

2021年度活動テーマ「笑顔で育む免疫力」

有機農業の基本の「き」 「踏み込み温床」の時期がやってきました！



踏み込み温床とはワラ・落ち葉・米ぬか・もみ殻などを混ぜ合わせ、微生物が分解するときに発生する熱を利用して野菜苗を育てることです。現在、電熱温床が一般的になっておりますが、温度操作がしやすい反面、電気が必要で内部が乾燥しやすいという問題があります。踏み込み温床は外部のエネルギーを必要とせず、

1. 自然環境に 負荷がかからない
2. 適度な湿度が保たれる
3. 温床後は良質な堆肥となる

まさに、「一石三鳥」の取り組みです！1/19(水)理事・お手伝い数名で茨城県行方市の微生物農法の会・会長の長島さんのところにお邪魔しました。毎年1月中旬～2月中旬にかけて苗床を作り、野菜苗を育てます。上記写真左は、まず昨シーズンの踏み込み温床の土を除きます。この土は野菜苗の育苗として使い、新たに発酵したての土を敷き直します。昨年の土といっても、右のようにミミズ、カブトムシの幼虫など微生物が活発に息づいています！そして、今シーズンの踏み込み温床用の土を敷くのですが、発酵が進んでいる土は60～70℃まで上がるので、写真中央のように湯気が立っています。同じ場所に今シーズンの新しい土を入れる作業で一旦本日は終了。



これから更に米ぬか・もみ殻と水分を入れて密度を上げていきます。今年も春先の野菜に向けて有機農業がスタートしました。温床で育てた野菜は3月より定植→4～5月より順次組合員さんの元へお届けします。

寄付、基金へのご協力をお願いします。

- ★ 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。
- ★ 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。
- ★ 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。
- ★ 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。

第111回 脱原発と暮らし見直し委員会 報告

2022年1月12日(水) Web会議 13時半～16時 組合員7人参加。

Zoomを利用し、Web会議で開催しました。セシウム測定値、イノシシ肉県産品への反対意見書、東海第二原発差止訴訟などについて情報交換しました。

◎各地の放射性物質測定結果では、キノコのシーズンは終わりましたが、乾燥キノコなどから高い値が検出されています。測っているところから購入しましょう。

◎茨城県のイノシシ肉利用拡大プロジェクトに反対する常総生協としての申し入れ書について、12/16(木)11時に副理事長、専務理事と数名の委員が玉造県議の仲介で県の担当者と面談しました。一部の委員はオンライン参加しました。県としてはイノシシ肉の利用に当たってはいくつもの制約や課題があることから慎重な姿勢であり実現は難しいということでした。委員会としては一安心でした。概要を別途報告します。

◎東海第二原発差止訴訟は、控訴理由書に対する答弁書を提出しました。東海村の委員会で再稼働推進の動きがありこれに抗議しています。県内外の避難者受け入れ自治体で、コロナ禍での新たな基準により実際に受け入れ可能な人数や設備の情報を収集していき、避難計画の策定が不可能であることを立証します。

★次回は、2022年2/9(水)13時半～Web会議の予定です。Web会議には生協からも参加できます。委員会とはどなたでも自由に参加できます。参加希望の場合は常総生協HPの「組合員専用お問い合わせ」フォームから事前にご連絡ください。

イノシシ肉に関する県の説明と懇談 2021/12/16

「茨城県のイノシシ肉利用拡大プロジェクト」に反対する常総生協として申し入れる前に、まず県から現状をヒアリングしようと、12/16(木)11時に生協副理事長、専務理事と「脱原発と暮らし見直し委員会」の委員が、玉造県議の仲介で県の担当者と面談しました。一部の委員はオンライン参加しました。

