

★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。

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

訪問して学ぼう！ しじみ漫遊記 2023.9.2 ～貝の専門会社（株）「塩屋」を訪問しました～

常総生協水産チームニュース 水産チーム（木内・横関・木本・大橋・戸口）



9月2日、常総生協職員の地産地消「水産チーム」の4名と組合員8名の総勢12名で、貝の専門会社（株）塩屋さん（茨城県ひたちなか市）を訪問しました！

しじみの産地である涸沼（ひぬま）と漁師さんの作業場に伺ったあと、工場で社長の石原さんのお話を伺いながら、しじみの選別体験ととびっきり美味しい貝づくしのパエリアをいただいて、一同すっかり貝のファンになりました！

※次ページに続きます。

2023年10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！ ・10/14(土)清水農園援農交流会 ・10/18(水)生協まつり実行委員会 ・10/21(土)平和の集い「歴史を学ぼうー未来のために」講座 ・10/25(水)定例理事会 & 生協まつり実行委員会 ・10/28(土)生協まつり	・10/4(水)東海第二原発差止訴訟原告団世話人会 ・10/6(金)生協NW21専務交流会 ・10/12(木)コープ共済監査 ・10/28(土)～29(日)光風台まつり

■塩屋さんはどんな会社？

茨城県ひたちなか市に工場を構え、しじみの産地茨城で30年以上にわたり専門メーカーとして地元・涸沼の大和しじみを中心に生協のカタログ企画をメインとしてあさり等の貝類を販売しています。特に「大和しじみ」は漁師が昔ながらの鋤簾（ジョレン）と呼ばれる手掘り漁具で漁獲した物を厳選して買い付けています。

■しじみの生まれ故郷 ～涸沼を見てみよう～



ました。

「涸沼のしじみが獲れなくなるかも！？」という状況に危機感を持った涸沼の「大涸沼漁協」では、漁師さん一人あたりの1日の漁獲量に上限を設けると共に、しじみの稚貝を専用の水槽で畜養（放流できる大きさまで育てる事）し、放流する活動を毎年続けています。限られた資源を枯渇させないための大切な取り組みです。

（しじみ漁師の萩沼さん（左）と塩屋の石原さん→）

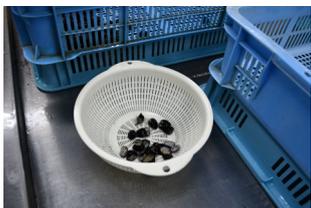


■それでは、工場へ～職人技に感心～



当日は、漁師さんから買い付けた良質なしじみを消費者が使いやすいように、人の手で選別していました。漁師さんの所でも1次選別と砂抜きをしていますが、塩屋さんで更に選別と砂抜きを行います。

この選別作業は経験が物を言う職人技、見た目ではほとんど分からない貝に混ざっている小石や死んでしまっている貝をスムーズに見分けていきます。手ですくったしじみのある程度の高さから落とすことで、微妙な音の違いを聞き分け、匂いを嗅いで死貝や小石を瞬時に判別する手際の良さに一同感心しっぱなしでした。実際に選別作業を体験させてもらい、そのすごさを実際に感じる事が出来ました。（選別作業の様子：左写真）



選別作業をしたところ、素人にはその違いを判別するのは難しい！自分で選別したしじみはお土産に頂きました♪当日の夜は、見学の内容を思い出しながら美味しいしじみ汁に舌鼓のご家庭も多かったのかと。（水産チーム 横関）

■当日参加した組合員さんの感想

・塩屋さんの工場見学に参加させていただきました。涸沼のしじみはよく耳にします。実際に私達の手元に届くまでを見学させてもらい感動しました。漁師さんから工場（塩屋さん）へと

移る間にも清潔に扱われ、選別作業は手作業で職人技だと思いました。ダシの試飲もびっくりするほど涸沼のしじみがおしかったです。安心安全な食材と感じました。参加して良かったと思います。(取手市 Hさん)

・今回の塩屋さんの工場見学は、常総生協 理事の高橋百合子さんから声をかけていただき、参加させていただきました。社長さん、漁師さんのお話は感動と驚きがありました。社員の方々もとてもすてきでホッとしました。このように生産者の方々と直接会うことができると、安心して塩屋さんの製品を食べることができます。これからもこのような機会があったら、ぜひ参加させていただきたいと思っています。ありがとうございました。感謝いたします。(取手市 Sさん)

