



## 宮城の牡蠣生産、2011年震災から5年、 少しずつ復活！

震災前 4.200トンの牡蠣養殖が、津波でいかだを流されて壊滅状態に。あれから5年、ようやく1.700トンまでもどってきた！（殻付き漁獲量）



震災後 2011/5/24 NewsLetter



「牡蠣」と言うと、広島のお牡蠣ですが、宮城も震災前は第2位の生産高でした。しかし震災で激減。

海水温が低く、人間の生活排水が流れ込む海域でないため富栄養でなく、山からのミネラルが流れ込む東北のお牡蠣。

# 東北生まれのお牡蠣は、 じっくり育ち 身がしまり 旨みと栄養が凝縮

## 「生がき」(No.11) は生の食感と甘みを楽しむ粋な早獲り

宮城のお牡蠣は全域「生食可能」な海域指定。生協向けだけ「水なしパック」でお届けだから、「水ぶくれ」していません。でも、この時期のお牡蠣は早獲りのため「薄くてペラペラのお牡蠣が5割。生協向けのものはその中から良いものを厳選して出荷します」（まるたか水産）

## お牡蠣がもっともおいしくなる時期は産卵前の3～4月

3～4月収穫の「旬のプリプリもの」は、「冷凍かき」(No.12)「ゆでお牡蠣」(No.13)で企画、お届けします。こちらはフライや料理でたっぷり味わってください。

### 【9月～10月の予定】

●生協基幹運営／地域活動・催し●	●提携・協同・連帯企画●
10.14 (金) なかのきのこ園産地交流会	
10.18 (火) 西尾先生講演録画 (DVD) 上映会	
10.22 (土) 高橋徳治商店「食品添加物学習会」	10.13 (木) 東海第二原発運転差止訴訟 第15回口頭弁論
10.22 (土) 都留さんの「歴史講座」II-2	
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 水戸甲状腺検診
10.29 (土) やさと・くわばら農園 秋の援農と収穫祭	
10.26 (水) 第6回理事会	

## 商品情報 「かき」についてのQ & A

Q. 「生食用」と「加熱用」ではどちらがいいの？

スーパーに行くと「生食用」と「加熱用」が置いてあります。「生食用」は岸から離れたきれいな海水のところで細菌の少ないところで育てた牡蠣です。海水の栄養分が少ないのでやせています。ですから、生食用をフライにすると、小さく固く縮んでしまいます。

「加熱用」は生活排水が流れ出て栄養分が多い海水域で育てた牡蠣で、早く大きくなりぷっくりして栄養もありますが、菌数が多いので加熱調理用です。フライなどには良いでしょう。菌数は1グラム当たり大腸菌群数で5万が基準。生食用だから新鮮で良いものという訳ではなく、菌数は多くて生食はできないけど、ぷっくりおいしいのは加熱用。

・・・と、ここまでは一般主婦の常識(?)。

でもこの常識は、市場に出回る牡蠣の6割を占める「広島産」のこと。



Q. どうして生協は宮城の「かき」を扱うの？

宮城から三陸そして北海道にかけての牡蠣を養殖する場合は、河川水が流出する沿岸の海棚ですが、水温が低く、また生活排水の流出が少ないために海水中の栄養は少なく、山からのミネラルと栄養を元にして繁殖するプランクトンがいる中で、じっくり育つので身がしまっていて、ミネラルも多いのが特徴。「森は海の恋人」を合い言葉に牡蠣漁師が山に植林をしています。

宮城の牡蠣は、海水の菌数がそもそも少ないことから、牡蠣養殖場の全域が「生食可能」に指定されています。ですから「生食用」か「加熱用」かを問いません。



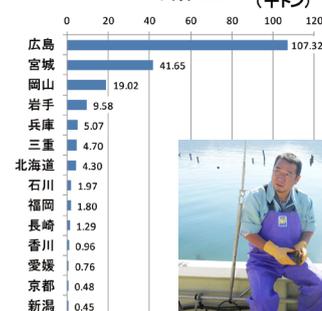
2011.6 「海よ蘇れ」復興植樹祭に行きました。「森は海の恋人」畠山さんと

Q. 震災津波で東北の牡蠣養殖は壊滅？

右のグラフが震災前、平成22年の県別産出量(殻付き)。広島産が10.7万トンと圧倒的ですが、続いて宮城産が4.2万トン。しかし震災津波で宮城の牡蠣養殖は壊滅的で、牡蠣の成長が2年必要なこともあり、養殖業はわかめやのりに転じる方も多かったとのこと。震災から5年を経て、ようやく1.7万トンまで回復したとのこと。