<担当課>

保健福祉部生活衛生課安全対策室
生活環境部環境政策課（自然・鳥獣保護管理）

<先方からの情報>

- ・野生のイノシシは増加傾向にあり（規制がかからない福島から南下してくるため）、年間1万頭以上（昨年は12000頭）が殺処分されている。
- ・このため、獣害が酷いので、イノシシを退治しているが、イノシシは用心深く賢いので捕獲は難しい動物。
- ・茨城にはクマや鹿はおらず、ジビエはイノシシのみ。かつ、現在イノシシを食べるのは八郷のみで、そのうち2か所の宿泊施設でのみ提供している。
（つまり、それ以外は自家消費のみの需要しかない）
- ・と畜場法により、ジビエには専用の屠畜場（食肉として処理できる場所）が必要で、茨城県では石岡市にある「朝日里山学校」の1か所のみ。（需要が少ないのでそれで充分事足りる）
- ・原発事故後から茨城県のイノシシ肉には出荷制限がかかっているため、現状お店（宿）で提供することはできない。
- ・現在豚熱（豚コレラ）が茨城にもでているため、これを媒介するイノシシも食用にはできないため、上記との2条件から食用にはできない。
- ・なお、豚熱にかかった豚肉を食べても人体に影響はないが、豚熱にかかったイノシシを移動すると、その際に他の豚やイノシシに移る危険性がある。
- ・豚熱拡散防止のため（放射線の測定所や、食肉加工所などに）移動せず、そのまま廃棄している。そのため、（豚熱が出た）2021年3月以降は放射線の検査も行っていない。



- ・（全頭検査に対応できるように）加工施設から県にイノシシ管理台帳を提出するシステムを整備済。
- ・セシウムの結果が見づらいのは、イノシシ肉は取り扱い部署が異なるため。最新情報についてはトップページに載せている。
- ・（主に西日本の）イノシシ肉を扱っている自治体にヒアリングして勉強中だが、コストがかなりかかることがわかっている。コストが高いと、特産品として取り扱い続けることを維持できない＝特産品化へのハードルは高い
- ・コストの原因は、野生のイノシシ肉は衛生面（菌に感染していたり）の配慮がかなり必要で、その状況判断のために獣医を屠畜場に配置する必要がある、それなりに設備も必要。
- ・1年前に二名の議員から（イノシシ肉特産品化についての）要望があり、これを受けて担当課で現在勉強している所。

これらに対しこちらから下記のように質問や意見を出しました。

（上記には下記質問への回答も含まれます。）

- ・家畜の豚は豚熱にかかっていることを症状（下痢、嘔吐、食欲不振）で確認できるが、野生のイノシシの場合どうやって確認するのか？（実際はわからないのでは？）獣医を置いたり、コストもかかるのでは？
- ・ホームページのどこに掲載されているのかわからない。もっと見やすく工夫した方がよい。
- ・国の基準（100ベクレル）にこだわらず、厳しい基準で提供した方がよい。
- ・特産品化への動きは今後どうなるのか。提案者の意向は？

（まとめ）

県としては、イノシシ肉の利用にあたってはいくつもの制約や課題があることから、慎重な姿勢で対応している様子でした。この状況から、陳情書の提出は控え、今後の動向を見守り、出すのであれば内容を変えていく方針となりました。

【速報】映画「牛久」が2022年2月26日（土）から劇場公開が始まります！

茨城県牛久市にある「東日本入国管理センター」（通称「牛久入管」）のドキュメンタリー映画がついに公開されます。在留資格のない人、更新が認められず国外退去を命じられた外国人を「不法滞在者」として強制的に収容している入国管理施設は日本全国に17か所あります。その一つが、私たちの地域にある「牛久入管」です。ここには、紛争などによって出身国に帰れず難民申請している人も多くいます。

常総生協では2020年の夏、組合員と生産者合わせて約30名が、歴史講座の都留先生と一緒に牛久入管を訪ね、収容されている外国の方たちから聞いた「入管」での非人間的な扱いに衝撃を受けました。面会前には所持品検査があり、携帯電話も持ち込めませんが、トーマス・アッシュ監督は収容者の了解を得て、“隠し撮り”の手法で彼らの証言を記録し、ドキュメンタリー映画の形にしました。2021年9月韓国DMZ映画祭でアジア部門最優秀賞を受賞したこの映画は、日本国内でようやく劇場公開されます。

まず第一弾が東京渋谷の「シアター・イメージフォーラム」です。チラシを配布しますので、ぜひ目に止めてください。今後、茨城県内でも上映される予定とのこと。情報が入り次第ご案内します。



