

★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3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～」

もうすぐ新年度！見つけよう！「わが家の定番品」 常総生協の商品についてお伝えします！

常総生協の組合員さんに食卓にのせる食べものを選ぶ際に気を付けてほしいこと、厳選された常総生協取り扱い商品の中でも自信をもって「これは必ず利用してほしい」というものを紹介します。

毎週お届けする商品案内（カタログ）の中で、是非「わが家の定番」商品を見つけてください。

農産物

地産地消・土づくりを大切に考える生産者たち
～基本は農薬を使わない栽培と、
顔の見える関係づくり～



常総生協の農産物は、基本的に地場の旬のものを中心に取り扱っています。また、何かあった時にすぐに見に行ける、生産者と畑で気軽に話せる関係を大切にします。異常気象、後継者問題、遺伝子組み換え作物、ゲノム編集作物など農業に係わる多くの問題がある中、**私たちは土づくりを大切に作る仲間とともに、地域が支える農業、農業が支える地域を大切にしていきます。**

●基本的に生産者を限定してお届けしています

常総生協の農産品には「●さんの▲▲」といったものも多く、生産者グループを含め、すべて生産者を限定しています。これは私たちが自らの目で確かめた、栽培方法が明らかな生産者のものだけをお届けしたいという思いからです。できるだけ農薬を使用せず、土づくりを大切にした生産者の農作物をお届けしています。

天候不順などの自然条件が栽培に影響し、お届け出来ない事がありますが、ご理解いただき、生産者を支えていきたいと考えています。

有機野菜セットの取り組み ～畑丸ごといただきます～

■地元の生産者と「生産＝消費」の関係づくり

現在、一般の量販店に行くと一年中同じ種類の野菜が陳列され、購入することができます。そのためには資材を使い、自然に逆らって野菜を育てることになります。野菜には「旬」があり、自然の力をいっぱいに受けて育った



2023年3月の予定

○生協基幹運営/地域活動・催し●	○提携・協同・連帯企画●
○「常総っ子応援団」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。 ・3/18（土）ランカスター紅茶の淹れ方講習会 @生協本部	

野菜は栄養価が高く、野菜本来の甘みや苦味を持っていて、とても風味豊かです。

常総生協では生産者と旬の野菜を通して、ご家庭の食卓を繋いでいく関係づくりを目指しています。この取組は将来の地域自給を高め、わたしたちの生活を守っていくものだと考えます。

■地産地消「野菜チーム」継続活動！

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でした。常総生協の理念として、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、講習会など、生産者・組合員をつなげる役割をしてきました。2022年から地場の生産者を中心に、援農活動や交流会を再開しました。

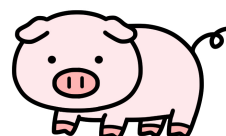
職員が主体となり生産者と企画を立案、組合員へのお知らせや活動報告をおこなっています。2023年年度も継続して進めていきますので、ぜひご参加ください！



畜産

国産・良質・適量

生産者、生産地、飼料、飼育方法が明確なものを取り扱うように努めます

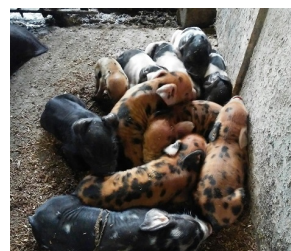


誰がどのように育てたかがはっきりと分かり、飼料も確認できます。ストレスが加わらないように、のびのびと飼育した牛・豚・鶏の肉は、それぞれの美味しさを十分堪能していただけます。飼料に使用するトウモロコシはポストハーベストフリー、非遺伝子組み換えのものを使用し、抗生物質などの薬剤になるべく頼らず飼育しています。

常総生協一押しのお肉はやっぱり岩瀬さんの豚肉（茨城県）

～おいしさのヒミツは自家製の発酵飼料～

岩瀬弘さん(故人)は養豚一筋60年の大ベテラン。今では当たり前になった雑種交配を最初に始めた人とも言われています。現在は娘の卓子さんが引き継いでいます。現代の養豚業で話題となっている大型養豚施設での豚を密飼いや、遺伝子組み換えの輸入飼料（ポストハーベストや抗生物質、ホルモン剤の添加）などのような養豚とは違い、一頭一頭の命を大切にしており、自分が見れる規模で豚を育てています。岩瀬さんは開放豚舎で地元で集めた食材を発酵させた発酵飼料を与えて健康に豚を育てます。



～市販品との違い～

ストレスなく、健康に育てた豚を8～9ヶ月待って出荷しています(一般的には6ヶ月前後で出荷)。岩瀬さんの豚は本当にいのちを頂くという事に気づかせてくれます。

そんな豚肉は脂身がとっても甘く、旨みのあるお肉になります。まずは塩、コショウだけで豚肉の味を実感してみてください。

常総生協では国産の豚肉・牛肉しか取り扱っていませんが、外食産業やスーパーでは輸入の豚肉・牛肉が安く並んでいます(特に外食産業では8割近くが輸入品といわれています)。関税が下げられることで安いお肉が輸入されてくることで喜ぶ人もいますが、その反面、海外で広く使用されている成長ホルモン剤を混ぜたエサを食べた豚や牛が輸入され、人体への影響が懸念されています。常総生協では生産者・生産地・飼料・飼育方法が明確なものを取り扱うよう努めています。



