



【ものづくり・人づくり・地域づくり】2018 年度活動テーマ ～素材を活かしてわが家の味～

## 常総生協秋の強化月間

生産者、組合員、職員の想いを、  
力をひとつに！乗り越えよう！！

9月1回商品案内は「ご飯といろんなおかずの食卓」  
新学期に入る9月。お米を食卓の中心とした日本型食生活を提案しています。9月2回から新米シーズンに入ります。

# 一丸となって常総生協 を広めよう！！

今年度の常総生協の活動テーマは、「素材を活かしてわが家の味」です。

- ① 「素材」を使いこなす工夫の交流をします。
- ② 仲間づくり630名達成を目標！

仲間づくり4月からの実績は203名、あと427名、さあこの秋、組合員皆さんの力を頂いて、早期達成させたいと思います。

「無理せずできるところから、手を加えて家庭づくりを大切に」「確かな素材と手作りの交流が、健康で経済的なくらしになる」をめざす常総の生協活動をぜひお友達に紹介をお願いします！

組合員さんからは「常総の良さはなかなかチラシだけではわかりにくい。やっぱり口コミや実際に見てもらうのがいちばん」と力強い言葉を頂きました。

この秋、

- 1) 仲間づくり「口コミ」
- 2) 生協の催しに知人友達誘ってみよう
- 3) チラシ配布お手伝いの協力

をすすめます。

◎常総生協ってこんな交流しているよ！組合員同士の料理・台所の知恵の交流、生産者との交

流にお友達を誘って常総生協を知ってもらいましょう。

◎大きなイベントは  
**9/22(土)の生協本部にて「生産者フれゼン会」**(生産者が組合員へ商品をプレゼンテーションしていく会です。詳細は今週配布のお知らせチラシをご参照ください)、**11/3(土)生協本部にて「生協まつり」**が予定されています。共に組合員参加・生産者参加の「手作りの催し」になります。

また、**お友達とランチ会を兼ねた「フキパーティ」も開催申込み受け付けております。**ランチしながら生協商品を食べて知っていただくキッカケになります。

**この秋仲間作りに向けてよろしくお願いします。**

■職員も供給地区担当1名、総務へ1名新人を増強し9月から自立します。基礎業務の確立とあわせて、組合員と協同の仲間作りの体制を敷きます。各部署ごとの教育研修も含めて、この秋すすめます。



【2018 秋の生協強化月間特集】

**生産者と「縁」をもって、地域自給を高めましょう**

●生産者の畑や田んぼは「私たちの食卓」と思うこと

TPP や、国内自給率の低迷に対し、これから食糧自体を手に入れることが困難な時代になりつつある中で、「私たちと生産者がどのように結びつき、将来にわたる食の確保が安心できるものになっているか？」という事が重要と考えます。

身近な生産者の畑や田んぼが「私たちの食卓」と思えるような関係づくりがポイントになると思っています。

清水農園、やさとの仲間、長島さんら微生物農法の会、浅野さん、めぐみちゃん生産者のみなさんらといっしょに定期作業をし、サポートしあえる関係づくりの機会を作っていきます。

その作業を通して消費者と生産者が親戚のように縁を結び、お付き合いし、助け合っって食を確保していく信頼を作り上げられたらと思います。

●畑でとれた「有機野菜セット」を基本に

生協の注文のしくみが、単品主義（消費者が好きなものを注文できる）のため、「病害虫を抑制し、多様性を確保する少量多品目の栽培形態を阻害し、単一作物化を強制するもの。安全を求めながら自然に即した無農薬・有機農業を阻害するしくみになっている」という事もあります。それには、畑でとれるものを頂く「セット野菜」を、より多くの組合員の食卓で利用してもらえるような提案も生産者と共に考えていく場を作っていきます。

**職員による地場商品応援チームを結成！！**

組合員さんへ産地の情報、交流企画、おすすめの食べ方などを発信し、窓口となって生産者と組合員をつないでいきます。



※チームメンバー紹介を次回9月2回にてお知らせしていきます。

チーム名	参加職員数	行動内容
有機野菜セット応援チーム	5人	生産者と組合員による協同の農園として「縁」をつなぐ役割をしていきます。「旬のものを美味しく、沢山食べる」を基本に3者（生産者、組合員、職員）で協力し合いながらすすめていきます。
岩瀬さんの豚肉応援チーム	2人	「共に作り、育てあう関係」として、職員の現場研修を継続します。生きものと共存していく難しさを組合員へ伝えていく事をベースとし、協同の牧場として組合員も参加できる企画を提案していきます。
鈴木牧場応援チーム	2人	産地交流を開催し、鈴木牧場の酪農法、理念を伝えていきます。「手作りチーズ作り講習会」なども企画していきます。牛乳のみならず、チーズ、ヨーグルトの商品もご紹介していきます。
お米応援チーム	2人	地場、日本の田園風景をなくさない。組合員と共に行っている「実験田」をベースに生産者へ農薬を使用しない取り組みの呼びかけを行っていきます。主食である「ごはん」を食卓の真ん中に挙げてもらう提案、呼びかけをしていきます。

