

2021年度活動テーマ「笑顔で育む免疫力」

＼成長が楽しみ！ 収穫する喜びを感じよう！／ 苗をご自宅で育ててみませんか？

常総生協では「有機農業」の推進をおこなっています。常総生協がかかげる「有機農業」は、単に「●●農薬を使っていません」という事ではなく、「人の健康・生命を支えるもとだね」として考え、健康な土づくりから行っているか、地域や土地で循環させる農業をおこなっている、またそれを目指しているかを指します。

その推進の一環として、2009年から野菜そのものだけでなく「苗の企画」をおこなってきました。それは有機農業をおこなっている地場生産者さんから実際に夏・冬野菜として出荷する苗をいただき「まずは私たち(組合員)でも育ててみよう！」という取り組みです。私たちは生産者に多くの事を求めがちですが、実際に作ってみると様々な気づきがあります。そして収穫の喜びもまたひとしおで、野菜を作る大変さを共に分かち合うことができます。



そして2022年、昨年より新しくお付き合いを始めたつくば市の「飯野農園」さんより「固定種」の「伝統野菜」を自家採種した「完全オーガニックシード(種)」を使い、農薬無散布・無化学肥料栽培で育てた、組合員の皆様でも自家採種が可能な苗の企画をおこないます。

現在新型コロナウイルス感染拡大防止の為、様々な事が制約されていますが、こんな時期だからこそ家族で楽しく、野菜を育ててみませんか？

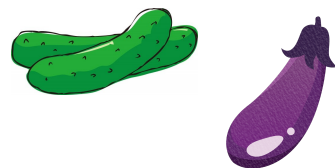
注文期間：2月3回・4回の2週間→ お届け：5月1回～5月3回の間

405230 「八町きゅうり」1株 350円(税抜)

405231 「真黒なす」1株 350円(税抜)

405232 「カリフォルニアワンダーピーマン」1株 350円(税抜)

405233 「ジェノベーゼバジル」1株 350円(税抜)



※受注の数だけ栽培を始めるので、目安として2022年**5月1回～5月3回でのお届け**となります。生育状況により前後する場合があります。また野菜そのものではなく**苗でのお届け**となります。予めご了承のうえ、ご利用をお願いします。

※例年通り「微生物農法の会」長島さん、青木さんの苗も4月に企画予定ですので、そちらもお見逃しなく！

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。

野菜の名前	概要	野菜の特徴	調理
「八町きゅうり」 ※長野県八町地区の伝統品種	爽やかな香りとやさしい甘み、歯切れ良くおいしい“昔ながらの”きゅうりです。	苦み・渋み・アクは無く、長さ20cm程度でずんぐりむっくりした形です。収穫量は少ないが、味は格別！	味噌をつけてかじるのが一番おいしいが、加熱調理してもおいしい。生食・サラダ・浅漬け・中華風炒め・スープ等
真黒(しんくろ)なす ※埼玉の伝統品種	戦前に多く作られていたなんでも使える中長の万能ナスの元祖。現在主流のナスの父親にあたります。	皮が柔らかく、肉質緻密で風味が良いです。優しい甘みで噛むほどに味わい深くなります。	アクも少なく調理しやすく、毎日食べても飽きない美味しさです！炒めもの・天ぷら・煮浸し・揚げ浸し・味噌汁等
カリフォルニアワンダーピーマン	パプリカとピーマンの中間くらいの大きさ。爽やかな香りで甘いサラダピーマンです。(緑色→熟すと赤ピーマンも楽しめます)	肉厚でとっともみずみずしい。ゆっくり成長してパプリカのように実が大きく育つ。苦みやえぐみが少なく、子どもも生食ok。	サラダ・ナムル・炒めもの・天ぷら・煮浸し・揚げ浸し等
ジェノベーゼバジル	シソ科の爽やかな香りのするハーブです。見た目は「スイートバジル」に似ており、花の色は白です。	一般的なバジル類は、花を咲かせると葉が固くなり風味が落ちていきますが、ジェノベーゼバジルは開花後も風味が落ちないのが特徴です。	爽やかな香りが食欲をそそり、肉や魚料理の風味付け、サラダ、パスタ、ピザの彩等

