2回より

	表紙／テーマ	特 集 1	今週のイチオシ	特 集 2
10月1回	無茶々園 「山～里～海」のつながり 極早生みかん みかんジュース、 みかん果汁、 （乾物）、 （魚） 	「実りの秋」 さんまごはん、さんまつみれ汁、 秋野菜の蒸し料理 鮮魚さんま、しめじ（増量）、料理酒「蔵の素」、おきたまコシヒカリ（新米）、コチュジャン、豚バラスライス、ごぼう、れんこん、鈴木牧場さけるチーズ、大葉、パン粉、梅びしお、トマト、昆布、片栗粉	荒井さんののし餅 米こうじ 新そば、めんつゆ （マストミのまぐろ） 種無し柿 	「カラミノフーズ」特集 世界のおいしさを日本の食卓へ 
10月2回	「魚を食べる」 「長崎蒲鉾」 無リンすり身、近海の雑魚もふんだんに使って おでん種セット（シーズン初）、白濁（新商品）、その他 	そろそろお鍋もいいかも 鮮魚秋鮭切身（島香）、鮮魚たら切身（島香）、つくば茜鶏モモ、豚バラ、白菜キムチ、長ねぎ、白菜、まいたけ（増量）、れんこん、おかべやもめん豆腐、白鷹こどわり生芋こんにやく（糸）（新）、きりたんぽ、金箔ごまドレッシング、ゆずこしょう、福来ぼんず	わけあり たねなし柿 干しいも（あゆみの会） りんご（秋映） 青まぜ 炊き込みご飯の素（新潟茶豆） らっきょう田舎漬	ますだ、落花生 2015 産応援企画 新物が出るまでに食べきろう！  鳴門魚類特集
10月3回	「味覚の秋大集合！」 大倉さんのりんご、大和田さんのさつまいも 	秋に食べたい『芋煮』！ 「おでん」もそろそろ！ 白鷹こどわり生芋こんにやく（玉）、常総だし醤油、里芋、人参、ごぼう、大根、おでん種セット（高橋徳治商店）、わかめはんぺん、鶏ごぼうハンバーグ、おでん昆布、丸和のがんも	旬の生秋鮭 1尾（メス・筋子入） 士別農園のジャガ・タマ（小玉） 青大豆（あおばた） 煮干（塩不使用）（新） ニッコーの肉まん、あんまん	「しらたかノラの会」特集 米あめ、三色いり豆、梅干し、その他新商品も揃えて 丸和特集 （全品特価）
10月4回	「萩浜の生がき」 萩浜で育った二年子生 待ってました！ 今年もようやく登場！ 三陸潮ゆで牡蠣 大粒かきフライ 	『食欲の秋』 美味しさ満載の収穫祭 「れんこん蒸し」「秋鮭混ぜごはん」「さつまいもの肉巻き」「里いもコロッケ」「簡単焼きりんご」 れんこん、うなぎ蒲焼、秋鮭切身、しめじ増量、油揚げ×2、あげものの油、紅玉、シナモンパウダー	まぜるだけ佃煮（新）、お刺身昆布（新）、かます丸干し（新）、おかべや 蓮根入りがんも、おかべや 銀杏入りがんも、クーベルチュールオーレチョコ、めぐみちゃん「特価セール」	「ハレの日」のお祝い（七五三） 「旬の漬物」鬼無里の野沢菜漬け（秋作）
11月1回	「ますだの落花生」 新物！ 	アツアツ！お鍋特集 鶏鍋セット（塩）、海鮮寄せ鍋、鶏つみれ（新）、小魚つみれ、丸和の鍋物種セット、白鷹こどわり生芋こんにやく（糸）、おとうふ揚げ、ぼたんちくわ、冷凍かき、真だら切身、岩瀬豚バラスライス、水菜	島香さんを応援しよう！ 鎌倉あらびきウインナー増量 りんご（王林） 	兵庫の美味しい魚特集 飛鳥食品特集
11月2回	松永農園の無農薬レモン 松永さんのレモン、ジャム、はちみつ 	白鷹農産加工研究会特集 「白鷹の餅」シーズン初登場、漬物各種、甘酒各種、こどわり生芋こんにやく、豆腐、豆乳、SOY バー	本橋さんの桶甘酒（藤巻商店） わけあり富有柿 月山赤かぶ漬（シーズン新）	北海道のうまいもん大特集 江戸柿 （吊るし柿用）