## ●組合員と生産者と職員の広場●

8月4回のNewsLetterにてカット野菜について組合員さんへ質問したところ、組合員さんからコメントをいただきましたので、掲載します。

### ○カット野菜は購入したこともなくこれからも使わないと思います。

しかし、年齢が上がるとかぼちゃのカットはつらいので冷凍かぼちゃのカットしたものを時々買っています。次亜塩素などは食品に使用している方が疑問。少しの不便は老化防止。

(取手市 H.S さん)

### ○今のままのスタイルでやって。

カット野菜を導入すべきかどうかについてですが、私は導入せず今のままのスタイルでやっていただくのが良いと考えます。

常総生協さんの素材そのままの野菜が好きなので、ぜひやり方は変えず頑張ってください。これからも楽しみにしています。

(野田市 H.U さん)

### ○私は買いません。

カット野菜は私が仕事で帰宅が19:00を過ぎる日は主人が買ってくるようになり、使ってみると確かに便利(なるべく使いたくないと思いつつ)他のレタス、きゅうり等と組み合わせたり→あくまで時間がない時用。私は買いません。

(守谷市 T.K さん)

### ○野菜は包丁を入れた時から老化する。

と思っていますので、カット野菜は購入しないと思います。年齢がいったら(包丁をにぎれなくなったら)考えるかも・・・。

(竜ヶ崎市 Y.I さん)

引き続き  
ご意見募集!!

今のところカット野菜はいらない。という意見がきています。常総生協の組合員さんの力強さを感じる意見でした。引き続き、カット野菜について組合員さんからご意見をいただきたいと思ひます是非、[コメント欄](#)や、[組合員意見フォーム](#)へお寄せください。

(商品部一同)

### ○生産者の皆様と職員の皆様へ。

今年の異常気象の中でいつものように農産物を育て届けていただき、本当に感謝しています。また台風で被害が出なかったことを祈っています。暑い日々もまたありそうです。どうぞ皆様お体に気を付けてください。

(竜ヶ崎市 H.S さん)

### ○常総生協職員の皆様

猛暑の中配達感謝します。本当にありがとうございます。私も猛暑に負けられません。冷房を利かせ塩分をとり乗り切りたいです。

(取手市 T.K さん)

## 2018年9月の予定

### ●生協基幹運営／地域活動・催し●

- ・ 9月ゴンタの丘「常総っこ応援団」は毎週木曜日活動しています。試食会は9月27日に行います。
- ・ 毎月第1土曜日に生協本部にて、青空マルシェを開催しています。
- ・ 9/1(土) 東海第二原発STOP!茨城県民大集会
- ・ 9/3(月) 脱原発とくらし見直し委員会
- ・ 9/5(水) 第一回生協まつり実行委員会
- ・ 9/7(金) 職員研修会
- ・ 9/15(土) ゆるカフェ in つくば
- ・ 9/21(金) 歴史を学ぼう-未来のために(常総生協本部)
- ・ 9/22(土) 生産者プレゼン会(常総生協本部)
- ・ 9/26(水) 定例理事会
- ・ 9/28(金) 役職員研修会
- ・ 9/29(土) ゆるカフェ in 取手

### ●提携・協同・連帯企画●

- ・ 9/8(土) 手賀沼トラスト稲刈り、甲状腺検診(横浜)
- ・ 9/9(日) 甲状腺検診(相模原)
- ・ 9/22(土) 坂東ほこてんイベント出店、生産者プレゼン会開催(常総生協本部)
- ・ 9/29(土) 守谷商工会まつり出店

