食はいのち CoopJoso News Letter
2022年6月1回号　発行：常総生協広報G

2022-23年度活動テーマ（案）「つくると食べるでつながろう　～私たちの地産地消～」

2022年度事業方針より

2022年7月より、事業・活動基盤を固めるため、配達手数料の導入を予定しています。

**　共同購入の収益性はこの10年間厳しい状況の中、やりくりをしながら経営してきました。この間、資材費の値上がりや、最低賃金の改定に伴う賃金改定、「働き方改革関連法」の施行で職場環境の整備に取り組む中で、膨らむ経費をなんとか吸収してきましたが、年々高騰する物流コスト、ガソリン代の高騰によって、現在の体制では事業・活動の維持・発展は難しい状況となっています。**

**　今後も増える経費の支出、生協職員の人材確保、教育の視点から組合員の皆さんに配達手数料の負担のお願いです。総代会の事業の方針の中で提案し、承認頂いてからとなるため、7月から導入予定となります。**

〇経費が著しく高騰し、この先どこまで上がるか読めない状況

　これまで他生協が基本手数料や個配料を導入し、こうした負担を頂かないとなかなか生協の経営が成り立たなくなる中で、常総生協は利用の水準をみんなで高める食の運動をすすめるとともに、他方で投資を控えて、配達手数料を頂かず、運営してきました。

　しかし、人の育成や、モノへの投資はできなかったのも事実です。赤字を回避するために役員の報酬カット、職員の賞与カットは常に状況に応じて執行している状況で、新たな職員の採用費を捻出することも出来ていません。

　生協を支える組合員さんと生産者をつなぐ役割を担う生協職員の採用と、育成への投資は、常総生協の根幹で、どこの生協職員とも違う色と個性の集団になっていく事が大切と考えています。

　理事会としてもこの間議論し、数年前に比べ経費の支出も今後増えることや、ガソリン代、ドライアイス・資材費の高騰からも組合員の皆さんに配達手数料の負担をお願いしていこうという結論になりました。

コスト削減の為に取り組んできたこと	● 役員報酬の削減。 ● NewsLetter、チラシ関係をプリンター印刷機（４色）から輪転機（２色）での印刷に変更しました。必要に応じて外注委託でのプリント対応とすることで、トータルインク代の削減。 ● 状況に応じて組合員拡大するための広報費の削減。 ● 通い箱、通い袋の定期購入数の削減又は見送り。 ● グループウェアのアカウント数を減らし、共有アカウントで使用。 ● デザイン系アプリの使用アカウントの減。 ● 職員の使用しているメールアドレスをフリーアドレスに変更し、ドメイン費用の削減 ● 状況に応じて組合員拡大するための広報費の削減。 ● ドライアイスを毎週供給担当にヒアリングしながら発注数を最小限に調整。 ● 生協から支給していた携帯電話とタブレットを廃止。スマホ借用へと変更し、通信費を削減。 ● PC老朽化の際はリユースPCを購入（官公庁・大企業のリース満了機器を、国際基準のデータ消去を施しクリーニング工程を経たリユースＰＣ）。 ● 本部の保守料として、マットのクリーニング等を廃止。
コスト増になってきていること	● 資材費（通い箱、袋など）、ドライアイス、ガソリン代、最低賃金、物流コストの値上げ ● 労働法の改定による職員への有休付与の義務化。現状の人員で回しながら有休を消化している状況です。専任より、兼任者が多いため、供給しながら他部署の業務をメインにやっているなど、明らかに供給人員が少ない状況ですが、経営的に専任だけに留まることは出来ない状況です。 ● 労務管理のためのシステム投資。 ● ネット注文充実化、ホームページのマルチデバイス対応化など近年のインターネットの変化