鈴木牧場の牛乳でフレッシュバターづくり講習会 日程

鈴木牧場の原乳を頂いて **フレッシュバターづくり**

秋の仲間づくり強化月間 ぜひお友だちを誘ってください！



土浦地区バターづくり講習会

鈴木さんの牛乳を頂いて「バターづくり講座」日程

地区	日程	会場
常総市・坂東市	9.25 (日)	生協本部組合員活動室
つくばみらい市	10.1 (土)	みらい平コミュニティセンター 2F 調理室
利根町	10.1 (土)	利根町公民館調理実習室
松戸市	10.6 (木)	常盤平市民センター第1和室
守谷市	10.8 (土)	生協本部組合員活動室
我孫子市	10.1or10.8	未定
柏市	10.15 (土)	藤心近隣センター料理実習室
取手市	10.15 (土)	ゆうあいプラザ料理実習室
つくば市	11.5 (土)	小野川交流センター
牛久市	11.19 (土)	中央生涯学習センター 2F 中講座室
流山市	11 月中	(初石公民館予定)

※時間は 10-12 時 (利根町のみ 9:30 ~ 11:30)

2016 秋 生産者との交流企画

「旬の生秋鮭」丸ごと一尾使い切り講習会

～生鮭丸ごと無駄なく美味しく食べきろう！～

2016.9.19 常総生協 商品部

日時：10月8日 (土) 10 時～12 時半

場所：生協本部・調理室

◆持ち物：エプロン、三角巾、筆記用具

◆参加費：300 円 (小学生以下は無料)

◆募集人数：20 名

※応募者多数の場合は抽選となります

参加申込みは下の申し込み用紙か電話でお受けします (本部) 0297-48-4911



★これからが旬の秋鮭、一尾丸ごと使い切れば実は経済的！

三陸・宮古漁港に水揚げされた飛びきり新鮮な生秋鮭を「丸友しまか」さんから分けていただきます！

【講師】塩屋 石原博さん

潤沼のしじみ、丸友しまかさん、センシン食品さん、「氷温づくり」のダイヤモンドなどの生産者と私たちをつないで下さる水産のエキスパートです。

【講習内容】

- ①旬の生秋鮭 (メス・筋子入り) をみんなでさばいてみましょう！
- ②一尾丸ごと使い切る上手な保存方法を教わります。
- ③みんなでさばいた鮭を使って「はらこ飯」と鮭の焼き物など鮭料理を作って試食します。
- ④他にも「一尾丸ごと使い切りレシピ」を石原さんに教わります。

キリトリ

10/8 『生鮭丸ごと一本使い切り講習会』 申込書

お名前

組合員No.

コース名

班名

Tel

参加人数

大人

人 / 子ども

人 (お子さんの年齢

)

9/10(土) 岩泉支援第3陣!! 150食「炊き出し」をしてきましたー!!



第1陣2陣の現地状況の報告を受け、現地ではマンパワーが必要という事が明確にわかりました。

支援物資を届けても、それを本当に必要としているのは通行解除になったばかりの孤立していた地区の方だったり、物資をそこまで届けるための人手や、トラックだったり、はたまた届いた食料で炊き出しをするのに人手が現地で被災している婦人部の方々と、疲弊してたりと様々なところで苦しい想いをしている方々が目につきました。

「現地でできる限りの支援活動をしたい」職員の中で自然とそういう話が出てきました。常総生協では昨年の常総市の水害のときに炊き出しを3か月炊き出しをしていた経験から、簡単なメニューで炊き出しをしよう!!となりました。常総市の水害の際も一緒に支援活動を共にしたワーカーズコープの方たちと一緒に行いました。

