



【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～
もうすぐ師走 年末年始の準備。年末の準備は計画的に！

12 月の供給スケジュールのお知らせ！！

今年の年末年始は、変則供給は 12 月 5 回の 1 回のみ！！12 月 5 回は年末商材（お正月関連）と年始商品（通常商品）が合わさった特別号となります。是非お見逃しなく！！

【年末のイレギュラー配達】

■ 12 月 4 回 クリスマス特集

12/23（日）～27（木）の 5 日間

※供給担当がサンタの格好でお届けするサンタ便！！

■ おせち&通常商品（12/5 回）

12/28（金）～30（日）の 3 日間

【年始の配達】

■ 1 月 1 回 1/7（月）～9/11（金）

※年始は通常通り、月～金の配達です。

（2018 年 12 月の供給スケジュール）

月	回	日	月	火	水	木	金	土
12 月	1 回	2 休	3	4	5	6	7	8
	2 回	9 休	10	11	12	13	14	15
	3 回	16 休	17	18	19	20	21	22
	4 回/5 回	23	24	25	26	27	28	29
	5 回	30 12月5回供給	31	1月1日	2	3	4	5
	1 月 1 回	6 休	7	8	9	10	11	12

★年末の個別の供給日程は 12 月 1 回の供給時（12/3 ～の週）にお知らせが入ります。そちらでご確認ください。

●マイセット登録商品に関して

12 月 5 回の供給時にお届けできない商品

品もあります。12 月 5 回の注文用紙のマイセット・予約商品欄に掲載してお知らせします。ご確認ください。

●予約商品（野菜セット、お米、鈴木牧場牛乳など）に関して

予約登録した際にお渡ししているスケジュール通りの供給になります。予めご確認ください。お手元にスケジュールがない場合は供給担当、もしくは生協本部（0297-48-4911）までご連絡ください。

今週（12/2 回）は、昆布や素材豆、昆布巻き素材やダシ用の昆布・鰹節（本枯節）などを揃えた『年末調理素材』特別ちんしらが折り込まれています。専門店でも入手が難しい乾物を一挙に取り揃えました。この回でしか注文できませんので、お見逃しなく！

2018 年 12 月の予定

●生協基幹運営／地域活動・催し●

- ・ 12 月ゴンタの丘「常総つこ応援団」は毎週木曜日活動しています。試食会は 11 月 29 日に行います。
- ・ 12/1（土）昆布巻講習会（生協本部）
- ・ 12/3（月）脱原発とくらし見直し委員会（常総生協本部）
- ・ 12/4（火）私たちのくらしと憲法講座（常総生協本部）
- ・ 12/7（金）干し大根づくりお手伝い（浅野農園）
- ・ 12/8（土）ゆるカフェ@取手（かたらいの郷）
- ・ 12/11（火）無茶々園 大津さんとの座談会（常総生協本部）
- ・ 12/19（水）理事会
- ・ 12/21（金）歴史を学ぼう－未来のために（常総生協本部）
- ・ 12/28（金）～30（日）年末変則供給

●提携・協同・連帯企画●

- ・ 12/1（土）GMO フリーゾーン全国集会イベント
- ・ 12/4（火）生産者役員会（常総生協本部）
- ・ 12/6（木）生協ネットワーク 21 関東生協合同会議（よつ葉生協センター）

守田敏也さん講演会 & 安定ヨウ素剤配布会

脱原発と暮らし見直し
委員会 発**原発事故が起きたら・・・
安定ヨウ素剤を飲んでとっとと逃げよう！**

福島原発事故から7年半、東海第二原発の延長運転も認可されてしまいました。事故が起こってから安定ヨウ素剤を入手するのは困難です。常総生協では原子力災害に備えて安定ヨウ素剤の事前配布会を開催します。

高浜原発から45～70kmにある兵庫県篠山市では、2016年に日本で初めて原発から30キロ圏外の自治体で、安定ヨウ素剤を事前配布しました。今回はこれに尽力された篠山市 原子力災害対策委員 守田敏也さんから話を伺います。東海第二原発を40～90kmに控えた私たちの原子力防災について考え、学びを深めましょう。**守田さんのお話はとってもわかりやすく楽しいですよ！**

講演会の後、**安定ヨウ素剤を3回配布します**。家族全員分申し込めます。1錠5.6円と端数が生まれることもありお薬代は頂きませんが、経費の実費負担とカンパの御協力をよろしくお願いします。

