

★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

2023年2月3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～」

＼成長が楽しみ！収穫する喜びを感じよう！／ 苗をご自宅で育ててみませんか？

常総生協では「有機農業」の推進をおこなっています。常総生協がかかげる「有機農業」は、単に「●●農薬を使っていません」という事ではなく、「人の健康・生命を支えるもとだね」として考え、健康な土づくりから行っているか、地域や土地で循環させる農業をおこなっている、またそれを目指しているかを指します。

その推進の一環として、2009年から野菜そのものだけでなく「苗の企画」をおこなってきました。それは有機農業をおこなっている地場生産者さんから実際に夏・冬野菜として出荷する苗をいただき「まずは私たち(組合員)でも育ててみよう！」という取り組みです。私たちは生産者に多くの事を求めがちですが、実際に作ってみると様々な気づきがあります。そして収穫の喜びもまたひとしおで、野菜を作る大変さを共に分かち合うことができます。



今シーズンは坂東市の「青木農園」さんより農薬無散布・無化学肥料栽培で育てた固定種の苗をお届けします。固定種ですので、組合員の皆様でも自家採種が可能です。

引き続き新型コロナウイルスの影響で様々な事が制約されていますが、このような時期だからこそ家族で楽しく、野菜を育ててみませんか？

注文期間：2月3回 → お届け：5月1回～5月3回の間

405201 ステラミニトマトの苗1ポット 298円(税込)



405202 神田四葉キュウリの苗1ポット 298円(税込)



405203 早生真黒なすの苗1ポット 298円(税込)

405204 埼玉早生ピーマンの苗 1ポット 298円(税込)

※受注の数だけ栽培を始めるので、目安として2022年5月1回～5月3回でのお届けとなります。生育状況により前後する場合があります。また野菜そのものではなく苗でのお届けとなります。予めご了承のうえ、ご利用をお願いします。

※例年通り「微生物農法の会」長島さんの苗も4月に企画予定ですので、そちらもお見逃しなく！

2023年2月の予定

○生協基幹運営/地域活動・催し●	○提携・協同・連帯企画●
○「常総つ子応援団」ゴンタで遊ぼうin流星台プレイパーク 毎週木曜日に外遊び活動をしています。 ○各地区で「みそ作り講習会」を開催します。(別途お知らせ) ・2/11(土) みそ作り講習会@生協本部、小野川公民館 ・2/25(土) みそ作り講習会@我孫子地区、歴史講座	・2/9(木)、10(金)、13(月)、14(火)、16(木) みそ作り&みそ開き@牛久幼稚園 ・2/10(金) 生産者の会 総会 ・2/17(金)、18(土) 生協ネットワーク21 第24回定例会

野菜の名前	概要	野菜の特徴	調理
ステラミニトマト	原産は南米。貴重なミニトマトの固定種です。	裂果が少なく、甘くて美味しいです。赤く豊円形の果実は肉厚く、果重15グラム位。平均糖度8以上と甘めです。	そのままサラダやお肉のトッピングとして
神田四葉キュウリ	昭和30年頃から日本に普及し、主に九州地方で生産が多いきゅうりです。	歯切れがよく甘みがあります。果実は濃緑色で、長さ30～40cmと長い。	そのままサラダや漬物にして。味噌に付けて食べても美味です。
早生真黒(しんくろ)なす	戦前に多く作られていたなんでも使える中長の万能ナスの元祖。現在主流のナスの父親にあたります。	皮が柔らかく、肉質緻密で風味が良いです。優しい甘みで噛むほどに味わい深くなります。	アクも少なく調理しやすく、毎日食べても飽きない美味しさです！炒めもの・天ぷら・煮浸し・揚げ浸し・味噌汁等
埼玉早生ピーマン	パプリカとピーマンの中間くらいの大きさ。爽やかな香りで甘いサラダピーマンです。(緑色→熟すと赤ピーマンも楽しめます)	肉厚でとっってもみずみずしい。ゆっくり成長してパプリカのように実が大きく育つ。苦みやえぐみが少なく、子どもも生食ok。	サラダ・ナムル・炒めもの・天ぷら・煮浸し・揚げ浸し等

交雑(F1)種と固定種の違い

例えば、スーパーなどにおかれている「大根」はどれも均一な形と食味ですが、これは「青首大根」という品種です。耐病性が強く・すぐ入りにくい「宮重長太大根」と、白く綺麗で・暑さに強い「黒葉みの早生大根」を掛け合わせてできたのが、「青首大根」(「青首大根」は合計で4種の交配から成っています。品種によって必ずしも2種ではありません)です。このように異品種を掛け合わせた種を「交雑(F1)種」と呼び、市場流通で主に出回っており、殆どのものがこの「交雑(F1)種」です。

