



ものづくり、人づくり、地域づくり

6/11 (日) の総代会 (午前)、遺伝子組み換え講演会 (午後) にぜひお越しください!

総代会議案書ダイジェスト (2)

私たち常総生協のテーマは、生産者と消費者の関係づくり。安心の食を「生産者と共につくり・育む」こと。

2016年度も身近な生産者と共に交流・体験・学習をすすめました。今週は議案書の中から生産者との活動のページを紹介します。



2016/11/26 鈴木牧場産地交流会

「土作り・草作り」からの理想的な循環型の酪農＝有機農業に努力されてきた鈴木牧場さん。

「鈴木さんの牛乳が飲みたい！」とおつきあいがはじまり、良質な原乳を使ったヨーグルト、チーズの生産・供給を経て今年で17年。

生協の組合員家族も何人が牧場を訪れ、堆肥を触り、乾草の発酵の香りを嗅ぎ、草を食み、土を踏んだことでしょうか。



私たちの地域の財産、鈴木牧場に、昨年が一番うれしいことがありました。

息子さん (績さん) がお勤めをやめて牧場を継ぎました!

奥さん (美登里さん) はすでにチーズ工房を切り盛りし、さける

チーズづくりの講習会で組合員の子供たちにもチーズのお姉さんとしてすっかりおなじみに。

昇さん・ともえさんご夫婦で本当の酪農をめざしてご苦労されてきた努力がこうした形で引き継がれてゆくこととなりました。私たちにとっては安心の食を頂き続けられることへの喜びです。

若いお二人の力を得て鈴木牧場さんとの生産・消費の関係づくり。次のステップへ踏み出す2017年になりそうです!

昨年は鈴木さんの原乳を頂いて各地でフレッシュバターづくりもやりました。今年は組合員と鈴木牧場さんとの牛乳協同プロジェクトができたらいいですね!

【2017年5～6月の予定】

●生協基幹運営/地域活動・催し●	●提携・協同・連帯企画●
6. 11 (日) 第44回通常総代会	6. 17 (土) 松戸・香辛飯屋イベント
6. 24 (土) 鈴木牧場「さけるチーズづくり」交流会 (本部)	6. 18 (日) 児玉順一先生講演会 (生協本部)
都留先生歴史講座	6. 25 (日) 我孫子元気フェスタ
	6. 26 (月) あいコープふくしま総代会

2017年度総代会議案書ダイジェスト(2) (生産者といっしょに編)

私たちは、「常総生協中期計画(2015-2024)」で「生産と消費・・・共につくり、育て、わかちあう関係へ」を掲げました。消費者という立場やモノの売り買いを超えて、いのち育む食を共に生産者をつくる関係、育てわかちあう関係に一步踏み出そうという宣言です。

食べ物のつくられる現場のことを知る、生産者の思いを知る、そしてみんなに伝え共有する。

一步踏み出して、生産者の畑や牧場あるいは加工場を、少々おこがましくても「私たちの食を共につくる場」として思い、生産者にも「みんなの畑だよ、みんなの牧場だよ」と思ってもらい農場を解放してもらおう。共に耕す。協同の事業として加工場をつくる。さらに地域に伝え、食の仲間を広げてゆく。

中期計画は、分断され分業化されて生産現場が見えなくなり、安全や安心に不安を持たざるを得な

い生産と消費の関係を、共につくりわかちあう協同・提携の関係をつくろうよという目標です。

2016年度も多くの組合員家族が田に畑に農作業に、牧場に産地見学に、あるいは生産者に来て頂いて講習会や交流会が開かれました。その中から、主な活動をここに紹介します。

協同事業という点では、これまでも地域自給と協同のための組合員の出資金を「米作り基金」として契約栽培の前払金や、「大豆基金」として大豆の不作に備えた備蓄費用や共済金などに充てたりしてきましたが、2015年の「中期計画」方針により「生産支援基金」を立ち上げ、おかべやさんの国産大豆のおとうふづくりを支援したり、岩瀬牧場の岩瀬弘さんが亡くなられた後の生産継続への支援をすすめてきました。



2016/5/28 常総市めぐみちゃん 実験田 田植え



2016/6/30 藤井養蜂さんによる「はちみつ学習会」



2016/7/2 鈴木さんと総代さんによるバターづくり事前講習会



2016/7/28 長島さん産地交流会



2016/8/2 清水農園産地交流会



2016/8/11 宇治田さん産地交流会



2016/7/1 ユニオンソースによる トマト講習会



2016/8/27 桑原農園産地交流会



2016/9/10 ますだの落花生収穫体験交流会



2016/9/24 実験田稲刈り



2016/10/3 土れ味農園(天池さん)とことんお手伝い会



2016/10/8 塩屋さんによる「鮭のさばき方講習会」

養豚の岩瀬牧場は昨年 2016 年に、生産再建と共に将来の養豚継続を考えて個人経営から会社組織（合同会社）にし、生協も出資をして「支援」から「協同事業」に踏み出しました。

