

★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。



News Letter

2022年6月4回号 発行:常総生協広報G



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

水海道のお米「めぐみちゃん(コシヒカリ)」実験田 5/21(土)田植え 開催報告

新型コロナウイルス感染対策をおこない、5/21(土)に水海道のお米「めぐみちゃん(コシヒカリ)」の田植え交流会を開催しました。当日は天候が心配されましたが、無事に田植えを行うことができました。毎年、美味しく安心なお米を届けてくれる生産者は私たちの食卓を支える大切な存在です。地場のお米をしっかり食べて、生産者を応援していきましょう！



水海道のお米「めぐみちゃん(コシヒカリ)」とは？



●実験田を管理してくれているめぐみちゃん生産者との出会い

遡ること1993年。全国的な不作による「米不足」が発生した年です。この年、どこの生産者、取引先からもお米の入手が困難だった時、私たちの地元である「東町特裁米耕作者出荷組合」が常総生協へ新米を全量出荷してくれたことがお付き合いの始まりです。

●農薬空中散布の廃止

1990年代前半頃、東町は農薬の空中散布が行われていましたが、生産者と生協が一丸となり空中散布を除外する

よう運動を始めました。その2年後、空中散布の除外地域指定となりました。

●実験田の活動のきっかけは、「無農薬のお米作りを実施してみよう！」から

1999年より「無農薬で米を作れるかどうか」組合員と共に無農薬実験田を開始しています。また、常総生協へ出荷するお米についても、当時の農薬成分量を減らし、現在では初期除草剤1回までに抑えています。

●共に歩む生産消費運動として!!

常総生協と東町特裁米耕作者出荷組合は単なる“取引先”ではなく、組合員に安心して食べてもらえるお米を“共に”作り続けてきました。地場のお米を食べて、太陽と土の“めぐみ”をいただきましょう!!

★参加された組合員さんの感想★

先日は貴重な体験の機会をいただきありがとうございました。

私の地元では両親ともに実家が田畑を持っていたので田植えや稲刈りを経験しましたが、関東ではそういった体験がなかなか難しいと思っていたのでありがたいです。息子がこの体験に参加したいと言って、正直どのくらいできるかわかりませんでした。しかし、最初から最後まで植えきり、彼にとっても大きな経験になったと思います。来年は上の娘も連れてまた参加したいと思います！

(Hさん)

初めて田植えイベントに参加しました。田植えを経験できた事、また息子が他の参加者のお子様と楽しく交流しているのが嬉しかったです。中々交流する事が難しい中、とても良い経験になったと思います。肝心の田植えも泥だらけになりながらもやりきった息子の成長が嬉しかったです。

(職員:I)

初めて産地での交流会参加、そして対面での交流でした。入協してから全部がオンラインだったので嬉しかったです。人と人とのつながり、顔を合わせて食の安全について話し合える、常総生協らしさを職員としても体験できたと思います。

(職員:T)

2021年度米の消費のご協力をお願いします

今週配布(6月4回)については、1ページで2袋「特価」で掲載をしております。21年度産米はまだ10tほど残っており新米に向けて消費が必要です。この機会にお召し上がりください。

12 白米5kg×2特価 4,600円(4,968円)通常税込5,076円 ※5kg当り税抜2,300円

502001 白米5kg 2,350円(2,538円)

502002 玄米5kg 2,250円(2,430円)

・品種:コシヒカリ/防除:初期除草剤1回のみ

・種子消毒:温湯消毒 ※一般の種子は農薬をコーティングした消毒方法です。温湯消毒は、60℃のお湯に10分間種もみを漬けることで、病気の原因となるカビや細菌を防ぐ効果があります。手間はかかりますが、生育過程だけでなく種子も農薬を極力使わない工夫を凝らしています。

お米の定期購入契約はこちら



★「お米」は定期購入契約で契約価格でお得に！※上記のQRコードからも申込いただけます。

-----キリトリ-----

【めぐみちゃん(コシヒカリ)の定期購入契約の申込】

コース名: _____ 組合員No: _____ 組合員氏名: _____

お米の種類に○をつけてください _____ 白米5kg _____ 玄米5kg _____ 白米2kg _____

頻度を選んでください _____ 毎週 _____ 隔週 _____ 4週に1度 _____ 開始週 _____ 月 _____ 回 _____ より

梅しごと(はちみつ)&食菜酢の講習会は感染対策を行い、オフライン(生協本部開催)のみで実施いたしました。

4月のランカスターの講習会に続き、本年度2回目の講習会として、「梅しごと(はちみつ)&食菜酢」を行いました。

参加人数は大人、子供合わせて16名での開催になりました。当日は、感染拡大防止の為、大きな声でお話することは出来ませんでしたが、初めて参加する方、もう一度作り方を学びにいらっしゃった方などと、様々な方々とお話ししながら楽しく開催する事が出来ました。

