

★被災地等を支援する【JOSOたすけあい基金】は注文番号500253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:500252 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:500251 1口500円にて毎週受け付けていますご協力お願い致します。
★JOSO脱プラ基金は注文番号:500254 1口500円にて毎週受け付けていますご協力お願い致します。

COOP-JOSO News Letter

2021年11月4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」

生協まつりの申し込み、まだ間に合います！

おまつり直前ですが **おためしZoom** しませんか？

日時：11月17日(水) 10:00～12:00くらい（出入り自由）

場所：Zoom & 生協 2 階組合員活動室（同時在室は10名程度まで）

Zoomの操作が心配で申し込みを悩んでいる方、おまつり直前ですが「おためしZoom」してみませんか？今回は、生協に直接来ていただいて担当者と一緒に練習することもできます。
※おまつり当日のご来協はお控えください。

今年のおまつりは「Zoom」で **生産者さん**と対話するスタイルです。遠方の生産者さんの工場や農場など、普段は見られない所が**自宅にいな**がら見学できるのもおまつりのZoomならではの企画です。「**うちdeビンゴ**」も豪華賞品が当たる Zoomで参加がオススメ！



◆おためしZoom参加

URL ◆ <https://bit.ly/3w9w1Kx>

パソコンからは上記URLをインターネットのアドレス欄に入力してください。
スマホの方はQRコードのご利用が便利です。

- ・アプリのインストールがよくわからない
- ・使い方がよくわからない
- ・ひとまずちょっとだけ試してみたい 等



この機会に「おためしZoom」してみませんか？

- ※マニュアルをご希望の場合は、お早めに生協までご連絡ください。
- ※生協に直接来られる方は、入り口で検温、平熱であることを確認し、必ずマスクをしてお入りください。体調に不安がある場合は来協をお控え頂き、ご自宅からご参加ください。
- ※操作方法がわからず「おためしZoom」に参加できない時は生協にお電話ください。担当者から折り返します。電話で相談しながらゆっくり進めましょう。
- ※Zoomの運営に支障が出るような事象が起きた場合、一旦Zoomを終了することがあります。

理事会よもやま通信26号

オンラインDE常総生協まつり 生産者紹介③

申込締切延長しました！
体験型も視聴のみなら
お申し込み可能です！
ご参加お待ちしております！

お申込はこちら↓

常総生協



秋川牧園の美味しさのヒミツとは!?若鳥農場に潜入！

中津ミートの美味しさのヒミツを教えます！

「口に入るものは間違っはいけない」という創始者の言葉を理念として、1972年から山口県山口市で安心安全な食べ物づくりをしています。生産品目は、若鶏、黒豚、和牛、乳製品、冷凍加工品、野菜と多岐に渡りますが、生産から製造まで自社で一貫しておこなっています。近年では、地元山口で休耕田を活用した飼料用米の生産をおこない、鶏糞を堆肥として有効利用し、地域の活性化・地域循環の取り組みにも力を入れています。



常総生協の皆様、こんにちは！(株)秋川牧園の佐藤です(写真左)。前半は、弊社のこだわりや特徴などを資料を見て頂きながらご説明いたします。また、後半ではオンラインで若鳥農場の様子を実際に見て頂く予定です。冷凍食品の工場の様子も動画で見て頂きます。当日、皆様とお会いできるのを楽しみにしております！



秋川牧園

チャンネル1 14:00~14:45

美味しいあさりとしじみはどうやってできる!?
プロの目利き、作業の現場大公開！

約30年前に地元瀬沼活しじみ・国内産あさりを中心とした魚食普及と地域貢献を目的に設立しました。貝に優しい手選別で行う事を拘りとしており、見て聞いて重さを感じて臭いを嗅いで選り分ける人の五感を頼りに作っています。コロナ禍で皆様が不安を抱える中でも食卓に笑顔を届けられるような商品作りに邁進しています。



常総生協の皆様、こんにちは！(株)塩屋の石原です。当日は動画や画像を使いながら、弊社についての説明や皆さんにお届けしている貝類(しじみ・あさり)の産地についてご説明させていただきます。地元の産物加工会社としてお魚の事・貝の事など皆さんとお話できることを楽しみにしています！



塩屋

チャンネル2 11:00~11:45

おきたま興農舎と地産地消の未来について話そう！

1989年、年の瀬せる12月27日、山形県南部3市5町からなる置賜地方で、青年団や農協青年部などで青年運動を共にした代表と友人11名で設立した「おきたま興農舎」。今や30年以上たち、子供たちや孫たち世代も就農し始め、時代の波にもまれながらも米・野菜・果物・加工食品を生産出荷しています。