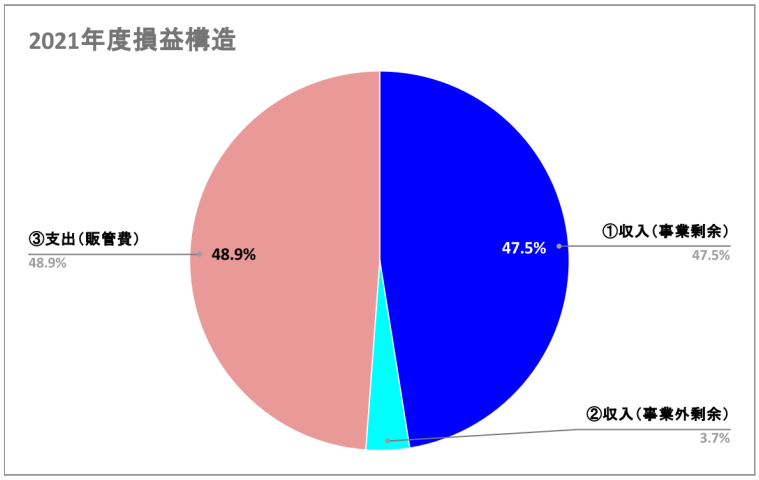
	へ対応するための改修投資。 ● 働き方改革による、朝の積み込み作業の委託料と職員人件費のダブルコスト。
今後の課題	● 定年退職者が出てくることが予定されているため、その分の職員の補充が必要となり、新規採用の強化と、職員の育成が急務です。そのため当面ダブルコストがかかる見込みです。 ● 朝の積み込み作業のアウトソーシングの継続 ● 職員の研修経費と、時間を確保するための業務改善

〇損益構造について

現状、収入である供給剰余（共同購入と店舗の供給高からの収益）では経費を賄えていません。事業外収益（主に基本料）を足すことで経費を賄い、何とか利益を出しているような状況です。

2020年から始まった新型コロナウィルス感染拡大は、協同組合の原則である人と人とのつながりを根本的に断ち切る状況となってしまいました。感染症対策の経費として職員の交通費（感染リスクを下げるため公共交通機関をなるべく使用せず、自家用車or車両貸し出し実施）また、濃厚接触者や、感染した場合、出勤判断を最後にするための抗原検査キットの購入、手袋、マスクなど、これまでに発生していない経費もかかっています。

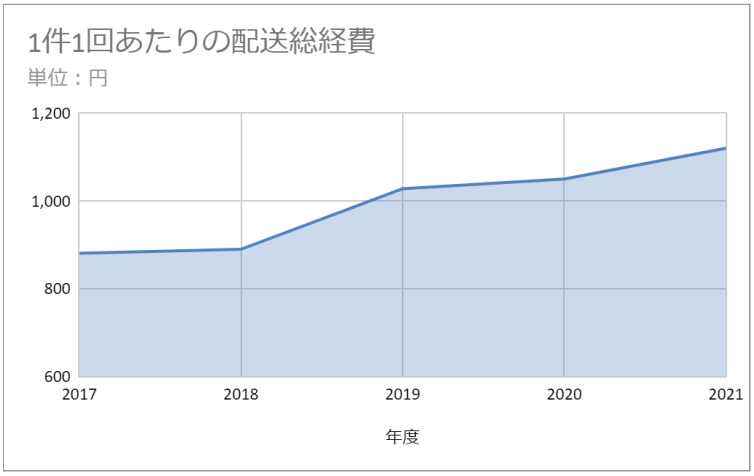
「巣ごもり需要」によって一時的に業績としては供給高はのびましたが、仲間づくりは活動制限などで低迷、生協の商品活用・利用推進への活動も出来ませんでした。



このような経営の状況に対応しつつも、基本を曲げずに乗り越え、かつ将来へ一層の生協活動、事業の充実化をはかっていくために、配達料の導入をしていきたい考えです。

※右のグラフから見えてくること

- 年々配送総経費（ガソリン代、供給するための人件費、カタログ制作の人件費、物件費）は上がっています。



〇常総生協として今後も活動・事業を継続、ちからを入れていくために！

常総生協は理念として「食はいのち」を掲げています。その具体的な取り組みとして「地域自給」があります。この先も経費は上がり続ける中で、一番大切なのは常総生協の輪が地域に広がる事です。そのためにはまず、職員が生協が扱う食べ物の「生産過程」「生産現場」「生産者のこだわり」を知り、学んで、伝えられるようにならなくてはいけません。常総生協は50年を迎える組織ですが、職員の世代交代が進んでいます。常総生協の理念の継承のために今、基本から学んでいく事が必要だと考えています。