飲むタイミングや服用上の注意などは、青山先生に教えていただきます。青山先生は川内原発がある鹿児島を拠点とし、九州の各地で「安定ヨウ素剤配布会」を行っている方です。しかしながら、医師2人で120人に配布するのは大変ですので、併せて**ボランティアで協力して下さる医師、薬剤師、看護師の募集もします**。ご協力をよろしくお願いいたします。(交通費は出ます。)

【日時】2019年2月10日(日)10:00～12:00、13:00～15:00の2回(定員各60名の予定)

【場所】常総生協2階 組合員活動室

【講師】守田 敏也 さん

【配布医師(予定)】青山 浩一 先生(鹿児島、ますみクリニック院長)

牛山 元美 先生(さがみ生協病院 内科部長)

【参加費】700円(医師交通費等の必要経費と資料代)+カンパ ※当日ご用意ください

【申込方法】家族分(安定ヨウ素剤を必要とする人)まとめて申込書に記入し注文用紙と一緒にお願いします。FAX可。 **12月14日(金) 締切**

<講師プロフィール>

守田敏也(もりたとしや)・・・1959年生まれ。京都市在住。

同志社大学社会的共通資本研センター(宇澤弘文教授)客員フェローなどを経てフリーライター。京都「被爆2世3世の会」世話人、市民環境研究所理事、兵庫県篠山市原子力災害対策検討委員を兼ねる。福島原発事故降、各地で原発からの命の守り方や災害対策の講演を行い、篠山市で安定ヨウ素剤事前配布を実現。ヨーロッパやトルコでも度々講演し2017年、18年と独仏で行われた反核国際サマーキャンプに参加。2018年は主催者としてかかわる。ブログ「明日に向けて」で情報発信。著書に物理学者矢ヶ崎克馬氏との共著『内部被曝』

(岩波ブックレット)、原子力災害対策をまとめた『原発からの命の守り方』(海象社)がある。

ブログ「明日に向けて」: https://blog.goo.ne.jp/tomorrow_2011



<注意事項>

- 1) 会場の収容人数の都合、ご家族のうち大人の方1人が講演会に参加し、ヨウ素剤の受取もお願いします。お子さんの席はご用意できませんが、子ども用スペースを部屋の外に用意します。受取時に全員分の問診票の確認があります。服用に関する質問もここでお受けしますので、質問は事前にまとめておいてください。
- 2) 安定ヨウ素剤は比較的安全な薬剤ですが、服用には注意が必要です。そのため、講演会(説明会を含みます)を必ず聞く必要があります。薬の受け取りだけをすることはできません。
- 3) 申込が多数の場合、お子さんがいる世帯を優先した上で、抽選になることがあります。

<配布会までの流れ>

①講演会&安定ヨウ素剤配布会に申し込む: 12/14 締切

②1月1回に問診票が届くので、申込者全員分を記入して提出: 1/25 まで

※この問診票をもとに医師が服用(配布)の可否を判断しますので、必ず全員分提出して頂きます。

***** 各地で市民が自主的に安定ヨウ素剤を手に入れる動きが広がっています *****

2017.9.10 松戸市内→

↓2018.2.25 鎌倉市内

2018年(平成30年)3月18日(木曜日) 11版 特報 28

報部 FAX 03(3595)6911 Eメール tokuho@chunichi.co.jp

安定ヨウ素剤 広がる自主配布

原子力災害に備え、甲状腺被ばくを防ぐ安定ヨウ素剤を、住民自らが持とうとする動きが首都圏で広がっている。昨年9月に千葉県松戸市、2月に神奈川県鎌倉市で市民団体に

よる自主配布会があり、4月には東京都内で予定されている。福島第一原発事故から間もなく7年。住民たちはどんな思いで、次の「有事」に備えているのか。(北爪三記)

「自分で守るしかない」

鎌倉市で二月二十五日に行われた配布会は、市内の市民団体「NPO法人未来」が主催。事前に問診票などを提出してもらい、当日は医師四人と看護師が参加。服用に関する指導をしながら、近隣からの参加者約三百二十世帯、約千二百人分を配布した。会場には「福島のことを考える会」の代表者も参加。自分たちの生活を自分で守るため、と説明する。日本医師会のガイドブックによると、安定ヨウ素剤は被ばく後二十四時間以内で服用すれば、90%以上の阻止効果がある。すぐに服用する必要はないが、国の指針は、原発から五、十キロ圏内では事前配布するよう定めている。だが、五、三十キロ圏内では自治体が備蓄し、原則として事故後に配

朝日新聞 2017年(平成29年)9月16日(土) 第3版(科学・技術)

