



## 岩瀬牧場 + 常総生協 = 協同の法人化

# 協同の自給牧場(農場)

をはじめます。「産直・提携」から生産 - 加工 - 消費までの協同自給農場への取り組みを！

— 3/19、資産を持ち寄って合同会社での養豚継続へ調印 —

3月19日、(生産者)岩瀬牧場と(消費者)常総生協が共に投資し資産を持ち寄り、肉の加工処理をしてくれるミートパル村山さんも立会いの下で新しい協同の合同会社で養豚を継続する契約が結ばれました。

岩瀬弘さんが亡くなられて2年。あとを継いだ卓子さんを応援しようと、職員も出向しながら牧場の継続を模索してきましたが、お父さんの跡を継いで循環型の農業をやりたいという卓子さんの想いと、消費者がもっと主体的に生命の生産現場にかかわろうという想いを重ね合わせて、協同のための法人で養豚を継続することとなりました。

この1月よりいろいろな事を整理しながら、準備をすすめてきました。交配の元となる血統を純系に入れ替える過程で約2ヶ月供給をお休みさせて頂き、組合員の食卓に「待って頂く」ことをお願いしましたが、この4月より合同会社(わんぱく・じょうそう合同会社)としてスタートします。組合員のみなさんが暖かく見守ってくれたおかげです。(2ページへ)



三者調印 左から常総生協(伊藤専務・柳町理事長)、合同会社(柿崎代表社員)、常総生協(木内常務)岩瀬卓子さん、ミートパル村山さん



母豚を移動させる  
生協からの出向職員伊原君

合同会社の代表は岩瀬卓子さん(養豚部門代表)と柿崎(野菜部門代表)の2名体制。村山さんも社員。常総生協柳町理事長(右)

## 2017年度総代会(6/11)に向けて 「地区別組合員懇談会」が始まります！

詳しくは別チラシで各地区日程を。ぜひご参加ください！

### 【2017年3月の予定】

●生協基幹運営/地域活動・催し●	●提携・協同・連帯企画●
3. 29 (水) 第11回理事会	4. 1 (土) 午前 「甲状腺がんと放射能汚染」清水先生講演会(関東子ども健康調査支援基金主催)生協
4. 4 (火) 午前 山本先生「憲法講座」	4. 1 (土) 午後 「原発再稼働と大地震」広瀬隆講演会(脱原発ネットワーク茨城主催)土浦市民会館
4. 4 (火) 午後 脱原発とくらし見直し委員会(63回)	4. 15 (土) 甲状腺検診(東葛検診/我孫子市)基金

## 岩瀬牧場との協同事業がはじまります

### ○生産者・消費者がお互いの資産を持ち寄って

牧場のお母さん豚、お父さん豚、食べてもらうのにいま育てている肉豚も合同会社に移行しました。これまでの生協からの「生産支援基金」の大部分は合同会社の出資金として移行し、岩瀬牧場の豚、重機・機材を取得させて頂きました。

生協組合員の出資金で購入して牧場に送った種豚（原種）やえさ箱も会社へ移されました。土地や豚舎は岩瀬家から借りる契約を結びました。

### ○支援からひとつの責任主体へ

この2年間は、お父さん（弘さん）入院後の岩瀬牧場への生産継続・世代交代への「支援」をすすめてきましたが（「生産支援基金」による資金援助と共に生協職員の生産現場研修をかねて出向支援）、この法人化によって共に運営・経営し責任を負う関係として「支援から協同へ」ということになります。

牧場はこれまで通り岩瀬卓子さんが引き続き中心となるものの、将来に向けて消費者組合員が生産者とともに農場（牧場）を運営する体制（合同会社）で養豚を継続することとなりました。

### ○株式会社ではなく合同会社？

今回岩瀬牧場の養豚を継承する「わんぱく・じょうそう合同会社」は、2013年3月に生産者の高齢化と事業継承の受け皿、同時に生協による協同的農業参入のための合同会社として生協と生産者・関係者が出資してつくられました。利潤を目的としないことから株式会社ではなく合同会社が選ばれました。

社員には生協とともに岩瀬牧場の岩瀬弘さんや加工のミートパル村山さん、有機野菜の生産者さん、それに生協の税理士さんやシステムエンジニアなども出資し参加しています。

「生協」は消費者の組合として現行法では生産ができません。GHQによる経済民主化政策のひとつとして生産者は農協や漁協を、消費者は消費生協としてそれぞれ別な法律がつけられました。生協は消費者の組織として規定され、生産者や生産団体は生協の組合員になれません。

