



モノの売り買いを超えて

消費者が食べものをつくる現場（空間）を生産者と共に持つということ

－「地域生産消費協同組合づくり」へのひとつとして－

「岩瀬牧場」生産者と常総生協 の協同法人化を決定（10月第6回理事会）

2017年1月、岩瀬さん・ミートパル村山さんと常総生協で合同会社（法人化）へ



岩瀬卓子さんと子豚たち



岩瀬牧場の手伝いに 理事・職員

2015年春「生産支援基金」の創設、岩瀬牧場施設補修支援、生協職員の牧場への出向研修、途上で岩瀬弘さん逝去、生協から種豚（原種）の贈呈、「協議会」発足で将来計画の話し合いを重ねて2年。

養豚と有畜複合生産による地域自給圏づくりを目指して協同の法人化経営をすることになりました！

生産者と共に「食べものの作り」にはじめて踏み出すはじめてのチャレンジとなります。

10月理事会では、「**地域自給牧場づくり事業 10カ年計画**」として

- ・周辺農家との提携して輪作体系の中に豚の「放牧場」を組み込んで頂いて有機農業と畜産を組み合わせた生産体系づくり。
- ・消費者がいつでも家畜や野菜とふれあえる牧場づくり。
- ・糞や野菜くずなどの田畑の残さを豚に与えたり、地域のお豆腐屋さんからのおからや食品工場からの食品残さを飼料に活用すると共に、独自の飼料作物づくりも取り組むこと。

などが確認されました。

生協が岩瀬牧場に贈った種豚（原種）の交配から生まれた第一段階の豚肉もお届けできました！（3P）

【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●
11.12（土）生協まつり （生協本部前） 11.19（土）長島農園産地交流、添加物学習会 11.23（水）昆布巻き講習会、宇治田農園産地交流 11.24（木） アウトドア試食会（桜運動公園 ゴンタの丘） 11.25（金）稲葉料理講習会 11.26（土）鈴木牧場産地交流会、都留さん歴史講座	11.5（土）関東子ども基金 柏甲状腺検診 11.6（日）関東子ども基金 我孫子甲状腺検診 11.12-13（土日）関東子ども基金 栃木塩谷矢板検診 11.27（日）遺伝子組換え・ネオニコ農薬問題 講演会

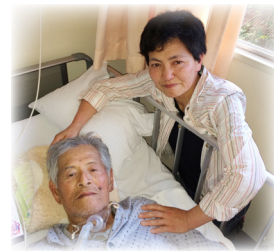


【理事会報告】岩瀬牧場の法人化（生産者と生協の協同の合同会社の件）

〇この間の経過

養豚60年、常総生協とおつきあいして25年の岩瀬弘さんが7年前がんと患ったことで、娘さんの卓子さんが仕事をやめて家に戻りましたが、昨年お父さんが亡くなられ家族がお母さんと二人になりました。岩瀬さんの豚肉を食べ続けられるにはどうしたらよいか、職員を牧場に派遣して共に豚を健康に育てることを経験する中でいっしょに検討を重ねてきました。

この2年間、卓子さんといっしょに働きながら「岩瀬牧場の将来」について考え続け、生協と共に協同の法人化をする方向を確認しました。



病院でお父さんと卓子さん

〇生産者と協同の「食べもの事業」

そして生協の理事会では9月・10月の2回にわたって討議し、「生協の消費者組合員も長いおつきあいで元気でおいしい岩瀬牧場の肉を食べ続けてゆこう。そのために生協もできることを応援してゆこう」ということになりました。2017年1月より生協も出資する「合同会社」を活用して岩瀬牧場を継続し支援してゆくこととしました。



理事会での討議

〇食べものへの思いを共有できる家族経営を大切に

これまで常総生協は、「安心で健康な食べもの」を生産者と消費者が共通の目標にして、自立（お互いの責任）と提携で、モノの売り買いを超えた関係を大切にしてきました。食べものづくりでは、作物や家畜への愛着や、顔の見える食べる人の思いが通じる「家族経営」との提携・協同・責任関係が大切と考えてきました。

理事会でも法人化について議論がありました。今回、岩瀬牧場については後継者の事情もあって、生産者（岩瀬卓子さん）－加工（ミートパル村山さん）－消費者（生協）が協同で牧場を経営してゆくことになりますが、岩瀬卓子さんを中心にお父さんから卓子さんに引き継がれた「家族の一員として一頭一頭に愛情を込めて健康に育てる」ことを第一義とし、利益至上の企業化とは一線を画し、生協も加わって事業基盤を固めてお肉を組合員に提供し続けたいと思います。また周辺に食べものの作りと地域自給を広げてゆける事業としてすすめてゆくこととします。