講師には、お馴染みの(株)藤井養蜂場の三浦さんにお越しいただきました。

三浦さんも生協本部での開催は久しくしていないとの事でしたが無事に終了することが出来ました。また6月・7月とイベントが目白押しなので皆様のご参加をお待ちしております！(以下、開催したはちみつの講習会の内容の抜粋になります。)



【三浦さん直伝！はちみつ梅ジュースの作り方！】

青くて硬い青梅は、クエン酸含有率が高い果物です。

夏の暑い時期には、疲労回復のジュースとしてご利用下さい！

材料：はちみつ2kg、青梅1kg、食塩水(3%)

① 青梅を水洗いし、3%の食塩水に約2～3時間漬けます。

② 水気をとった梅を木づちやビンの底でたたいてヒビを入れ広口ビンに入れます。

③ はちみつを入れます。(当日から1週間は、毎日1回底の方からよくかき混ぜます。)

※10日程たったら美味しく飲めます。

※漬けている梅の実は、1ヵ月過ぎると美味しく食べられます！

※完成後の保管方法：ビンの中で発酵することがありますので、梅とエキスを分けて冷蔵庫保管することをおすすめしています。



“旬”の梅”を使用して簡単に作れます。今からでもまだ遅くありません！シーズン最終ですが、6月4回カタログP2: 68・69番で青梅を掲載し

ています。皆さんで、梅ジュースを作りませんか？

★参加された組合員の感想(一部ご紹介します)

普段ハチミツを使う機会が無く、ハチミツを使ったレシピが増えればと思い参加しました。参加時に頂いた梅ジュースと食菜酢で炒めた鶏肉が特に美味しく、息子も喜んでいました。自宅に帰って食菜酢でマリネと鶏肉炒めを作り、パパやったぞ感が出せて良かったです。

(取手市・Iさん)



フードバンク活動～子ども応援プロジェクト～

夏休みに向けて食料支援活動＆募金をおこないます。

ご協力をお願いします。(6月13日～6月24日まで)

学校給食がない夏休み、不安を抱える家庭があります。その不安を少しでも解消できれば—7月から始まる夏休みに向けて茨城県の就学援助を受けている世帯のうち、450世帯を目標に食料支援をおこないます。茨城県の「協同組合ネットいばらき」と「フードバンク茨城」が支援の呼びかけをしており、常総生協としても協力ができればと考えております。



協力①: 募金

6月13日(月)～6月24日(金)までの期間、JOSOたすけあい基金(募金)一口500円を呼びかけ、この募金を活用して食料提供をしていきます。

[JOSOたすけあい基金 OCR NO.500253]

この期間にOCR NO.500253番に申し込み(募金)いただけたら、全額、就学援助を受けている小中学生向けの食料支援(フードバンク)に活用させていただきます。

協力②: 食料支援活動

組合員宅で余っている食料の提供を呼びかけ回収する「フードドライブ」を実施します。また、生協本部と生協戸頭店の2箇所「きずなボックス」が常設されており、家庭で余っている食料品(下記参照)をご提供いただける場合は、こちらに持参して入れてください。

協力①; 募金(一口500円)	受付日程:6月13日(月)～6月24日(金) ・OCR NO.500253に 募金口数を記載ください。一口500円です。
協力②; 食料支援活動	回収日程:6月13日(月)～6月24日(金) ★「きずなボックス」:各自が持参し入れてください。(生協本部、戸頭店の2箇所に設置) ★供給便での回収:期間中の供給時に供給担当にお渡しください。 ●常温管理できるもので未開封、賞味期限が2ヶ月以上残っているもの。 ●缶詰・レトルト食品などすぐに食べられる「おかずになる」食品が不足しています。(お菓子は子どもたちに喜ばれます) ●お米(精米、玄米)を寄付する場合は事前に害虫等の発生がないことをご確認ください。 ※生鮮品、冷凍品の受付は行っておりません。 ※大きなもの(お米30kg袋・大きな段ボールに入っているものなど)は、トラックに載せきれない場合がありますので、事前に生協本部までお問合せください。



(写真左:きずなボックスの食料をトラックに荷造している様子、写真右:集荷場所でも小分け作業)皆様のご協力をよろしくお願いします。