

★被災地等を支援する【JOSOたすけあい基金】は注文番号473にて毎週受け付けています。ご協力よろしくお願い致します。
★関東子ども健康調査支援基金【寄付】 注文番号:472 1口1000円～ にて毎週受け付けています。ご協力よろしくお願い致します。

COOP-JOSO News Letter

2021年3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・おうちごはん ～食卓から笑顔あふれる未来へ～」

今年はzoomで\やってみそ/ みそ作り講習会開催報告



新型コロナウイルス感染拡大防止の為、例年各地区で実施している「みそ作り講習会」について、今年は2月20日（土）にインターネット通信を利用したオンライン（zoom）開催となりました。今回はご自宅やご友人宅から11名が参加がありました。常総生協の理事・職員が講師となり(画面：左上)、約1時間半にわたり講習会を実施しました。参加した組合員さんからは「手元がアップになるので、実際の講習会より分かりやすかった」「難しいと感じることなくできた」と好評の声が上がりました！



- ①参加者へ事前にみそ作りセット(蒸し大豆(乾豆300g分)、米こうじ300g、塩1kg)を配布
- ②蒸し大豆をあたためる→米こうじの塩きり→大豆をつぶす→塩きりしたこうじと大豆を混ぜる→団子状にする→容器に入れるの一連の作業を、ご自宅からzoomで参加されている組合員さんと一緒におこないました(^^)

★参加した組合員さんの感想 ※一部紹介いたします

例年の講習会よりも気楽に参加できました！

オンラインでの開催だったので、大学生の息子も一緒に味噌作りができて、良かったです。例年通りの講習会では、とても参加はできないので、又、小さい子供達にも参加を無理強いする事なく、気楽にできました。

昨年は、乾大豆2キ口分の味噌を作り、今年は講習での2セット(乾大豆600グラム)分でしたが、家で作るには今年の量がちょうど良かったです。タッパーの大きさがぴったりでしたし、講習で「継続してほしい」

とお話がありましたが、今の私には、無理なく続けられる量がこの位だな、と感じました。

(つくば市：Kさん)

難しく感じることなくできました。

進行の方々の柔らかいトークのお陰で、**難しいと感じることなくみそ作りができ、秋まで楽しみでなりません。**オンラインでも心が通い合える体験を通じ益々生協ファンになりました。お孫さんと一緒にみそ作りをされていた光景にもほっこりさせていただき本当に楽しいひと時でした。有難うございました。麴のお陰で手が綺麗になったような・・・

(守谷市：Kさん)

細かい疑問がその場で解決するのが良かったです。

とても充実しており、楽しかったです！

紙でレシピだけ見ていると、本当に合っているのかや、実際やってみての細かい疑問をすぐに解決するのは難しいですが、**実際にやりながら一緒に作れることで、一つ一つ確認しながら作ることができて、わかりやすく、安心しましたし、楽しかったです。**なかなかイベント参加も場所が離れていたり、難しかったので、自宅で参加できることもありがたかったです。他の方の質問も、気になることがたくさんあったので、その場で聞けてよかったです！準備も大変だったと思います。ありがとうございました。事前に送っていただいた資料も、大変参考になりました。後ろで友人が、自らの味噌仕込みをしつつ参加してくれたのですが、同様に、楽しかった、安心した、充実していた、との感想を述べていました。

(坂東市：Aさん)

講習会で出た質問についての回答～ジップロックは1ヶ月に1度空気を抜く～

講習会で出ましたジップロックでの保存方法について、こちら側もうまく返答ができず大変失礼いたしました。ジップロックについての保存方法について返答いたします。ジップロックについては、空気を如何に入れられないかがポイントとなります。大体1ヶ月～1ヶ月半後に、生地全体が茶色っぽくなり、少し水分が出てきます。気温が高いほど発酵が進みやすく、色がどんどん茶色くなってきますので、空気が出てきたら、その都度ジッパーを開けて、空気を抜いてください。目安としては、**1ヶ月に1度空気を抜く**作業をすればカビがはえにくくなります。夏場カビが生えそうなら**暑い時期だけ揉み込んで冷蔵庫**に入れた方が安全です。

※常総生協で例年お伝えしているみそ作りのやり方としては、**ジップロック以外の容器については基本的には開けません。そのままみそ開きまで寝かせてください。**



zoomみそ講習会を終えて

講習会ご参加の皆様お疲れ様でした♪

初のオンラインでの味噌作りでしたが、とにかく皆様と楽しんでをモットーに頑張りました！実は職員も理事も、それぞれの味噌作りのやり方や経験があります。途中で蓋を開ける人もいれば、絶対開けない人もいますし、人によっては作ってダメになった経験(!)もあったり。(沢山作っている工場などでは、上下をひっくり返す天地返しという作業があり、途中で開けることもあります。)これがまさに「手前味噌」であり、家庭の味なんです。でもお伝えする側としては、統一した答えがないとダメだね、なんて講習会後には反省会をしました。

