

COOP-JOSO News Letter

2020年12月4回号 発行: 常総生協広報G



2020年度活動テーマ「JOSO食材でかんたん・うちごはん ～食卓から笑顔あふれる未来へ～」

stage3以上に相当 県からの自粛要請

2020年11月27日茨城県から、国の指標（陽性者数）がステージ3以上に相当する感染拡大市町村の酒類を提供する飲食店等に対し、営業時間の短縮を要請がでました。
要請対象エリアとして常総生協の供給エリアの中心部（土浦市，取手市，牛久市，つくば市，つくばみらい市，かすみがうら市，阿見町）が入っています。

3月～5月の頃に戻ったと判断し、今一度組合員さんへ協力を呼びかけ、感染拡大の防止に努めていきたいと思えます。

基本方針

- 組合員・生産者・職員・関係者の感染リスクの軽減と安全の確保に努め、一丸となって対応を進めます。
- 状況に応じた対策を実施し、食料品・生活必需品を供給する組合員のライフラインとしての役割を果たせるよう、事業継続に努めます。

対応状況

- 職務中（内勤・外勤）のマスク着用と外勤者（供給・営業）は消毒スプレーを携帯しています。
- 電車通勤の職員には自家用車通勤or車両の貸出を行い、感染を防ぐようにしています。
- 緊急重要度が高い事項以外の出張は避けるようにし、WEB会議でできるものに関してはWEB会議にしています。
- セットセンター、供給作業時のマスク着用と手袋の使用をしています。
- 事務所内の換気、PC・ドアノブ、車両等感染しやすい箇所の定期的な除菌作業を実施しています。
- 組合員のみならずと常総生協職員・関係者の健康に留意し、直接的な対人接触を避ける「非対面配送」を行っています。

新型コロナウイルスの感染予防 供給商品の受け渡し対応について

国内での新型コロナウイルス感染拡大状況、緊急事態宣言、宅配業者の感染者が出ている状況を踏まえ、職員と組合員お互いの感染を防ぐために**非対面での供給をお願いします**。※この対応はコロナウィルスの感染収束までの期間とします。



○配送時には

- ★ 配送担当者は組合員さんとなるべく対面しないようにします。
- ★ 今まで通り留守の方は留守対応（保冷して）のセットをしてお届けします。
- ★ 基本的に玄関等建物内での商品の受け渡し作業は行いません。※身体が不自由な方など個別の対応は担当と組合員さんとのやり取りの中で判断し、対応していきます。
- ★ 到着の際はチャイム、インターフォンでお知らせいたします。在宅の方には蓄冷剤・ドライアイス等を抜いてすぐにお取りいただく前提でお届けします。※箱回収は次週になります。基本その場、その日の回収はしません。
- ★ 供給担当者は予防のため、マスク・手袋着用とアルコール等による消毒を行っていきます。

○組合員さんへのお願い

- ★ 事前に「注文用紙」と、商品お届け時に使用している空箱が手元にある場合は「空箱」を指定場所に準備してください。
- ★ 生協資材（通い箱、オリコン、蓄冷剤、ドライアイス）が不足になる事態が想定できます。通い箱の代わりお買い物バスケットやクーラーボックスなどご用意していただけますと、現場で商品进行し替えます。ご協力お願い致します。
- ★ 対面が必要な場合は、必ずマスク着用の上、距離を保つ様、お願いします。



組合員の皆さまおよび職員の感染症予防と拡散防止のための対応となります。皆さまのご理解、ご協力をお願い申し上げます。

おいしい食事と規則正しい生活を

新型コロナウイルスの感染拡大が懸念されてはいるものの、長期間となり、心配と不安でいっぱいだと思います。このような時だからこそ、バランスの良い食事と、十分な睡眠で身体を休め、規則正しい生活を心がけることで、人間が本来持つ治癒力・免疫力を蓄えることが大事です。家族と過ごす時間が増える、不要不急の外出を控える今こそ、常総食材を使って、お子様や家族と一緒に楽しめる「かんたん おうちごはん」で、健康管理に取り組みしましょう。

