



相馬から宮城・閑上へ拠点を移し心機一転 新センシン高橋さん

ゆりあげ

宮城・閑上の地魚を

喰ってみろ~!

自分は一生「さかなや」であり続けたい!

安全な食べ物を作って未来を担う子ども達に食べさせるのは、私たち大人の責任ですから。



閑上の地魚が5~7種入って
魚好きにはたまらない!!

「一般には名前も知られていないけど、地元ではなじみが深い魚が、実は美味しいんですよ!」高橋さん

16「喰ってみろ~! セット」

単品はカタログ表紙 11 ~ 15

【11-12月の予定】

●生協基幹運営／地域活動・催し●	●提携・協同・連帯企画●
11.23 (水/祝) 昆布巻き講習会、宇治田農園産地交流	11.20 (日) つくばまめ市参加
11.24 (木) アウトドア試食会 (桜運動公園 ゴンタの丘)	11.23 (水) 坂東市いきいきフェア参加
11.25 (金) 稲葉料理講習会	11.27 (日) 遺伝子組換え・ネオニコ農薬問題 講演会
11.26 (土) 鈴木牧場産地交流会、都留さん歴史講座	12.4 (土) あいコープふくしま生協まつりに参加
11.30 (水) 第7回 定例理事会	12.4-5 (日月) 福島有機農学校 / 猫の手隊
12.2 (金) 浅野農園「干し大根づくり」支援交流会	12.10 (土) 関東子ども基金 白井甲状腺検診
12.3 (土) しょうそう朝市 (本部前) もちつき大会	12.11 (日) 関東子ども基金 松戸甲状腺検診
12.6 (火) 私たちのくらしと憲法 山本先生憲法講座	12.17 (土) 日本有機農業研究会市民公開講座
脱原発とくらし見直し委員会 (13:30 ~)	「有機農業は社会を変える一翼になれるか」
12.10 (土) リトさんの料理講習会	
12.17 (土) 「歴史を学ぼう」都留さんの歴史講座	
12.21 (水) 第8回 定例理事会	

わたしたちが太鼓判！ センシン高橋さんのお魚

理事会チームとして宮城・関上、センシンさんの新工場へ

理事会商品検討チーム 小島 いみ子

10月27日、雲一つない秋晴れの日、この冬から取り扱いが再開する、センシン食品さんへの視察及び打ち合わせに、理事会内の活動企画の一つ「商品検討と普及チーム」として同行した。朝9時に常総生協号にて出発。

常磐高速をひた走り、片道約320km、現地到着が12時30分。一面に黄色いセイタカアワダチソウに覆われた集落の風景が、かつては良質のお米を生み出していた田んぼであると気付くまでに、暫く時間がかかりました。

現地の関上地区は、名取市の中で最も津波の被害が集中した所であり、ここに人々の営みがあったとは想像できないほどに、何もない真っ平な土地が水平線まで広がっていました。奥様が用意してくださったお昼ご飯を頂きながら、まずは高橋社長のお話を伺いました。



(左から) 高橋さんご夫婦
理事 樋口とも子
乾物一座 鈴木雅子
監事 小島いみ子
商品部 丸山



◆経歴と会社概要

- ・震災以前から長年福島県相馬にて水産加工業に従事。2007年に独立し、水産加工会社「センシン食品」を設立するが、2011年3月の津波で相馬の工場が被災したため、現地の仮設住宅リヤカー事業で、「NPO法人相馬はらがま朝市クラブ」を立ち上げ理事長として現在に至る。
- ・その一方で、当地宮城県名取市関上地区に整備された水産加工団地内に、「(株)センシン食品名取工場」を設立し、主に相馬漁港で水揚げされた鮮魚を加工している。

◆現在の相馬漁港

- ・津波の被害を受け相馬漁港のハード面もソフト面も壊滅状態になった。それに加えて原発事故の影響もあり、漁港としての機能を失ったままである。
- ・全ての魚から放射能が検出されているわけでは無いのに、試験操業として沖に出るだけの状態が続く。
- ・漁師さんの中には、実際に漁に出なくても十分に支給されている補助金に溺れていて、本業復帰への意欲を失くしている人もいます。

これじゃあいけない！！

と立ち上がった高橋社長！！このままではみんながおかしくなってしまう・・・早く普通の操業に戻さなければ！との思いからまずはNPOを立ち上げてお魚屋さんを始めた。

- ・相馬は魚種が豊富で、名前も知らないような、でも実は美味しい魚がたくさん獲れる。魚を知り尽くしたプロが吟味してその魚に合った加工を施したり、又は鮮魚のまま提供しているとのこと。
- ・震災前は、売れる魚だけにしか気持ちが向かなかった。もちろん本当に美味しい魚を食べてもらいたい気持ちはあったが、魚の旬と商品になる時期がずれてしまい、取り扱いに余計なコストが掛かってしまうので、経費を抑えられる安パイな魚（無難な）しか扱わなかった。