元気に乳を飲む黒豚の子どもたち



卓子さんになつく子豚たち

〇10年の事業計画

将来目標、これから先10年の事業計画については理事会でたくさんの意見を出し合って検討しました。

- ・60年にわたる岩瀬さんの養豚技術（原種交配・母豚の生産から肉豚肥育まで一貫生産。酵素による飼料の自給）を引継ぎ、岩瀬牧場を継続させて組合員への豚肉の供給を維持する。生協からの職員出向派遣による支援から自立する。法人化による雇用の安定化。生協が加わって地域で周辺農家や加工者と共に食べものの自給を広げてゆくこと。
- ・生協中期計画の「共にづくり、育て、わかちあう関係」の具体化として。特に組合員の消費者家族が自分たちの食べもの（豚肉）がどのようにできるか、生命を頂くことを身近に体験できる場（空間）づくりとしても活用できること。
- ・飼料を輸入に頼っている畜産の中で、現在の岩瀬牧場の食品残さの加熱処理・発酵飼料づくりによる自給をベースとして、さらに周辺農家や加工者との連携で、地域の農業や食品・作物残さを循環（豚放牧による耕作、豚糞堆肥の活用、作物残さやおから、サツマイモの皮、小麦加工品や菓子などの食品残さ）させた有畜複合経営をめざす。同時に飼料作物の自給をめざすこと。

などを確認しました。

（専務理事 伊藤）



広い放牧場にしたい！



岩瀬牧場と周辺の農地

10/20 岩瀬牧場の種豚更新で生まれた第一段階の豚肉試食検討



岩瀬牧場の種豚（原種）を更新して新しい血を入れようと、2015年に生協から雑種交配の種豚となる原種3種類を岩瀬牧場に贈りました。

雑種交配に向けた母豚（メス）生産の過程で生まれるオス（メスは母豚として育て出産してもらう）を肥育して今回雑種2頭、オスとメスを買った黒豚どうしの交配1頭が大きくなりました。

最初の雑種交配種は「はじめの一步」と名付け、黒豚どうしの交配種は「黒豚」として、今回、総代さんをお願いして事前の「試食検討」を行いました。

何せ純粋系統から母豚までの中間の交配のお肉を頂くのは初めてだったことから、10/13 組合員理事が屠場でのこの豚の枝肉の視察も立ち会って肉質・脂身を



手で触れて確かめた上、精肉として11/20 試食検討会に臨みました。

「もしかして獣臭が残っているかもしれない。もし臭いなどがきつかったら加工品に」とも心配されましたが、**試食検討会では大変好評（雑種1「はじめの一步」が一番人気）だったことから、組合員への特別供給に踏み切りました。**

先行してインターネット注文で11月1回に供給、別チラシで全組合員向けに注文をとって11月3回で供給されます。合計3頭のお肉しかないの部位によって欠品になるかもしれません（生協では週5頭供給）。

ご注文頂き食べて頂いたみなさんには今後のために感想を頂きますようお願いいたします。



目隠しテスト 焼いた時の香りもチェック 焼いた時の香りもチェック

豚の雑種交配の説明

キリトリ

岩瀬さんの特別豚を食べて頂いたみなさまへ 豚肉の感想をお寄せください。

お名前 _____ 組合員No. _____ ｺｰｽ _____ 班名 _____

(2種類以上注文頂いた場合下記へ)

肉の種類	はじめの一步（雑種）・黒豚				
部位	モモ・バラ・ロース・肩ロース・小間・挽肉				
香り	良い	やや良い	普通	やや悪い	悪い
やわらかさ	良い	やや良い	普通	やや悪い	悪い
赤身	良い	やや良い	普通	やや悪い	悪い
脂身	良い	やや良い	普通	やや悪い	悪い
ドリップ	良い	やや良い	普通	やや悪い	悪い
総合評価	良い	やや良い	普通	やや悪い	悪い

肉の種類	はじめの一步（雑種）・黒豚				
部位	モモ・バラ・ロース・肩ロース・小間・挽肉				
香り	良い	やや良い	普通	やや悪い	悪い
やわらかさ	良い	やや良い	普通	やや悪い	悪い
赤身	良い	やや良い	普通	やや悪い	悪い
脂身	良い	やや良い	普通	やや悪い	悪い
ドリップ	良い	やや良い	普通	やや悪い	悪い
総合評価	良い	やや良い	普通	やや悪い	悪い