交雑(F1)種と固定種の違い

例えば、スーパーなどにおかれている「大根」はどれも均一な形と食味ですが、これは「青首大根」という品種です。耐病性が強く・すぐ入りにくい「宮重長太大根」と、白く綺麗で・暑さに強い「黒葉みの早生大根」の遺伝子が掛け合わせてできたのが、「青首大根」(「青首大根」は合計で4種の交配から成っています。品種によって必ずしも2種ではありません)です。このように異品種を掛け合わせた種を「交雑(F1)種」と呼び、市場流通で主に出回っており、殆どのもがこの「交雑(F1)種」です。

対して「固定種」とはその品種が固定された地域の気候や風土に適応しているのが特徴で、全国各地で栽培されている「伝統品種」と呼ばれるものは固定種であることが多いです。また、自家採種が可能で、タネ屋(種苗メーカー)から毎年タネを買うことなく、持続的に野菜を育てることができます。

固定種の利点	交雑(F1)種の利点
味が良い	発芽・生育・形が均一になりやすい
自家採取できる	収穫量が多く、品種によっては通年で栽培が可能
様々な病気に耐病性を持つ個体がある	特定の病害に耐病性をつけやすい
多様性・環境適応力がある	毎年種を販売できる(種苗メーカー利益)

※野口種苗研究所 2019年「タネがあぶない」講演会資料より一部抜粋

タネの現状とジレンマ

タネの現状については、主要農作物(米、大豆等)は国内で自給されていますが、野菜のタネに関しては8～9割を海外に依存しています(※朝日新聞掲載コラム:「食卓のタネあかし」より抜粋)。また上記の通り、交雑(F1)種は一作毎にタネを購入しなければならずタネ採りができません。直近では「ゲノム編集技術」によりGABA高蓄積トマト苗の開発、流通が始まり、常総生協でも問題提起として2021年1月2回newsletterにて掲載致しました。

作物＝栽培方法や近年では「認証(マーク)」に目が行きがちですが、タネそのものについては種苗メーカーが独占しており、個々の生産者だけではコントロールが行き届かないのが現状です。

「じゃあ全ての作物を固定種にしたら良いじゃないか！」という意見もあるかも知れませんが、ここで重要なのは、**交雑(F1)種と固定種の両方が必要だ**という事です。交雑(F1)種のおかげで、誰もがいつでも、そして安く食料を得ることができているのも事実です。各生産者は作り手である前に一経営者として、一定の収入を前提に持続的に作物を作り続けるには？という問いを常に持ちながら栽培し、私たちのもとへ届けてくれています。

そうした生産者の葛藤や交雑(F1)種の恩恵を受けながら今日も生活している事、そして農産物の低価格や形の均一性を求め生産者にそのように作らせているのは、他でもない私たち消費者であることも忘れてはなりません。

ゲノム編集作物はNO！



2021年9月15日にサナテックシード社からゲノム編集高GABAトマトが厚生労働省から認可され、一般販売がスタートしました。また、10月にはマダイ、トラフグなど水産物までもゲノム編集された食品の流通がスタートしています。

ゲノム編集高GABAトマト苗については、2022年から障害者福祉施設、2023年から一般の小学校への無料配布が始まる予定です。現在、遺伝子組み換えいらないキャンペーンサイトから「ゲノム編集高GABAトマト苗」の無料配布を止める為のネット署名がスタートしています。1人でも多くの署名で無料配布の動きを止めましょう！

○消費者で人体実験！?

