

★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。
★東海第二原発差止訴訟基金【寄付】 注文番号:471 1口500円にて毎週受け付けています。ご協力をお願い致します。
★JOSO脱プラ基金は注文番号:474 1口500円にて毎週受け付けています。ご協力をお願い致します。

COOP-JOSO News Letter

2021年7月2回号 発行:常総生協広報G



2021年度活動テーマ「笑顔で育む免疫力」

少しずつ、着実に。地場の 大豆プロジェクト始動！



坂東市 どんぐりていさん



石岡市 ダニエル有機農園さん



守谷市 アグリ古柿土横瀬さん



行方市 微生物農法の会長島さん

～地場の「大豆」プロジェクトとは？～

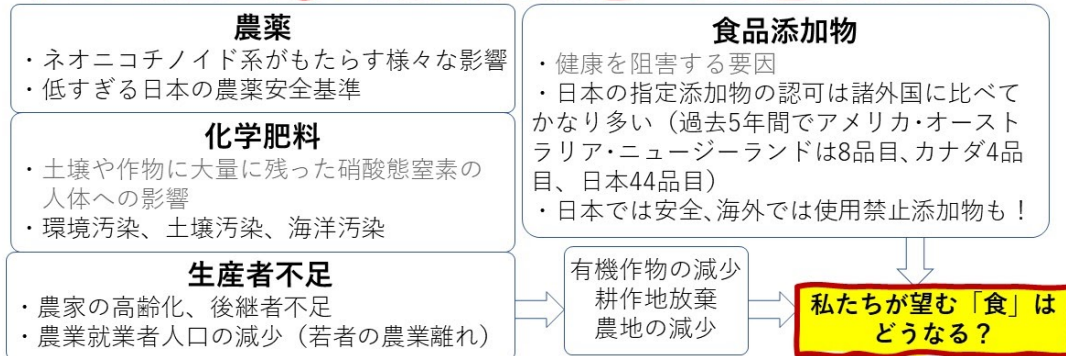
2021年活動テーマ「笑顔で育む免疫力」に即して、農薬無散布・化学肥料不使用の「大豆」を地場の生産者の協力をいただき、私たちもお手伝い・交流を深めていながら作っていきます。育てた大豆は、2022年のみそ作り用大豆、醤油作り大豆など、免疫力をアップさせる加工品として商品化を目指します。

日本の主食の一つである「大豆」を生産者と一緒にひろげていきましょう！

常総生協の理念

「食は生命（いのち）」

このままで大丈夫???この理念を継続できるのか???
～その他「今そこにある食の危機」～



●なぜ、今大豆なのか？

農薬、化学肥料、食品添加物、遺伝子組み換え、ゲノム編集・・・様々な観点から常総生協が掲げる「食はいのち」という理念がおびやかされています。これからの観点は、常総生協は発生当初から問題提起しており、2003年谷和原のGM大豆の働き込みなどは、その具体的な行動だと考えます。

古来から大豆は稲作と並ぶ日本の主食であるにも関わらず、現在国内自給率は6%と著しく低い数値です。また平成30年から遺伝子組み換え表示制度が改定され、食用大豆については遺伝子組み換え大豆の「義務表示」となりましたが、加工用＝醤油やみそについては「任意表示」なので消費者には分からない状況です。

自分たちが知らないうちに、知らないものを口にしてしまう時代がすぐそこまで来るー？

こうした懸念を解消するため、常総生協では生産者に協力してもらい過去八郷町(現：石岡市)の生産者の方に作っていただいた経緯があります。その八郷大豆がなくなり、ここ2年間は「おきたま興農舎」の青大豆(農薬無散布・化学肥料不使用)をみそ用大豆として企画を進めてきました。

今年から農薬無散布・化学肥料不使用の大豆を生産者と一緒に育て、収穫していきます。**将来的には、みそ用大豆をはじめ、醤油、豆腐、油揚げなど、日常食に欠かせない加工品を増やしていき**、常総生協の組合員の皆様に企画提案していきたいと考えています。

●2021年度の動き

大豆は6月～7月のタネまき、夏～秋にかけての除草、12月の収穫、選別など、約半年にわたって栽培をしていきます。この一つ一つの作業を生産者に任せきりにするのではなく、理事・組合員・職員も一緒になって援農活動を継続していきます。組合員の皆様へも援農のお手伝いを随時募集していきますので、ぜひご参加ください！