しかし今は違う！ その時に獲れた様々な旬の魚を一番ベストな状態で加工したバラエティセットや、バラ売りで展開していきたい、とのこと。



◆工場見学

- ・新設であるせいか、かなり衛生的に管理されている印象を受けた。工場内に全く魚臭さが無いのは酸性水・アルカリ水を巧妙に駆使しているからとのこと。
- ・電磁波凍結機や急速冷凍装置など、多種多様の冷凍・冷蔵の装置が完備されており、中でも一押しだったのはスチームコンベクションという大型の蒸し器で、煮たりするのと違い蒸すだけの加熱なので、素材の持つ旨味をギュッと閉じ込めることが出来る。
- ・加工に使用する調味料の、菜種油・味噌・醤油・お酢・もろみ・酒粕なども、常総生協の組合員にはおなじみの製品ばかりである。

高橋社長のお話つづき（心の叫び）

・地元ではなじみ深い、一般には名前も知られていないような魚が、実は美味しいんですよ。お客さんからのニーズに応える形だと、一般的に知られている魚だけに限られてしまう。でもそれは本当に海の恵みを十分に享受しているとは言えません。

また、鮮魚が一番いいとも限らないです。必要な加工を施すことによって、その魚の持つ美味しさを引き出します。

・結局、大切なのは第一次産業です。自分は一生【さかなや】であり続けたい。安全な食べ物を作って未来を担う子ども達に食べさせるのは、私たち大人の責任ですから。

まずは、ウチの魚を食べてみてください。セットの名前は、喰ってみろセットでいいかな？（笑）という一言から、常総生協向け「喰ってみろセット」が誕生しました！

高橋社長にお会いして、相馬漁港と魚への深い愛情が伝わってきました。その気取らないお人柄と心意気は、きっと誰からも好感を持たれる存在でいらっしゃると思います。

★★★ おさかな尽くしのランチプレート メニュー一覧 ★★★

この日試食させていただいた下記の品々は、今後常総生協が取り扱う予定の品の一部

（品名）	初回の企画	（加工）	（感想）
① 真アジ	旬のセットに入るかも	味噌タタキ	タタキと言うよりぶつ切り 歯応え・味良し
② ヒラメ	旬のセットに入るかも	お刺身	言葉にならないほど美味しかった
③ 真イカベタ（刺身用）	11	お刺身	柔らかくて味が濃い
④ アジフライ	15	フライ（菜種油）	身が厚くて、衣もサクリ
⑤ イカリング	1月予定	馬鈴薯でんぷん	（個人的に）一番のお気に入り
⑥ カスベ	14	馬鈴薯でんぷん（煮つけ）	キンメの煮つけのよう（二番目のお気に入り）
⑦ メヒカリ一夜干し	13	塩焼き	何本でもいいけそう
⑧ 漁師モーニング漬け		イカ・めかぶ・昆布	ご飯の上に乗けて食べたい優れもの
⑨ アンコウ	旬のセットに入るかも	和え物	酒の肴にもってこい
⑩ アラ汁		汁物	懐かしい味わい

以上、どれも美味しくて、全く魚臭さを感じなかった。さすが！魚を扱うプロの調理と塩梅！パック物冷凍の魚類加工品の概念を打ち破ったと言っても過言ではない・・・かも？

根っからのお魚好きのセンシンさん！

理事会商品検討チーム 理事 樋口とも子

当日は天気恵まれ、朝9時に生協本部を出発し一路関上に向かいました。途中まだ二輪車の通行は禁止されている常磐高速道を走って…

まだまだ線量は高く、空間線量の表示の高いところで4マイクロシーベルト、車の中でも外の半分くらいの線量でした。そんな中除染に携わる多くの作業員の姿があり、緑のシートで覆われた汚染土があちこちにうず高く積み上げられている異様な風景に胸が押しつぶされる思いでした。

車で走る事3時間半、12時半にセンシン食品さんに到着。以前の姿は知らないのですが、テレビで見た津波にのみこまれた様子を思い出し、本当に何にもなくなっていました。そんな所にポツンポツンと工場が建っていました。

高橋社長ご夫婦、塩屋の石原さんに迎えられて事務所に入りました。社長のお話をお聞きしながら、センシンさんがネットで販売している「おんちゃまセット」の新鮮なお魚を試食を兼ねていただきました。

