

COOP-JOSO News Letter

2020年1月4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」

人も牛も健やかに 「石岡鈴木牧場」産地交流会 開催報告



2019年12月15日(日)、およそ1年ぶりに「石岡 鈴木牧場」産地交流会を開催しました。石岡鈴木牧場は、現代表の鈴木昇さんが公務員として県の獣医を7年務めた後、父の後を継ぎ、30歳より酪農業を始めました。

酪農コンサルタントである熊谷宏氏に会い、単に乳量牛を稼ぐことや育てるだけでなく、牛の“健康”を第一に考え、循環・持続する酪農業を学び、現在も実践しています。

◆牧場へ行くとビックリ、匂いがしない!!

10:00からスタートした産地交流会は、前半は牧場全体を周り、牧場の説明を「5感(視覚、聴覚、触覚、味覚、嗅覚)で学ぶこと」。後半は牛乳プラント工場の2階でチーズ作り体験をおこないました。また、今回は、9組のうち6組が昨年常総生協に加入したばかりの新規組合員さんの参加でした。まず鈴木牧場に来て驚いた事は、「獣臭や牛糞の匂いがしない!!」一般の酪農場では、獣臭や牛糞の匂いがきつく(そもそも一般の牛舎への入出を規制するところがほとんどですが)、その場にいられないほど。

匂いがせず、牛も穏やかで健康的・・・なぜ? 秘密は…次のページで。



2020年1月の予定

○生協基幹運営/地域活動・催し●

○「常総っ子応援団」
毎週木曜日に外遊び活動しています。試食会(親子煮炊き会)は1/30(木)開催です。

1/18(土)歴史を学ぼう～未来のために～
1/29(水)第7回理事会

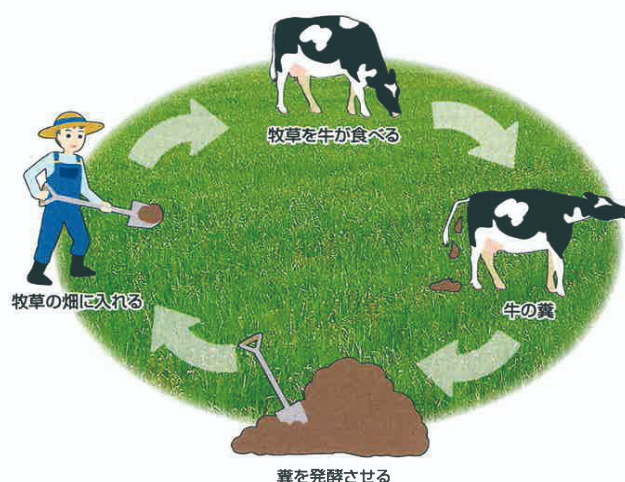
○提携・協同・連帯企画●

1/24(金)～25(土)生協NW21専務交流会
1/25(土)～27(月)日本有機農業研究会全国大会総会
1/31(金)東海第二原発訴訟 証人尋問④

◆循環・持続する酪農業

自ら育てた牛たちの糞に、米ぬかなどを混ぜて良質な堆肥を作って、畑にすきこみ、微生物の力を借りて土を健康にする。そこに草を作り、草が健康に育つ。それを牛が食べて健康になり、健康で美味しい牛乳・乳製品が生まれる。まさに循環、持続する酪農を実践しています。

今でこそ日本国内外から有機農業に携わる人が牧場見学に訪れるほどの堆肥を作っている鈴木さんですが、これまでは大変な苦労がありました。良い堆肥は、土の良い匂いがします。自分で堆肥を作るようになってから、7～8年かけて、ようやく堆肥から匂いがなくなったそうです。



◆産地交流会は績(いさお)さんと美登里(みどり)さんが中心におこないました。

こうした循環型酪農業を経て、現在鈴木牧場ではヨーグルト、チーズ、牛乳を製造しています。特に牛乳は組合員からの十数年の切望であったとは言え、その為の設備投資に踏み切れずにいました。でも、その一歩を踏み出せたのは、鈴木昇さんの息子である績(いさお)さん、そしてお嫁に来てくれた美登里(みどり)さんという“後継者”がいるからです。績さんは会社員を辞め、継ぐことを決意。美登里さん自身の実家も酪農家で、北海道で12年、オランダで1年酪農に携わり、さまざまな酪農家を見てきました。その中でも「鈴木牧場の循環型酪農を別格」に感じたと言います。