・稚貝を育て涸沼に放流するために漁業組合の小屋で育てていること、乱獲をさけるためにルールを決めて漁をしていることを知りました。しじみ漁師さんの所で涸沼川の水でゆっくり砂をはかせ、その上、水道水+塩で3時間砂抜きをし、作業部屋で金属探知機を通りゆっくり冷凍し工場へ運ばれる、安心安全な品物であることがよくわかりました。選別作業も体験させていただき楽しい一日でした。北海道産、青森産、涸沼産のしじみでとったスープを試飲させていただきましたが、涸沼産のスープがしっかりダシが出ていておいしかったです。(取手市 Sさん)

・生産～パッキングまで、一連の流れを知ることが出来、大変貴重な機会でした。高品質のしじみを生産するために、漁師さんや工場の皆様が努力されていることを知り、涸沼のしじみ、特に常総生協のしじみの素晴らしさを知ることが出来ました。涸沼は地元産地との認識でしたが、味・品質ともに全国に誇る特別なものでした。今後も涸沼のしじみを頂く時は、今回の見学会を思い出しながら有難く味わいたいと思いました。貴重な機会を下さり、常総生協の皆様並びに Oh魚工房の社長様、皆様どうもありがとうございました。(つくばみらい市 Oさん)



★10月3回カタログ2ページで「塩屋特集」を掲載しています。ぜひご覧ください！

.....キリトリ.....

塩屋さんへ 貝のなんでも質問カード

コース： 組合員番号：

お名前（ペンネームもOK!）：

ご質問など：

10/7（土）生協本部での懇談会、お待ちしております！（専務理事 伊藤）

今年度の総代会では、第2号議案、第5・6号議案が可決されたものの、反対が多く、組合員の皆さんの意見を取り入れながら、運営をしていく為に、地区別に懇談会を開催しています。すでに、3会場での懇談会が終了しましたが、組合員の皆様から、様々なご意見を伺っております。

その中でも、事業連帯に関することについては、組合員の皆様が判断できるほどの情報がない、途中経過も知りたい、など、情報発信が足りず、組合員の皆様に不安を与えてしまっていることを深く反省しております。

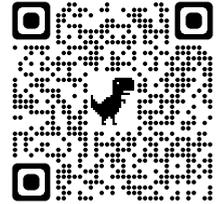
また、選任制についても、説明や質問の時間が足りないと言うご意見もあり、懇談会で皆様からのご意見を伺い、取り入れながら運営を試みたいと考えております。

10/7（土）の生協本部での懇談会はオンラインも併用します。

総代会に参加出来なかった総代の皆様、まだ、懇談会に参加されていない、すでに他会場に参加された組合員の皆様、ぜひ、直接お会いして、質問・ご意見を伺わせていただけたら幸いです。皆様のご参加をお待ちしております。

申込先▽

生協本部TEL：0297-48-4911もしくはホームページ（右のQRコードから）



組合員と生産者と職員のひろば

■おきたま興農舎の新米ができました！

※10月3回・5ページに掲載

新米の初出荷にあたりまして、産地・山形県高島町のおきたま興農舎の小林温（ゆたか）さんからお手紙頂きましたのでご紹介します。

・・・・・・・・・・・・・・・・

常総生協の組合員のみなさま、いつもありがとうございます。今年の米作りを振り返りますと、まずは何と言っても高温です。

当地では何とか水路の水は止められなかったものの、水が十分とは言えない中、生育が加速的に前倒しとなりました。まだまだ暑い盛りに、例年より約一週間早く出た穂は、経験のない高温の中で実を太らせたので白濁した米やひびが入った「胴割れ米」が多くなる予想です。

有機農業はそもそも環境負荷を低減した取り組みですが、今となってはそもそも自分達の生産現場が生き物の住める環境なのかが問題になっています。それだけ気候が激変しているのを感じます。

また、経済的には生産コストや人件費も上がっており、大変心苦しいのですが、今年の新米（10/3回）から値上げをお願いせざるを得ない状況です。

今後も「ニューノーマル」な環境下でも安定生産技術を探求していきますので、どうぞご理解いただけますと幸いです。

（おきたま興農舎 小林）