その後社長のお話を再びお聞きしました。相馬で震災に遭い、自宅も工場も無くなってしまった、しかも原発事故の影響で漁師、加工など水産業に携わる全ての人から生活の糧を奪ったのです。

根っからお魚好きだった社長は、NPO 法人“相

馬はらがまあさいちクラブ”を立ち上げ理事長になって復興支援に携わって来たけれど、放射能の影響でかなり厳しかったようです。漁師の中には支給される補償金で、本業への復帰の意欲を失う人もいる中、高橋さんは魚が好き、生きがいのある仕事、どうしても魚の仕事に就きたいとの思いから関上に新工場をつくり、今も相馬から通っているとのこと。

センシン食品さんは、浜で上がったばかりの新鮮な魚をすぐに加工し、1回超高速凍結のため本当に見た目もきれいで、何よりとっても美味しかったです。

工場の中も見学させていただきましたが、アルカリでPH調整しているため全く生臭さはありませんでした。昼食でいただいた「おんちゃまセット」を生協でも取り組んでいけたらうれしいと思いました。生協独自のネーミングで…“喰ってみろ”セット（社長のことば）それいいね！！働く主婦の味方になれば・・・本当に温かい雰囲気でした。12月から一部取り組みも始まるとのこと楽しみです。

自社で放射能測定器を購入し、扱う魚の測定も行っており本当に安心・安全だと納得しました。

「おんちゃまセット」分けていただき、2時間半の滞在で関上を後にし帰路につきました。私たちは乗せていただいただけでしたが、それでも座っている時間が長くお尻が痛くなりましたが、長時間お1人で運転された丸山さんは、さぞお疲れだったと思います。お疲れさまでした…そしてありがとうございました。



センシン食品視察に同行して

乾物一座 鈴木雅子

商品検討と普及チームのセンシン食品視察に同行を許可して頂いたことをお礼申し上げます。生協のお魚は干物ぐらいしか注文しない（他は食指が動かない、ごめんなさい）ので新しい取り組みを始めるというセンシン食品さんの生産者 魚種 加工品について知りたく参加希望した。

当日サンプルで示された10種の真空パックのお魚は取り組みが始まったらどれも注文したいものばかりだ。故郷の馴染みのものが多かったせいかもしれない。試食品も冷凍品とは思えないぐらいの味だ。

電磁波凍結機を使い鮮度が保たれている。加工品は手作りに近い味で違和感がない。鰯フライのふっくら感には驚いた。使用する調味料はやまこ味噌など馴染みのものばかりでホッとする。

工場の設備は洗浄水の電解質水 放射線検査機 冷凍庫 冷蔵庫 大型蒸し器 真空パック機等 最新のものです、工場内もとても清潔感がある。

社長の高橋さんの第一印象は「魚と真剣に取り組んでいる方」だ。現在も継続する相馬はらがま朝市クラブは報道で知っていたが高橋さんと結びつ

いたのは自己紹介をお聞きしてからだ。気骨のある方がいらっしゃるものだと思った。高橋さんの「補償金に頼ってはい人間壊れる！」が印象的な「ことば」だ。震災に合われた方が発する言葉には重みがある。補償金に頼らず仕事をしてゆこうとしている方との付き合いは消費する側も本気で取り組む必要があると考える。何もそんなにしなくても、余裕で高橋さんに言われそうだが。

お魚が好きで第一次産業を大事にしたい、本物のおいしい魚 感動する魚を食ってみろ！と震災後も魚で生きていく ホンモノの味を届けること それが人生そのもの！と言われる高橋さんにお魚のことを学びながらより良い関係を結ぶことが出来たらと思う。

組合員は魚にもそれぞれ美味しい時期があることを知り、調理の術を身につけることが大事だ。

工場の横で蔵王おろしにさらし干していた鰯の干物にいつか生協でおめにかかることを楽しみにして。

港町が全て津波で失われた関上地区の5千人の方の冥福を祈ります。

組合員、生産者、職員の広場

■お弁当に使います♪

「白鷹」の加工品がめじろ押しでどんどん注文してしまいました。ただ、「梅干」がなかったのが残念！無茶々園の梅で、我が家でも作ってはいますが、数量が足りなくて…また注文できるようになると、うれしく存じます。（お弁当で毎日2こは使いますので・・・）

（石岡市 鈴木さん）

■清水さんへ

いつもおいしいお野菜をありがとうございます。作物の被害が多く、大変なことお知らせくださり、ありがとうございます。今年のように、きびしい自然の環境の中でもたくましく育って、収穫できた野菜には、それだけ多くの力がたくわえられているはず。少なくとも生命力たっぷりの野菜ですから、ありがたくおいしくいただきます。