●中長期的なビジョン

今年は収量約1,000kgを目指しますが、それでもみそ用大豆の補填には至っておりません(1シーズンで約1,300kg)。さらに「醤油」や「納豆」など加工にも展開していきたいと考え、1シーズン2,000kgが必要です。下記のスケジュールを中長期的なビジョンとし、その1年目のシーズンという位置づけで動いていきたいと思います！

- 2021年 収量1,000kg
- 2022年 収量1,500kg (みそ用大豆分)
- 2023年 収量2,000kg (みそ用大豆+備蓄) / 備蓄倉庫へ保管
- 2024年 収量2,500kg (みそ用大豆+醤油) / 備蓄倉庫へ保管
- 2025年 収量3,000kg (みそ用大豆+加工品)

【援農募集】生産者と一緒に大豆を植えよう @どんぐりてい

各生産者の皆様に大豆をつくっていただきますが、大豆の播種(土に植える)時期は6月下旬～7月下旬の間。今回は坂東市・どんぐりていさんの畑にて7月23日(金)に大豆のタネを植えます。手巻きでおこないますので、ぜひ一緒に大豆を植えてみませんか？

■日時：7月23日（金）9：30～11：00

■場所：農家レストラン どんぐりてい（住所：茨城県 坂東市 弓田289-2）

※雨天延期、小雨決行。

※雨天時の延期のお知らせは当日朝8時～8時30分に電話連絡いたします。

■内容：大豆の播種（手で土に植えていきます）

■参加費：無料

■用意：マスク、帽子、長靴、軍手、タオル、着替え、飲み物

※参加当日は検温の御協力をお願いします。

■申込〆切：7月16日(金)迄

※定員人数：15名まで(超えてしまった場合は抽選となります)

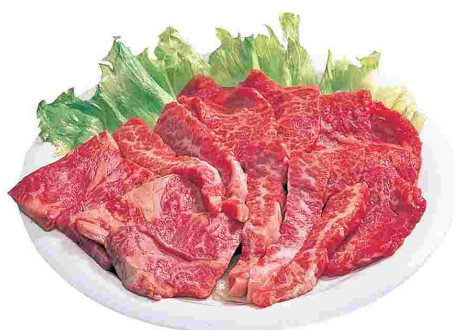
※右側のQRコードからも応募ができます。

※新型コロナウイルス感染拡大防止の為、状況に応じて中止となる場合がございます。何卒ご理解のほどよろしくお願いします。

どんぐりてい大豆タネま



今年で2周年！「つながり」を基礎にした畜産、能勢農場の牛肉



2019年から常総生協で企画をスタートした能勢農場（大阪府・能勢町）の牛肉が今年で2周年を迎えます。

能勢農場とは2013年から福島第一原発事故後、子どもたちの保養を目的としたサマーキャンプを通して交流を深めてきました。サマーキャンプでの交流だけでなく、「牛肉」を取り扱う事になったのは、地域循環で飼料を集め自家配合しているこだわりや、能勢農場スタッフがとても魅力的でそれが牛の表情にも出ており、ぜひ皆さんにも知って・食べてもらいたいと感じたからです。

地域との繋がりを基礎に畜産事業を行っている能勢農場でも新型コロナウイルスの影響は大きく、交流を主としたイベントの中止や自家配合飼料の原料調達が難しくなるなど今までにない状況に直面しています。ですが、これまで大切にしてきた「繋がり」がこんな時代だからこそ生きてきたそうです。今回はそんな『能勢農場』と『能勢の牛肉』の魅力について改めてご紹介すると共に、代表の寺本さんからのメッセージをお届けします。



常総生協の組合員さんこんにちは。日頃から能勢農場の牛肉をご利用いただき、ありがとうございます。

新型コロナウイルスの感染が世界に拡散して1年。これまで常識とされてきた私たちの生活様式や人との関わり方が大きく変化し、人との接触が容易でなくなってしまった昨今、能勢農場も毎年開催してきた夏の林間学校や農場祭り、いちご狩りなどを主に交流を目的とした事業やイベントは軒並み中止となり、1,000人以上あった来場者が激減しています。また畜産においても地域産業の不調により、飼料残渣や残茎なども生産中止となるなど、見直しを迫られています。でも“捨てる神あれば拾う神あり”飼料も見直すことを通して新