**新米シーズン到来!! 生協のお米を食べて季節の変わり目も元気に過ごしましょう!!**

生産者					
包材					
商品名	<p>・宮城・黒澤さんのひとめぼれ(白米、玄米、7分、5分)→<b>10月2回新米スタート</b></p> <p>・宮城・黒澤さんのコシヒカリ(白米、玄米、7分、5分)→<b>10月4回新米スタート</b></p> <p>・宮城・黒澤さんのおもてなし(白米)→<b>9月2回新米※その回のみ限定品</b></p>	<p>・水海道のめぐみちゃん(白米、玄米)→<b>9月3回新米スタート</b></p>	<p>・やさとお米(白米、玄米)→<b>10月1回新米スタート</b></p>	<p>・おきたまのひとめぼれ(白米、玄米、胚芽精米)</p> <p>・おきたま つや姫(白米、玄米、胚芽精米)</p> <p>→ひとめぼれ、つや姫共に<b>10月3回新米スタート</b></p>	<p>・鯉淵学園のコシヒカリ(白米、玄米)→<b>10月1回新米スタート</b></p>
生産者名	黒澤さん	東町特栽米耕作者組合・JA常総ひかり	JAやさと稲作部会	おきたま興農舎	鯉淵学園
所在地	宮城県遠田郡涌谷町	茨城県常総市	茨城県石岡市山崎	山形県東置賜郡高島町	茨城県水戸市
生産者の人数	黒澤さん一家	11人	62人	15人	鯉淵学園水稲専攻学生
防除の内容と回数 ★ネオニコチノイド系農薬不使用	使用なし。	・初期除草剤:1回(成分数3)	・種子消毒剤(成分数2) ・除草剤(成分数2) ・殺虫・殺菌剤(成分数3) ※指定7成分以内で防除を実施。	【コシヒカリ】使用なし。 【ひとめぼれ】初期除草剤1回(成分数4)	【コシヒカリ】処理済種子JA購入、初中期除草剤1回、中期除草剤1回(ヒエ対策)、イモチ病対策1回【キヌヒカリ】農薬使用無し
合計成分点数(最大値)	0	3	7	【コシヒカリ】0 【ひとめぼれ】4	【コシヒカリ】6 【キヌヒカリ】0
育て方の特徴	肥料は微生物を有効に利用した自家製堆肥を主に農薬や、化学肥料に頼らない有機質肥料だけの栽培。	丁寧な水管理と、除草作業。長年の経験をいかした栽培管理で農薬成分数も減らす事に成功。	化学肥料、農薬の使用を慣行栽培の半分以下とした特別栽培米。肥料や農薬についても部会で統一規格を作り、毎年レベルアップに努めています。	肥料等は共通の資材を使用しコスト削減化。除草は「カフトエビ」「マガモ」「米ぬか」「紙マルチ」「人力」等、薬に頼らない米作りをしています。	学生の学びの場からの産物。講師の指導の下、稲作の基本栽培管理を勉強している。農薬の使い方、使わないでも出来るということを教えている。
田んぼの環境	農薬を使わないので毎年カフトエビ(別名:くさとむし)が大発生!地元のテレビ局も毎年駆けつけてきます。	茨城県南西部を流れる小貝川の福岡堰上流に広がる肥沃な沖積土。美味しいお米が安定的に収穫できます。	旧八郷町は、山地も平地も混在する地域。生物層が豊かな地域でもあります。	置賜地方の昼暑く夜涼しい盆地 特有の気候で美味しいお米が出来ます。隣接する米以外の作物も、木酢液等で虫を寄せない様に工夫しています。	学校の敷地内にある。学生寮の近くにあり、常に人の目に触れる。有機栽培田の水路には「めだか」が生息しています。
ここがちがうよ!うちの米!	親子3世代にわたっての無農薬・無化学肥料栽培。自家製完熟堆肥を使用。毎年カフトエビが発生するなど生物層の豊かな田んぼです。	肥沃な恵まれた土壌と土作りで、毎年高い土壌値をマーク(昨年は平均85.1。最高で88)。93年の米不足の時も常総生協にお米を全量拠出。人情味あふれる生産者達のお米です。組合員との交流の田んぼ(実験田)にて、毎年田植え～草取り～稲刈を生産者がコーチ役になって教えてくれます。	JAやさと管内で飼育される採卵鶏の糞を堆肥として利用。また、精米した時の米ぬかもボカシ・餌としても使うことで地域内で循環型農業を実現し、低コスト化にも成功しています。	鉱物資源(サンラテール)を使い、土に団粒構造を持たせ、保肥力ある土作り、おいしいお米作りを実践しています。包材には「バイタルフィルム」を使用し、保存状態の向上にも気を配ります。	鯉淵学園の水田は3町7反歩(3.7ha)の面積があります。有機栽培田は2反7畝。肥料には学内の畜産場から出た牛糞と、近隣の畜産農家から分けてもらっている牛糞を堆肥として施肥しています。有機の田んぼでは米ぬかや、学食から出る生ゴミを堆肥化して使っています。学生が丹精こめて作っています。

**☆常総生協お米生産者との「縁故米」を!**

お米の消費減、米価下落、放射能汚染、遺伝子組み替え、種子法の撤廃など、お米を取り巻く厳しい状況の中です。私たちのためにお米を作り続けてくれている「東町特栽米組合の皆さん(めぐみちゃん)」「黒澤さん」。農薬を減らした栽培、無農薬栽培。それぞれに違いはありますが、地域でまっとうに頑張る生産者をこれからも支えていきましょう。日本人の主食であるお米を食べて、支えていく為にも消費者として消費していく運動を強めていきましょう!! 生産者との「定期購入契約」という形で、安定生産、安定供給を生産者と組合員で結んでいきましょう。※定期購入はめぐみちゃんと黒澤さんのお米が対象になります。