石巻まるたか水産高橋さんと共に組んでいる茨浜青年部のかき養殖漁師のみなさんは、当時「家も流されたけど9割方また頑張るって言うてるからみんな待っててくれよ」と、2012年には一年子を出荷再開、2013年から二年子出荷と取り戻して私たちに牡蠣を届けてくれました。

主要生産県の生産量(平成22年)  
かき類(殻付き) (千トン)



まるたか水産高橋社長

Q. 「かき」のシーズン、いちばんおいしい旬の時期は？

牡蠣のシーズンは10月～3月と言われていますが、いちばん美味しくなるのは産卵(8月)前の準備で身体にタンパク質やミネラルをしっかり蓄えてゆく3月～4月のもの。この3月～4月にかけて収穫したいちばんプリプリしたものを生のまま冷凍したり、茹でて冷凍したものが商品カタログ表紙のNo.12、No.13。冷凍技術や流通での品温管理は高度になりましたので、東北ものは解凍すれば生でも食べられますし、フライにしても縮むことはありません。

「生がき」は、生の食感と甘みを楽しむもの。前年8月に放卵して種付け(ホタテの貝殻に付着させる)、一冬越して翌年10月から生牡蠣として収穫するのが「二年子」。10月ものは始まり早獲りの旬といったところ。そのため、10月頃のかきはまだまだ薄くてペラペラのものが5割はあり、生協向けにはその中から厳選して出荷すること。何かもったいないような気がします。生がきは、「海のミルク」と言われる牡蠣の生の食感と甘みを楽しむという、粋な面なのではないでしょうか？

牡蠣について言うと「10～3月シーズン」というのは獲りはじめという生産と流通販売戦略によって、植え付けられたイメージとも言えます。

まるたか水産の高橋社長からは「殻付きであれば通年出荷可能」とのこと。3～4月のいちばん美味しい時期のものの殻付きが供給できればうれしいですね。商品部ガンバレ！



2013.11 まるたか水産高橋社長に舟に乗せてもらって牡蠣養殖を学ぶ生協かきチームの職員



茨浜の牡蠣のいかだ

Q. 「水なしパック」って何ですか？

スーパー向けには重量を増やし見た目を良くするために、生がきのパック（生食用・加熱用）に水を入れてあります。水の中に牡蠣を入れると、浸透圧でこの水を牡蠣が吸ってふくれて見た目も大きく見えます。これは「水ぶくれの牡蠣」です。しかし、フライなどにすると身は縮んでしまって小さく、衣との間に隙間が出たり、破裂してしまいます。

生協は、水を入れずにパックしてくれるようお願いをしています。まるたか水産でもスーパー向けには水を入れるため、生協用をパックするときはラインを止めて生協専用でパックしてもらいます。牡蠣そのものの濃厚な味わいを味わえるのが生協の生かきです。



2013.11 まるたか水産で牡蠣むきを教わる生協かきチームの職員

Q. かきにレモンやもみじおろしを添えるのは？

牡蠣は栄養価バツグンで、グリコーゲン（多糖類）、コハク酸、タウリンが多く疲労回復、集中力、血糖値調整に、そしてミネラルが多く鉄、亜鉛、カルシウムがとても豊富で滋養強壮にと言われます。生かきでもフライでも、ポン酢やレモンなどの酸をかけるのは、鉄分などのミネラル吸収を助けるためと言われます。殺菌効果もあるようです。



Q. ノロウイルスは大丈夫？

ノロウイルスは生活雑排水の下水処理場からの排水に含まれるものです。河川から海に排出されて養殖海域がノロに汚染されていると、二枚貝にはプランクトンを補食するための中腸線という器官があり、ここがノロウイルスにとって居心地が良いところらしくそこに居座るようです。大腸菌群が水質指標になっていて、ノロウイルスに対する規制は現在のところありません。その意味でも、宮城茨浜の海域は生活排水がほとんど流入なくきれいなので安心です。



Q. 「かき」は「牡蠣」って書くから「牡」（オス）ではないの？産卵するからメスですか？

日本のマガキ（真がき）は雌雄異体ですが性転換するようです。栄養が少なかったりするとオスに転換すると言われます。養殖は餌をやるわけではなく、自然の海棚で育てますが栄養がそれなりにあるためメスで産卵まで行くようです。昔はオスだと思われていたようで牡がつかってしまったようです。フランスの牡蠣は雌雄同体とのこと。