遺伝子組み換え食品と違い「ゲノム編集食品」の一部には安全性審査も環境影響審査もなく、表示義務がありません。ゲノム編集は、1つの遺伝子を壊すために数千～数万回ものパーティクルガン(遺伝子を壊す銃)を打ち、打ち続ける事で遺伝子が損傷するだけでなく、遺伝子を包んでいる染色体をも壊していきます。良くて壊れる、悪ければがん細胞に変化する可能性がないとは言えません。

そうした安全性が担保されていないそのトマトが2020年末に届け出を受理され一般流通が始まっているのです。安全性が確認されていない苗の配布は、人体実験に等しい行為です。「食育の一環として無料配布」という大義名分で施設や小学校に配布されることは、見過ごすわけにはいかないと考えます。

★配布中止を求める署名は右のQRコードから廃止を求める署名に参加出来ます。※遺伝子組み換えいらないキャンペーン公式サイトからも署名ができます。※1/27(木)現在で2,843名が賛同しています。



★サナテックシード社に対し【「ゲノム編集トマト」無償配布中止を求める署名】を進めています。既に署名要旨は配布しておりますが、常総生協ホームページからも閲覧・印刷ができます。1人でも多くの声を上げ、ゲノム編集食品の流通を防いでいきましょう。

組合員・職員・生産者の広場

●年頭の「ご挨拶」について

理事長さんの「ご挨拶」を拝読しました。こちらこそどうぞよろしくお願い申し上げます。平年にもましてきびしい情勢の中、生産者さんと私たち消費者を応援して下さいのおかげで安心の食をいただけるのです。みんなの幸せのためにお骨折り下さるみなさまに感謝申し上げます。
(坂東市：Yさん)

伊藤専務の年頭の挨拶が大変すばらしかったです。憲法も法律も守らず、気候変動対策と原子力発電をいっしょくたに混ぜてくるような政治家たちを見ながら暮らしていくストレスはものすごく

大きい。そんな中、伊藤専務の挨拶は同じ価値観を共有している仲間がいるということ、共に同じ方向を向いている仲間がいるということが、こんなに心安らぐんだと、とてもとてもホッとする時間をくださった気がします。
(つくば市：Tさん)

●長谷川商店さんの「海苔」

長谷川さんの海苔待ってました。美味しくてたまりません。パリパリおやつのように海苔だけで頂いています。また注文したいです。実家の皆



も正月にこの海苔を待ってます。ごちそうさまでした。
(守谷市：Tさん)

●三里塚の野菜セットについて

毎回どんなお野菜がくるか、とても楽しみにしています。豪快な大根！赤カブ！ずっしり重いめづみをいただけて幸せを感じます。何をしてもおいしいのでいろんなレシピを試しています。今年もお世話になります。いつもありがとうございます！

(柏市：Kさん)

三里塚の生産者へのメッセージ2022新春 今年もよろしくお願い致します。今年元旦に三里塚さんのなますや芋煮などなど) 楽しい年の幕あけとなりました。

ですから健康でまた一年お世話になります。今度は大きい唐芋を丸ごと煮て2023年元旦に！
(柏市：Kさん)

●渡部さんの黒豆

いつもありがとうございます。2022年新春今年もよろしくお願いします。お正月、渡部さんの黒豆がとても美しくできました。元旦は笑顔でスタート！気持ちの良いものですね。

(柏市：Kさん)

●北海道シュレッドチーズの増量

お世話になります。今年もよろしくお願いします。チーズ増量のわけを知ることができてよかったです。今年も1つでも多くのことについて考えようと思います！

(龍ヶ崎市：Iさん)

