

★被災地等を支援する【JOSOたすけあい基金】は注文番号500253 1口500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。
★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。

食はいのち
Coop Joso

News Letter

2022年9月1回号 発行:常総生協広報G



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

新米の時期到来！

宮城県のお米生産者 黒澤さんから 近況のお手紙が届きました。



常総生協の皆様へ

コロナ、ウクライナ、大雨による河川の大洪水一日々騒々しい毎日です。

いずれも我々下々の力ではどうする事もできません。

そんな中、好天に恵まれ、今年も元気に黒澤米の「おもてなし」は出穂期を過ぎて、稲穂が黄金色に姿を変え、頭を垂れ、見事に実りの時期を迎えようとしています。

昨年より梅雨明け後の天候が、少し足踏み状態でしたので、数日遅い収穫期となりました。

8月20日過ぎの刈り取り、乾燥、粃すり、そして等級検査を終え、8月末には出荷予定ですので、楽しみに待っていただけると嬉しく思います。

お米の登熟期にきて、時々曇りや降雨があり、田んぼで頑張っている稲にとっても、時々休みながらじっくりと実ってくれているようです。

そんな状況ですので、おそらく期待通りの新米としてたくさんの方々に食べてもらえるものと自信を持って、発送させていただきます。

日本人の主食としてのポジションを守ってもらう為にも、新米の「おもてなし」に続き、「こしひかり」「ひとめぼれ」を真心を込めて届けて参ります。

楽しみにしててください。

最後に、黒澤米を食べてコロナに負けず、猛暑に負けず、がんばってください！



令和4年 8月 黒澤重雄(左) 伸嘉

9月1回で黒澤さんの新米「おもてなし」が掲載されています。

8 宮城・黒澤さんのおもてなし(白米)「今摺米」2kg 特価1,458円(税込)

9 宮城・黒澤さんのおもてなし(白米)「今摺米」5kg 特価3,564円(税込)



除草は一石三鳥！黒澤さんのお米

黒澤さんは農薬や化学肥料に頼らず親子二人三脚でお米作りをしています。特徴としては、何と言っても「土づくり」。ここに至るまでには、自身の田んぼから出たもみ殻、米ぬか、雑草などを使った堆肥づくり

を長年にわたって取り組んでいました。黒澤さんの土づくりは、滋賀県にある「酵素の世界社」が提唱している、「島本微生物農法」で学んだ堆肥づくりが基礎になっています。しっかりと発酵させた堆肥を田んぼに投入し、微生物が棲む層を豊かにするために、あえて浅く耕運機をかける事で“トロトロ層”と呼ばれる最良の状態をつくり、田植えの時期を迎えます。

■ 100haもの面積を除草…どうやって??

黒澤さんは高齢化・担い手不足などで放作地になった田んぼでも積極的に米作りをおこなっております。今やその面積は100ha(100m×100mの田んぼが100枚!!)涌谷町でも有数の大規模農家です。ではこれだけの面積をどうやって除草しているのか。単純な質問を黒澤さんに投げかけてみると、一冊の写真集を渡されました。それがこちら。高さ20cmにもなる写真の中身は…→



細かい除草記録が写真で保存されておりました。↓



左から6月→7月→8月と稲が生長している事が分かります。田植え後、6月より1区画**10回除草作業をしていきます**。田植えや稲刈りはその時だけスタッフを増員しますが、除草作業は基本、伸嘉さんの仕事。一番左の写真のように、水田が波打っています。時速は人が速足で歩くほど早く、そうしないと除草が間に合わないとの事。8月の段階では人が入れないほど稲が伸びてきますが(写真一番右)、それでも除草をおこないます。

「単に除草だけでなく、土を起こすことで稲が根を張ろうと強くなり、また田んぼの中も酸素が保たれて健康に育つんだ」と黒澤さんが言うように、まさに一石三鳥の仕事です。除草機も地元の機械メーカーとタッグを組んで黒澤さんがオリジナル開発したものです。この技術を学ぼうと、今でも全国各地から黒澤さんの元へ問合せや見学の要望があるとの事です。一般的には、無農薬で栽培すると収穫量が減ると言われますが、こういった努力の甲斐あって黒澤さんは慣行栽培と同等の収穫量を上げることができています。



静岡産地報告 (商品部：小室)

7/8 (金)、7/9 (土) に静岡の生産者

- ・かわばた園 (静岡県・静岡市)
- ・松永農園 (静岡県・静岡市)
- ・友和丸 (静岡県・静岡市)

の所へ行って参りました。9月1回カタログP13・P14で各3生産者の商品を掲載していますので是非ご利用ください。



【かわばた園 (静岡県・静岡市)

かわばた園ではお茶を中心に様々な農産物を農薬や化学肥料を使用せず栽培しています。

現在は息子の佐藤寛之さん (32歳) が跡を継ぎ、茶畑の管理を行っています。静岡県内の茶畑は余っているのですがお茶屋さんの高齢化が進み生産者数がかかなり減少しています。お茶といえば静岡でしたが、現在は鹿児島県のさつま茶が1位の現状です。※実際にかわばた園の周りでもこ

の1年で2~3件の生産者が辞めたそうです。現在、園主の佐藤さんは辞めてしまった方々の畑を借りて1から茶畑を作っていく行動を起こしています。(1から茶畑を作るのには大体3年間はかかります。やぶきたを中心にお茶の畑を増やしています。)ひとえに静岡県のお茶を守りたいという想いが込められています。