**第5回 理事会報告**

開催日時：2016年9月28（水）10：00～13：00

開催場所：常総生協本部 2F 組合員活動室

（協議検討事項）

【1号議案】過去理事会として取り組んできた活動の継続について（脱原発委員会、関東子ども健康調査基金、有機農業研究会の窓口を生協としての担当理事を決める）

脱原発とくらし見直し委員会 佐藤登志子理事  
 関東子ども健康調査支援基金共同代表 柳町弘美理事長  
 茨城有機農業研究会 伊藤博久専務理事  
 上記の理事が担当理事として今後動いていくこと決まりました。

【2号議案】岩瀬牧場、生協との協同経営へ（法人化）  
 牧場の事業の継続性、生産と消費の関係の強化、生協

の経済的負担の軽減を目的に討議しました。この件に関しまして次週からシリーズでお知らせしていきます。

【3号議案】農薬と遺伝子組み換え技術に対する生協としての対応方針について

20世紀最後に登場した新種の「遺伝子組換え技術」と「ネオニコチノイド系農薬」の開発に対して、生産者・消費者・市民が共に抵抗し、世代交代が進中で、食と健康と地域を守る陣形（ネットワーク）を「再構築」する機会としたい。

理事会としての方針とすることを承認。



（主な報告事項）

■ 8月決算報告

8月単月で計画比104%、前年比112%。4-8月度決算では計画比95.9%、前年比98.1%という厳しい状況が続いています。しかし、組合員さんの利用の結集、ご紹介のお声掛けのおかげで組合員数も少しづつ増えてきて単月で前年、計画を達成することができました。ここからが踏ん張りどころです。スーパーで買ってしまつたものを1品でも常総生協で購入してください。皆さんの1品1点の利用が生協の活動、事業の支えになります。よろしくお願い致します。

（専務理事 伊藤）

# 11/12 (土) 生協まつりに向けて、お友だちおさそい大作戦

生協まつり実行委員会より

今週、生協まつり実行委員さん手作りのチラシを、数部ずつ組合員さんにお届けいたします。  
ぜひお友達、知人に声かけして生協まつりに誘って下さい。チラシ置き、自宅前ポスター掲示のご協力も募集いたします！

**常総生協 41周年まつり**  
あんな事やこんな事 (SUSHI) 生協まつりはキッズDAY!

日時 2016年 11月12日 土曜日 10:00-14:00 (雨天開催)  
会場 常総生協同組合本部  
住所: 茨城県守谷市本町281 電話: 0297-48-4911  
主催: 常総生協41周年まつり実行委員会  
www.coop-joso.jp

マイバッグ & 小銭ご持参のご協力をお願いいたします。

**おいしくて元気な出店が大集合! 楽しいイベントも盛りだくさん!**

- ミートハリ村山&岩瀬牧場 (茨城県土浦市) 毎年大好評! 岩瀬さんのコロッケと、岩瀬牧場のスタッフが焼く焼き肉!
- 陸木牧場 (茨城県石岡市) 良質な牛乳はちみつと鮮魚させたコロッケ作り、土作りから、地産地消の手作りヨーグルトとチーズ。
- 東野特産米研作組合 (茨城県常総市) 常総産のブランド米! 「あぐみちゃん」コシヒカリ! 3合の小袋おためし販売やります。
- 遠忠食品 (東京都) ●餅井養蜂場 (福岡県) 新鮮な江戸前産物の佃煮、ミツバの漬物から!
- くわはら農園 (茨城県石岡市) 地元の有機野菜! 種も自家採取して育てています。

ほか、遠方からも地元からも! 総勢30ブース以上出店!

**イベントタイムスケジュール (予定)**

- 10:30~12:30 / 12:30~13:30  
踊つたら何やら楽しさあるかも! 生産者さんとじゃんけん大会
- 11:00頃~  
常総産米! 売り切れ御座! 若手職員が焼く、豚モモの丸焼き販売
- 11:00~13:00~  
おいしく復興! 楽観な空気に! 常総産米生産者 (宮城県) 黒澤さんのお米で米俵が盛りだくさん! 長〜いきずな巻き (宮方巻き)

会場マップ

▼電車でお越しの方 つくばエクスプレス・常総線常総駅守谷駅土浦口から国道294号線に出て、取手方面へ徒歩7分。  
▼お車でのお越しの方 生協の駐車場はございますが、数に限りがあります。守谷駅周辺のコインパーキングをご利用ください。

ぜひご家族・ご友人と一緒に誘って下さい! お待ちしています! 常総生協

組合員のみなさまへ

**お知らせとお願いごと**

## 生協まつり開催

11月12日 (土) 生協祭りを開催!

