

★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～」

2024年 年頭のご挨拶

明けましておめでとうございます。
輝かしい新春を迎え、謹んでお慶びを申し上げます。



年々、一年が過ぎゆくのを早く感じつつ、新年を新たな心持ちで迎えております。
常総生協においては、6月の総代会での決議から、「どのような生協であってほしいか」を考える機会にしたいと地域での懇談会を開催しました。組合員の追ひ求める人生観やライフスタイル、社会情勢、地球環境の変化による生産現場の現状、雇用・経営・働き方など、様々な要素を加味しながら、協同組合の役割・意義、生協運営を考えさせられる日々でした。
また、理事長という立場上、NPO法人、ワーカーズなど様々な団体と関わらせていただいているのですが、労働環境（働き方など）に配慮した就業規則・服務規程や役職員規定などの整備・改定などに着手する活動団体が多くみられました。同じ目的を持った仲間の集まりから組織としての規程・規約の必要性が問われる時代、その過渡期にきているようです。組織としての目的を明確化すると同時に、働きやすい、関わりやすい環境作りを行い、担い手や人材を育成、一人一人の個性や考えを反映しながら活躍できる職場・活動の場を次世代に繋げていくのも、今、できること、しなければならないことのひとつだと捉えています。

常総生協の「食は生命（いのち）」の理念は、人間が生きていくうえで基本となる生理的欲求（睡眠・食べる・排泄）のうち、「食べる」から発展する壮大な理念だと感じています。生命を維持するために欠かせない「食」ですが、「健やかな人生・暮らし」における「食」には、安全なものを食べたい、安心なものを食べたいなど、心理的欲求も含まれ、消費生活協同組合としては、共通の目的にもなっているのではないのでしょうか。安心・安全な「食」を守るため、健やかな生命を育むためには、社会・環境をはじめ、様々な課題や問題にも踏み込んでいく常総生協を誇りに思います。

一方で、暮らしに目を向けると、組合員さんの日常や日々の生活に寄り添えているのか、自問自答の繰り返しです。物価高や年金生活、子育てにかかる教育費など、経済的な不安に加え、世代やライフステージにおける日々の悩みなども加わり、心安らかな日々の訪れが遠く感じることもさえます。常総生協が、生きていくために必要な「食」に加えて、心身ともに健やかな生活に寄り添える生協であり続けるために、組合員・職員・生産者のつながりを強みとし、ともに歩みたいと思っております。また、皆様の願い、想いが届く新年であって欲しいと願っております。

年頭にあたり、皆様のご健勝とご発展を祈念いたしまして、新年のご挨拶とさせていただきます。
本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

常総生活協同組合 理事長 増本綾子

【次頁】味噌づくりシーズン到来！今年度の「大豆プロジェクト」につきましてご報告致します。

2024年1月の予定

○生協基幹運営/地域活動・催し●

○「常総子応援団」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！（1/4はお休みです）

- ・1/20(土) 平和の集い「歴史を学ぼう～未来のために」
ニッコーの中華冷食を楽しむ講習会@つくば
- ・1/24(水) 脱原発とくらし見直し委員会
- ・1/27(土) プレス・オールタナティブ(チョコ・カレー)講習会
- ・1/31(水) 定例理事会

○提携・協同・連帯企画●

・1/13(土)「原発をとめた裁判長」上映会 & 講演会@つくば

常総生協の大豆でみそを作ろう！

大豆プロジェクトの大豆が収穫を迎えました

～大豆プロジェクト1年間のあゆみ～

■はじめに

大豆の自給率が6% (94%は輸入) になってしまった問題意識と、「自分たちが毎年仕込む手作り味噌の大豆くらいは何とか地域で自給できるといいよね」との思いから2021年に再始動(※1)した「大豆プロジェクト」。

今年は常総生協に集う5名の生産者に作付け頂き、12/21現在、鋭意脱穀・選別中です。今回は、「猫の手隊」として草取り等に参加した組合員の感想も交えながら、今年の大豆プロジェクトを振り返ります。
(※1) 常総生協と大豆にまつわる経緯は4ページをご覧ください。

■まずは今年の収穫量につきまして(速報)

今年ご協力いただきました生産者は、
・どんぐりていの倉持さん(坂東市)
・微生物農法の会の長島さん(行方市)
・アグリ古柿土の横瀬さん(守谷市)
・ダニエル有機農園のダニエルさん(石岡市)
そして新たに、
・つくば自然農園の坂本さん(つくばみらい市)
が加わり5名の生産者でスタートしました。微生物農法の会の長島さん、八郷の有機農業者ダニエルさんにも作付けをお願いしました。しかし、猛暑、ゲリラ豪雨による冠水などがあり、なかなか発芽せず何度も種を撒き直して頂きましたが、残念ながら収穫できるまでには至りませんでした。今期の収穫量見込みは、合計500kg程の見込みです。

