

COOP-JOSO News Letter

2019年10月2回号 発行/常総生協広報G

2019年度活動テーマ「JOSO食材でかんたん・うちゴハン」

今年の「生協まつり」は11月2日(土)決定!!生協まつり実行委員会にて準備を進めています!!



毎年11月に開催する「常総生協まつり」、今年は11月2日(土)10:00～で決定致しました。9月より「生協まつり実行委員会」を設立し、すでに2回の生協まつり実行委員会を開催しました。

今年度の活動テーマ「JOSO食材でかんたん・うちゴハン」に沿って、企画・運営をしています。東北と茨城を結ぶ”きずな巻き”、参加生産者によるトークリレー、実行委員会による「菌活うちゴハンブース」など昨年以上に盛り上がるようイベントを企画中です。また、多くの生産者・業者の皆さんが出店してください。

より盛大に、楽しいおまつりにするために、組合員の皆様の協力が必須です！来週10月3回配布にて【2019年「生協まつり」のお手伝い組合員さん(生協まつりサポーター)】を募集いたしますので、一人でも多くのご参加をお待ちしております。みんなで盛り上げていきましょう！！

2019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「常総つ子応援団」は毎週木曜日に活動しています。親子煮炊き会(試食会)は9/26(木)開催です。

9/25(水)定例理事会

9/28(土)常総生協実験田稲刈り(常総市東町)

10/1(火)私たちのくらしと憲法

10/2(水)ゆるカフェ@守谷

10/2(水)脱原発とくらし見直し委員会

○提携・協同・連帯企画●

9/28(土)坂東市消費生活展 出展

NPO里山再生と食の安全を考える会 総会

9/28、29(土、日)守谷市商工会まつり

9/29(日)JCO臨界事故20周年集会

9/29(日)母親大会in取手

10/4、5(金、土)NW21専務交流会

10/5(土)関東子ども健康調査基金年次報告会

やっぱり手作りが一番！～第3回商品説明キャラバン開催報告(8/20)～

2019年8月20日(火)に生協本部2F調理室にて、商品説明キャラバンを開催しました。

★「旬」が一番感じてもらえる常総生協の食材をたくさん食べてもらいたい！

★市販との違いを知る事、簡便性な調理方法を学ぶ事で、利用してもらいたい！

という目的で企画しており、今回は「手作りマヨネーズ作りを旬の食材と楽しもう」というテーマで、今回は8名の参加となりました。

■前日の仕込み

実はキャラバン前日夜、供給職員もマヨネーズ作りを…。作ったマヨネーズは参加した組合員へ渡し、食べてもらおうとサプライズ用意しておきました！マヨネーズの作り方は、

【全卵…1個、酢…大さじ2、塩…小さじ2/3、はちみつor砂糖…大さじ1、油(今回はこめ油)150cc】です。

これを混ぜてひたすらペットボトルで振るだけです！ただ、酢と油は混ざりにくいので、油は少量入れながら混ぜるのがポイントです。供給担当の皆さんも苦闘しながらもマヨネーズを完成させました。



■当日のレシピ

1. 手作りマヨネーズ／カッターチーズ作り
2. カッターチーズ作りで残った牛乳でミルクスープ
3. 岩瀬牧場の豚肉(塩焼き)
4. 旬の野菜、1〜3をおかべやのパンズで挟んでサンドイッチ
5. ラードを使ったポテトフライ

まず最初に手作りマヨネーズを作りました。上記マヨネーズの材料を少しずつ入れ、都度100回以上ふっていきます。根気のいる作業でしたが、特に子供たちのがんばりでペットボトルの中は徐々にクリーム状になり、マヨネーズが完成しました。※今回はこめ油を使用



カッターチーズの原料は「石岡鈴木牧場牛乳」を使用しました。温めた牛乳(今回は約60℃)に酢を入れるとすぐ分離します。ホロホロになるまで素早くかき混ぜて、クッキングペーパーで分離した固形物と牛乳を分けました。最後に固形物に塩を加えればカッターチーズの完成です。

後半では岩瀬牧場の豚肉、清水さんの野菜セット、マヨネーズ&カッターチーズをおかべやのパンズに挟み、参加者で実食。最後に前日に供給担当が作ったマヨネーズをお持ち帰りしてもらいました。ご自宅でも「美味しく食べた」という声もいただき、嬉しい限りです。



《参加された組合員の感想》

★子どもたちも大満足でした！

本日はありがとうございました！夏休み中、子どもたちと過ごすのにどうしよう、、、と思っていたところのイベントで子連れ歓迎とのことで参加させていただきました！3人の男子連れて、調理実習できるかな、、、と、少々不安でしたが、常総さんのおもてなしが（キッズスペースやマヨネーズ作りなど）思っていた以上に素晴らしく、おかげさまで子どもたちも大満足でした！！野菜セットも生産者ごとの個性があること、鈴木牧場さんや岩瀬さんとのつながり、本州でなかなか手に入らない牛乳の話、思いがしっかりした小さな生協さんだからこそその温かみや真面目さの伝わる、交流もできる生協さんだな、と改めて思いました。守谷まで片道約1時間のドライブ、配達の方柿崎さんには感謝です！！はじめての本部の場所、雰囲気も知ることができて良かったです！！ありがとうございました！！

（つくば市 Hさん）

★頼もしく感じました。

大変お世話になりました。商品部の方々から直々に商品のお話を聞けるのは生協の一消費者として頼もしく感じました。それぞれの「生協愛」を育みましょう！野菜。普段利用していて減農薬のものが多いなと感じていたのですが減農薬というのは無農薬とはほど遠いんですね～と感じました。あと、岩瀬さんの豚が大好きで冷蔵庫にこれがあれば安心！っていうくらいに食べていますが同じくらいに鶏肉も大好きです。茜鶏と秋川牧園さんなんかもキャラバンで取り扱ってもらえたら嬉しいです。おかべやさんのパンのおいしかったです。私は塩フランスが好きです。ありがとうございました。

