



11月12日 (土) 10:00~14:00 常総生協本部

常総生協 41周年 まつりに集まろう!!

生産者と交流できる年に1回のお機会!!
今年はお組合員さんが実行委員となって企画、運営をしていきます。

つくる人、食べる人、地域の皆さんが集う生協まつり。23の生産者・メーカーさん、「乾物一座」、「脱原発委員会」等の組合員活動チームも活動紹介していきます。!!

秋の味覚いっぱい!

家族、お友達とごいっしょにおいで下さい!



【10-11月の予定】

●生協基幹運営/地域活動・催し●	●提携・協同・連帯企画●
10.24 (月) 清水農園 秋の援農と収穫祭 (日程変更)	10.22-23 (土・日) 関東子ども基金 県央水戸甲状腺検診
10.26 (水) 第6回理事会	
10.29 (土) やさと・くわはら農園 秋の援農と収穫祭	
11.3 (木・祝) 天池農園産地交流会	11.5 (土) 関東子ども基金 柏甲状腺検診
11.19 (土) 長島農園産地交流	11.6 (日) 関東子ども基金 我孫子甲状腺検診
11.23 (日) 昆布巻き講習会、宇治田農園産地交流	11.12-13 (土日) 関東子ども基金 栃木塩谷矢板検診
11.25 (火) 稲葉料理講習会	
11.26 (水) 鈴木牧場産地交流会、都留さん歴史講座	11.27 (日) 遺伝子組換え・ネオニコ農薬問題 講演会

産地情報

グリーンから始まる松永さんの無農薬フレッシュレモン



『レモンジャム』は果実が大きく完熟後の加工で5月以降に登場予定です！

商品カタログ表紙を読んで、『レモンジャム』はどこ？と探された方、ごめんなさい。ジャム用にする果実は来年4月以降、完熟して大きくなった果実を加工してゆきますので来年5月以降に登場します！お楽しみに。

対面の新しい山を買い、開墾・レモンの樹を植えて4年。あと2年
2018年には7月～9月も出荷できるようになります！



2016年				2017年				2018年			
1-3月	4-6月	7-9月	10-12月	1-3月	4-6月	7-9月	10-12月	1-3月	4-6月	7-9月	10-12月
	1番花	グリーン	黄色	1番花		グリーン	黄色	1番花		グリーン	
レモンジャム						レモンジャム					
新しいレモン畑 開墾・植樹から4年目 実を着けはじめる				ハウス 1番花 2番花				7月から出荷に！			

レモンは暖かい地であれば1番花から3番花まで年中花が咲き、春実・夏実・秋実と実を結ぶ「四季咲性」の植物。日本での露地栽培では春5月に1番花が咲いて実をつけ10月下旬からグリーンレモンとして出荷開始。12月に入るとだんだん黄色くなって3月位まで出荷が続きます。松永さんのレモン畑は海に面した急勾配で高低差を利用して出荷時期をずらしています。

常総生協とのおつきあいは25年前、お父さんの時代から。初めてお会いしたときはちょうど信彦さんが結婚される時。果樹試験場の研究員だった信彦さんは多種多様な柑橘を、無農薬・有機栽培で実験してきました。

そして今この自然の中で無農薬の果樹生産を子どもたち3人も加わって家族5人でやってゆこうと決

意したことから、対面の山5反歩を買い苗木を植えてようやく今年で4年目。実が成りはじめました。

〇夏場にレモンを届けたい！

この新しい畑では、「通年レモンを消費者にお届けしてみよう」と、まずは2反歩分を冬場にハウスで覆って1番花を早く咲かせる計画で、今年その準備としてパイプをくみ上げました。来年の冬からハウスで覆って2018年からは7月からレモンを楽しめそうです！