	生産者	播種面積	品種	選別前重量	選別後重量	備考
1	つくば自然農園 (坂本一信さん)	1.5反	※どんぐりてい倉持さんの知人の自然農法家から分けてもらった自家採種の在来種。品種名は特になし。	150kg (30kg袋×5)	年明け選別	・収穫が遅れ過乾燥と脱粒で歩留まり悪化。
2	どんぐりてい (倉持恵子さん)	2反		現在脱穀中	年明け選別	・草取りに手が回らず。
3	アグリ古柿土 (横瀬光好さん)	3反	里のほほえみ	240kg (30kg袋×8)	198kg ・大粒 135kg ・中粒 63kg	・1反は雑草多すぎて収穫を断念。 ・12/18にカメムシ、草の実を横瀬さん、職員、理事で手選別。

■常総生協では何トン的大豆が必要？

昨シーズン、組合員が手作り味噌として仕込んだ大豆の量は888kgでした(乾豆、蒸し大豆合計)。目標としては「まずは手づくり味噌用で1t、常総醤油(※2)用で660kg(1桶分)」を第一段階としています。
しかし、今年も味噌づくり用だけでも全量は地場大豆で賄えないため、山形のおきたま興農舎さんのご協力で「蒸し大豆」(※3)用として有機大豆(品種:「すずゆたか」2022年産)をご支援いただきました。感謝です。

(※2) 常総醤油: 昨年の地場産大豆は全量2023年2月に「常総醤油」用として、つくばの沼屋本店さんに持ち込み、現在熟成中です。完成は2025年の2月の予定です。2年熟成の味・風味に、乞うご期待！

(※3) 蒸し大豆: 地元守谷のやまこ味噌さんに大豆を持ち込み、特別に蒸してもらったものを冷凍でお届け。

■種撒き～収穫までの道のり

さあ種撒き！でも暑すぎ！（6月中旬～）

5名のメンバー皆さん、概ね6月中旬から7月にかけて播種。しかし、今年はとにかく暑すぎて播種時期を後ろにずらしました。
また、せっかく発芽しても暑すぎて育たないケースが多発。種を撒き直した生産者も多かったです。



草取りって、大変！（7月～9月）

除草剤も無しなので、とにかく雑草は手取りしました。草に養分が取られると収穫量に影響します。しかし、今年は除草のタイミングが遅れた畑もあり「シロザ」(※4)という雑草がだいぶ大きくなった畑も・・・。



(※4)これがシロザ！(↑画像)
放っておくと大きく育ち、あの「水戸黄門」が杖として使ったと言われるほど丈夫な木に育ちます。

(草取り参加者の感想)
「大きな草は木のように育っており、切ったり抜いたりが大変でした。大豆の根を傷つけない様に気を付けて抜きました。草取り後の畑を見ての達成感は大きかったです！」(大豆担当理事小西)

待ちに待った収穫！(12月～)

7月の青々とした「枝豆」の時期を経て、12月に入って全体が茶色く枯れ、揺ると莢(さや)の中でカラカラと豆の音が鳴ったら収穫の合図。ここで注意が必要なのが、やはり収穫のタイミング！水分が多すぎると脱穀(莢から豆を出す)がうまくいきません。逆に乾きすぎると莢が弾けてしまい畑に豆が散乱する大惨事に！



莢から実を出す脱穀！

画像は坂本さんの大豆・脱穀の様子です。仲間の生産者・桜井さんが脱穀機を軽トラに積んで駆けつけてくれました。職員、理事で脱穀を手伝い。何とか1日没までに間に合いました！



下画像は横瀬さんの大豆収穫の様子(12/17)。横瀬さんの知人がそばや大豆を収穫できる専用コンバインをもっているため、刈り取りにご協力頂きました。

ただ、「この辺(守谷)では大豆やそばを作る人が減ってしまったので、この機械をもっている人はほとんどいないのです」と横瀬さん。

この機械は収穫から脱穀までを一連で可能。約2反の大豆畑を1時間弱で収穫・脱穀終了。機械ってすごい！



最終選別はやさと農協さんの選別機で出来た大豆は、大小、着色、虫食い等様々なので選別をします(↓画像は選別前的大豆です)。



ただ、少しの着色や黒ずみは味噌づくりやご家庭での料理にはほとんど差し支えありませんので(※5)、少しでも色が付いていたら弾く色彩選別までは実施しません。貴重な有機の

大豆、余すところなく頂きたいと思います。

(※5)以前、常総生協にて、選別後のはね出し大豆で味噌を仕込んでみましたが、美味しい味噌ができました。

■今後の計画(大豆プロジェクト中期計画)

直近3年の収穫量推移は

2021年:約600kg

2022年:約500kg

2023年:約500kg(見込)

今後、まずは常総生協組合員が仕込む手作り味噌分(約1t)と常総醤油の分(660kg/1桶分)、合計1.5tを生産者と一緒に目指したいと思います。来年は、ぜひ畑にもお越しください！



【補足資料】常総生協と大豆・手作り味噌にまつわる経緯

2021年に再起動した大豆プロジェクトですが、今日に至るまでの間、常総生協組合員と生産者は、地場の安心な大豆づくりのために活動を続けてきました。今回は常総生協と大豆にまつわる歴史を少し紐解いてみます。

