

★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。



News Letter

2022年11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～」

今回からカタログ本紙に掲載！ みんな大好き 「岩瀬さんの豚肉」



村山会長(左)とミートバル村山の皆さん



岩瀬さん(中央)と牧場スタッフ

2015年より生協の職員も現場の応援に入り、「共同の牧場」として安定出荷体制を目指し生産を続けてきました。この間、安定した出荷が難しい状況もあり別チラシでの掲載となっていました。豚の生育状況も安定し継続的な出荷体制の見通しもついたことから、**11月1回よりカタログ本紙での掲載**となりました。また、岩瀬牧場の豚肉はその肉質の良さからお肉のプロであるシェフにも評価され、東京のレストラン等でも取り扱ってもらえる事になりました。

今回は、改めて岩瀬牧場をご紹介しますとともに、現牧場長の岩瀬卓子さんから組合員の皆さんへのメッセージをお届けします。

～組合員の皆さんへ～



ご利用頂いている組合員のみなさん、いつもありがとうございます。初めて参加した生協まつりで「いつも美味しいお肉をありがとうございます」と購入してもらっているみなさんから感謝されたことに驚き、とてもうれしい気持ちになったのを今でも鮮明に覚えています。生き物が相手の仕事、予定通りに進まず苦労することもあります。ですが、組合員のみなさんから頂いた温かい言葉が今でも励みになっています。大きな事はできません。ですが「岩瀬さんの豚肉が食べたい」というみなさんの気持ちに応えられるよう、牧場スタッフ一同、地道にコツコツと精一杯頑張っていますので引き続き岩瀬牧場を宜しくお願い致します。

●生協基幹運営／地域活動 ・ 催し●

- ・ 10/22(土) 生産者プレゼンテーション会
- ・ 11/2(水) 大豆PJ 横瀬さん援農
- ・ 11/5(土) 生協まつり
- ・ 11/12(土) 地産地消野菜チーム(清水農園 援農交流会)

●提携 ・ 協同 ・ 連帯企画●

- ・ 10/19(水)脱原発とくらし見直し委員会
- ・ 11/2(水) 平和の集い「私たちのくらしと憲法」講座

■地域循環から生まれる自家製の飼料



現在主流の養豚は、飼料会社が製造した海外穀物を主原料とした「配合飼料」を与えますが、岩瀬牧場では地域の食品工場から出る残渣（ざんさ）を原料

に、自分たちで手作りしています。原料をバーナーで加熱・攪拌し、酵素を混ぜて時間をかけて切り返し（空気とよく混ぜる）ながら、発酵させたもの（発酵飼料）を豚に与えます。時間と手間と技術が必要ですが、豚の健康を左右する飼料を他人任せにせず、自分たちで納得したものだけを与えます。通常は産業廃棄物となってしまう食品残渣を活用することで、年間600万トンと言われる「食品ロス」の削減にも微力ながら貢献し、地域での資源循環型の養豚を目指しています。

出来上がった飼料(発酵飼料)を食べて育った豚は腸内環境も良く、ほとんど下痢をしません。病気にもなりにくいので、一般的には予防や治療に使われるような投薬もほとんどありません。ただ、通常の養豚で用いられる配合飼料に比べると生育はゆっくりで、一般的には6ヶ月程度で出荷するところ、岩瀬牧場では8～9ヶ月かけてじっくり育ててから出荷します。そのことは肉質にも良い影響を与えているようです。

■他にはない岩瀬牧場オリジナル品種

岩瀬さんの豚肉の特徴と言えば「脂の甘味」です。味と肉質の決め手は何と言っても他の一般的な銘柄豚などでは見られないオリジナルの品種(交配)。

国内に出回る豚肉（ブランド豚含む）の多くは白豚系の豚で、成長が早く、赤身が多く取れて適度な脂がのる「三元豚」と言われるものが主流です。対して岩瀬さんの豚は、先代の岩瀬弘さん（現代表・卓子さんのお父さん）が原種の豚を最初から掛け合わせ、試行錯誤を繰り返して作り上げた完全オリジナルです。交配スタートから実際に出荷するまでに約4年。手間と時間のかかる品種です。

そんな岩瀬牧場の豚は、一般的なものよりも脂が多く、歩留まり（経済効率）は悪いのですが、自家製発酵飼料の効果と相まって肉の旨味、脂の甘味はひと味違います。

一般的な豚肉↓



岩瀬さんの豚肉↓



■あえての手作業。 豚と対話しながら育てる



現在、一般的には人手不足と大規模化もあり、コンピューターで室温やエサの量を管理できるオートメーション化が進んでいますが、岩瀬牧場ではほぼ全てが手作業。その理由は「目の届く範囲で1頭1頭を大事に育てたいから」。豚の管理も「人の感覚」を重視します。エサは残していないか、いじめられていないか、毛並みは良いか、水は飲んでいるかなど、常に豚の表情や様子を気にかけてながらきめ細やかな管理を日々行っています。