国産でも貯蔵レモンではなく「収穫したばかりのフレッシュレモンは香りが違います」。そして「無農薬は味が断然良い！」。

この新しいレモン畑にはミツバチも2群飼っています。少量ですが「レモンのハチミツ」も頂く予定です。どうぞみなさんお楽しみに！



新しいレモン畑で実をつける



ミツバチの巣箱



雑草を食むヤギ



熊本支援の帰りに立ち寄った伊藤専務

11/25 稲葉先生の「秋冬のお魚を使った定番メニュー」講座募集 & アシスタント募集

稲葉恭二先生による料理講習会 参加者募集

～覚えておくと一生モノ！ 何度でも作りたくなる～

「秋冬の魚を使った定番メニュー」

お魚料理、
満足してる？

& 料理アシスタント 大募集

秋冬になると、うまみが増したり脂がのったりと、魚がぐんとおいしくなります。魚料理は難しい…と敬遠している方こそ必見！ 苦手意識を払拭し、誰でもおいしく調理ができるコツを稲葉先生に教えていただきます。

今回は魚種を3点取り上げ「煮る」「焼く」「揚げる」3つの調理法を用いたメニューをご紹介します。また、多めに作った場合も翌日楽しめるリメイク技も教えていただきます。さあ、もう魚料理が苦手だなんて言わせません…！

これを機会に得意料理にしてみませんか？

また、講習会の前日仕込み、当日の料理の料理アシスタントを募集します。稲葉先生のプロの料理を間近で見て、学べるチャンスです！



日 程：11月25日（金）10時～13時（試食時間含む）

講 師：稲葉 恭二先生

対 象：12名

（お友達もお誘いできます。応募多数の場合は抽選となります。）

参加費：1,000円（受講料、試食料含む）

※ご注意 当日キャンセルの場合、食材発注の関係で料金を全額お支払いいただきます

献立内容：秋冬の魚で作る定番メニュー3種

1. サバのみそ煮
2. フライパンで作る ブリの照り焼き&ブリの煮物
3. 絶品! タラチリ&タラのフライ

持ち物：三角巾、エプロン、筆記用具

料理アシスタントに関して

経験不問/交通費支給

前日仕込み：10時～14時程度（場合によります）

当日手伝い：8時～15時（予定）

※今後の各種料理講習会のお手伝いをお願いする場合があります

※お願いする場合は、生協より別途ご相談のお電話をいたします

キリトリ

11/25『稲葉先生 料理講習会』申込

料理アシスタント 応募

コース名

班名

組合員No.

お名前

※組合員以外のお友達を誘う場合は、名前を記載して下さい

脱原発とくらし見直し委員会（第57回）報告

2016年10月4日（火）常総生協本部組合員室 13時半～16時

15人参加。取手の総代さん、当委員会の担当理事となった佐藤理事さんが初参加でした。

チーム活動報告

○市町村のセシウム測定データ収集

各自治体とも検査数が減ってきています。月桂樹で36Bq/kg出ている検査結果もあります。

○DVD貸出

貸出DVDの一覧を保存版として年2回発行することにしました。壊れたDVDの修理や新規DVDの購入などにいずれカンパをお願いできたらと思っています。

○今月の関連行事

10/13（木）東海第二原発運転差止訴訟 第15回口頭弁論 水戸地裁

10/18（火）西尾先生講演会のDVD上映会 生協本部 10:00～14:30

**★次回は、11/1(火)13時30分～16時（生協本部）の予定です。
どなたでも自由に参加できます。関心のある方は是非お越しください。**

組合員の活動より 10/30 市民と政治をつなぐ 新潟のようす

先般、しらかの会の10周年で山形に伺った時、普通の農家のみなさんが「東北はいつも切り捨てられてきた。原発事故による汚染と農政改革＝TPP。もうがまんできない」と口々に語るのにたいへん驚きました。安倍政権を皮肉る歌も聞きました。

7月参院選での「東北・北陸の乱」に続き、新潟では市民と野党の共闘で「東電柏崎・刈羽原発の再稼働ノー」の知事が誕生しました。7月の参院選で「**子どもたちの未来のために市民と政治をつ**