今回タッパーで作った方は、少量なので開けないで見守ってくださいね。麴の力で発酵します。またジップロックで作った方は、少しお手入れが必要ですが、お花を育てる心持ちでお手入れしていきましょう♡私も講習会で作ったジップロックのものを家に持って帰ってきて、お手入れしますよー。

もし発酵途中で質問ができた場合には、職員・理事、誰でもいいのでご連絡、お電話くださいね。常総生協はみんなで一緒に作り上げていく生協です。味噌と共にみんなで熟成させていきましょう。今後も色々な活動へのご参加お待ちしております！

2月20日(土)zoomみそ講習会講師・理事 中山

小さな上映会便り 2021年3月

たくさんの感想文と「ありがとう」が届きました。更なる共感のつづきをお待ちしています。
(紙面スペースの都合で一部省略させていただきます)

NO	題名	観た組合員さんからの感想文
5	六ヶ所村ラブソディ	暮らしとエネルギーについて考えさせられた。今は国からの補助金が増え、雇用が促進され、所得が増加しているかもしれない。しかし、この結果、不利益を被るのは、彼らもしくは未来世代である。今が良ければそれで良いのか？今後どうなるのか動向が気になる。
8	10000年後の安全	未知であることが怖い。物質そのものも怖い。遠い未来に起こることが予測不可能であることは恐ろしいけど、どうしようもないというか、...でもあれだけの廃棄場所の設計や工事の光景に驚いたし、標識の限界は興味深かった。
51	フードインク	前から見たいと思っていた「フード・インク」ですが、見終わって説明しきれない恐怖と、食品に係る理不尽さが強く残りました。人として、食品を生産する側として当たり前のことが、ねじまげられてゆく、巨大企業に対する憤りと何もできない無力さを感じました。生肉業の世界はもちろんのこと、大豆もトウモロコシも、今の日本が絶対譲ってはいけない大切な事に改めて気づかされたドキュメンタリーでした。 人の健康より企業の利益を優先させていて腹立たしいです。環境に優しい農家や企業から買い物をしたいと思いました。子供にも食の知識を教育していきたいです。
52	モンサントの不自然な食べ物	遺伝子組み換え大豆のことがいろいろ気になっていたところ、モンサントの名前を見つけて思わず申し込みました。知れば知るほど遺伝子組み換えが恐ろしくなり、環境破壊や人の命を奪ってまでも、利益を求める巨大企業の恐怖が心に強く残りました。遺伝子組み換えと、それにかかわってきたモンサントのことを知るにはとてもわかりやすいDVDだと思います。もっともっとたくさんの人に、今こそこの映像を見てほしいと思いました。
53	未来の食卓	最後まで観るのがとても辛い映画でした。村長さんがとても良い方で、したいことと共存すべきこと、慮ることをきちんと考えてすすめていたもので、強制ではなく皆で上げていく活動が目標だなと思いました。
54	自然と共存する農のかたち	とても勉強になりました。自然と共存するという気持ちで生活することを私も含め子どもたちにも伝えていきたいです。 表題と中身の差がありすぎて、拍子抜けしてしまいました。副題として「キャベツの青虫は除去する？ について」と記してはどうでしょう。
55	土の讃歌	土に関してプロフェッショナルな方々の優しい語り口調ときれいな映像で泣きたくなりました。植物や小さな生き物たちは声を出しません、出せるとしたら...たくさんの悲鳴で満ち満ちているのだらうな。。。
57	ミツバチからのメッセージ	ネオニコチノイド系農薬の人への影響を聞いて驚きました。特に子供や胎児に影響があると聞き怖いと感じました。
58	ニコチンまみれのミツバチ	「ミツバチからのメッセージ」も見ましたが、日本ではハチが死んでしまい、アメリカでは失踪。日本の方がネオニコチノイドの濃度が高いのかと不安になりました。
59	あまくない砂糖の話	砂糖が何故太るか？とてもわかりやすく、またそれがどう体に影響するか。深い話、深刻な状況を誰にでもわかりやすく伝えてくれ、取り巻く環境は厳しくても前向きに受け入れました。子供の将来の財産、“健康”に大人が責任もって向き合えなければ、とDVD買っちゃいました。とてもおもしろかったです。
60	いのちの食べ方	以前BSで放映したのを見てとても印象に残っていたので今回借りました。確認したく。“いただきます”がわかる年齢に子供がなったら一緒に見たいと思います。どこから食べ物がここにやってきているのか、誰かの支えでここに自分がいられていること、痛感します。ありがとうございました。
62	スーパーサイズミー	ファストフードのTVCMを列挙してしまいました。その作品数と出演者の有名どころに、改めてその力を見せつけられました。そしてTVバラエティーで「メニュー」や「セールスポイント」を宣伝する企画が多いことも気付かされました。Disc2の作者インタビューが本編を補う内容が多く含まれていてとても良かった!!両方観ると最強の説得力が出ました。
71	ひめゆりの塔	思ったより残酷な描写でなかったの、見終わってから落ち込まずにすみました。子供が見たがったので見せて良かったです。
73	戦争のつくりかた	簡単でしたが、子供は何か受け取れたと思います。
75	ハンナ・アーレント	彼女は当時、プリンストン大学の政治哲学教授。ゲシュタポに拘束されたこともある。強制収容所にも連行されるが、逃げ出して母・夫と共にアメリカに亡命。これはDVDライブラリーの中で貴重なものかもしれない。長い間逃げ続けたナチスの幹部アイヒマンが逮捕されて裁判に。イスラエルまで傍聴に行った彼女は、納得できずに帰って来る。彼女は「人は思考することがないと、ただ命令に従うだけの人間になってしまう」と考える。アイヒマンはそういう人だと。反ナチスの重要メンバーだった彼女の発言は仲間からも全く理解されず、非難的になる。彼女が若い学生たちへ自分の考え方を述べる、授業の中での演説は、聞く価値があると思う。 一時代を画した新説かと思いましたが、こんなにアメリカ世界、ユダヤ人から、拒絶されていたとは思いませんでした。それにしても喫煙が許される時代だったんですね。