9/9(金) 生協の調理室で事前仕込



現地での調理時間短縮のため事前に仕込んで行きました。食材カットは生協職員で、下ごしらえをワーカーズコープの山本さん(写真左の方)が仕込んでくださいました。

9/9(金) 23:00 常総生協6名、ワーカーズコープ4名。総勢10名で行ってきました。



9/10(土) 町内配送支援



炊き出し班と分かれ、支援物資の配送を行いました。一度避難所に載せてきた物資を全部おろした後に各地区にニーズのある物資の情報を集め再度積み込み、4か所個人宅と避難所に届けました。



事務所が大変な中、岩泉産業開発(株)の方も応援に来てくれました。

岩泉町立門小学校では「岩ほっぺ 岩泉!! 笑う門には福来る」とシャレの間に張り紙が貼ってありました。

組合員と生産者と職員の広場

相性がいい!!

有機アマニ油すごく美味しい。納豆おひたしなど少しかけるだけでご飯がすすんじゃいます。お塩と相性がいいと思います。

(守谷市 平間さん)

トマト講習会のおかげ。

野菜セットでなすがたくさん来たので、先日のトマト講習会で習ったのを思い出して、なすのミートソースパスタを作ってみました。パスタを茹でている間にみじん切りの野菜と挽肉、輪切りのなすを炒めあらごし完熟ケチャップを入れれば出来上がり、本格的な(?)おいしい昼食になりました。

(牛久市 柳町さん)

新しい試みだった!!

いつもありがとうございます。ゴーヤをゆでて酢漬けにしてみました。みごと大失敗しました。もうしません。きゅうりの浅漬けとてもおいしかったのでもう一度注文します。夏季限定はさみしいかな!

(つくばみらい市 上野さん)

生産被害が心配です。

なかなか発生しなかった台風ですが、発生しはじめたら何やらいつもとは違う様子・・・Uターンしてきたり関東直撃だったり。生産者の方々は対策が大変だと思います。どうか被害ができるだけ少なく済みますように。

(牛久市 黒須さん)

田に心で思い!!

黒澤さんの思い。「思い」が田に心ということに日本人はやはり、田んぼが原点。お米は大切なものと気持ちを改めました。今年も楽しみです。ありがとうございます。でも白米だから、、、玄米だと良かった。

(常総市 戸井田さん)

岩泉の復興を念じています。

龍泉洞の水ありました!大雨で大変だった岩泉町。亡

くなった方々のご冥福を祈ります。お水がどうなったか案じていました。岩泉の皆さんの一日も早い復興を念じています。

(取手市 田村さん)

お米の本来の姿。



水海道のめぐみちゃん、収穫ができたこと、およろこび申し上げます!(お先に新米いただきました)以前、無農薬で組合員が米づくりを、と試みたときに見せてもらったビデオで1つの芽が1束に相当する位ふさふさ育っているのに驚いたことがありました。「病気に負けないように」「たくさん収穫できるように」「倒れないように」と私達は自分達の勝手な思い込みでお米の持っている本来の姿をねじ曲げてしまっているのかもしれない。

(守谷市 板子さん)

行動力見習います。

岩泉に支援物資を届けてくださりありがとうございます。本当にいつもその行動力を見習わねばと思います。

(つくば市 仁衡さん)

ごはんがすすみます!!

私も赤梅酢待っていた一人です。新しょうがで、紅しょうがを作ったり、大根で「赤漬け」を作ったりします。簡単でおいしく夏バテや食欲のない時に、ごはんがすすみます。



(龍ヶ崎市 関口さん)

また注文できるのを待っています。

岩手に被災地応援お疲れ様でした。いつも常総生協の素早い支援には頭が下がります。「丸友しまか」さん「岩泉産業開発」さん大変でしょうが頑張ってください。”鮮魚セット”や”雑穀”がまた注文できるのを待っています。

(守谷市 原田さん)