なぐ」を掲げて僅差で当選し、続いて先週、脱原発の知事を生み出した森ゆうこさんの講演がつくばイーアス・ホールであります。

安倍政治にノーを言おうという市民でつくられた「市民連合」のみなさんが主催しています。

1月衆院解散が取り沙汰される中、東海第2原発を抱える茨城で、市民と政治はどのようにつながってゆけるかを考える機会になるかもしれません。

**衆議院選挙茨城県
第6区・筑波山地域
市民連合結成のつどい**

野党共闘をどのように実現したか
—新潟のたたかい—

記念講演
新潟県選出参議院議員
森ゆうこさん



1956年4月20日生まれ。新潟市出身。新潟大学人文(旧法文)学部卒。参議院議員2期12年。元文部科学副大臣。2016年参議院選挙の新潟選挙区において野党統一候補として1人区での選勝を確保。

日時 2016年10月30日(日)
18:00～20:00

場所 **イーアス・ホール**
茨城県つくば市研究学園5丁目19番地
イーアスつくば2F 電話029-828-8000

入場無料

共催：茨城県市民連合、衆議院選挙茨城県第6区・筑波山地域市民連合結成準備会
連絡先：田中029-252-4801、長田029-856-2286、福田030-3537-2632、坂本090-3094-7326

新潟に新しいリーダーを誕生させる会
ニュース 部内資料
2016年10月17日(日)

市民と野党の共闘で勝利 「再稼働ノー」の流れ大きく



米山隆一 528,455票



森たまお 465,044票

大きなご支援・ご奮闘
ありがとうございます

TPPに猶打、批准阻止へ
山形県知事選挙の再稼働を最大の争点とする選挙でも、TPPから地域を守るべきだ。安倍政権を倒さうと訴えた。日本一の消費税、新潟の農業を守り抜きましょう。新潟の農業私たちは、医師・弁護士・山梨・新知事とともに、新潟県医師不足を克服し、「子育て、医療、介護」は日本一の新潟県をつくらねえと全力を尽くします。

組合員、生産者、職員の広場

9月に宮城黒澤さんより昨シーズンたくさんご利用頂いた組合員さんと、昨年水害に遭われた常総市の組合員さんへ感謝と応援の気持ちとして『新米：おもてなし1kg』をプレゼントしてほしいと届きましたので、お届けさせて頂いて頂きました。組合員からの感謝と、応援コメントを頂きましたので、掲載させていただきます。

(商品部 井上)

●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。

(つくばみらい市 戸井田さん)

●美味しくいただきました。

黒澤さんのおもてなし新米ありがとうございました。美味しく頂きました。

(つくば市 高橋さん)

●これからも…

いつもおいしいお米をありがとうございます。黒澤さんの東日本大震災時のいち早い取り組み等々、記憶にしっかり刻まれておりますが、最近の生協さんのニュースでJAにおろさず独自ルートで販路をお持ちであることを初めて知りました。親子で1枚の写真に収まってられる様子にはとても好感が持てます。同じ志を持つものとして時には衝突するような場面もおありでしょうか。二世代で学ばれておられることにつくづく敬意を表すると共に羨ましく思います。これからも引き続き黒澤さんのお米を頂戴していきたいと思えます。どうぞ、お身体お大切になさってください。これからも宜しく願い致します。

(つくば市 戸田さん)

●体からじわりと旨味が

黒澤さんからの「おもてなし1kg」のお米。本当にありがとうございます。家族全員で味わっていただきました。体にじわりと旨みがしみて力がわいてくるようです。ごちそうさまでした。

これからもたくさん食べていきます。よろしくお願い致します。

(流山市 関さん)