(感想)

10/13 理事会による岩瀬さんの豚「枝肉」屠場視察報告

生協から種豚（原種）を贈って交配－妊娠（約4か月）－出産した子豚（離乳は約1か月）を育成してメスは「母豚」としてこれから働いてもらいますが、オスは去勢して肥育して（約6か月）今回、肉豚として出荷されることになりました。原種を交配させて生まれた雑種は初めてのことで、10/20の試食検討会を前に理事会として、その豚さんのお肉がどういう感じかを解体直後の「枝肉」の状態を視察しようと、10/13ミートパル村山さんに案内してもらって岩瀬さんの豚が屠殺される土浦市の全農の屠場を伺いました。

生協の豚肉は「生産者と消費者の直接取引」のため、市場出荷のための取引規格による「格付け」は行われませんが、今回市場の格付け（極上・上・中・並）が「採算性と肉質のバランス」で決められ食味は対象外ということもわかりました。



【理事からの報告】

（増本理事）

すでに屠殺された後からの見学で、ちょっと安心しました。岩瀬牧場での出荷までの様子とその後どのように私たちの元に届くのか、一連の流れが理解できました。

この市場格付けからすると岩瀬さんの豚肉はいずれも「等級外」でした。長い肥育日数で枝肉重量が80kgを超えていること、背脂肪（第9～13胸椎関節部直上）が厚く、脂肪が手指の温度で溶けること（固い安定したラードでない）などが理由でした。脂肪が多いと歩留まりが悪く採算性が悪いからです。

確かに、他の市場出荷の豚肉の脂と触って比べて、岩瀬さんの豚の脂は手で触ると溶けてゆく感触です。しかし、格付員さんより「岩瀬さんの豚の背脂肪には霜降り部分があるので味は美味しいのでは」との見解を頂きました。

この比較は飼料や運動具合が肉質（脂肪の多さや質）にどう影響するのか、今後の肥育に参考になると思う。

岩瀬牧場のこだわりある生産状況を考えると、今後生協以外への出荷を想定する場合、豚枝肉取引規格に沿った格付によって一般肉としては価格を下げて取引される可能性があるので、育て方などを理解してもらえ取引先に限定するなど対策があると良い。

（菅沼監事）

茨城共同食肉の矢口専務、社団法人日本食肉格付協会の格付員さんの説明を受けつつ使い捨て白衣、キャップ、白長靴、手袋、ヘルメットを身に着け、枝肉が並ぶ部屋に入りました。

はく皮（皮を剥がれ）、頭部を切断、内臓を取り出し、洗浄、脊柱の中央線に沿って左右の半体に切断し、左右の半丸枝肉となって足首でつりさげられ並んでいる状態でした。血生ぐささもほとんどなくすでに大きな骨つきの肉塊といった感じでした。

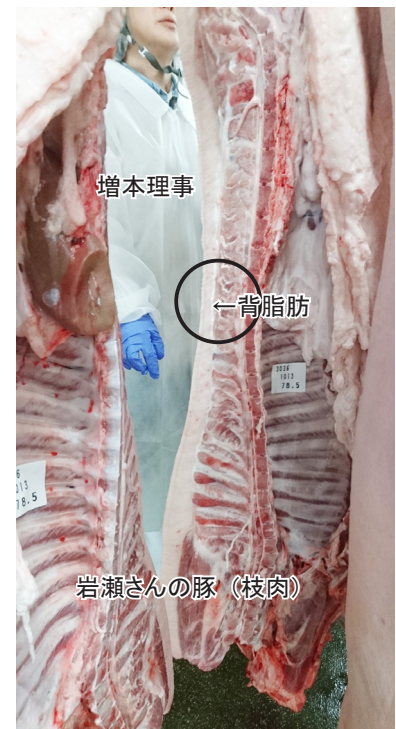
先週、岩瀬牧場の小屋に入ると近寄ってきて鼻を出してきた子とは結び付かない姿で、お肉として見ることができました。（種豚を導入した伊藤専務、子豚を世話した井上さんはどんなお気持ちだったのでしょうか）