今年度の方針として職員で「地産地消チーム」を結成しました。理事を中心とした「大豆プロジェクト」も発足しています。組合員も一緒に産地へ行って、「五感を通して」食べ物・生産者を知ってもらう活動をしていきます。配達手数料導入をすることで経営基盤を強固にし、生協理念のもと、組合員が求める事業・活動を目指していきたいと考えています。

〇配達手数料導入のルール

- **毎回商品のお届けがあった時に発生します。**
  - **個人配達→100円+税**
  - **グループ（班）配達→50円+税/1人**
- **毎週お届け明細書へ掲載します。**
- **月末の請求書にでご請求します。**

新たに常総生協の仲間になってくださった組合員に十分に商品の良さや、上手な利用の仕方、料理や家計の経済的やりくりなどの知恵の交流などが不足していた点を理事会・職員業務としても反省し、生協活動を強めてみんながしっかり生協を利用できるようにして、 早くこの採算ベースに乗せられるように努めます。

（専務理事　伊藤　博久）

さあ、今年こそ「梅しごと」にチャレンジ！

新型コロナウィルス感染拡大防止の為、不要不急の外出を控える日が続いています。こんな状況だからこそ、常総生協の素材で「梅しごと」♪

初夏の旬を感じさせてくれる「梅」。梅の爽やかな香りに包まれ、自然と心静かに穏やかな気持ちになります。出来上がりをワクワクしながら待つのも楽しみのひとつ。6月1回から青梅、6月3回から梅干し用と続いていきます。下記梅しごと関連商品の企画スケジュールを参照いただき、ぜひお家でチャンレンジしてはいかがでしょうか。

※梅しごとの材料、作り方の一覧は今週(6月1回)配布している「保存版　わが家の梅保存食」を参照ください。
※生協職員で「梅酒」作りの動画をアップしています。上記↑QRコードからぜひご覧ください！

「梅」はカラダに良いことづくし♪

常総生協では、6月を”梅しごと月間”として組合員の皆様へ提案しています。なぜ「梅」なのか―もちろん旬の時季という事もありますが、梅にはカラダに良い影響をもたらす要素がいくつもあります。

■酸っぱい…でもこれが大事！

梅干しが酸っぱいのはクエン酸によるものです。体内でエネルギー源を燃やしてエネルギーにする回路をクエン酸サイクルとよびますが、クエン酸がこのサイクルの働きを活発にし、**疲労の原因となる乳酸の蓄積を防ぎます**。疲労回復に効果的なクエン酸は、体内のカルシウムの吸収をよくする働きもあり、骨の弱い子供や高齢者のカルシウム不足にも梅干しが良いとされています。

■ミネラル、カルシウムはリンゴの約4倍、鉄は約6倍！

骨、歯、血液、組織液など人間の体を形成しているものの中には鉱物性の栄養素（カルシウム、リン、水、鉄分など）が含まれています。これらの一般的に**ミネラルと呼ばれる栄養素が不足すると、人間の体はバランスを崩し、いろいろな病気を引き起こしてしまいがちです。**梅には身体に必要なミネラルが豊富に含まれています。梅のミネラル含有量はミカンやリンゴ、ブドウよりも多くなっています。リンゴに比べて小さい梅の実ですが、なんとカルシウムはリンゴの4倍、鉄は6倍も多く含まれています。マグネシウムや亜鉛も実は梅の実の方が多いのです。

～季節と一緒に手作りを楽しもう！～

新型コロナウィルス感染拡大の影響もあり、今でこそ「季節の手しごと」が注目されていますが、常総生協は地域自給宣言(2000年)より手作りを推進してきました。当時高度経済成長がもたらした様々な環境問題を提起し「自分たちの食べるものは自分達で賄おう」「健康で経済的なくらし」という理念は時代が変わっても、コロナ禍であろうと普遍的です。昨今では1年中いつ、どこでも、安価に食べ物が手に入る時代になりましたが、常総生協では、**良質な素材の出所を知り、知恵を共有しながら自分達で手作りする事で、「健康で経済的なくらし」**を目指しています！