生産者が中心組合員になって組織した生産消費協同組合もありますが、それも消費生協としてです。協同組合の歴史のある外国では多くは生産も消費も加工も流通も商業も協同組合としてひとつの法律の下にあります。

そこで、もう少し「共に食べものを作り加工して自給・流通できる組織を」と合同会社となりました。

これまで先行して千葉地域の地場産直提携として三里塚ワンパック野菜の集荷と常総生協への卸、エリア

外へも有機野菜セット販売をしてきましたが、今回「養豚部門」として岩瀬卓子さんも代表社員となって岩瀬牧場の養豚を生産者と消費者の協同の会社として引継ぐこととなりました。

### ○問題意識・・・生産・消費の断絶からの回復

さて、私たちは「消費者」のままでいいのに、どうして生産にまで手を出すのでしょうか？

2015年に総代会決議された中期計画の中の1つに「生産と消費の関係作り」というのがあります。最近の組合員さんの声からも「この商品はいつなくなったの？」「好きな商品が廃盤、終売で買えなくなった」などの声を良く聞きます。

そうした背景には「生産」と「消費」の分断があり、そこには「商品」という物でしか繋がっていない関係がありました。中期計画ではこの「生産」と「消費」の分業・分断を取り払う関係作りを目標とし、本当の意味での消費生活協同組を目指そうと提案してきました。

かつては自給的なくらしの中に身近にあった農や家畜が、いまやほぼ完全に「生産者」と「消費者」に分断されました。生産も単一栽培や農と畜が分断され分業化されて切り離されてしまいました。

こうして食はいのちの基礎、健康の基礎なのに誰がどのように作ったものかよくわからないものになりました。わずか半世紀ちょっとの出来事です。

他方、家庭での「料理」「手作り」さえも、手間・時間を惜しむ風潮の中で「加工食品」の商品化でお金と引き替えが広がりました（この風潮の中で「みそ」を手作りしようなどということが如何にとんでもないことか・・・）。

野菜の生産でも大規模単一栽培がひろがりました。小農家による家族的な少量多品目の有機農業はその対極にあります。しかし生産者と消費者の提携運動として日本で始まった有機農業運動でさえ、オーガニック商品として商品市場化される対象になりつつあります。

「畜産」もすでに家畜ではなく、管理された飼料と医薬品と計算され尽くされた栄養価による自動給餌器で、増体と商品化のためだけの「動物工場」（アニマルファクトリー）と化してるのが現状です。養鶏の身動きとれず薬漬けのウインドレス鶏舎など典型的です。

この「分業・分断・商品化」は、生産への無理解と、好きな時に好きなものを食べたい／めんどろなことはしたくないという消費者の要求と相まっていっそう相互の関係の断絶と商品としての流通化がすすめられてきました。

商品市場の流通の中では莫大な余剰と廃棄が行わ

れています。年間8500万トンの食品のうち「残さ」が年間3000万トン（製造・小売・外食から1900万トン、家庭からの廃棄が1100万トン）というのも驚きです。かつてはわずかな残飯は家畜に与えられて、時に貴重なお肉を頂けました。

こうした分裂と無駄はいつまでも続くわけがない。再び自給的で節度ある質素な暮らしにきつと帰らざるを得ないだろう。わたしたち常総生協はできるだけ手作りを、そして2004年「ものづくり・ひとづくり・地域づくり」を目標に掲げました。

### ○生産と消費、多様な協同のあり方

これまで常総生協では、消費者としてできるだけ生産者との相互信頼、そして生産現場への理解を深める努力を続けてきました。

「食の地域自給と生産消費協同組合への発展で食のグローバル化に抵抗しよう」という方針が掲げられたこともありました。

しかし、食のグローバル化による食糧自給率の低下と並行して生産現場の高齢化もすすみ、農地規制の緩和による企業の農業参入がはじまりました。TPPにかわってのFTA二国間自由貿易協定はいつそう厳しい競争に突き進みます。政府は小農の協同組合である農協を潰し、農業に対しては大規模化にしか補助金を出さない方針です。