常総生協の皆様、こんにちは！おきたま興農舎の小林です(写真左)。まず、おきたま興農舎の組織と産地の特徴、生産物の紹介をさせていただきます。また、おきたま興農舎では、今後地元で有機給食の取り組みが始まるので、その場合には、常総生協さんへの農産物の供給が滞ってしまう場合があります。また、気象リスクが高くなり、生産量や品質が安定しません。収量の問題、農薬の問題など、どこまで許容できますか？(露の害で今年一年中、果物全般被害大です...)こうした、今おきたま興農舎が抱えている課題や今後について、ぜひ組合員の皆様と意見交換ができればと思います。お会いできるのを楽しみにしております！



おきたま興農舎

チャンネル2 13:00~13:45

ホクレンの商品(よつ葉ブランド)をもっと詳しく！

ホクレンは、北海道内のJAが出資し設立された組織です。ホクレンの役割は、生産者の営農活動を支える「生産者支援」です。もう1つの役割は消費者への食の安定供給です。全国の消費者に安全・安心な北海道産農畜産物の供給を行い、また北海道ブランドの構築やPR活動など、新需要を開拓する活動も展開しています。生産現場を支え、実りを確実に消費地に届けることが、ホクレンの果たすべき責務であり、存在意義でもあります。



常総生協の皆様、こんにちは！ホクレンの濱岡です。当日は座談会形式で皆さんと交流できればと考えています。普段はなかなか聞けないのですが、商品を利用して頂いている組合員の皆さんのお声をお聞きできることを楽しみにしています。また、よつ葉ブランドの製品や北海道農業についての質問やご意見もたくさんお寄せください。皆様とお会いできるのを楽しみにしております！



ホクレン

チャンネル2 12:00~12:45

冬の肌荒れ、お肌ケアについての意見交換と対策

みんなが心地よく過ごせる社会。大切なことは 次の世代の幸せをつくり、繋ぐこと。社会を変えるために、モノを作る。サービスを提供する。環境にやさしい持続可能な製品。ストレスなく過ごすことができる製品を届けたい。皆さまの“ライフスタイル”に寄り添い提案する企業であり続ける。それが、アーダブレーションです。



常総生協の皆様、こんにちは！アーダブレーションの代表の佐藤です(一緒に写っているのは、スタッフの“ココロ” (保護犬))です。当日は冬の乾燥対策や、敏感肌ケアなど弊社の様々なお悩みをテーマに意見交換と対策についてのお話が出来ればと思います。まつり当日は皆様とお会いできるのを楽しみにしております！



アーダブレーション

チャンネル2 14:00~14:45

「うちdeビンゴ大会」で景品をもらっちゃおう！

毎年の常総生協まつりでは、豪華賞品当たるスタンプラリーがお楽しみ～！という方も多かったのではないのでしょうか？そんなお楽しみが、今年はオンラインによる「うちdeビンゴ大会」として帰ってきます😊

参加するには、10/18週の商品カタログと一緒に入っていたビンゴの用紙が必要です。

お手元にとってありますか～？？これがないと参加できません😭

この用紙には必ず「組合員番号、コース名・班名、組合員氏名」のご記入をお願いします。

各組合員番号一つにつき、一回ご参加いただけます。

また、ビンゴ大会参加には、「オンラインde常総生協まつり」の生産者イベントへの参加が必要です。特設WEBサイト上の、イベント事前申し込みフォームからプレゼンテーション型・座談会型・体験型の生産者イベントにお申し込みください😊

様々な生産者さんと直接お話ししたり、一緒に料理をしたり、楽しいイベントが盛りだくさんです！ビンゴ大会への招待URLをGETするためには、イベント参加が必要です！

詳しくは常総生協まつりのパンフレットをご覧ください。

組合員の皆様と生産者さんの「つながりの場」である常総生協まつり。

みんながワイワイ盛り上がり、楽しめる企画を！ということでビンゴ大会を開催することになりました。開催にあたっては、理事（特に常総理事のIT部長Sさん！）が中心となって、会議やリハーサルを重ねてきました。（リハーサルなのにすごい盛り上がりで😊）

