

★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。ご協力をお願い致します。
★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。ご協力をお願い致します。



News Letter

2022年12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～」

鈴木さんの想いを各地区へ!! バター作り講習会開催報告



「良質な牛乳は健康な牛から。健康な牛は良い牧草、そして、健全な土から」45頭の牛たちとともに毎日美味しいヨーグルトやチーズ、牛乳を生産している鈴木牧場。夏に鈴木さんに常総生協にお越しいただき、供給担当向けに学習会を行いました。そこで得た知識、鈴木牧場の酪農家としての想い、難しさを学び、是非組合員の皆さんへお伝えしたいという想いからバター作り講習会を行いました。

●生協基幹運営／地域活動 ・ 催し●	●提携 ・ 協同企画●
・ 12/17(土) どんぐりてい大豆PJT&援農交流会	

守谷地区（担当：渡邊、倉田）

ほぼ全員が無事バターを作ることができました。その後、あらかじめ用意しておいたクーロンヌの食パンやいばらきベーグル、さつまいも（今年新たに仲間になったつくば自然農園と大和田さん食べ比べ）なども好評をいただきました。

（参加者の感想）

バターができる過程を知って体験して学ぶことができました。子供たちも楽しんでバターの勉強ができました。ありがとうございました。

サイレージの何とも言えない香りにびっくりしました。ワラ？と思いつつ、におってみたら全く別物だと分かりました。同時に牛が食欲わくだろうなあ、と思いました。ほんのり甘かったです。安心・安全の意味を実感できました。牛乳自体もとても甘く味が濃かったです。



つくば地区（担当：丸山、平井、入江）

鈴木さんがどんな生産者さんで、どんな思いで作っているかを感じてもらえる場になったと思います。牧草と堆肥は大好評でした！

（参加者の感想）

今回初めて『バター作り』を体験しました。いつも美味しくいただいている鈴木牧場の牛乳で作ったバターは、予想をはるかに上回る美味しさでした！ただ振っただけで、こんな美味しいバターになるなんて...ちょっと衝撃的。！



柏地区（担当：戸口、大橋）

時間はかかりましたが、なんとかバターになり、あらかじめ用意しておいたクーロンヌの食パンと食べました。チーズは市販のさけるチーズと食べ比べしてもらいました。鈴木さんのチーズの良さを実感してくれました。

（参加者の感想）

毎週のカatalogで運営に対する取り組みは知っていましたが、今回、更に詳しく教えて頂き、とてもすばらしく思いました。



気温が下がってくるとどうしても飲料を飲む量が減ります。牛乳も例外ではありません。このように素晴らしい我々の生産者を支える為にもチーズやヨーグルトを普段の料理に上手に活用し、食べることで支えて行きましょう！（供給部 大橋）

地産地消・水産チーム 2022年度活動報告

(水産チーム 大橋、木内、柿崎、木本、入江、戸口)

今年度のテーマ「つくと食べるでつながろう～私たちの地産地消～」を元に水産チームはミーティングを行いました。

- ①イベントを開催し、1イベント10人以上の参加を目指そう
- ②職員も組合員と一緒に学習しよう
- ③参加できなかった方の為に広報しよう
- ④生産者と信頼関係を作ろう

以上の4点を目標とし活動を考えてきました。また、水産物を扱う生産者のこだわりや生産現場を見学し、学んだり、作業現場を訪れ、ご苦労や現状を共有する活動を行いたいという意見がでました。そして、「常総生協の自慢の生産者を改めて紹介したいよね」となりました。そこで組合員と一緒に千葉県船橋市にあるリアスさんへ。



↑リアスの坂詰さん、組合員、職員

(株) リアスってどんな会社？

創業は1967年（昭和42年）。日本一の生産量・質を誇る三陸岩手・リアス式海岸（※）産のわかめの加工卸としてスタート。（株）リアスはここから命名しました。

※「リアス式海岸」とは、海の水位が上がったり、地殻変動などで山や丘が海に沈んだことで谷に海水が入り込んでできた入り組んだ海岸のこと。リアス式海岸は水深が深く、山から流れてくる栄養分のおかげもあってプランクトンがたくさん発生します。また、地形が入り組んでいるので台風などの被害が少なく、養殖業が盛んな事も特徴です。

工場内ではわかめの選別・パック詰め、お弁当工房やパン工房もあります。



↑わかめの選別



↑お弁当工房



↑パン工房

・昆布の種類と歴史

まずは海藻乾物の代表格、「昆布」についてのお話。北海道産昆布は大きく**5種類**あります。昆布は「産地」ごとに名前を分けていて、それぞれ味の特徴も違います。また、国内で出まわっている**国産の昆布の95%は北海道産**です。



①利尻（りしり）昆布

北海道の一番北で採れるのがこの利尻昆布。利尻昆布は「清く澄んだ京風だし」がとれます。湯豆腐やお吸い物、魚系の鍋に向いています。

②羅臼（らうす）昆布

東側、知床半島の根室側沿岸でのみ採れる羅臼昆布は「コクのある濃厚だし」が出ます。しゃぶしゃぶやおつまみ、肉系の鍋に向いています。

別名「赤葉昆布」とも呼ばれ、少し赤みがかっているものもありますが、品質には問題ありません。

③日高（ひだか）昆布

日高地域で採れる日高昆布は「煮あがりやわらか」で「万能だし」にも使えます。昆布巻、おでん、煮物に向いています。

④真昆布（まこんぶ）

道南で採れる真昆布は「味わい深い上品なだし」が出ます。うどん、蕎麦つゆのだしに向いています。

⑤がごめ昆布

がごめ昆布はだしをとる昆布ではなく、粘りが特徴的で、食べる昆布としてここ数年認知されるようになった昆布です。血圧抑制効果等も期待される水溶性食物繊維フコイダンも豊富です。

以上、5種類の昆布をご紹介しましたが、それぞれの特徴に合わせて使い分けると、一層昆布の良さが味わえるかと思います。

☆10月 涸沼のクリーン作戦へ参加☆

当日は、晴天であたたかく450名近くの参加者が集まりました。ゴミ袋とトングを持ち、3コースに分かれてスタート。ゴミは、それほど落ちては無く、地域の方たちの日々の活動が伺えました。ゴミの収集量は120kgだったそうです。

今回涸沼で行われた環境保全活動に参加し、私たちを取り巻く自然環境についてもみなさんと一緒に考えていきたいと思っています。



今後は、涸沼のしじみを取り扱っている茨城県ひたちなか市の「塩屋」さんを訪問し、涸沼でのしじみ漁の様子、私たちの台所に届くまでを見学させていただき、涸沼の現状・漁師さんや塩屋さんのスタッフの大切にしているこだわりをお聞きしたいと思っています。また、汚染水問題についての学習やまだ行けていない産地へ組合員と行くこと、商品の食べ方提案などをできたらと思っています。