2月3回表紙 つくば茜鶏 生産者の野口さんからのメッセージ

組合員の皆様、日頃から大変お世話になっております。生産者の野口です。筑波山の麓で育てられる、つくば茜鶏。峯寺山と足尾山の間の峠に農場があります。一般のプロイラーが50日前後の飼育期間の所つくば茜鶏は65日前後。一般的なプロイラーの場合は窓のない屋内で育てられることが多いですが、解放鶏舎にすることによって自然の光や風を感じながらのびのびと育てています。実は茜鶏の名前のヒントは筑波山からきていまして「筑波山は1日に4色に表情を変えと言われていて、一番美しいのが夕日の赤色に染められた色合いです。昔から鶏に縁があった山」なので今のつくば茜鶏という名前になりました。これからも妥協せずまいりますので常総生協の皆様、今後ともつくば茜鶏のご愛顧をお願い致します。(つくば茜鶏生産者：野口)



CO-OP MAIL JOSO [2022年2月3回] 7

今回は通常企画に $\oplus$ して1kg掲載

鶏小間肉の炒め物

大特価

鶏小間肉 250g 165円(税別) 460円(税別) 497円(税別) 529円(税別)

166(増量)1kg 1800円(税別) 1944円(税別) 2117円(税別)

長ねぎ 76円(税別) 220円(税別) 238円(税別)

野口さん達(茨城県・桜川市) つくば茜鶏ムネモモ小間切

上野さん達(栃木県・上三川町)

地場の酒粕、おから等を利用したボカシ肥を使用。軟らかく甘みのあるねぎです。農薬無散布。

500g 220円(税別) 238円(税別)

栃木県【放】不換出<3.8<3.7

乾物入りで歯ごたえ十分!食感と栄養価もUP!

コリコリ割り干し大根入りつくね

◆材料(2~3人分)

- 鶏挽肉 500g
- 割り干し大根 20g
- 長ねぎ 1/3本
- しょうが(すりおろし) 1片
- 塩 小1/2
- ごま油 大1
- 卵黄 適宜
- A 醤油 大2と1/2
- みりん 大3

◆作り方

- 割り干し大根は軽く水で戻して水気を絞り、2cm長さに切る。長ねぎはみじん切りにする。
- 挽肉、①、しょうが、塩を粘りが出るまでよく混ぜひと口大にまとめる。
- フライパンを熱してごま油を入れ、中火にして蓋をし、3分ほど焼いたら蓋を外してつくねを裏返し、さらに3分ほど焼く。
- Aを入れてからめる。好みに卵黄をつけていただく。

136円/100g

大特価

167つくば茜鶏 挽肉

各部位からなるバラ凍結品。

500g 630円(税別) 680円(税別) 713円(税別)

茨城県

せっかく食べるなら安心なものを

栄養の宝庫「鶏レバー」

鶏レバーは、ケセが少なく鉄分やミネラルなど栄養も豊富なのでぜひ取り入れたい食材です。ですが、市販されているものの中には効率がよく大量に飼育するために抗生物質などの薬剤を与えて育てられたものも多くあります。薬剤は内臓に蓄積されるとも言われており、耐性菌などの新たな問題も出てきています。対して「つくば茜鶏」は飼育期間中、抗生物質や抗菌剤を使わない特別飼育鶏。栄養豊富な食材、食べるなら安全なものが良いですね。

	一般のプロイラー	つくば茜鶏
飼育環境	ワンドレス 開放鶏舎	開放鶏舎
飼育日数	50日前後	70日前後
飼育密度(平均)	50~60羽/坪(3.3㎡)	40羽以下/坪(3.3㎡)
投薬		使用なし

※ワンドレス鶏舎 窓のない、光も風も入らない締め切られた鶏舎

91円/100g

大特価

168つくば茜鶏 レバー

野口さん達(茨城県・桜川市)

生産者や、鶏に与えている飼料がはっきりしている鶏のレバーは貴重です。

250g 210円(税別) 227円(税別) 259円(税別)

茨城県

表紙の他、中面でもつくば茜鶏の料理提案や一般の鶏肉(プロイラー)との違いなど、つくば茜鶏の魅力を書いています。1年に1度の利用の感謝を込めてお買い得になっていますので、ぜひこの機会にご利用ください。