村山さん（左）と理事



屠場（全農協同食肉）の矢口専務さん



現在岩瀬豚は格付けせずに出荷しています。販売先が決まっていりゆる市場には出していないこと、格付けにはそれぞれ費用がかかるからだそうです。

今回の評価には食味的なものはありませんでしたが、肥育日数と重量、肉質の検討材料として、有力なものです。岩瀬豚の強みは「味」ですから食べてみるのが一番です。（20日の試食会に期待が膨らみます。）

すでに枝肉となり冷蔵保管されていた岩瀬さんの雑種豚は歩留まりが悪く、採算を度外視している現状と知りました。ますます滋味あふれる岩瀬豚を大切にいただきたいと思います。岩瀬牧場・常総生協協同事業が始まったばかりですので着実に目標達成に向け進むよう応援していきます。

常総市居場所事業「よってがっしょ」報告

■今年の3月からスタートした

居場所事業「よってがっしょ」



3月から、組合員さんを中心にスタートした居場所事業「よってがっしょ」。昨年の水害にて身も心も休まることのなかった常総市の方たちのために「ホッ」と一息つける場所を作ろう。皆がその時だけは楽しくおしゃべりをして笑いあおう。そんな場所を作る目的でスタートしました。そんな目的で合計5回開催してきましたが、地域の方々の自立を促すことができ、8月～地域の方々が中心となってお茶のみ会を開催しています。

■9月～被災弱者の確認の意味もかねて常総市を戸別訪問支援を行いました。

居場所として地域の方々が自立した一方で、被災したことにより引きこもっている方や、実際に見えていないところで困っている方、買い物弱者の方などいないか？ そういう目的で常総市に戸別訪問を行いました。その結果3人の方が組合員になりました。問題は多様化してきており、災害当時の緊急を要するような事態ではないと判断し、ひとまず支援という形での活動は一旦区切らせて頂くことになりました。

■常総市の現状

常総市水害発生から1年が経ち、皆さんの暮らしも落ち着いてきているようですが、支援物資の提供イベントでは長蛇の列が出来ています。高齢世帯では費用の問題で家屋の修繕も必要最低限しか行っていない。家具なども新たに購入はせず、間に合わせて済ませています。そのため、無料提供の情報は口コミで広がり遠方からも多くの人が詰めかけ、家具などがすぐになくなってしまいます。支援団体が行っている見守りの為の戸別訪問支援にも「もういいよ」と断るかたが増えたそうです。問題が見えづらくなっています。

戸別訪問しても「家を建て替えたけど、息子が借金背負ったよ」「貯金を叩いて家を建て替えたから、食べ物は食べられればなんでもいい、生協には入れないよ」「息子は大工。同級生から住宅修繕を頼まれ、途中まで直したのに、依頼主が消えちゃった。息子は体調を崩して働けなくなった、収入もなくなり困っている」などのお話がありました。復興格差は広がり、被災地の抱える問題は多様化、内在化しています。災害以前と同様の生活に戻るにはまだまだ時間がかかるようです。

■復興格差は社会問題となっている。

2011年3月11日に起きた東日本大震災の復興もいまだ復興するのに時間がかかっており、「復興格差」が生じています。原発事故がさらに輪をかけているのも事実ですが5年たった今でも人口流失、孤独死（被災関連死）、引きこもり、買い物弱者、住まいの被災難民者

等の問題を抱えています。これらは熊本の震災、今年の台風10号の災害に対しても同様の事が起きています。メディアや、行政は周りの建物、道路などの復興は大きく取り上げるが、本当の問題はそこに住んでいる住民や、仕事を持っている方々の生活が立ち戻らなければ、本当の意味での復興にはならないのだと感じます。政府や行政の立案する「復興5か年計画」と被災された方と差が生じていることも一つの格差問題となっています。復興事業の現場の方や、被災された方は「2度同じことが起きないように対策をしてほしい」「生活再建を重視してほしい」。国が出した計画は道路を中心としたインフラ整備への予算策定を5ヶ年を計画している。ボタンを掛け違えたままの復興政策は被災者のためにならないと思います。

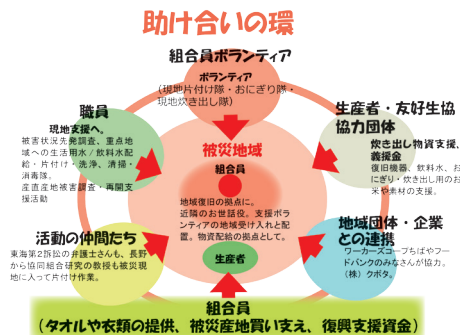
■災害と向き合った1年

常総市の水害、熊本の震災、岩手県の台風による災害と3つの災害がありました。これらはいずれも想定外である事。災害はいつどこで起きるかわからないという事。災害が起こることで地域の方々へ深い爪痕を残すという事を目のあたりにしてきました。常総生協は今後何が起こるかわからないという不測の事態に備えて「JOSO たすけあい基金」を設けました。