～生協祭りはキッズDAY～  
うちの子もあんな事やこんな事

各ブースには子ども達が楽しめる企画が盛りだくさん! 試食&試飲のほか、かつお節削り体験できる釜揚げうどん、お菓子バラ売り、生協活動紹介など...ぜひ、ご来場ください!

今回チラシを「3枚」お届けさせていただいています。お隣さん・お友達に渡してぜひ誘って、一緒にご来場下さい。詳細は中のチラシをご覧ください。

～チラシ配布の協力者募集～

協力可能なところへ☑を入れてください

自宅にポスター掲示します  チラシ配布出来ませ( 枚)  
 お店に設置できるよ(お店の住所: \_\_\_\_\_)  
(お店のお名前: \_\_\_\_\_)

コース名: \_\_\_\_\_ 班名: \_\_\_\_\_ お名前: \_\_\_\_\_

### 生産者流会・工場見学会のご案内

### 清水農園 さつまいも交流会参加者募集のお知らせ

2016.10.3 常総生協 商品部 Tel: 0297-48-4911

今回は、常総生協野菜セット生産者清水農園で行うさつまいもの収穫と焼き芋の試食会へのご案内です。  
今年は、夏の野菜不足が有機の畑でも大発生。台風や、病害虫の発生がその原因でした。そんな中でも清水さんからは予定通りの品目数で出荷をしております(9月4日供給現在)。さて、今回は8月に開催した交流会に参加したみんなで決めた今シーズン2回目の交流会です。  
前回は「野菜セットを自分で作ってみよう!」でしたが、今回は旬の素材である「さつまいも」をテーマに、収穫と試食会です。  
農業や化学肥料を使わず育てたさつまいもの様子、味わい、畑の様子、清水さんの人柄など存分に感じていただけたらと思います。ぜひ、お友達も誘ってご参加ください。  
また、常総生協では無農薬の野菜セットの利用をおすすめしています。ぜひ参加して、清水さんの野菜を食べたい!と思った時は登録の申し込みをお願いします。



**開催日: 10月24日(月)**  
時間: 10:00~14:00 頃  
内容: さつまいもの収穫と焼き芋、交流会  
持ち物: お弁当、水筒、作業できる恰好、軍手、長靴、タオル  
集合場所: 清水農園【茨城県坂東市生子】  
現地集合・現地解散\*参加者へ詳しい地図をお届けします。

■清水農園さつまいも交流会に参加します。

班名 \_\_\_\_\_ コース名 \_\_\_\_\_  
組合員NO \_\_\_\_\_ 組合員名 \_\_\_\_\_  
連絡先: \_\_\_\_\_  
参加者人数 大人 \_\_\_\_\_ 人 / 子ども \_\_\_\_\_ 人

## 理事会 地域づくりチーム

# せつけん工場見学会

楽しく学べる♪

パックスナチュロンでおなじみ  
太陽油脂さんの工場見学に行きませんか?  
団体でないとなかなか行けない  
大人気の工場見学です。この機会をお見逃しなく!

- 【開催日】平成28年11月18日(金)
- 【参加費】無料 (交通費・ランチ代等は実費)
- 【スケジュール】  
9:40 京浜急行 子安駅集合  
↓ ◎現地最寄り駅集合です。ご注意ください。  
太陽油脂さんへ徒歩6分  
↓  
10:00 工場見学スタート  
↓  
12:00頃 解散、希望者はお店に移動してランチ会

先着  
10名

【申込】10月28日(金)までにファックスか電話でお申し込みください。  
TEL 0297-48-4911 FAX 0297-45-6675 常総生協まで

☆ せつけん工場見学会に申し込みます ☆

お名前	組合員番号	連絡先(携帯番号)	ランチ会(O×)