「国際競争ではなく自給を」。消費者の生活協同組合として、この時代にどう対応するか。地方の小さな生協ですが、いのちある食べものを大切に作る組合員が結集していて身近にも産地がある常総生協として、地域の食のネットワークづくりと相互乗り入れの協同はとても大事な事業と考えました。

「産直」から「提携」へ、そして「協同の自給農園」への模索の一步を踏み出し、消費者が生産者といっしょに生産にたずさわる。

今回の養豚協同事業が次の時代の新しい生産・消費協同の取り組みに踏み出す一步になれば。

常総生協では、はじめての試みです。

もちろん、手作り味噌の運動から大豆の地域自給・備蓄基金もそのひとつでしたし、契約米の無農薬化をめざした「実験田」もありました。鈴木牧場さんのように身近に牛と土と草と接することができる優秀な牧場があるのは消費者として幸せです。

さらに綿の栽培と衣料やふとんの自給運動などはまさに自らが生産者として「くらしの中に手作りの自給を」というものでした。アサザ基金が呼びかけてくれた谷津田の再生と生産も地域と環境づくりにかかわる地域再生協同事業です。

生活者としてくらしを自給自立化させる機会には多様で幅広いバリエーションがあります。

### ○どんな牧場に？

肉をたくさん食べる必要はありませんが、いのちが生まれ育つ生産現場に消費者もかかわることで、「わたしたちの豚」という慈しみを共有できたらと思います。組合員さんの中では「自分の子供は岩瀬さんの豚肉で育った」と言われるほどのロングセラー商品です。このお肉という商品を今後10年、20年と生まれてくる命、小さい子どもたちにも食べてほしい。まっとうな「食」を守っていきたい。そういった想いを持って取り組み始めました。

もちろん、良いも悪いも共に苦勞しいっしょに経営してゆく責任も生じます。でも、放牧場で豚の親子と組合員の子もたちが遊ぶ牧場風景、消費者がお母さん豚の出産を普通に見ることができる牧場、周囲の農地を活用した野菜や穀類の生産で新鮮で安全な野菜や穀物をすぐに与えることができるような牧場、地域の農家のみなさんも集える牧場……。そんな有機的な牧場をみんなで作れたらと考えています。

### ○これからの課題

子豚を買ってきて肉豚にするのではなく、交配による母豚生産から肉豚肥育までの一貫生産には時間がかかります。輸入穀物飼料ではなく「人間が食べる食品の端切れや残さによる養豚」という点では粗食でなく人間と同様の贅沢では？人間が食べるもの自体に添加物や合成物が使われているという人間の食自身の問題。残さを加熱処理して酵素で微生物を活性化させ発酵させてエサをつくるのが有効か。かつて岩瀬牧場でやっていた放牧が再開できるか、床の発酵状態、そして何より「有機的な畜産」「自給循環する農業」として周辺農家との提携や農地取得による野菜・飼料作物生産など共に取り組む課題はこれからです。

また消費の仕方も問われます。岩瀬さんの豚肉は「一頭買い」の「ブロック肉・セット供給」からはじまりました。モモばかり欲しくてもモモだけの豚はいませんから、部位の供給バランスを計っていくことも消費者側の課題となります。これまでおまかせだった部位調整も加工流通部門を担うミートパル村山さんともよく相談してゆく必要があります。以前は村山さんによる豚の骨抜き解体の講習会もありました。

まずは今期「安定生産への体制づくり環境づくり」に集中しますが、並行して共に養豚事業をすすめる「消費者と生産者の定例協議会」をスタートさせる予定です。率直に意見交換でき、生産現場も共有できる生産と消費の協同事業がよいよはじまります。理事会・総代会での組合員討議をよろしく願います。畜産委員会や水産委員会など組合員組織もつくれたらいいですね。

## 「なんだ、ここは！？」 3.20 さよなら原発全国集会に参加して（専務理事 伊藤）

### ○原発運動への想い

3月20日（月）春分の日「3.20 いのちを守れ！フクシマを忘れない さよなら原発全国集会」に理事長はじめ「脱原発とくらし見直し委員会」の組合んさんと私、総勢7名で参加してきました。常総生協は毎年東海村第二原発訴訟の原告団として参加していましたが、私は初めて参加しました。