私立幼稚園でヨウ素剤 松戸被曝に備え配布

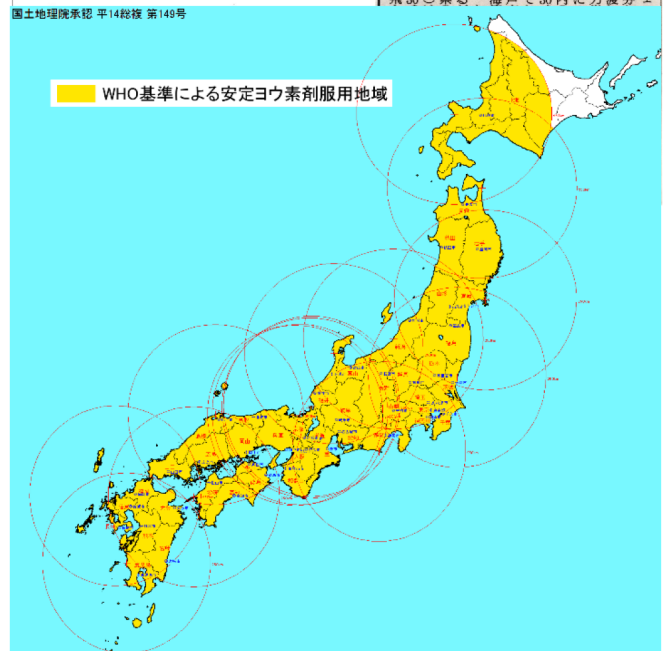
園長「本来は国や市」

松戸市大谷口の私立「大谷幼稚園」で、将来の原発事故に備え、甲状腺被ばくを防ぐために服用する安定ヨウ素剤が保護者に配布された。県内では初めての配布という。

東京電力福島第一原発事故で、東部地域は局所的に放射線量が上がる「ホットスポット」になる。幼稚園は独自に備蓄してきた。今回、ヨウ素剤を配布する活動をしていく「DAYS救済アクション」で、関東各地の幼稚園と連携。政府からの依頼で、医師入りのボランティアが配布活動をした。園長は「本来は国や市が配布すべき」と話している。

園長「本来は国や市」

松戸市大谷町の私立「大谷幼稚園」で、将来の原発事故に備え、甲状腺被ばくを防ぐために服用する安定ヨウ素剤が保護者に配布された。県内では初めての配布という。



参考: WHO 基準による安定ヨウ素剤服用地域

朝日新聞
DIGITAL

↓2018.4.1 武蔵野市内

シリーズ: その他

安定ヨウ素剤の自主配布会、東京で300人が参加

青木美希 2018年4月2日15時00分



武蔵野市で行われた安定ヨウ素剤配布会

東京都武蔵野市内で1日、甲状腺被ばく(ひばく)を抑制する安定ヨウ素剤を無料で配布する自主配布会が開かれ、家族連れら約300人が来場、小児科医の山田真さんら医師の説明や問診を受けたうえで、錠剤を受け取った。

国の指針では、安定ヨウ素剤が事前配布されるのは原発の原則5キロ圏内だけ。このためチェルノブイリや福島の際、支援を続けるフォトジャーナリスト

広河隆一さんが「自主防衛」の必要性を訴え、これまでに全国約10カ所で自主配布会が開かれてきた。

商品コラム 今週 12 月 2 回の商品カタログは、年に一度の「年末素材」特集。飯尾醸造「純米富士酢」をトピック!!

年末の調理を美味しくする「純米富士酢」

■お酢の歴史

日本で酢が造られるようになったのは、4～5 世紀ごろ、中国から酒を造る技術とともに米酢の醸造技術が伝えられ、和泉の国（今の大阪府の南部）で造られるようになったのがはじまりとされています。奈良時代の『万葉集』には酢料理の「なます」を詠んだ歌があり、これが日本では最古の酢に関する記述だと言われています。

大正時代になると、合成酢が登場します。合成酢とは、石油や石灰石を原料とした氷酢酸を薄め、グルタミン酸やコハク酸、人工甘味料など数種類の食品添加物を加えたものです。戦中・戦後の食糧難の時代には、米を原料として酢を造ることが禁止されていたため（昭和 12 年から 28 年まで）、一時は市場の大部分をこの合成酢が占めていました。昭和 45 年から氷酢酸を少しでも使ったのものには“合成酢”の表示が義務づけられるようになったため、醸造酢の生産が合成酢を上回るようになり、現在では合成酢を目にすることはほとんどなくなりました。