\*見学会の規定により未就学児は参加できません。

## 組合員、生産者、職員の広場

### ○心から感謝します。

災害の多いこの頃とは言え、岩泉や宮古の生産者さんの被った被害の大きさに言葉がありません。

職員の皆さんがお仕事の合間に（本来休息の時間ですが）交代で支援に行ってくださったこと、心から感謝します。戻って来てからの体力回復の時間が確保されますように。

（龍ヶ崎市 茂田さん）

### ○想像以上にひどい状態でショックを受けました。

ニュースレター岩泉・宮古そして北海道東北の台風9・10号による影響をお知らせくださりありがとうございました。特に岩泉では、想像以上のひどい状態でショックを受けました。

岩泉産業開発の事務所は流出、というのは建物が流されてしまったのでしょうか。

TVにうつっていたグループホームと近くてびっくりしました。川の水の力がものすごかったのでしょうか。事務所は雑穀や豆の生産者さんたちは道路が寸断されていたりして非難も安易ではなさそうですが・・・。どうかみなさまご無事で！さっそく支援に出かけてくださっているようで、本当にありがとうございます。よろしくお願いいたします。

（つくば市 西尾さん）

### ○誇りに感じます。

休日返上しての宮古・岩泉町への支援を行って下さった職員の方々、本当に大変だったでしょう。ありがとうございます。地元の生産者さんに人的被害がないことが何よりでした。

常総生協は、“何があっても手をさしのべてくれる”ということを示して下さい、私たち組合員も安心していられます。常総生協の一員であるということも誇りに感じます。

（取手市 柴田さん）

### ○フットワークと行動力

さすがフットワークが軽い！縁を頼りに熊本へ岩手へと手をさしのべられる職員さんの行動力。年々支援に対する心の準備も整ってきたように思えます。

災害は起きないにこしたことはありませんが、日常にはない問題をとらえる意識、見習いたいと思います。

（守谷市 板子さん）

今回の台風でいつ、何が起こるか分からないという事がよく分かりました。前代未聞というフレーズをこの1年間で何回聞いたことでしょうか。昨年の常総市の台風による水害、4月の熊本の震災、そして9月の岩手県、北海道での台風被害。これでは農作物が育たない。日本中でいろんな方が被害に遭われている。この事態に対し、常総生協として柔軟に助け合えるようにと、**NO.473 [JOSO たすけあい基金] 1口500円**を設立しました。こちらは常時基金を受け付けています。いつ、何が起きるか分からない非常事態に日頃から皆さんのたすけあいの気持ちを結集させて備えていきたいと思えます。よろしく願い致します。



尚、今回の岩手支援のリアルタイムな情報はFacebookにも掲載されています。ぜひご覧になってみてください！！

facebook QRコード

（専務理事 伊藤）

### ○何回もリクエストされました♪

水ダコのお刺身とても美味しかったです。イカのリングも。お弁当に何回もリクエストされました。

（取手市 小蔵さん）

### ○親子に敬意。

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、最近の生協さんの二重で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お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。二世帯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）

**サマーキャンプ報告 (キャンプ実施期間 8/9 ~ 8/12、報告会 9/17)**



**最終日に関西の子どもたちも含めてパシャッ!!  
みんな逞しく、楽しく過ごしました♪**

東日本大震災による、福島第一原発の事故後からスタートしているサマーキャンプ。常総生協の供給エリアも放射能のホットスポットなり、高線量の放射能汚染されてしまいました。常総生協の組合員の子どもたちを気兼ねなく外で遊ばせてあげたいという思いから、サマーキャンプを始めました。今年で5回目の取り組みになり、関西よつ葉さんからのご厚意で、能勢農場でキャンプするのは3年目3回目のになりました。引率した職員も1名という事もあり、毎年小学生各学年から一人ずつの参加。合計6人の子供たちが、遠く大阪の能勢農場で4日間いつもの生活では体験できない貴重な日々を過ごせた様です。

**8/9 (火) 初日出発。現地にて自己紹介・施設案内・エサやり・テント建て・入浴・肝だめし。**



守谷駅出発♪いざ大阪へ!!

自分たちでテントを張ります。

**8/11 (木) 川遊び! スイカ割り。「キャンプ場へ!」キャンプファイヤー♪**



川遊び、キャンプファイヤー!!  
すごく充実した1日。

**8/10 (水) 山で宝探し・昼食作り・乗馬・夕食作り・入浴・自由時間。**



山でお宝探しや生き物との  
触れ合いをいっぱい楽しみ  
ました♪

**8/12 (金) 最終日。片づけ・感想文・掃除・荷物整理・帰途**



親御さんと職員でお出迎え。  
みんなソワソワしています。

4日間ご苦労様でした。みんなよく頑  
張りました。職員の伊原君ご苦労様!!