対して「固定種」とはその品種が固定された地域の気候や風土に適応しているのが特徴で、全国各地で栽培されている「伝統品種」と呼ばれるものは固定種であることが多いです。また、自家採種が可能で、タネ屋(種苗メーカー)から毎年タネを買うことなく、持続的に野菜を育てることができます。

固定種の利点	交雑(F1)種の利点
味が良い	発芽・生育・形が均一になりやすい
自家採取できる	収穫量が多く、品種によっては通年での栽培が可能
様々な病気に耐病性を持つ個体がある	特定の病害に耐病性をつけやすい
多様性・環境適応力がある	毎年種を販売できる(種苗メーカー利益)

※野口種苗研究所 2019年「タネがあぶない」講演会資料より一部抜粋

タネの現状とジレンマ

タネの現状については、主要農作物(米、大豆等)は国内で自給されていますが、野菜のタネに関しては8～9割を海外に依存しています(※朝日新聞掲載コラム:「食卓のタネあかし」より抜粋)。また上記の通り、交雑(F1)種は一作毎にタネを購入しなければならずタネ採りができません。直近では「ゲノム編集技術」によりGABA高蓄積トマト苗の開発、流通が始まり、常総生協でも問題提起として2021年1月2回newsletterにて掲載致しました。

作物＝栽培方法や近年では「認証(マーク)」に目が行きがちですが、タネそのものについては種苗メーカーが独占しており、個々の生産者だけではコントロールが行き届かないのが現状です。

「では、全ての作物を固定種にしたら良いじゃないか！」という意見もあるかも知れませんが、ここで重要なのは、**交雑(F1)種と固定種の両方が必要だ**という事です。交雑(F1)種のおかげで、誰もがいつでも、そして安く食料を得ることができているのも事実です。各生産者は作り手である前に一経営者として、一定の収入を前提に持続的に作物を作り続けるには？という問いを常に持ちながら栽培し、私たちのもとへ届けてくれています。

そうした生産者の葛藤や交雑(F1)種の恩恵を受けながら今日も生活している事、そして低価格の農産物や形の均一性を求め生産者にそのように作らせているのは、他にもない私たち消費者であることも忘れてはなりません。

今週お届けしている2月3回カタログの表紙でもお知らせしていますが、3月1回より「つくば茜鶏」が値上げとなります。

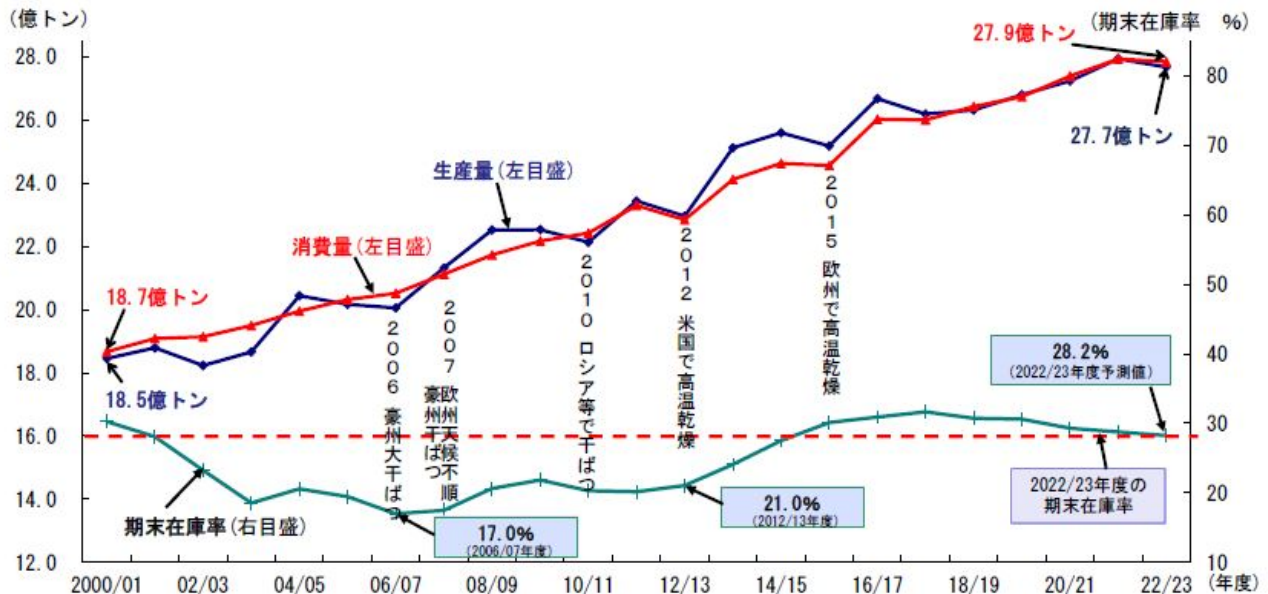
○値上げに至った経緯

2022年7月に1回目の値上げを行いました。報道等でもあります通り餌の原料となる穀物を始め、燃料費、包装材料、人件費など、値上げが止まらないのが現状です。（※図1参照）