■そのお米は誰のお米？

一般的にお酢の原料米には、古米やクズ米、米ヌカなどを使うメーカーが圧倒的に多く栽培方法や誰が作ったかの所在は分かりません。



飯尾醸造のお酢の原料となる米は、地元・丹後の棚田で作る無農薬米です。昭和 39 年より、農家と契約して無農薬の米作りを続けてもらっています。農作業が困難な山里の棚田でわざわざ作るのは、生活排水や他の田んぼで使われる農薬の汚染を避けるためです。

当初、高度経済成長の中毒性の強い農薬がどんどんまかれるようになり、フナや動植物が姿を消していきました。この現状を見かねた 3 代目〔飯尾輝之助氏〕が「こんな田んぼで作ったものを食べたら体がおかしくなるとちゃうか。こんな米から酢を造っとったらあかん！」と無農薬栽培をスタートしました。

飯尾醸造はお米の美味しさはもちろん、地域の自然環境を守ります。

■まろやかな旨みとコクの純米酢

明治 26 年の創業より変わらぬ製法で造った「純米富士酢」は飯尾醸造の看板商品です。原料は地元、京都・丹後の山里で農薬を使わずに育てた米と山から湧き出た伏流水。ただそれ

12 月 2 回商品カタログ 11P に掲載

無農薬栽培した新米を 100% 使用。静置発酵と長期間の熟成により、コクとのおびのある純米酢に仕上げました。



飯尾醸造（京都府・宮津市）

518 純米富士酢

米 500ml **670 円** (税込 **724 円**)
米（京都府）

だけを原料に造った純米酢です。

その新米を使って、自社の蔵で醪（もろみ）を仕込み、その醪から古式「静置発酵」と「長期熟成」で酢を造ります。米づくりからはじめて 2 年以上、今となつては珍しい気長な製法を守っています。

また、酢 1 リットルにつき 200g という、「米酢」と表示できる量の 5 倍ものお米を使用。たっぷりのお米を原料にしているため、うまみが強く濃厚な味わいが特長です。お料理に深みとコクを加えてくれます。

なますを始め、酢たこ、酢れんこん、酢ごぼうなど年末年始料理には欠かすことのできない「酢」。今年の年末年始は是非、飯尾醸造の「純米富士酢」をご利用ください。

（商品部 小宮山）

申込締切 12月14日(金)

問合せ(担当 木本) Tel/0297-48-4911 Fax/0297-45-6675

2019/2/10 守田敏也さん講演会 & 安定ヨウ素剤配布会 申込書

お名前 _____ コース名 _____ 班名 _____ 組合員番号 _____

希望時間帯(○をつける) 午前 ・ 午後 ・ どちらでも良い

※申し込み状況により調整をお願いする場合があります。

ヨウ素剤を希望する人(年齢は2019年2月10日現在で書いてください)

1人目	名前 _____	生年月日 _____	年齢 _____
2人目	名前 _____	生年月日 _____	年齢 _____
3人目	名前 _____	生年月日 _____	年齢 _____
4人目	名前 _____	生年月日 _____	年齢 _____
5人目	名前 _____	生年月日 _____	年齢 _____
6人目	名前 _____	生年月日 _____	年齢 _____

※記入欄が足りない場合は裏面に必要事項をもれなくお書きください。

ボランティア募集

2/10にお手伝いいただける方を募集します。医師・薬剤師・看護師の方の協力が必要です。ご協力いただける方は是非お申し出ください。また今回の企画が好評な場合、再度の開催も考えていますので、今後ご協力いただける方もお願いします。

当てはまる
ものに○

・ 医師として協力

お名前 _____ 連絡先 _____ 2/10 可 ・ 不可

・ 薬剤師として協力

お名前 _____ 連絡先 _____ 2/10 可 ・ 不可

・ 看護師として協力

お名前 _____ 連絡先 _____ 2/10 可 ・ 不可

※頂いた個人情報は今回の講演会&配布会にのみ使用します。

11月9日（金）ニッコー工場見学の報告

出汁とりは素材から・食材は真水洗い・非遺伝子組換えの揚げ油を使うなど、コスト重視の世の中とは正反対のモノ作りをされ「自分の子どもに安心して食べさせる食品を作る」がモットーのニッコーさん。

雨降る中、電車で神奈川県大和市にあるニッコー本社工場へ、組合員3人職員2人の計5名伺ってきました！会社・工場説明→見学（工場・検査室）→試食→農場見学と充実した日になりました。

参加した組合員さんの感想

●畑も思い出せそう（つくば市S・Aさん）

今回の見学会はとにかく行ってよかったです。生協のチラシに説明が書いてあるのわかりやすいですが、実際に見て丁寧に商品が作られていることがわかりました。また職員さんの挨拶がさわやかで職場の様子が表れているようでした。試食の後に畑に案内していただきました。今度ニッコーさんの商品を食べる時には畑も思い出せそうです。ありがとうございました。