（取手市 柴田さん）

■細くて小さい規格もお願いします。



大和田さんのさつまいもは大きいですが、細くて小さいさつまいもがたくさん入っている規格もあると便利です。うちでは味噌汁や煮物にわざわざ小さく切って入れるので、細くて小さければ輪切りができて、煮崩れしにくい。そういうものがあれば検討をお願いします。

（つくば市 浅川さん）

（つくば市 浅川さん）

ご意見ありがとうございます。生産者大和田さんに確認したところ実現できると確認しました。現在ネット限定注文で先行して実施しました。今後本誌に実現していけるようにしていきます。

（商品部 井上）

■脂がのってすごくおいしい！

塩屋さんの国産さば一夜干し、脂がのってすごくおいしいです。グリルで焼くだけで子どもが喜ぶので助かります。

（柏市 石川さん）



■添加物学習会参加したいのですが…。

添加物学習会聞きたい企画ですが両日共に用事があり聞けません。レポート是非お待ちしております。又の企画もお待ちしております。

（我孫子市 小林さん）

添加物学習会両日とも参加できませんが、資料を頂け

ましたらうれしいです。

（松戸市 川上さん）

ご意見ありがとうございます。

11月19日（日）生協本部で開催するレポートを次回のNewsletter中面にて掲載していく予定です。

資料の方はご要望のある方に配布していきたいと思しますので、供給担当または注文用紙のご意見欄にその旨ご記入いただきお知らせいただければと思いますので、宜しくお願い致します。

（添加物学習チーム 萩原、宮部、岩野）

■子どもたちに大好評でした♪



塩だまめが子どもたちに大好評でした。見た目はあまり良くないのですが、皮をむくと中から鮮やかなグリーンの豆が顔を出してきて、豆の柔

らかさも絶妙！ザクザク雑穀クッキーも大好物です。でも、どちらもあまり登場しませんね。心待ちにしています。

（つくば市 小松さん）

■野菜乾物料理のチラシに出ていた「塩豚」サイコーです。

岩瀬さんのブロック肉で作ると全くドリップが出ず、そのまま3週間くらい持っています。お気に入りにはキャベツとのさつと炊き。土鍋にざく切りのキャベツと塩豚の厚切りスライス、味付けは醤油少々酒少々で好みの固さまで火を通すだけ。煮ても肉が固くならず、本当にお野菜が美味しいです。多分肉質がかなり影響すると思います。

（つくば市 浅野さん）

ご意見ありがとうございます。

乾物一座の組合員さんも喜んで下さると思います。今回は2017年2月4日（土）生協本部にて第10回乾物講習会を開催します。テーマは「いろんな豆」になります。日本の歴史においても「豆」という作物は深く、伝統ある作物です。そんな「豆」を乾物一座の組合員さんたちが工夫をこらしたアレンジ料理をご提案していきます。ぜひたくさんのご参加をお待ちしております。組合員でない方も参加できますので、お友達と一緒に参加できます。

（乾物一座担当職員 萩原）



乾物一座の組合員さん&担当職員

41周年生協まつり開催報告パート1

**今年の生協まつりは505名の来場者数。
昨年より100名多くの来場がありました♪**



■組合員と共に作り上げたまつりでした。



毎年職員が主導で企画、運営をおこなってききましたが、今年は組合員が主体となって取り組もうと理事会で話し合われ、実行委員会を立ち上げました。組合員主導で企画から当日の運営を行いました。特に「来場してくれる大人も、子どもも楽しんでいただきたい。」そういう想いで企画していきました。常総生協としても初めての取り組みで、合計6回の実行委員会を開催して準備していきました。

～当日の会場の様子～

組合員、職員で開会前に朝礼をしました。



司会を務めた増本理事と矢島常勤理事



福島の飯館村で頑張っているかーちゃんの力プロジェクト代表の渡辺とみ子さんも駆けつけて、出店してくださいました。

**お米生産者、黒澤さんによる長～い巻物。
キヌナ巻きをしました。**



生産者とのじゃんけん大会の様子



大いに盛り上がりました。MCも実行委員の小宮山さんが務めてくださいました。

鈴木牧場によるさけるチーズ作り実演会



のびーるチーズに子どもたちも感動★



子どもたちの質問攻め!? 講師をしてくださった鈴木牧場の若奥さん。鈴木 美登里さん。

生協まつりの報告の続きは 12月2回のNewsletter 中面で掲載していきます。