■みんなの利用で応援！

生協職員も生産現場に入って作業し、岩瀬さんと一緒に「いのちに触れる仕事」に携わっています。岩瀬牧場＝ミートパル村山さん＝生協という繋がりの中で作られる「岩瀬さんの豚肉」。岩瀬牧場との共同の取り組みを、組合員みんなの利用で応援してください。また、牧場のみなさんへのメッセージもぜひお寄せください。

（商品部・畜産担当小室）

城山ステーション 組合員 澤田さんからのメッセージ

城山ステーションとは…

2004年より、つくば市城山団地内のテナントで「地域のコミュニティーの場」として組合員の自主的な活動で運営していました。しかし、建物の老朽化により2022年8月いっばいで取り壊しとなりました。

～生協・生産者・組合員の皆さんへ～

17年8か月—長かったのか短かったのか、皆様の温かいご支援によって城山ステーションを続けて参りました。本当にありがとうございました。以前は、職員の石川さんには毎週新鮮なお魚の販売をしていただき、城山ステーションの組合員のみではなく近隣の方にも大変好評でした。長い間、ステーションを続ける事が出来たのも、石川さんのお陰だと感謝しております。

本部の皆様には楽しいイベントを度々開いていただき、特にミートパル村山さんの出来立ての揚げ物は大変好評で、城山ステーションの名物となりました。真夏の暑さの中での作業はさぞ大変だった事でしょう。本当にありがとうございました。

又、毎週金曜日には、組合員の方やご近所の方々とお茶を飲みながら楽しく談笑したり、節季には「おはぎ」や「ぼたもち」「地蔵盆のおいなりさん」など手作りの料理を楽しみました。今後、この集いをどのように続けていければ良いか、只今思案中です。

本部の皆様、組合員の皆様、長い間楽しい思い出の場を提供頂きありがとうございました。 城山ステーション一同



11月の平和の集い活動 市民学習会

私たちのくらしと憲法 ～日常の出来事に日本国憲法がいっぱい!!!～

11月のテーマ；「高校教科書検定」

日時；2022年 11月2日 水曜日 10時～12時00分

開催場所；組合員活動室またはオンライン(ZOOM使用)

※どなたでも参加出来ます

参加費；200円 ※参加した際は、共同購入費と一緒に徴収します

参加申込；①右のQRコードから

②常総生協HPから

③電話；0297-48-4911

○講師 山本茂先生より（元茗溪学園社会科教師）

「2023年度から主に高校2年生が使う教科書の検定結果を、文部科学省が公表した。気になるのは、地理歴史や公民で、日本の植民地支配を巡る記述に政府見解の記述を求めた検定意見が計14件と過去最多となったことだ。修正意見を基に、「強制連行」はひとくくりにすることは不適切とした閣議決定に従い、出版社側が「日本本土に送られた」「動員してはたらかせた」に変更した。「従軍慰安婦」も「誤解を招く」とした政府答弁書を踏まえ「慰安婦」に書き換えて合格した。」（2022.3.31京都新聞）公民科現代社会が廃止され、修身の復活と見まがう公共という科目が登場し、子どもたちへの洗脳がまた一歩進みました。高校の教科書はどうあるべきでしょうか？高校教育はどうあるべきでしょうか？いっしょに考えましょう。

気楽におしゃべりをする憲法カフェにどうぞお出てください。

<12月の予定> 2022年12月7日（水曜日） 全世代型社会保障

～わいわいお話ししながら「けんぼう」がわかつちゃう！～ ご参加、お待ちしております！



＼地産地消、野菜チーム！／ 第3回清水農園援農交流会のお知らせ



2020年からの新型コロナウイルスの影響で、Zoomでのオンライン講習会やWEB媒体のイベントを企画しましたが、生産現場での研修・学習をすることができていません。常総生協の理念として、単なる消費生活協同組合ではなく、「生産消費協同組合」を目指して援農活動や、実際にものづくりに携わる事で生産者・組合員をつなげる活動をしてきました。2022年度は、今一度生協・組合員・生産者で取り組みたいと思います。組合員と生産者をつなげる活動として地場野菜生産者との援農＆交流会を開催していきます。前回は、人参・レタス畑の除草作業を行いました。

ぜひ生産者・職員と一緒に畑で学び、交流を深めましょう！

※雨天延期、小雨決行

生産者	場所	日時	作業内容
清水農園	坂東市生子2432-2	11/12(土)9:30～11:30	除草作業、収穫作業

【定員】最大15名程度

【用意するもの】長靴、帽子、軍手、水筒、マスク、動きやすい服装

【参加費】無料

【申込締め切り】11月4日（金）

【当日の連絡先】参加者に追ってお知らせします。

※当日発熱や体調不良などの症状がある方は、参加をご遠慮頂きますようお願い申し上げます。

-----キリトリ-----

地産地消プロジェクト 野菜チームの援農に参加します

生産者名・日時：清水農園 11/12(土)9:30～11:30

組合員番号： _____ コース名： _____

氏名： _____ 当日連絡のつく電話番号： _____

参加人数（大人 _____ 名／子供 _____ 名）

★電話でのお申込みは 本部 0120-900-571

★QRコード／注文書／インターネット等のご意見欄に記入してもOKです！