気に入った試食はたいやき、ピザまんです。たいやきはクリームがべったりしてなくて甘すぎずおいしいです。ピザまんは変な臭いがなくおいしいです。試食にはなかったのですが、豆乳カステラ・大判焼きも美味しいです。家族の人数が多いと1人一個と数を決めやすいものが頼みやすいです。

●感動の連続・・・！（我孫子市S・Tさん）

住宅街にひっそり立っているニッコーさんの工場は、決して大きくない建物の中に機能的な空間がコンパクトにまとまっていて、あんなにたくさんの種類の商品がここから出来上がってくることが本当にすごい！って思いました。決まったラインに固定してしまうと多種類に対応できないので、ラインのパーツの足にコロコロが付いていて、商品によって位置を変えて対応しているんだそうです。

そこで、プレゼン会でも聞いた「自社の畑で作った無農薬のお野菜」この日はさつまいもを家で料理するのと同じようにピーラーで1つ1つ皮をむいて「おお～！」と。角度を変えられるばかてっかいフライパンでジャージャー炒めていたり。聞いてはいたけど「てっかい手作りだな～」と。目の当たりにするとほんとに「感動」でした。

試食で頂いた茄子のみそ炒めや長崎ちゃんぽん、美味しかった～～。他にも肉団子やたい焼き、かき揚げなど何種類もあって、カフェごはん風でした♪食後にコーヒーも出て、至れり尽くせりでした。その後、畑を見に行き、動画で見た石井さん本人に直接お会いして、無農薬で育てる大変さや昔の失敗談などを伺いました。山崎社長も自ら休みなく畑仕事をされているそうです。

普段、子どものお弁当や、仕事で遅くなった日の晩御飯でよくお世話になっていますが、これからも安心して買えます。こんな貴重な機会を作ってくださった生協にも大感謝です！



●そこは「大きな台所」だった（つくば市 Mさん）

「ニッコーさんって、冷凍食品の会社ですよね？」と確認してしまった。工場近くで、食材を栽培している、白菜、大根、ネギ・・・、堆肥まで。自然農法を学び、就農した方（石井さん）が、専属で農作業を担っている。無農薬・無化学肥料での栽培のため、雑草取りに社長自ら休みなく奮闘。ボランティア（有償）を募る看板を出し、栽培のお手伝いもあるそうだが、なかなか来ない・・・。「大変だけどね」、それでも、「安心」にこだわるのは、社長自身、子どもの頃のぜんそくに苦しんだ経験から、次世代の食や地域の発展に譲れない思いが、伝わってくる。

工場にひとたび入れば、皆さん、「こんにちわ」「ありがとうございます」との挨拶の嵐。こちらが、「お邪魔してすみません」と申し訳なくなるほどだった。工場長の説明が印象的で、「皆さんの台所が大きくなって、量が多いから作る人が増えて、調理器具が大きくなっただけですよ」と。まさに、野菜を洗う、皮をむく、切る、加熱する（炒める）、すべて、人の手が添えられている。常総生協で購入できる「ちまき」は、一つ一つ、人が包んでいた。

それでも、山崎社長は言う。「お母さんの手作りににはかなわないですよ～」と。安心の食材を使用し、人の手で作り上げ、まさに「手作り」であるにもかかわらず、かなわないとは・・・。お母さんが作り出す家庭の味は、この世に二つとなく、私たちの体に、心にじんわりと愛情となって、しみていくのだと、しみじみ思う。

今回の工場見学で、ニッコーさんの冷凍食品が「安心・安全」に加えて、美味しいと感じるのは、工場ではなく「大きな台所」だからだ。最近の都内某お受験幼稚園や小学校では、お弁当に「冷凍食品禁止」令が出ているが、私なら、ニッコーさんの冷凍食品を自慢げに使いたい。

「冷凍食品は好きじゃない・・・」という方、機械が作る食品を人が見守るだけの冷凍食品ではありません。大きな台所でたくさんの人が愛情込めて手作りしているニッコーさんの冷凍食品を、ぜひ、食べていただきたい。

創業当時のお話も伺えました。創業者のお父様が某メーカーで食品の開発担当者であったこと、無添加への強い想いはその時に育まれたことも知りました。何を大切に想い、作っているか、それをどう受け継いでいるかを知る良い機会となりました。本当にありがとうございました。

（商品部 稲垣）