年	常総生協の動き	大豆/手作り味噌活動	地域と社会の動き
1996	遺伝子組み換え食品輸入許可取り消し緊急署名運動、厚労省単独交渉・・・【解説①】	手作り味噌提案と各地での講習会開催	モンサント社等多国籍企業による遺伝子組み換え作物輸入申請と厚労省認可
1997	有機農作物の商品化(JAS規格化)反対声明	手作り味噌コンテスト開催	東海村旧動燃核燃料再処理工場火災
2001	手作り味噌用大豆をやさと農協と地場契約栽培	味噌づくり講習会各地で開催 手作り味噌用大豆作付【JAやさと・島田さん、江畑さん】	小泉内閣発足、日本でBSE発生、3.11同時多発テロ
2002	食生活の見直し「常総生協食生活指針」	味噌づくり講習会各地で開催	雪印牛肉偽装事件、全農チキンフーズ偽装事件
2003	旧・谷和原村・遺伝子組み換え大豆栽培事件、遺伝子組み換え作物反対全国集会(旧・谷和原村)、茨城県議会にGM栽培規制要望署名運動、県議会請願採択、茨城県規制方針発表、農水省実験栽培手続き法制化・・・【解説②】	やさと大豆生産者との大豆畑交流会 味噌づくり講習会各地で開催	モンサントらによる遺伝子組み換え大豆を旧・谷和原村の一般圃場試験栽培・開花 イラク戦争始まる
2004	旧・谷和原村大豆生産者・おかべや・常総生協 大豆産直提携契約	地場契約大豆 枝豆交流会 自給大豆 不作により生協本部にて組合員大豆選別作業味噌づくり講習会各地で開催	新潟中越沖地震
2005	地場契約大豆不作を契機に大豆の備蓄と「大豆基金」創設・・・【解説③】	「大豆基金」創設 味噌づくり講習会各地で開催	茨城県で鳥インフルエンザ発生
2008	余剰備蓄大豆を原料にオリジナル醤油(沼屋本店(つくば))、納豆麹漬(白鷹農産加工研究会(山形))を加工依頼。	幼稚園での食育活動 味噌づくり講習会各地で開催	中国産コープ餃子農薬混入事件 リーマンショック
2011	TPP反対キャンペーン展開 初期被爆防護呼びかけ Nai放射能測定機購入 総代会特別決議「暮らしを見直し 原発の無い社会を」	味噌づくり講習会各地で開催 食品の放射能検査開始	東日本大震災 東京電力福島第一原発事故発生
2013	共同購入事業立て直し3カ年方針 地域市民団体と共同で「関東子ども健康調査支援基金」設立 甲状腺検査開始	地場大豆生産者【飯塚さんにバトンタッチ】 味噌づくり講習会各地で開催	原子力「新規規制基準」施行
2018	フードバンクちばと連携して福島飯館へ食糧支援	地場大豆生産者【柘植さんにバトンタッチ】 地場大豆不作→おきたま興農舎から有機大豆支援(以降毎年) 味噌づくり講習会各地で開催	西日本豪雨 北海道地震
2021	新型コロナウイルスワクチン学習会 ミヤンマーへ祈り～千羽鶴を届ける活動	地場大豆生産者【長島さん、ダニエルさん、横瀬さん、倉持さんとスタート】→「大豆プロジェクト」始動 味噌づくり講習会各地で開催	東京五輪 熱海で土石流災害
2023	ALPS処理汚染水の海洋放出に反対要請	地場大豆生産者【坂本さん参加】。5生産者に。 味噌づくり講習会各地で開催	

(解説)

・①・・・世の中ではまだ遺伝子組み換え農作物があまり知られていない1996年、遺伝子組み換え大豆の輸入許可が下りそうな時に「遺伝子組み換えはダメ」と、当時の常総生協組合員は署名を募り、厚労省へ遺伝子組み換え食品輸入許可の取り消しを求めました。

・②・・・2003年、地元の旧・谷和原村で遺伝子組み換え大豆の作付けが行われた時に、組合員、職員、生産者皆で反対し、茨城県議会に対して遺伝子組み換え作物栽培規制を請願。県議会は請願を採択。農水省も実験栽培手続きを法制化することとなりました。

・③・・・大豆基金:大豆づくりは収量が不安定。そこで大豆の備蓄政策を開始。他方で備蓄には保管料等コストもかかることから基金を創設。

【開催予告】今年は6会場で「手作り味噌講習会」を予定しています！

「はじめてですが出来るかしら？」の方も、「もう一度知りたいな」の方も、ぜひお誘いあわせの上ご参加ください！今年は下記6エリアで開催の予定です。

■開催期間:1月下旬～2月末くらいまで。

■開催地区:【千葉県】柏、我孫子 【茨城県】取手、守谷、つくば、龍ヶ崎(牛久)

詳細は後日配布されますご案内ちらしをご覧ください。たくさんのご来場お待ちしております。