●応援していきます。

黒澤さん、新米プレゼントありがとうございます。台風の被害はなかったでしょうか？毎日、黒澤さんのお米をいただいております。1粒1粒がとっても大きくしっかりしていて、食べごたえがあります。息子は今成長期で、食欲旺盛。おかげ様で、健康でたくましく育っています。これからも黒澤さんを応援していきますので、よろしくお願い致します。お体ご自愛ください。

(龍ヶ崎市 加藤さん)

●黒澤さんの無農薬のお米に感謝

先日は、新米のプレゼントありがとうございました。とても、美味しかったです。ごちそうさまでした。私は、農薬アレルギーですので、黒澤さんの無農薬のお米に感謝しております。これからも宜しく願い致します。

(流山市 中さん)

●国を育てていかなきゃ

ほしい物が(衣類など)made in chinaばかりでは購買力が出ません。もっと日本製を扱って下さい。昔は買ってましたが(発展協力の為)今は日本より経済力も上です。もっと日本製品を大切にして下さい。若者の働く場も少なく…国を育てていかなきゃ

(取手市 高原さん)

●ダイマツさんの「氷温熟成」「氷温造り」シリーズ!!

ダイマツさんの「氷温熟成」「氷温造り」シリーズ、本当においしくて我が家ではみんな大ファン!!冷蔵庫にストックがあるとすつごく安心するくらい…もうすでに家族の一員です。

(取手市 小島さん)



●準備していて損はないはずです。

暑さ寒さも彼岸まで・・・のはずが、まるで梅雨時のような蒸し暑さ。真夏日に近くなるような状態に先行きに不安を感じます。地球はこの先どうなっていくのでしょうか。子ども達と同じ年になった時に果たして無事に生活していけるのでしょうか。いつれ来る大震災への備えや覚悟等、準備していて損はないはずです。

(牛久市 黒須さん)

9/28 (水) 稲葉先生の料理講習会「秋の常備菜」開催報告



清水農園の「野菜セット (7~9品目)」を主役に取り上げ、1週間のやりくり術をテーマにした講習会になりました。

本日の献立	
1.大根	きんぴら、漬物 風呂吹き大根、切り干し大根
2.冬瓜	冬瓜のスープ煮
3.薩摩芋	さつまいもきんとん
4.玉葱	玉ねぎと鶏肉のステーキ
5.茄子	秋なすの田楽
6.水菜	揚げ入り煮びたし、おひたし
7.長葱	長ねぎの卵とじ



有名料亭でお仕事されていた稲葉先生に教えていただけるなんて、なかなかない機会ですので今回参加できてよかったです。
本当にありがとうございました。
(守谷市 原田さん)

冬瓜を今までは軟らかく茹でるばかりでしたが、歯ごたえのある冬瓜のおいしさを知りました。すぐわが家の献立に使えるものばかりです。
だしを取ることをおっくうにしないよう心掛けたいです。手抜きばかりを考えていたので反省です。内容豊富な講習会をありがとうございます。
(つくばみらい市 園部さん)

たくさんのお料理を教わり、食させていただき、料理方法、味の感覚を学ぶことが出来ました。早速今晚の夕食に作りたと思います。ありがとうございました。
(取手市 海老原さん)

素材を無駄なく使い切れるようにしたいと思います。素材を丁寧に扱いたいと思います。
お話も楽しく、先生の包丁の使い方も勉強になりました。
ありがとうございました。
(守谷市 威徳さん)



参加者10名でした。稲葉先生の料理講習会前回までは、日本料理の基礎講習、節句料理と風土と伝統をテーマにした講習会にしていました。今回から、組合員の台所に寄り添った提案をテーマにしています。実際に野菜セットが届いたら、どうやって使い切れればいいの？そんな意見も多いです。稲葉先生のプロの目線から家庭料理への提案という会になり、参加された組合員さんは調理技術もさることながら、勉強になったようで、非常に満足されていて良い企画となりました。今週のNewsLetterの本誌に次回の講習会のご案内が掲載されています。ご都合がつか方は是非お申込みください。損はさせません。

(商品部 丸山)