■かわばた園の6つのこだわり

- ・農薬・化学肥料不使用
- ・専用の加工工場併設・シングルオリジン(※味、香りの調整の為に他の茶葉はいれません。)
- ・土壌分析と土づくり
- ・栽培から販売までの直販体制
- ・畑選び(他園のドリフト=漂流飛散(散布対象以外の周辺作物から残留基準値を上回って農薬が検出される危険性)のリスクが少ない場所を選びます。)

※訪問した際の写真



【松永農園(静岡県・静岡市)】

■ジャム工房：檸檬(れもん)屋ゆい

「檸檬屋ゆい」は松永さんご家族が作った農産物を加工品(ジャム)として出していきたいという想いがあり、生まれた工場です。現在は奥様と娘さんがジャムづくりに携わっています。ジャムの商品は、自分たちで育てた農作物(レモン、ブルーベリーなど)を使用して作っています。(現在は外部の方から依頼を受けてジャムを作る事もしています。)

※9月1回でフラッペジャムがシーズン終了になります。かき氷で使う時や牛乳と一緒に混ぜて飲めば尚美味しくなる商品となっています。まだ食べたことがない方がいましたらぜひこの機会にご賞味ください。



■柑橘系の生産者の現状

現在、松永さんを始めとした静岡の柑橘系の生産者はここ2~3年で減少している事が分かりました。松永さん達はかわばた園同様、他の生産地を借り受けて新たな柑橘系を育てる試みをしています。内容はレモンを中心とした柑橘系です。松永さんは、今後も色々実験をしながら作物を育てていきます。また、現在品種を増やす方向で動いていますので皆様にお届け出来る事が出来たらお知らせしていきます。



【友和丸(静岡県・静岡市)】

■桜えび漁の現状



桜えび漁は年に2回春と秋に行います。今年の春漁で獲れた桜えびは出漁計23回で202トン(※2021年は春漁は141トン)でしたので1.4倍は増えたようです。近年、漁獲過多による桜えびの減少により、2018年に全面休漁・自主規制を導入しました。その後、漁獲量自体は2019年より回復傾向にあるため、今のところ、順調に漁獲できている現状です。※右記図参照(「静岡新聞」より抜粋)。

その中でも友和丸はコロナ禍で飲食店への出荷は減りましたが、生協への支出は増加したためそこまで大きな変化はないとの事でした。今回はそんな希少な桜えびをP14ページ**383番・384番**の企画で行います。ぜひこの機会にご賞味ください。

現在、水産業界を始め各分野で原料高騰、人材不足と様々な問題に直面しています。私達で買い支えることで生産者、加工業者を応援することが一層大事になります！これからも生産者・加工業者の“今”を発信し続けていきます。



＼発酵で健康に！美味しく食べて免疫力UP／ ぬか漬け講習会のお知らせ



未経験の方、一度あきらめた方、この秋ぬか漬けに挑戦してみませんか？

「わが家のぬか漬け」を満喫している方もぜひご参加ください。新たな“ぬか漬けワールド”への扉をあけましょう♪今回の講師は、「うれしいぬか床」でおなじみ・発酵の伝道師ことケイミー・オフィスの青木さんです。

（青木さんより皆さんへ）

季節は真夏から残暑へ。ぬか漬け野菜のあの酸味って、どうして食べたくなるのでしょうか？米ぬかの乳酸菌がつくる自然な酸味、実は体内の水の滞りを流して、さらに代謝を上げて、エネルギーをつくってくれます。残暑の頃、体から「ぬか漬け食べて！」と指令を出している気がしますね。忘れちゃいけない日本発祥の伝統食“ぬか漬け”。一緒に学んで深めて行きましょう。

（日時） 2022年9月10日(土) 10:30～12:00

（場所） 常総生協・2階調理室

※換気・消毒等の感染対策を実施したうえで開催します。

（内容）

- 発酵で健康に！発酵食品と免疫力のおはなし
- わが家のぬか床の健康チェック！
※持参頂いたぬか床を、講師の青木さんが診断します（ご希望の方）。
- 青木さんおすすめ！秋のおススメのぬか漬け素材のご紹介
- 野菜だけじゃない！「簡単へしこ」のミニ実習（アジ、鰯等のぬか漬け）
- 質疑応答

（講師）青木隆さん（ケイミーオフィス）

（持ち物）エプロン、手ぬぐい、ご自宅にあるぬか床（診断希望の場合）

※講習会の様子は後日「ニュースレター」等でご報告します。

※今回はオンラインでの開催はいたしません。



ケイミー・オフィス青木さん

（申込方法）上記QRコード、常総生協HP、下記申込書にてお願い致します。

（申込締切）組合員の方：9月2日(金)迄 ※応募多数の場合は抽選となります（9/7までにご連絡）。

（参加費）無料

（お問合せ）常総生協本部（担当：柿崎） 電話0297-48-4911（代）

.....キリトリ.....

9月10日（土）ぬか漬け講習会・参加申込書（担当柿崎行き）

●コース：

●班名：

●参加者お名前：

（組合員番号： ）（大 名 、 小 名）

●ぬか床なんでも質問コーナー●

※当日、ご参加できない方もぜひご質問ください。後日、青木さんから書面等にて回答します。別紙でも構いません。