（守谷市 Yさん）

★こんなに『簡単』で美味しいことがわかりました！

親子ともとても楽しく参加させていただきました。パンフレットに載っている商品で使い方（りんご酢・ラード・食菜酢）やおいしさ（マヨネーズ・パン）がわからず購入をしていませんでしたが、こんなに『簡単』で美味しい！ということがわかりました。安全・安心・おいしいを再確認できました。ペットボトルで作るマヨネーズも完璧な固さにならなくてもマヨネーズ風味のドレッシングとして重宝できそうです。レポートリーやアレンジや工夫を教えていただけるのが何より嬉しいです。夏休みの平日、親子で参加可というのもよかったです。

（守谷市 Uさん）

■こんなに油が多いの!?市販のマヨネーズに注意

日常の食卓に並ぶ「マヨネーズ」ですが、今回の分量を見ての通り、**油の分量がとても多い**事が分かります。手作りをして初めて「こんなに油が多いの!？」と理解しました。市販品の多くのマヨネーズは原材料を見ると「食用植物油脂」とだけ書いてあります。

市販品（一例）

食用植物油脂（国内製造）、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物、（一部に卵・大豆・りんごを含む）

常総生協（有精卵マヨネーズ）

なたね油、べに花油、卵黄（有精卵）、醸造酢（りんご酢、米酢等）、砂糖、食塩、香辛料（マスタード）

市販品は菜種油や大豆油、またその他の油を「混合した油」を使っている事が多く、油の出所が分かりません。また味わいを調整する為に安価で化学的に作られた調味料（アミノ酸）使っているものが多いです。対して常総生協で取り扱っている「有精卵マヨネーズ」九州久住高原の有精卵と圧搾一番しぼりのべに花油となたね油のみ使用（※非遺伝子組み換え）。アミノ酸の使用もありません。

今回の参加組合員さんの中でも「**やっぱり手作りが一番**」という声が上がったように、常総生協でも「手作りで、健康で経済的なくらし」を推進しています。もちろん、全て手作りに越したことはありませんが、せめて出所が分かる、顔の見える常総生協の商品を利用いただきたいと思います。またこうした体験をする事で食選力（食べ物を選択する力）を磨けるので、まだ参加された事がない組合員さんは、ぜひ次回ご参加ください！

理事会よもやま通信

常総生協はみんなの「ほしい！食べたい！知りたい！」を応援します

発行 常総生活協同組合理事会

TEL0297-48-4911

FAX0297-45-6675

☆☆☆☆ 戸頭店はパワースポット ☆☆☆☆

今回は取手市戸頭のパワースポット常総生協戸頭店についてです。

こちらは現存する唯一の常総生協の店舗です。常総生協では、過去にほかにも数店舗ありましたが、現在は戸頭店のみとなっています。

場所は電車では常総線戸頭駅から戸頭団地を通って横にそれたところにあります。お車の場合は取手から守谷へ走るふれあい道路と国道294の間にあり、近隣に戸頭消防署や戸頭公園があります。ちよつと入った道なのですが、その通りまでやってきても、初めての方だと車で通りこしてしまいそうなたたずまいの小さな店舗です。

小さいながらも「パワースポット」と書いたのは過言ではなく、狭い店舗に生協ならではの素晴らしい商品が所狭しと並び、スタッフは店長の林さん率いるベテラン揃いで、お店に入ると明るい挨拶とともにあたたかい雰囲気でも迎えてもらえます。

商品のラインナップは食品類、日用品、化粧品等多岐にわたっています。常総生協らしく、普通のお店では買えない無添加、無農薬のものが多く、商品が多めの自然食品店のようですので、健康志向の方にも安心してご利用いただけます。また、カタログの商品を実際に見たり、手に取りながら選ぶことはきつと楽しいお買い物になるでしょう。

こだわりの抜かれた生産法による、シンプルな素材の美味しいもの、安心して使える日用品を求めて、取手近隣で料理店を経営する方や、料理専門家の方々にもよく利用されています。

私は守谷在住ですが、店舗から比較的近いところに住んでいることもあり、平均して週に二度ほど買い物に行きます。普段、共同購入も利用しながら、こちらでは岩瀬さんの豚肉、野菜、果物などを中心に購入しています。子どもたちも小さいころから幾度となく訪れているのでなじみがあり、スタッフの方々によく声をかけてもらったりお世話になっています。

取手近隣には、自然派の人のニーズに応えるような店舗がほかにあまりないこともあり、とても大切な存在、生協自体含めて私たちの大きな財産なのです。このような唯一無二の素晴らしい店舗ですが、現在は建物の老朽化とともに、来店者数、売り上げが伸び悩み、課題を抱えています。

今後は理事会でもできることからお手伝いさせていただきたいと思い、来店する皆様が利用しやすい店舗になるよう検討し、より一層ニーズに応えていきたいと考えているところで

す。

今は「知る人ぞ知る名店」ですが、もっとたくさんの方に来店していただき、ますます盛り上げていきたいと願っています。

日頃のご愛顧に応じて
商品やポイントが当たる

福引券

当店の商品をお買い上げの方、期間中1回くじが引けます。会計時にこの券をお出しいただき。

期間：2019.9.30～
2019.10.12
(景品なくなり次第終了)

※常総生協戸頭店のみの有効



～ こんなお店です！～



『理事会よもやま通信』へのご意見・ご感想は、OCR用紙の「意見・要望・連絡欄」、ネット注文の方は「ご意見のページ」にご記入をお願いいたします。