特に6月は、梅・らっきょうという手作り＋保存性に富んだ商品。素材を知り、熟す過程を楽しむのも魅力の一つです。ぜひご家族で「季節の手しごと」を楽しんでください。

たくさん作りすぎても…大丈夫！小瓶を使って冷蔵保存

梅シロップ、梅酒、梅みそ…いろいろチャレンジしたいけど、できれば小分けで冷蔵庫に保存しておきたい―。そんな方は多いのではないでしょうか。今週6月1回で、**冷蔵の上段にもスッポリ入る小瓶(437番)**も一緒に提案しております。

特に梅シロップ・梅酒などは夏の時期にキーンと冷えた状態で飲みたいもの(冷えすぎには注意ですが)。
梅しごとにはもちろん「あわせ調味料」などにも使えますので、ぜひご検討ください。

組合員・生産者・職員の広場

5月2回の手入れチラシでお伝えしましたが、「三五八漬けの素」などで長年お世話になっていた千葉県印西市にある「藤巻商店」がご自身の体調不良や後継者不足から営業を終了することとなりました。
藤巻商店の藤巻新太郎社長からお手紙をもらいましたので、掲載します。

常総生協の皆様

突然のお知らせで、大変申し訳ございません。
私、藤巻新太郎高齢の為、令和4年5月末日をもちまして営業を終了させていただきます。永年にわたり、ご愛顧戴きました事、感謝申し上げます。
ご迷惑をお掛け致しますが、なにとぞご理解賜りますよう、お願い申し上げます。
皆様のご健勝をお祈り申し上げます。

令和4年5月
株式会社藤巻商店
代表取締役　藤巻新太郎

※三五八漬けは5月4回で終了、味噌「母ごころ」は6月2回が最終となります。
藤巻社長は「三五八漬けの素」の使い方提案など、長年組合員の交流を行い親交を深めて参りました。
藤巻社長へのメッセージ等ございましたら、意見欄やWEB問合せフォームにご記入ください。生協を通じて藤巻社長へお渡しします。

○今年も竹の子を満喫♪

今年も横瀬さんの竹の子で春を満喫しました。届いてすぐに茹でるのですが、大ぶりなのに全然えぐみもなく、根元のほうまで柔らかくて本当に美味しかったです。たけのこご飯や煮物だけでなく、タケノコステーキや唐揚げなど洋風でも美味しい食材なので今から来年の春を楽しみにしています。

（牛久市：Hさん）

○今年も大人気！柏田中の完熟トマト

●柏田中の完熟トマト息子が大好きです。

●毎週新鮮なトマトが食べられて本当に幸せです。生産者（鈴木さん、寺田さん）のご苦労に感謝しつつ味わっています。

●果肉がしっかりしてとても美味しいです。トマトの甘味が本当に良い感じです。

●青くさい臭いが新鮮さを感じました。

日頃より生協のご利用ありがとうございます。「柏田中の完熟トマト」は常総生協から25分ほどにある圃場で鈴木さん、寺田さんが作ってくれています。一般流通されるトマトは店頭に並ぶまで3～4日かかり、まだ青いまま収穫されます。それに対し「柏田中の完熟トマト」は完熟期を見極め、毎日(組合員のお届け前日)生協へ直接届けてくれるので、甘味、コク、鮮度などは一般のものとは段違いです。また完熟の方がリコピンやビタミンなどの栄養価も高く、健康的なカラダづくりにも最適です。
5月に入り最盛期を迎え7月上旬まで企画予定です。

（生協　商品部）

○ほうじ玄米茶がおいしい！

11月2回に掲載された、ほうじ玄米茶をとても美味しくいただきました。再登場はいつ頃ですか。期待して待っています。

ご意見ありがとうございます。他の組合員からも要望をいただいているので、6月2回企画予定です。

（生協　商品部）