上記の内容を踏まえ生産者と協議した結果、**3月1回より**値上げさせて頂くことになりました。（※図2参照）

□ 穀物（コメ、とうもろこし、小麦、大麦等）の需給の推移



（※図1：穀物飼料のグラフ） 出展：農林水産省HP (https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/jki/j_zyukyu_kakaku/)

○つくば茜鶏と一般ブロイラーの違い

	つくば茜鶏	一般的ブロイラー
飼育期間	70 日前後	55 日前後
飼育密度	10 羽 / m ²	16 ～ 18 羽 / m ²
環境	開放鶏舎	ウインドレス鶏舎
飼料	●非遺伝子組み換え、ポストハーベストフリーの飼料。 ●国内産飼料米を給餌（飼料の海外輸入依存を低減させるため）。 ●動物性たんぱく質（肉骨粉、魚粉）不使用。	●遺伝子組み換え不分別の飼料。ポストハーベストの有無も不明。 ●一般的には肥育効率を高めるためにハイカロリーな油脂を飼料に混ぜます。
抗生物質の使用	なし	疫病の予防の為抗生物質を使用。
鶏の種類	レッドブロー（原種フランス産）	チャンキー、コブなど
加工方法	●屠畜したその日のうちに生原料を自社で加工したワンフローズン。 ●使い勝手の良いバラ凍結加工。	●屠畜を委託し、冷凍原料を引き取り半解凍状態で加工して再凍結。

※つくば茜鶏はなるべく輸入飼料に頼らないように国内産の飼料米も飼料に加えていますが、その他の穀物飼料（Non-GMOコーン）や資材等の価格が急激に上昇している状況です。

○価格表

商品名	規格	旧組価	新組価	増減値
つくば茜鶏 モモ	250g	697円	783円	+86円
つくば茜鶏 ムネ	250g	430円	486円	+56円
つくば茜鶏 ササミ	250g	598円	646円	+48円
つくば茜鶏 手羽先	300g	475円	518円	+43円
つくば茜鶏 手羽元	300g	475円	518円	+43円
つくば茜鶏 ムネモモ唐揚げ用	250g	624円	691円	+67円
つくば茜鶏 挽肉（少量）	250g	420円	464円	+44円
つくば茜鶏 ムネモモ小間切	250g	598円	670円	+72円
つくば茜鶏 レバー	250g	289円	289円	0円
つくば茜鶏 親子丼の素 2袋	130g×2	400円	432円	+32円

（※図2：3月1回以降の**新価格帯**）

■組合員のみなさんへのお願い

鶏も豚も牛も、様々な部位があります。可能な限りバランスよく他の部位もご利用いただけますと生産者も助かります。

また現在、常総生協では新たな鶏肉の導入も検討しております。決まりましたら皆様にお知らせいたします。

組合員みなさんからの食べ方のアイディアも、ぜひ生協にお寄せください。

1/31（火）予定していた東海第二差止訴訟 控訴審 第1回口頭弁論期日は延期になりました！

大石光伸・原告団共同代表の談話（2023年1月25日）

1月25日、東京高裁から、「この事件の担当部署を民事21部から別の部署に変更する」旨が伝えられました。そのため、1月31日の第1回口頭弁論期日及びその後の報告集会は延期となりました。原告・賛同人の方々、参集されないようによろしく願います。延期期日は未定です。

（経過）

永谷典雄裁判長が長く法務省で国側の訴訟を指揮監督しており、東海第二原発の水戸地裁でも国側主張に関与していた事実から、「片方の監督が審判になるようなもの。これでは公正中立な裁判が保障されない」として、昨年末、自ら担当を降りるよう要請・勧告（「回避勧告書」を提出）し、1月22日、東京で開催した決起集会でも自ら降りない場合は1月31日の口頭弁論の場で「裁判長忌避申立」を行う事を発表しました。

その結果、本日＝1月25日に、弁護団に対し裁判所より「諸般の理由により、この事件の担当部署を変更する」旨が伝えられました「裁判長が忌避理由を認めて担当を降りるということ回避するために、表向き、この事件を別の部に移すという形をとった」ということのようにです。

しかし、今回の裁判所の判断はささやかなものですが、私たちの勝利と言えると思います。これからも闘いは続きます。

情報参照元：[東海第二原発際止訴訟団HP](#)