私自身、宮城県出身者で親、友人が被災に遭っていますし、悲しい出来事もありました。高校、大学とフェンシング競技を通して福島県には先輩、後輩、友人も住んでおり、6年前の原発事故以降もなお川俣町で頑張っている知人がたくさんいます。なので他人事ではない事を常に感じており、普段はなかなか時間をとって会いに行けていないのですが、SNSを通して近況を取り合っています。

また、自身の長男が生まれたのは2011年の1月です。震災、原発事故直後は、洗濯物も外に干せない、外出するのは危険。と非常に不安な気持ちだったことを家内は今でも話してくれます。もし、長男に何か起きたらと思うと原発事故は許せないと思いますし、安全ではない、危険が伴う可能性があるものを再稼働し、もう一度繰り返してはいけないと思います。

### ○なんだここは！?

私は生協としてだけでなく、一人の人間として原発再稼働への反対の気持ちを強く持っていました。

当日の様子は、集会という事もあり、情熱を持った方々が多く、その熱量に少し圧倒されてしまうほどでした。特に年配の方々の力強さにはすさまじいエネルギーを感じます。「自分たちの後世に残してはいけない」という無言の想いを感じ取ることができました。

しかし、ここは若者が集まる原宿のすぐそばの代々木公園。私も学生の頃、何度も足を運びましたが、この日は若者の数よりご年配の方々の聖地になっており、思わず「なんだここは？」と行ってしまいました。

本来ならば私と同世代の子育て世代の親たちももっと問題意識を持って取り組んでいく事だと思いますし、この先未来ある10代、20代世代が「自分たちの未来



に残さないでくれ～」と声を上げていく事が一番重要なことだと思います。

私自身も学生運動や社会運動を知らないのですが、こうした集会に参加してみて、世界観が変わりました。

そう、いまの教育や、文化には世界観が意図的か狭くさせられていて、こうした動きをすることが「自分たちのため」だとか、「やらなければいけない」という判断すらできなく、一部の人間の都合の良い社会に作られているのではと考えさせられます。

### ○避難者の声が届くのか？

当日集会の中で郡山市から川崎市へ避難した方がスピーチしていました。当時を振り返り様々な不安や、葛藤があったことを話していましたが、一番印象的だったのは「子どもだけでなく、大人も避難先でいじめられた」という言葉を涙をこぼしながらおっしゃっていました。国の援助をもらいながら生きている事への疎ましさを物語っていました。

死に物狂いで故郷や、住み慣れた土地を離れて、予定されていた転居でもない状況でみんな必死だったところで、移り住んだ地域の人の温度差にすごくショックだったと思います。

こうしたことに国も、東電も責任感を持っておらず、再稼働への道筋をすぐにでも立てようと考えている大げさなものです。人が幸せに暮らせない、たすけあえない、想いを寄せられない国を誰も望んでいません。

最後によく自分の子供にも言い聞かせていますが、「同じ失敗はしない事」。だれもが両親、先生、大人に教えられてきた言葉です。（専務理事 伊藤博久）



シリーズ 今週の仲間づくり・地域づくり (組織担当理事 矢島)

# 地域にひろがれ! 食の協同の輪!



手前：三里塚ワンパック野菜生産者（高原さんと伊藤さん）ブース 奥：藤井養蜂の三浦さんブース

## 【始まりは組合員からの声】

「ねえねえ、柏の香辛飯屋（カレー屋さん）の店長さんが面白そうな生協だから、お店の前でイベントやっても良いって言ってるわよ」とのお声かけを下さってスタートした駐車場での朝市による常総生協の紹介イベント。

今回2回目は、地元の組合員さんと生協職員に加えて、藤井養蜂場の三浦さん、三里塚ワンパック野菜の農場スタッフ+三里塚野菜を販売する常総生協子会社わんぱく・じょうそう合同会社の柿崎さんが加わって、朝市は大盛況!