【JOSO たすけあい基金募集】

1口 500円 注文書 OCR No. 473

これまでの経験から、特定の災害基金では次から次へと起こり得る事態に柔軟に対応できない事がないようにしていく事が目的とし、日々の所で基金を募っています。今私たちができることは、災害を「風化」させない。過去から学び、備え、たすけあえるネットワーク（関係）を築いていく事が大切です。今後も常総市の水害を「風化」させず、支援とは違う「活動」として地域のつながりを繋いでいきたいと考えています。



組合員、生産者、職員の広場

■購入時の目安になります。

魚、加工物、惣菜、お菓子などに塩分、表示があると購入時の目安になります。

(我孫子市 早川さん)

ご意見ありがとうございます。

他の組合員さんからも同様の意見を伺っております。今後対応できるように体制と、仕組みを作っていけるようにしていきたいと思います。商品部の宿題にさせていただきます。

(商品部 丸山)

■ケチャップ嫌いの子ども達も大好きになりました!!

はじめて「あらごし完熟ケチャップ」食べました! ケチャップ嫌いの子ども達も大好きになりました。ありがとうございます。友達にも好評でした。



(松戸市 宮下さん)

■抹茶ミルクのようになった。

「フジワラの青汁粉末タイプ」以前、冷凍タイプのものを購入しましたが、私にはクセが強く苦痛でした……。しかし今回粉末タイプをサツラク牛乳に混ぜてみると、まるで抹茶ミルクのようにおいしくいただきました!! 添加物も入っていないので安心ですし、抹茶好きには嬉しい健康食品だと思います。「わかめのはんぺん?」名称不明・・・娘がおいしいと絶賛してました。もっと買ってくれ～とのことでした。

(常総市 渡辺さん)



←娘さんが絶賛したとされる商品は、高橋徳治商店からいただいている【わかめはんぺん】という商品です。

■本物のものづくりに感謝!!

おかべやさんのお豆腐、ロゴにコスモスが描かれていてびっくりしました! すてきな秋の到来でした。「学校のお豆腐はとけちゃうんだ」と言って「おかべやさんのは本物だねおいしい」と日々食べさせていただいています。感謝しています。これからも宜しくお願いします。

(我孫子市 河合さん)

■10月4回商品案内の表紙で色々勉強になりました!(^)!

かきの事、海の事。大切にしていきたい事をカタログの表紙で教えていただきました。ありがとうございます。2Pの旬の食材とレシピの特集は、嬉しい企画です。

こういう食べ方もあるのだと色々試してみたいと思います。これからもお願いします。

(常総市 戸井田さん)

■生産者の苦勞を知り。

飯泉さんのきのご園を見学させていただきました。ありがとうございました。お便りだけでは知ることができない苦勞を知ることができました。感謝していただきます。家族に話すと、ぜひ一度きのご農園に行きたいと話をしていました。

(つくば市 佐藤さん)

■発足当時は6名。

振り返りますと私が常総生協さんに入会致しましたのは発足当初で6名おりました。世の移り変わりでしょうか。只今私のみ続いております。この変は不便な所で生協さんに入っていて本当に良かったと感謝しております。もう41年も経過したのですね。感無量です。今後ともご発展を祈ります。

(取手市 木村さん)

事務局からのお知らせ

ホームページから生協の講習会、イベント参加申し込みができるようになりました。

トップページ > イベント一覧 > イベントお申込み

イベントお申込みフォーム

ご入力いただいた個人情報を、ご本人の承諾なく第三者に提供することはありません。
また、ご入力いただいた情報は、暗号化して送信しております。

イベント内容: 添加物講習会 12/4

ご氏名

お名前(必須) フリガナ

ご連絡先

電話番号(必須)

メールアドレス

その他

備考欄

[確認画面へ](#)

今迄は供給便に申し込みを提出するか、電話、FAXで申し込むしかなかったので、外出されてしまう場合は参加していても申し込めない。という事がありましたが、ホームページから申し込めることにより、UPされたらすぐに申し込めるようになりました。

もちろん組合員以外の方も申し込めるので、お友達を誘ってお友達の方から個人でも申し込めます。是非、ご活用下さい。