2/18 (土) に組合員3名と地産地消の野菜チームの職員5名で清水農園さんの援農の一環として「ボカシ肥料・温床作り」をしてきました！その報告です。

■作り方は・・・材料を重ねて混ぜる！

清水さんが用意してくれていた、3つの材料

①落ち葉（落葉樹、養分が抜けるので雨にあてず保管）②糠 ③鶏糞を使います。

屋根のある所で①～③を順に4回くらい重ねて（ミルフィーユのように）、その後一人が水を満遍なく十分にシャワーでかけ、他の人は鍬や鋤でしっかり混ぜ合わせます。水が入るのでとにかく大変、重労働！しっかり腰を入れてやらねばと奮闘しました。

その後は約1週間放置して（雨があたらないように）、翌日から湯気が出るそうです。このようにして、以下2つの目的のために、それぞれ作っていきます。

- 1) 育苗用の温床 （1週間後から使えます）
- 2) ボカシ肥料（この後、切り返して酸素をいれ、熱を上げて分解させる）

■天然の床暖房！ 1) 育苗用の温床に

まだまだ寒い2-3月の苗づくりに役立つのが、ホカホカ湯気の出る混ぜ込んだ「ボカシ肥料になる前の状態」です。重ねて踏み込み（＝『踏み込み温床』）、ベットくらいの高さになったら温床の完成。

清水さんの場合、ビニールハウス内に設置。温床の上に、種を植えたパレットを載せ ↑写真のようにビニールで覆えば、電気もガスも要らない天然のミニ温室（ハウスinハウス！）が完成。ただし、天敵なのはネズミさん。種が大好物なので、業務用ネズミホイホイ（粘着シート）で捕獲するのだそう。

このミニ温室で発芽させ、ある程度になったらハウス内で地植えします。気温が上がるころ不要になる温床は、土と混ぜて腐葉土に。無駄がありません！

■微生物のチカラで 2) ボカシ肥料に

ボカシ肥料として使ったり、年数回混ぜて寝かせて腐葉土として使います。微生物のチカラで完全に分解されるのは約3年。畑の横にその1年後の土があり、既に分解が進み、サラサラしていました。これが野菜の栄養源になるのだなぁとしみじみ。

使う時は、枝や分解できなかった物をふるいで取り除き、糠や油かす・石灰と一緒に畑の土に混ぜます。窒素量を約10%に抑え、じっくり作物を育てると、病気になりにくいのだそうです（成長を促すために窒素量20-30%が一般的）。あとは季節に合わせた作物を作ること。無理して多くのは作らないのだと教えて頂きました。

■作業の後は・・・

歓談しながら、なんと清水さんの奥さん手作りのモツ豚汁＆雑穀入りおにぎりをご馳走になりました！ おにぎりは、落花生と小豆入りでホクホク美味しく、思わずお替りをしてしまうほど。清水さん、ありがとうございました。

（野菜チーム 稲垣）



牛久で映画「牛久」を上映します！

〜〜入管問題を知ること、そこには日本の真の姿があります〜〜

常総生協では、平和の集い「歴史を学ぼう〜未来のために〜」講座の特別企画で、2020年に供給エリア内にある牛久入管（東入国管理センター）へ訪問、ボランティアの方々と一緒に収容されている方の面会をきっかけに、2021年11月には「牛久入管で起きていること」講演会を開催しました。入管問題に関心を持ち続け、理解を深めると同時に仮放免の方々への食料支援等にも取り組んでいます。

2022年2月にトーマス・アッシュ監督のドキュメンタリー映画「牛久」が公開され、MOVIXつくばでも上映されました。さらなる入管問題を知って頂く機会を拡げる為に映画「牛久」自主上映実行委員会として準備を重ね、**2023年4月29日(土)、牛久にあるエスカード牛久4階の生涯学習センター・エスカードホールで、映画「牛久」の自主上映会&トーマス・アッシュ監督トークイベントを開催します。**

映画に登場する方々は「日本人はこの問題、入管で何が起きているかを知らない」、そして「日本人に知らせれば、『こんなことはあってはならない』と一緒に声を上げてくれる、力を合わせてくれる」と、私たちを信頼してくれています。私たちの暮らすすぐ傍で起こっていることを知って欲しい、映画「牛久」を東入国管理センターがある牛久で上映し、多くの方の来場をお待ちしております。

映画「牛久」上映&トーマス・アッシュ監督トークイベント

日時；2023年4月29日（土）

開場 13時15分 開会 13時30分 上映 13時35分

場所；エスカードホール（エスカード牛久 生涯学習センター；茨城県牛久市牛久町280）

鑑賞チケット；1,000円 先着順(250席)

※詳細内容・注意事項は同時配布のチラシをご覧ください。

常総生協では鑑賞チケットの事前予約販売を開始します。（4月10日週末まで）

★購入方法★

①共同購入でご注文

- ・注文番号**980**番；【チケット】映画『牛久』上映会前売
- ・注文受付期間；3/6（月）～4/14（金）
- ・お届け期間；4/17（月）～4/21（金）供給便でのお届けになります。

②戸頭店で購入

- ・営業時間：10時00分～18時00分
- ・定休日：日曜日

※チラシのQRコードは**一般の鑑賞チケット販売用**です。

クレジットカード決済がご利用可です。

電子チケット（QRコード表示）となり、生協から、鑑賞チケットのお届けはありません。