この産地交流会では、今まではお父さんの昇さんが【牛舎→飼料→牧草→堆肥】を場所毎で説明してくれましたが、**今回は全て績さん、美登里さんが中心におこないました。**

「良質な牧草は甘いんだ」

「良質な堆肥は匂いがしないんだ」

その場の組合員さんからの質問にも丁寧に応えていただき、まさに5感を最大限使った産地交流会となりました。



参加した組合員の感想(一部をご紹介します)

★美味しい牛乳の理由がわかりました。

こだわりのある牛乳というイメージだけで飲んでいましたが、参加してみて実際に見てお話を聞いてこれほどまでのこだわりだとは！と驚きました。本当に牛のことを気かけ、良い循環を保つ努力をとってもらっているからこんなおいしい牛乳になるんだなととても納得しました。参加できて本当に良かったです。ありがとうございました。(つくば市：Nさん)

★この関係が続くように、組合員みんなで支えていきたいと感じました。

72℃で15秒殺菌では日持ちがしないため、一般の販売では受け入れられず、販路が確保できなかった。常総生協に納めるようになって経営も安定したとの言葉に、組合員が支えるというのはそういうことなんだ！と改めて納得しました。牧場で搾乳された牛乳が、そこで殺菌されて瓶詰めになって毎週私たちの手元に届く...考えてみるととても贅沢で幸せなことだと思います。これからもこの関係が続くように、組合員みんなで支えていきたいと思いました。(牛久市：Hさん)

※2020年も秋～冬にかけて産地交流会を予定しております。ぜひご参加ください。

○ゆいちゃんに心臓移植を！

ゆいちゃんは、JOSOで理事を経験したり、乾物一座のメンバーとして活躍して下さった組合員さんのお孫さんです。

令和元年7月生まれのゆいちゃんは「拡張型心筋症」という難病と闘う女の子です。生きて元気になるために海外渡航しての心臓移植手術を目指しています。

組合員同士の「たすけあい」の気持ちで、皆様のあたたかいご支援をどうかよろしくお願いします。

ホームページは【ゆいちゃんを救う会】で検索して下さい。
(我孫子市 Tさん)



○「わがやのおすすめ」大好きです！

これ専用のファイルを作って保存しています。気持ちが沈んでいるときに読み返すと心がフワッとあったかくなります。ずっと続けてください。

(取手市 Kさん)

○同時掲載希望！！

神戸満る里のハンバーグはとてもおいしいのですが、ハンバーグのソースがありません。□□モコソースをソースにして食べると美味しいので、カタログに同時に載せていただくとハンバーグとソースをセットでたのめるので、ありがたいです。

(取手市 Tさん)

○いちご注文して正解でした。

年末注文した竹村さんのいちごは真っ赤に完熟していながらも日持ちが良く実がしっかりしていて自然でまろやかな味。糖度もあり水っぽくない。おいしくて優秀ないちごちゃんでした。注文して正解でした。

(取手市 Sさん)

○レシピ掲載を実践してみました。

鈴木牧場の水切りヨーグルトを使ってカタログのレシピにあった「濃厚チーズケーキ風」を作ってみました。ホントに混ぜて焼くだけなのでとっても簡単！！はちみつと砂糖を控えめにしたのですが、松永農園のレモンのさわやかさとよくあってとっても美味しく仕上がりました。クリームチーズよりあっさりしていてスティック状のチーズケーキのような食感。お気に入り登録です。次はレモンケーキトライしてみます。

(牛久市 Hさん)

○新年のあいさつ

職員の皆様へ 明けましておめでとうございます。今年も宜しくお願い致します。健康に気をつけ、仕事に頑張って、よりよい商品を末永く提供して頂けるようお願いいたします。「おせちレシピ」手書きの物から保有してあり懐かしく見ました。

(利根町 Fさん)

○新年のあいさつ

去年も大変お世話になりました。2019年5月に入会しましたが、多彩な品揃えにすっかりはまってしまい、食品のみならず、様々な物を玄関まで届けて下さり、深く感謝してます。今年もどうぞよろしくお願いいたします。

(取手市 Mさん)