※DVD貸出申込は注文用紙意見欄orホームページ上の[組合員問い合わせフォーム](#)にて、ナンバーとDVD記入してお申込み下さい。

『人新世の「資本論」』

斎藤幸平 著 集英社新書

気候変動問題の解決策をマルクスの新しい解釈をしながら論じたもの。人類の経済活動が地球を破壊する時代「人新世」において、現状のSDGsをはじめとした環境問題対策では問題の根本解決にはならないとしており、本書で解決策として提唱するのは「脱成長コミュニズム」。地球環境を守るには、経済成長優先の資本主義を改めねばならない。そのためのカギとなる、晩期マルクスの思想——平等で持続可能な社会を目指す「脱成長型経済」の考え方を読み説き、グローバル資本主義の限界を探っている。（小張）

ISBN-10 : 4087211355

ISBN-13 : 978-4087211351



『福島が沈黙した日～原発事故と甲状腺被ばく～』

榊原崇仁 著 集英社新書

国が「被ばくによる健康影響なし」の根拠とした、わずか1,080人の甲状腺被ばく測定結果。

いつどこで誰がどんな基準で測定したのか？

東京新聞記者である筆者が、2万枚に及ぶ情報開示請求の文書と関係者への取材によって、国や県の狡猾な隠蔽・工作を告発する書。（木本）

ISBN-10 : 4087211517

ISBN-13 : 978-4087211511



『東電刑事裁判 福島原発事故の責任をだれがとるのか』

海渡雄一 著 彩流社

（生協の東海第2原発差止訴訟事務局に在庫あり）

検察庁の不起訴処分に抗して、福島の被害者の皆さんがくじけずに告訴し続け、東電経営陣の責任を求め続けた結果行われた刑事裁判で明らかにされた事実を解説した歴史的記録の書。

本書には双葉病院の患者さんたちが避難先をたらい回しされる中でバスの床でそのまま亡くなる悲慘な状況の医師やケアマネージャーの法廷証言、遺族の調書・・・胸がつぶれる。他方、東電社内では2002年政府・地震調査研究推進本部の津波予測を受けて、15mを超える津波が福島第一に到達する試算が出され「対策が必至」との社員提案が示されたが経営陣は2008年津波対策の先延ばしを指示。会議メモや社内メールの証拠が法廷に提出されてはじめて明らかになった。彼らは津波が来たら炉心損傷することをわかっていて対策しなかった。福島事故は回避できた事故だった。

だが経営陣は法廷での尋問に対して「聞いていない」「記憶にない」としらを切り続け、2019年の判決はなんと「2008年工事を開始しても2011年には間に合わなかった」という理由をつけて「経営陣は無罪」。

指定弁護士は直ちに控訴。東京高裁で裁判が続く。巻末には告訴団長の武藤類子さんが「最も責任を取るべき人の責任を曖昧にせず、二度と同じ悲劇がおきないように、社会を変えていくためにそれを阻む判決とたたかう」と決意が載る。

10年の福島の皆さんの闘いでようやく事故の真実が明らかにされようとしている。人々の命と暮らしを一瞬で奪った原発事故を引き起こした企業の責任をあいまいにしてはならない。（大石）

ISBN-10 : 477912641X

ISBN-13 : 978-4779126413