生産者と「共に」ものづくりをすすめるということは、反面難しいこともぶつかりあいもありますが、それを乗り越えてつくり続け・食べ続けてゆける生産経営の再建に向かってスタートを切りました。養豚経営を軌道に乗せ、母豚の放牧や飼料自給、肉質アップなどの生産レベルへ、そして周辺の農家と協同する有畜複合自給圏づくりを目指せるよう、消費者としてもみんなで力を寄せ応援してゆければと思います。総代会では協同の養豚事業への応援についても理事者からの提案が予定されています。

他方、いくら安全・安心なものを求めても、ものづくり（一次産業）の現場には後継者難があります。

鈴木牧場さんは本当にうれしい事です。熊谷先生の厳しい指導の下で（仲間も脱落する中で）、「健康な牛乳は健康な牛から、健康な牛は健康な草から、健康な草は健康な土づくりから、健康な土は堆肥づくりから」を貫き通し、牧場の本当に良い循環を確立するまでのご苦労は想像を絶するものがあります。同時に大規模化するのではなく、自前でヨーグルト工房・チーズ工房をつくり付加価値を高めて牧場経営を確かなものにされたことで次世代の展開と希望をつくられました。

ものづくりを次の世代につなぎ、消費者も食卓で子どもたちに食を伝えながら、相互に協同できることは何か、生産と消費の協同のあり方を考え、田畑の共有や加工場の協同建設など共有財産の形態などについても議論をすすめてゆければと思います。総代会では生産者からも新しい提案があるかもしれません。



2016/10/8 岩瀬牧場柿収穫会



2016/10/20 岩瀬さんの豚肉 & 新米試食会



2016/10/22 高橋徳治商店 高橋社長による「食品添加物学習会」



2016/10/24 清水農園産地交流会「さつまいも収穫体験」



2016/11/9 長島さん産地交流「秋の収穫祭」



2016/11/26 鈴木牧場産地交流会 午後の部



2016/11/23 リアスさんによる「昆布巻き講習会」



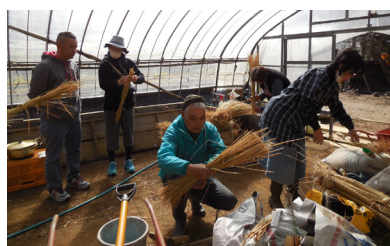
2016/11/26 鈴木牧場産地交流会 午前の部



2016/11/23 宇治田さんによる青空鶏解体「いのちの学習会」



2016/12/6 ケイミーオフィスによる「供給職員の発酵学習会」



2017/2/11 長島さん産地交流会「手作り納豆」



2017/3/23 プレス・オルターナティブ講習会

2017年「生協商品をみんなで活用」企画

「みんなで作って美味しく食べよう！ ランチ会」atつくば

～お魚を簡単に美味しく！～

2017.6.5 常総生協 理事会「商品検討普及チーム」

開催日：7月2日(日)

時間：10:00～13:00

場所：つくば市小野川交流センター 調理室

(つくば市舘野477-1)



※「美味しさ語ろう会」という団体名で登録しています

※交流センターへの問い合わせはご遠慮下さい。

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：20名 ※〆切は6/23（金） 応募者多数の場合は抽選になります。

★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、氷温作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。



塩屋の石原さん

●当日の内容（予定）

- ・干物や切身を美味しく食べる解凍、加熱方法を教わります
- ・アジの干物をみんなで実際に焼いてみます
- ・タコの混ぜご飯、あさりしじみ汁をみんなで作ります
- ・センシン食品の「生から作るアジフライ」と市販品との食べ比べ
- ・センシン食品の「海鮮キムチ」の試食



★★★ 7/2 「みんなで作って美味しく食べよう！ランチ会」に参加します ★★★

※6/23締切

お名前 _____

コース名 _____ 班名 _____ 組合員No. _____

電話番号 _____ 参加人数：大人 _____ 名・子供 _____ 名（お子さんの年齢 _____）

ご意見ありがとうございます
♪

組合員、生産者、職員の広場

●野菜セットスケジュール変更

いつもお世話になります。清水さんの野菜セットを毎週でお願いしていますが、隔週に変更をお願いします。たっぶり野菜が届いて、いろいろな野菜がそろっているのでいいのですが、この時期、頂くことも多くて、使いきれないこともありそうで。。。すみません。自分では買わない野菜も来ることもあります。自分ではいつも似たり寄ったりな野菜を手にしてしまうのでたまには、いいなって思っています。

(つくばみらい市 Mさん)

いつもご利用ありがとうございます。

野菜セットなどの契約商品に関しては、スケジュール調整の対応は可能ですので、お気軽にご相談ください。

(商品部 小宮山)

●夏おでん!!