どうしたら皆様が「ビンゴー！！」って言えるかなとか、リーチはどんなルールで伝えてもらおうか、なんて結構細かく打合せしてます😊

ビンゴの商品も、冬のギフトなどから豪華なラインナップでお送りする予定です！

俄然やる気出てきますよねー（笑）

ビンゴにならなかった方も用紙の提出で商品ゲットのチャンスがありますよ。

Zoomに慣れてない方もサポートしていきますので、ぜひぜひ「オンラインde常総生協まつり」にご参加を～！
(以上Facebookファンページ常総生協が好きだー！から転載)



facebookファンページ

「常総生協が好きだー！」は理事中心にイベント、食レポなど組合員の視点で発信しています。

まつりまでは毎日更新中！

最新情報も掲載しています。

是非ご覧ください。



常総生協が好きだー！

『オンラインde常総生協まつり』お申し込み期限延長しました！
まだまだ残席多数あります！体験型も材料は届きませんが、視聴のみでご参加いただけます。
生産者さんとお話できる絶好のチャンスです。
ぜひ一人でも多くの方にご参加いただき、
楽しい時間を過ごせればと思っています。
お申し込み心からお待ちしています！

特設WEBサイト



どんぐりていの金ごまレポート（理事 塩見）

9月某日、坂東市にあるどんぐりていさんを訪問した折、大豆プロジェクトの大豆の育ち具合と一緒に、収穫直後の金ごまを見せていただく機会がありました。どんぐりていの倉持さんは金ごまも無農薬で育てています。

皆さん、ごまが粒になる前の、枝になっているところを見たことがありますか？ この時見せていただいたのは、畑から刈り取ったごまを束ねて枝のまま干しているところでした。収穫されたごまを、雨に当たらないようにハウスの中にずらりと立てかけて、さやが弾けてごまの実が自然にこぼれるようになるまで干しあげるそうです。



よく乾燥したら、枝を叩いてごまの実を鞘から落として出しふるいにかけたり風を当てたりして、ゴミやクズを取り除きさらに目の細かい網でふるって小さすぎる粒を選別し、質の良いごまを選び出します。最後に2回洗って汚れをとったら、やっと「洗いごま」の出来上がり（なので、「洗いごま」は火を通していない「生」の状態です）。洗いをかけると水が真っ黒になるそうで、「だから私は一度ではなく二度洗うんだよね、皆さんに食べさせると思うときれいにしたいでしょ」とおっしゃっていました。

お話を伺って私たちがごまを食べるまでにいくつもの工程があること、倉持さんが一つ一つの工程にとっても手間ひまかけていることに驚き、全部お一人でされるのかお聞きすると、とてもとても一人ではできないし、やりたくないよねーとのこと。ご近所のお手伝いしてくれるお仲間たちに声をかけて、みんなでやるのよーということでした。なるほど、みんなで集まって日々のあれこれを話しながら手を動かせば、大変な作業もなんとか片付けられそうですね。きっと人間は昔から、そうやって協働して美味しい食べ物を作ってきたんだろうなあ……と思いました。

小さなごまの一粒一粒に、丁寧に時間と心をかけてくださっていることに感謝すると同時に、こんなに手間のかかるものが市場ではとても安く売られているのはどういうことなんだろう？ という疑問も生まれました。激安のごまはどうやって作られているのか、そちらも知りたいですね。

さて、こうして「洗いごま」になった金ごまですが、この後どんぐり亭で自家製麦茶をいただきながら、最高に美味しく食べる方法についてご教授いただきましたのでお伝えしたいと思います。

1. 冷たいフライパンに、ごまが重ならず一段に並ぶくらいの量を入れて（10gくらいが目安）、火にかける（中火くらいで良い）。
2. ごまに均等に火が当たるようフライパンを揺すりながら煎る。
3. パチパチと音を立てて数粒弾けたら火を止める→煎りごまの完成。冷ましてビンなどで保存しても良いが、香りが落ちやすいので早めに使いきる。
4. しっかり擦る。洗いごまは皮付きなので、擦らないと消化されずにお腹を通過してしまう。擦ることで香りが立ちごまの美味しさが出るので、使う直前に擦るのがオススメ。

ここで告白しますが、私自身実はこの何年間、ごまを煎っておりませんでした……。以前は洗いごまを買って煎っていたのですが、つい忙しさの中で皮むき煎りごまを買うようにしました。皮むきだと擦る必要もなく本当に簡単なのですが、やっぱり香りがぜんぜん違うんですね。どんぐりていさんで洗いごまをいただいたので、久しぶりにちゃんと煎って擦ったごまをきんぴらにかけて出したら、娘たちの「美味しい！」という反応がすごかったです。皆さんもいつもの料理にどんぐりていさんの金ごまの香りをプラスしてみませんか？

（理事 塩見）

★今週配布の「JOSOエール」チラシにて企画しています。是非ご覧いただき、ご注文下さい。

NO.405214 どんぐりていの金ごま（洗い） 特別価格 734円（税込）