

COOP-JOSO News Letter

2020年1月1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・うちごはん」

What's 三浦大根 !?

生産者と共に見守り、育てている大根です！！

12月4日よりスタートした、木村農園の「三浦大根」。1月より本格的なシーズンを迎え、2月中旬～末までの2か月間、常総生協でおすすめをしています。

■What's 三浦大根 !?

首がきゅっと細く、つやつやと白く輝く白い肌。下部に向かって“でっぶり”と太く、貫禄のある姿—これこそが「三浦大根」です！現在主流の品種、通称「青首大根」は食味の良さに加え、作りやすく収穫しやすい（掘りやすい）という点で、市場流通の約9割を占めるようになりました。今や青首大根＝大根の代名詞ですが、日本各地には昔から作り続けられている伝統品種もあります。大根の産地である神奈川県三浦市で江戸時代より作られたのが、三浦大根です。しかしながら、現代では生まれ故郷の三浦市ですらほとんど作られておらず、非常に希少な品種です。

一時は絶滅の危機に瀕しておりましたが、一部の生産者や消費者の働きによりこうして令和の時代まで残すことが出来ました。



■生産者と共に見守り、育てる

「伝統品種を守る・残す」取り組みとして生協から13年前より木村農園さんをお願いをして三浦大根を作ってもらっています。一時期、使用した農薬が常総生協では禁止している種類(※ネオニコチノイド系農薬)であったことから、供給を止める事態になった年もありましたが、組合員・職員が一緒になり種まきや収穫体験を行い、共に育てています。みんなで生長を見守っていこうという想いで、今シーズンも三浦大根をいただくことができました。



■1月1回のご注文番号

注文番号17です。※次ページで大根レシピを記載しております！

★三浦大根ファン組合員さんからの口コミ★

- 三浦大根とても美味しいです。白菜・きのこ・長ねぎ・豆腐等と三浦大根のたんざく切りを加えましたところ、大根の歯ごたえは残りつつ、お味がしみて、相性は抜群でした。大根おろし+柚+醤油でいただきました。（取手市：Sさん）
- 三浦大根とてもおいしいです。煮るとやわらかく口の中で蕩けるようです。（柏市：Yさん）

※現状、ネオニコチノイド系農薬は野菜では禁止しております。しかし果樹(果実)に関しては、気候変動による害虫の大量発生など止む負えない際に最小限使用をする場合があります。

【大根1本を無駄なく使い切る】

(葉と茎)

菜飯に
漬物に

(上部)

陽に当たって
伸びる部分

筋は硬いが
甘みがある

味噌汁に

(真ん中)

おいしい
部分

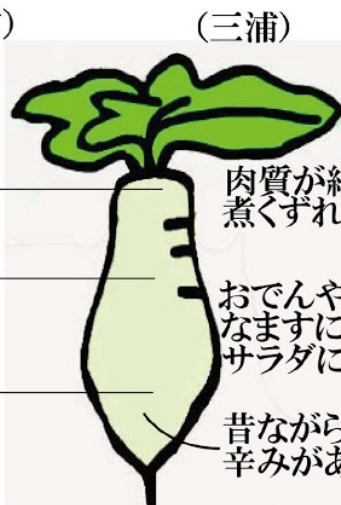
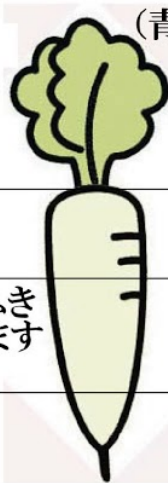
煮物 ふろふき
おでん・なます
サラダにも

(下部・先)

根の繊維を
伸ばして
栄養を吸う部分

繊維が多い

おろしに



肉質が細かく
煮くずれしない

おでんやふろふき
なますに最適
サラダにも

昔ながらの
辛みがある

(皮) → 漬物・切り干し大根に

●霜で葉がかれる前の大根葉は自家製 ふりかけ(菜飯)にして無駄なく使いましょう

大根葉のふりかけ(菜飯)

葉をむしって塩ゆでし、細かく刻んで空煎りし、塩とゴマで味付けしてできあがり！日本の「ふりかけ」の元祖はこれ！

葉の茎の部分は、細かく刻んで、皮といっしょに塩もみして漬物に！



●葉をむしる



●塩ゆでしてアクを抜き、キッチンペーパーで絞り、空煎りしていく。(事前にレンジでチンして水気を飛ばしてもよい)



●網ざるで空煎りした葉を細かくつぶしていく。下に落ちたふりかけ(右)。塩で味を調え、ゴマを加える。

●ふろふきの応用で、子供たちにも好評の 「大根ステーキ」もぜひやってみて下さい！

大根ステーキ

ポイントは「かくし包丁」「米粒」「タレ」



大根は中央部分を使い、ゆずを添える

●賽の目にかくし包丁を入れる

(早く茹で上げ、タレもよくしみ込む)

●かつら剥き

●面取り
型くずれ
しない

下に割り箸などを敷いて

●米のとぎ汁か、米粒を
いっしょに入れて茹でる

竹串が通る位

鍋

【たれ】 みりん7:しょうゆ3

ざるにとった
米粒も加える



フライパンに油をひいて
大根とたれをからませる

台風19号被害お見舞金報告 あいコープみやぎへ義援金をお渡ししました。

このたびの災害で犠牲になられた方々に謹んで哀悼の意を表します。
また、被害に遭われた方々に心からお見舞い申し上げます。

常総生協組合員の皆様をお願いをして参りました、台風被害、被災地応援として【注文番号**473**JOSOたすけあい基金】を募ってきました。集計を行い、40万円程集まりました。