生協職員でみそ開きしました！



年が明ければ毎年恒例の「手作りみそ月間」が始まります。例年750人の組合員さんが約1.2トンの大豆を使ってみそづくりに取り組みます。

その前に… 昨年仕込んだみそは開きましたか？ 供給担当者も昨年仕込んだみそを開き、今年の出来栄を確認しました。

色合い良く、味も「うんまい！」と一同感激！ まだ開いていないご家庭は、ぜひ開いて、まずは美味しいお味噌汁で。

味噌汁は「わが家の味」の基本

○家族の「おいしい〜！」

家族の笑顔と健康は食卓から。そして「わが家の味噌汁」はお袋の味。大人になってもなお身体に残る母の味。

○「菌と仲良く」は健康のヒケツ

何と言っても「発酵食品」。菌を身体に取り入れると腸の働きが違います。「腸は免疫の司令塔」「腸は第二の脳」と言われますが、この腸の働きを良くするのが発酵食品と食物繊維。腸内細菌叢（腸内フローラ）をバランス良く保つ発酵食品は健康を保つ基礎食品。つぶした大豆のタンパク質をこうじ菌がじっくり1年をかけて分解して旨味に変える。各家庭のそれぞれ働く菌で我が家の味が醸し出されます。この自然の味わいが家族の味覚を育て、腸にも作用します（多くの市販のみそは袋が破裂しないようにあらかじめ菌を殺して発酵を止めています）。



○家族でいっしょに作る

みそ作りの醍醐味は、家族みんなが参加して作ってみること。大豆をつぶす手仕事、こうじと塩を混ぜる手仕事、そしてカメに投げ入れる作業も……。そして1年の熟成を「待つ」こと……。みそ開きの嬉しさ。この経験は「食べもの」に対する子どもたちの興味や慈しみが変わります。



初めてみそ開きをした新人職員から感想をもらいました！

○平井貞治（2020年3月入協・供給部）

今回初めて出来立ての味噌を間近で見ることができ、貴重な体験となりました。
味噌の器を開けた瞬間の香りが堪らなく、味見をすると味噌おにぎりやお味噌汁で使いたくなり、大変美味しかったです。まさに日本人に生まれて良かったと感じた瞬間でした。



○入江昶史（2020年7月入協・供給部）

手作り味噌の味噌開きをする機会を得ることができて、良かったです。そして出来上がりのみそはとても美味しかった～♪

今度はみそ作りを覚えて、組合員さんに教えられるように学んでいきたいと思います。



○倉田将典（2020年8月入協・供給部）

常総生協のみそ作りの背景に遺伝子組み換え問題や、農業を支える取り組みを聞き、自分たちが日ごろ供給している商品が組合員の皆さんの健康や、地域の農業を支える活動に直結していることが分かりました。公私共にみそ作りを通して地域貢献していけるようなれればと思います。

また、みそ開きで味見をした際、手作りみそ美味しさも分かりました。ぜひ、組合員・地域の人に手作りみそのおいしさを伝えていけるようにしたいです。よろしくお願い致します。



★理事会でみそ開き動画を作成！ぜひご覧ください。

特典映像として

- 色々な出来栄の補足動画＆説明ナレーション

YouTube常総生活協同組合チャンネルにて公開しています。右記のQRコードからも観れます。動画URLはこちら→<https://youtu.be/SQXR2F5eo1w>

常総生協のみそ開き（特典映像付き）



2020年度 常総生協 第6回理事会

開催日時：2020年11月25日（水）10：00-12：00

開催場所：常総生活協同組合 2F組合員活動室（オンライン参加もあり）

（協議検討事項）

【第1号議案】期中監査報告の件

【第2号議案】2020年度活動振り返りの件

【第3号議案】2021年度事業、活動計画策定の件

（報告・相談事項）

- ①10月決算報告
- ②11月事業報告
- ③活動報告
- ④その他

2020年10月度決算

	【実績】	前年比	予算比
I 供給事業			
■総供給高	83,597,732	112.1%	113.7%
共同購入供給高	80,946,044	112.2%	114.4%
店舗供給高	2,651,688	111.7%	94.6%
○供給剰余	22,719,356	112.2%	114.4%
（GPR）	27.18%		
●事業総剰余金	23,013,572	112.1%	114.3%
○販売管理費計	22,018,761	97.4%	98.3%
●供給剰余金	994,811	-47.6%	-44.0%
●経常利益	2,273,822	-698.3%	-424.3%
（NET）	2.72%		
●税引前剰余金	2,286,262	-3079.0%	-393.6%

10月1回～10月4回	実績	前年差	計画差
OCR発行枚数	13,795	313	127
回収枚数	12,673	660	478
回収率	91.87%	2.77P	
一人当利用高	¥5,998	610	
利用点数	14.45	1.00	