はちみつと生クリームとバターで出来る生キャラメルは前日に作って当日は試食で来場者に振る舞いました。大人も子どもも「おいし〜い」と舌鼓、藤井養蜂場三浦さんから「簡単に作れるよ」とアドバイス&レシピをもらって、皆がはちみつを購入しようと行列ができました。

同時にキャラメルポップコーンも作りました。やはりこちらは子どもたちに大人気!「私も食べた〜い」「ちょうだい」と大賑わいです。

その横では、成田三里塚ワンパックの無農薬野菜&加工品の販売です。イベント1回目ではステックにして食べてもらった「人参が美味しい」と、今回はお野菜目当てで来場くださったリピーターが沢山でした。

1回目より2回目、そして3回目と継続することで地域の皆さまとの交流を深めてゆけることに幸せを感じる今日この頃です。

**次回は、4月15日(土) 9:30~14:00で開催致します。常総生協名物!?ミニトマトすくいを体験企画検討しています。今まで来られたことがない方も、毎回来てくださってる方もぜひ遊びに来てください。**

キャラメルポップコーンを作る三浦さん。



はちみつのお話・ミツバチのお話・ネオニコチノイド系農薬の危険性について熱く語る三浦さん。



前日に仕込みで作った生キャラメルを試食で勧める職員の滝本さん

香辛飯屋店長篠田さんご家族→お腹の中にもう一人子どもが居ます。頑張るパパです。



最後に皆で撮影 柿崎さん・高原さん・伊藤さん・三浦さん・滝本さん・牧野さん・栗原さん。理事の樋口さんもお手伝いに来てくれました。

## 生産者出向職員イハラによる「ぶーぶー日記」2017.3.16（金）更新

先週から花粉の影響でクシャミが止まらない、牧場カメラマンのイハラです。  
今週は普段牧場スタッフの小宮さんが行っている母豚の移動を初めて1人で行いました。



途中までは順調に進み、なんだ簡単じゃん！と思ったのも束の間、



1頭が立ち止まった瞬間に、まとまっていた3頭がバラバラになり、撮影者の小宮さんも写真を撮れる状態ではなくなってしまいました（汗）  
この後、何とか小宮さんと一緒に母豚たちをまとめ豚舎に入れることができましたが、1人でやるのはもうゴメン！次からは小宮さんと一緒に行きます・・・

### 【今週のワンちゃん】

牧場では計11頭も犬を飼っており、そのほとんどが構ってちゃん、困り者。  
特にベーちゃん、まめが強烈で、近くにいると一緒に遊んで！一緒に散歩して！等、体全身を使ってアピールしてきます。

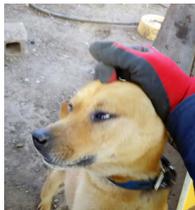
地面が土の為、すり寄ってくると普段の牧場作業以上に服が汚れます。。

この様に、休憩中に犬たちの相手をして過ごしています。

○ベーちゃん



○まめちゃん



決して虐待しているわけではありませので、誤解の無い様にお願  
い致します。牧場では生き物は家族同然の様に愛情をこめて育てて  
います。それが、「岩瀬さんの豚肉」の美味しさにつながっていると、  
出向して豚のお世話をして改めてそう感じます♪

## 4月23日（日）「みんなで作って美味しく食べよう！ランチ会」開催のお知らせ

生協の商品を使って、生産者の方にちょっとした料理のコツを教わりながら、みんなでお昼ごはんを作  
って食べようという企画です。ご家族揃って、お友達も誘ってご参加下さい。

今回は「お魚を簡単に美味しく」をテーマにあさり、しじみ、氷温造りシリーズのお魚などでお世話になっている「塩屋」さんにお越しいた  
だきます。お魚について日頃から知りたいと思っていることもこの機会に聞いてみませんか。

当日みんなで作るお料理（予定）

- あなご飯
- あさり、しじみと野菜のスープ
- ジャガバター塩辛のせ
- カスベとごぼうのフライ

開催日：4月23日（日）

時間：10：30～13：00

場所：常総生協 本部2階調理室（守谷市本町281）

※守谷駅から徒歩7分

参加費：300円（小学生以下は無料）

※組合員でないお友達を連れてきていただけたら、ご本人もお友達も100円、お友達が生協に加入したら無料になります。

募集人数：24名 ※応募者多数の場合は抽選になります。

持ち物：エフロン、三角巾、筆記用具

申込み：参加申込書を提出いただくか、電話もしくはホームページから申込み下さい。×切は4月18日（金）までとなります。



-----キリトリ-----

● 4/23（日）「みんなで作って美味しく食べよう！ランチ会」参加申込書 ※4/18締切

コース名	組合員 NO	組合員名
------	--------	------

参加人数：大人	人 / 子ども	人
---------	---------	---