急に暑くなりましたネ。夏なおでん種を夏おでんとして冷蔵庫で冷やしていただくのはどうでしょうか。小さ目の種にして串に刺したりして、ミニトマトなども入れたりして今はやりの作り置きで3日位は冷蔵庫でもつとと思うのですが。仕事を持っている人は帰ってパツと出せるのは嬉しいですヨネ。「夏おでん」はやるのは難しいですかねネ。

私のフトした思いつきですけど・・・。

(龍ヶ崎市 Nさん)

●人生初の宅配

人生初の宅配なのでなかなか慣れず、また仕事も始めたばかりで注文用紙を出し忘れてご迷惑をおかけしています。お得な商品やお料理の提案など楽しく拝見しております。News letterや組合の取り組みは充実していて素晴らしいと思います。

(松戸市 Tさん)

●20年の歴史

清水さん、常総生協との20年の歴史おめでとうございます。暑さ寒さで一喜一憂している私から見れば、自然と共生されつつ、社会にもしっかりと目を向けて行動されているお姿が真似のできないお手本です。再開の野菜セットに今年も嘆息を上げてしまいました。すぐ食卓を飾ったサラダのサニーレタスも小玉ねぎのスライスも新鮮で美味しかったです。新年度も期待しています。

(龍ヶ崎市 Sさん)

●沖縄伝統の常備菜「クーブイリチー」

ある本をきっかけに沖縄に住みたくなった息子。ちょうど、沖縄伝統の常備菜「クーブイリチー」の作り方が載っていたので、材料を注文し早速作ってみました。たくさんできたなーと思っていたのに、とてもおいしくて、夕食と朝食でなくなってしまいました。息子はますます本場の味を食べたくなったらしい。実現できるかは分からないけど、母は、自分で生きていける力が備わるまでみまもるよ。

ご意見ありがとうございます。

5月2回のレシピセットで「クーブイリチー」を提案しました。今後も組合員が興味をひきやすい提案をしていきます。

(商品部 横関)

●この商品がある時は必ず購入できるような仕組み

三五八漬けの納豆を気に入ってよく買っていますが、毎週の商品ではないため注文忘れをしてしまうことがあります。この商品があるときは必ず購入するみたいな登録って可能ですか？

(つくば市 Hさん)



ご意見ありがとうございます。

インターネット注文で、商品をお気に入り登録していると、企画しているときには、お気に入りをご覧になると今週企画しているな?と分かります。購入の欄に自動的にUP

するようにはなっていないので、今後登録システムの改善を試みます。

(専務理事 伊藤)

●大きなカブ♪

5/3回の大きな大きなカブびっくりして絵本の大きなカブを思い出してひとりで笑ってしまいました。煮物にしたりフライパンで炒めたり、味噌汁には茎ときざみあげ実は半分小鍋に山盛りになり大満足でした。やわらかで本当に感激して頂きました。生産者様にごちそう様～!!

(取手市 Wさん)

「仲間づくりコラム」 供給部 阿部

【組合員宅前行商仲間づくり in 流山】

今回は流山市にお住いの組合員、赤羽さんにご協力をいただきご自宅前での行商を行いました！

赤羽さんの素敵な人柄に、多くのお友達が駆けつけてくれて、常総生協の商品を手にとって見ていただいたり、試食で用意した「鈴木牧場のヨーグルト」「はちみつの食べ比べ」「のりの佃煮」に舌鼓していただきました。

今回、お野菜のご用意が少なく、「柏田中の完熟トマト」などあっという間になくなってしまい、少々反省……。今後協力していただける方はぜひ、「この商品を持ってきて！〇〇個くらい！」というリクエストをしてください。試食も少しながらご用意しますのでこちらもお気軽にご相談ください。



【～供給担当阿部から～】



5月27日（土）。流山の組合員さん宅の駐車場を借りて行商を致しました。これまでの経緯からすると、それほど人は来ないと思っていました。**しかし！**有難い事にご近所の方が次々にやって来てくれました。事前に組合員さんがご近所の友人、知り合いに声を掛けチラシを渡してくれたそうです。

何よりも気楽に立ち寄ってくれたのがとても良かった。組合員さんの呼びかけもあり、はちみつの舐め比べや鈴木牧場のヨーグルトの試食。一番びっくりしてくれたのが常総生協で扱っている海苔の佃煮と市販品のものとの食べ比べ。海苔の濃さが断然違います。組合員さんでも驚くほどでした。流山のほんの小さな1地域ではありますが、こんな商品を扱っている生協があると知ってもらえたのは収穫です。商品の説明をした我々職員もやれて良かったと思えました。また課題も見えてきました。**行商はまだまだ続くので是非いろいろな場所で開催しましょう。**

近所の方や友人など誘って頂けるととても販売したものになります。今回がそうでした。市販のものと常総生協の商品の違いを聞いてみようぐらいの感覚で来てもらえると楽しめると思います。お願い致します。