真っ先に生産者のところへとも思いましたが、友好生協（生協ネットワーク21）の「あいコープみやぎ」では、2011年東日本大震災時を彷彿させる被害状況だと知りました。私たち常総生協も人手を出して応援にいきたいところでしたが、生産者被害、物流状況の混乱、県の被害が甚大で、動けなかった状況にありました。今回はお見舞金という形で応援協力させていただきました。

←あいコープふくしま祭りにて(左:あいコープみやぎ 高橋理事長 右:常総生協 増本理事長)

2015年の常総市の水害の時も友好生協（生協ネットワーク21）からの炊き出し用のお米や、食材をたく

さん送って頂き、お互い大変な時はたすけあう関係性（協同組合間協同）でもあります。

他の友好生協（生協ネットワーク21）のところでは関西方面の生協で、アイチョイス、一宮生協、コープ自然派が、あいコープみやぎのセンターの清掃作業のお手伝いに行くなど協力しあっています。

※画像→



生産者被害のところですが、今年の台風被害は範囲が広く、全員へ公平にという点では難しいところもあり商品部と協議をして、特に被害の大きい生産者のところへ気持ちをお届けできるように考えています。

ご協力いただきました組合員の皆さま、誠にありがとうございました。※「JOSOたすけあい基金」はいざという時の災害への応援金、たすけあいに使うお金として毎週**473**で募っています。引き続きご協力お願い致します。

あいコープみやぎの状況 (2019年10月24日18:00の状況)※あいコープみやぎHPより抜粋

- 10/13未明、あいコープみやぎの建物は、1Fが浸水。事前に止水板などの対策をしていたが、それを超える水が押し寄せた。場所にもよるが、およそ床上50cmから1m程度が浸水。
- 水のかき出しは終了(10/13 17時頃)。片づけ作業継続中。
- 1階全体と2階一部の電気系統が停止していたが、そのうち一部が復旧(10/13 13時頃)。徐々に復旧エリアが拡大。大部分の電源が復旧(10/21 10時頃)。
- 通信（電話・FAX・インターネット）が停止したが、そのうち一部が復旧(10/13 20時頃)。FAXも復旧(10/15 14時頃)。
- コールセンター業務の一部が復旧(10/14 13時頃)。OAフロア復旧が未完了のため仮の状態ではあるが、業務ができる状態まで復旧(10/21 14:00)。
- 機械故障のため、セットセンター商品配給システムの機能停止。冷蔵冷凍の配給システムが復旧し(10/14 10時頃)、10/15以降配達分の商品セットが可能に。常温品の配給システムが復旧し(10/16 早朝)、全ての温度帯の商品セットが可能になった。10/17(木)配達分からは通常セットを実施。
- セットセンターは、水に濡れた商品が大量にあり、片付けが進んでいなかった。10/17に他生協や生産者など多くのボランティアの方々に来ていただき、水にぬれた商品の仕分けと清掃・消毒作業をほぼ完了した。
- 配送トラックは5台廃車、その他社有車は8台廃車。レンタカー・個人車両等で対応していたが、10/17に協力生協より支援車両を貸していただいた。
- 印刷機や、丁合機(カタログセット)などの作業機器も多数が浸水のため故障。他の機械を使ったり、手作業で対応。代替機を手配中。 ※手作業の様子画像→
- お届け予定だったカタログや書類なども浸水。再印刷や業者への再納品を依頼したが不可能なものも多数あり、特別企画チラシの一部は配達できなかった。
- 多くの生産者が被災しており、交通や物流の事情であいコープに納品されない商品もある。今後もお届けできない商品があると予想される。
- 10/27(日)に予定されていた「Wa!わぁ祭り2019」の中止が決定。



年末と言えば大掃除!
使わなくなった

みそ瓶、味噌樽、漬物樽 などありませんか？

家族の食卓を支えてきた瓶や樽、
まだ使えそうだけど、どうしたものかと今年もとりあえず、しまったままに、、、
なんて方いませんか？

使ってくれる人がいればうれしいですよ。
そこで、生協に提供していただいて、



新しく味噌を作る方に貸し出したいと思います！

提供していただいた方には、来年できた手作り味噌のプレゼントなどを考えています。

また、梅干し作りや漬け物、ぬか漬けなど、その都度貸し出しできたら、
手作りが広がっていくような気がしませんか？

瓶や樽の他にも、重しだけあるけど使うかしら？など、

梅干し、漬け物作りに使うものなんでも同時募集します！

瓶や樽も、蓋が無いけど、蓋だけあるけど、、、といったものでも大丈夫です。

手作りが受け継がれるように、瓶や樽が受け継がれたら、すてきですよ！！

お問い合わせ； 常総生協本部 tel 0297-48-4911

提供方法；①供給時渡す

②生協に届ける

※お願い

- ・供給時渡して下さる方は、割れないような梱包をお願いいたします。
- ・キリトリ線以下を記入し、提供して下さる物と一緒に、お出しください。



不明な点がありましたら、生協本部までご連絡ください。

----- キリトリ -----
味噌瓶などを提供します！

コース；() 班名；() 組合員番号；()

氏名；() 電話番号；()

提供いただける物と個数 ※記入例；みそ樽1個、重し1個、みそ樽(蓋なし)1個など