たな関係や繋がりが出来たり、より一層関係が深まったりと、常にたくさんの人たちとの繋がりを基礎に事業に取り組んできたことがこんな時代だからこそ、生きてきた。そして、前向きにこれからを考える原動力になっています。「ポストコロナ」がどういう時代になるのか今はまだわかりません。でも私たちが生き、生産する上で欠かすことの出来ない人と人の関係をこれからも大切にしていきたいと思います。

能勢農場代表・寺本 陽一郎

◆健康が一番『ありのままに育てる』がモットー



能勢農場では「極力自然のままに育てたい」という思いから、ホルモン剤・抗生物質は不使用。ワクチンも基本的に投与しません。一般には生後→450～500kgになるまで20～22ヶ月と言われていますが、能勢農場はさらに3～4ヶ月丁寧に育てて出荷します。

さらに自家配合飼料は、米ぬか、バガス（サトウキビ搾汁後の残渣）、糖みつ、ビールかす、おから、発酵ふすまをローダーで混ぜ発酵させます。この中のほとんどのものが、**地元のもの**や関西よつば連絡会の**生産者からの協力を得て調達**しています。

例えば、粗飼料として与えている藁は、関西よつば連絡会でお届けしているお米の生産者である地元の契約農家さんからいただいています（初期除草剤1回の田んぼ）。変わりに能勢農場スタッフが牛糞を田んぼに運び「肥やし」にすることで農家さんも毎年良質なお米を作ることができ、まさに協同の精神で飼料を作っています。能勢農場では単に歩留まりを求めるだけでなく「健康な牛を育てる」事を第一としています。



比較項目	一般の牛(流通輸入肉)※1	能勢農場の牛
飼料(配合飼料)	・草類(ごはん) ・トウモロコシ、大豆、綿実、 麦(おかず) 等	米ぬか、バガス(サトウキビ搾汁後の残渣)、糖みつ、ビールかす、おから、発酵ふすま ⇒農場で自家配合(全体飼料の50%)残り50%は市場調達。自家配合比100%を目指す。
ホルモン剤(成長促進剤)	ほぼ使用	不使用
抗生物質	適宜使用	不使用
ワクチン	適宜使用	どうしても必要な時のみ使用
肥育期間(生後→450～500kgになるまで)	約20～22月	26～27ヶ月

＼今週配布7月2回カタログ7ページに掲載されています！ぜひご注文下さい！／

CO-OP MAIL JOSO [2021年7月2回] 7

カタログ登場2周年

自然のままに育てる。をモットーに、丁寧に育てた能勢農場の牛肉

大阪・能勢農場の牛肉

牛肉本来の旨みを感じられる赤身肉をぜひ食べてみてください。今回新商品として牛モモ・バラ切落としを掲載しています。牛肉のしぐれ煮として調理することがおすすめです！是非ご賞味ください！

458円/100g

599円/100g

661円/100g

能勢農場(大阪府・能勢町) 能勢食肉センター

175 牛バラたれ付焼肉大盛

牛のバラ肉を特製のタレに漬け込みました。そのまま焼いてお召し上がりください。

500g **2119円** (税別) **2289円** (税込) **2581円** (送料別)

能勢農場(大阪府・能勢町) 能勢食肉センター

176 牛モモ・バラ切落とし

旨味がたっぷり入っている牛モモ・バラ肉を切り落とししました。

300g **1665円** (税別) **1798円** (税込) **1999円** (送料別)

能勢農場(大阪府・能勢町) 能勢食肉センター

177 牛スライス分3入り

ウデ肉を90gずつ3包入っています。料理に合わせて使いたい分だけ解凍でき便利です。

90g×3包 **1654円** (税別) **1786円** (税込)

◆お肉の味は？...脂がくどくなく、どんどん食べられる！

牛肉本来の旨みがギュッと詰まった肉質の美味しさはもちろんのこと、「牛特有の臭みがない」「脂がくどくない」のが特徴。脂がくどくないというのは、人間と同じで本当の意味で栄養のあるものを食べている人と、サプリや添加物まみれのものを食べている人との違いという事なのかもしれません。

新商品の『176番牛モモ・バラ切落とし』がおすすめ！使い勝手も良く、赤身の美味しさが味わえる”モモ”と適度に脂がのった”バラ”の両方が楽しめます。