2021年にはウィシュマさんの死亡事件、“入管法”改正案の国会成立断念など、注目を集めながらも、華やかな「東京オリンピック」の影で、また見えなくなってしまった「入管問題」。日本の“おもてなしの現実”と“偽りの共生”に切り込み、日本の「外国人政策」の闇をフォーカスした映画「牛久」。この地域で起きていることを、ぜひご覧になってください。

○青木農園さんの野菜セット

青木農園の野菜セット 野菜のおいしさ、パワーたっぷりです。ありがとうございます。以前、野菜作りをはじめたきっかけがちらっとありましたが、ぜひ詳しいきっかけとさしつかえない範囲でどのように野菜作りを学ばれたのかを教えてください。食べるものが体を作っていくことを大事に思っていると参考になることが多いと思います。青木様がよろしいということでしたら、組員員の皆様が読めるよう載せてほしいです。今後の食を考えるのに大事だと思っています。
(龍ヶ崎市：Sさん)

青木さんよりメッセージが届いています。

この度は、ご意見をいただきましてありがとうございます。代々農家として生まれましたが、農薬のついたものを子供に食べさせる事の後ろめたさや、何より生産者自身の影響が強い事を知っています。



農薬散布も"マスク1枚"で行っている農家の現状も知りつつ、自分や妻、子供、その子供の代まで影響が及ぶことに恐怖があります。確かにアブラムシなど害虫が発生した場合は、使いたい気持ちもありますが、農薬を使わないという事を決めた以上使いません。

土づくりについては、自家製の堆肥とER菌という菌を土に使う事で、健康な土壌が出来上がります。まだまだ試行錯誤ですが、農薬や化学肥料に頼らない野菜作りをこれからもおこなっていきます。
(青木和弘)

○八つ頭が美味しい！

八つ頭の煮物をレシピ通りに料理して大変おいしくできました。いつもレシピを参考にしております。今年もよろしくお願い致します。
(柏市：Kさん)

○創健社の一段重おせち、便利で味が良い

以前おせちって素材ごとにパックされていたものだったと記憶していますが、解凍してお重のまま出すだけで便利だし、無添加だからか味もとっても良く美味しかったです。夫婦で頂きましたが丁度良かったです。

(鎌ヶ谷市：Iさん)

お喜びいただけて嬉しいです。御意見ありがとうございました。

(商品部)

○岩瀬牧場の豚バラスライス

岩瀬さんのバラ肉、脂身が美味でかさず注文しておりました。注文できるよう再度検討していたのではないのでしょうか？
(我孫子市：Mさん)

御意見ありがとうございます。岩瀬牧場の出荷頭数が安定してきたこともあり、2月1回から別紙「JOSOエール」チラシにて掲載しております。今後は隔週で掲載予定です。赤身だけでなく脂身も美味しい、岩瀬牧場のお肉です。引き続きぜひ利用をお願いします。

(商品部：小室)

○野菜セット生産者へ

お世話になります。飯野さんの野菜セットのお手紙で考えさせられました。(在来種、固定種の種について)今一度、野菜づくりのご苦労や工夫等学びたいです。田中農園さんの「農走」というのもとても新鮮でした！
(龍ヶ崎市：Iさん)



御意見ありがとうございます。常総生協の野菜セット農薬や化学肥料に頼らない栽培方法に加えて、良質な土を作る自家製堆肥や、固定種で栽培しているなど、本当に稀少な生産者さんです。今はコロナの影響で産地交流会が難しい状況ですが、機会があればぜひ畑に行き、援農活動や交流会をおこないましょう！

(商品部：小宮山)

○紅まどんな&聖護院大根について

紅まどんなとてもおいしかったです。外皮が薄いのでスイカのようにスマイルカットで8等分して食べました。ゼリーのようにおいしかったです。聖護院大根もとてもおいしかったです。大きくて重いので収穫の時は大変だったかと思います。



(柏市：Tさん)

○生協まつりのビンゴ大会の景品♪

いつもお世話になっております。生協祭りのビンゴ大会参加賞としていただいた芽吹屋さんのみたらし団子、とても美味しかったです。ありがとうございます！！カタログに載った時には注文したいです。

(守谷市：Hさん)