

★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。※1月～2月末までに集まった【JOSOたすけあい基金】を令和6年能登半島地震への支援・義援金の対象としていきます。

★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～」

3.20（水・春分の日）さようなら原発全国集会 参加&ブーススタッフ協力のお願い！！

常総生協と、東海第二原発運転差止訴訟団で共同ブースを出店します。祝日ではありますが、生協職員は平日業務があり、少人数でしか参加できないため、組合員さんにお手伝いいただけると助かります。是非、ご協力の程宜しくお願い致します。皆で、脱原発の声を挙げていきましょう！！

【ブース内でお願いしたい事】

1. 原発関係の書物の物販
2. 東海第二原発運転差止訴訟団の賛同人募集呼びかけ
3. 生協商品の物販



【集合時間】

- ☐ 搬入からお手伝いできる方
 - 現地集合（東京都渋谷区 代々木公園 イベント広場 けやき並木）
→ 10:00
 - 生協集合（生協から一緒に行く方）→ 7:30※予定段階です。確定しましたら、再度お知らせします。
- ☐ 途中からお手伝いできる方
 - 参加できる時間帯を教えてください。

【申込方法】

注文用紙コメント欄、電話（0297-48-4911）、FAX（0927-45-6675）、もしくはWEB フォーム（<https://forms.gle/JWfjZg4nQhKh5hZn8>）にて受け付けています。よろしくお願い致します。

2024.3.20さようなら原発全国集会 お手伝い
でん募集！



2024年2月の予定

○生協基幹運営/地域活動・催し●

○「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！（1/4はお休みです）

- ・2/17(土) 歴史講座
- ・2/24(土) 秋川牧鶏肉講習会@つくば
- ・2/28(水) 定例理事会

○提携・協同・連帯企画●

- ・2/20(火) 東海第二差止訴訟控訴審第2回口頭弁論期日
- ・2/22(木) 茨城県主催 食品表示基準講習会(商品部)
- ・2/27(火) JFSA理事会

3.11に寄せて 株式会社タイム缶詰 代表取締役 吉田和生

2024年の「東日本大震災津波追悼式」は、初めて沿岸ではなく盛岡で行われます。県によるヒアリングで「単独で静かに追悼したい」という声が多かったことを受けての変更です。

被災した人を想うのは、どこでも誰でもできることです。皆さんも陸前高田だけではなく、多くの犠牲者へ想いを馳せていただければと思います。

三陸の魚は大きく変化してしまったように思います。顕著なのは鮭、秋刀魚、イカ、サバといった代表魚種です。イクラの加工をしているメーカでは、北海道から何とか鮭を仕入れてしのいでいます。「イクラ醤油漬け」に欠かせない醤油の出荷が大幅に減ったと八木澤商店さんも嘆いています。それでも冬の代名詞「寒だら」の水揚げがようやく増えてきて、浜にも少し活気が戻ってきました。

海の変化は、エルニーニョや偏西風の蛇行、地球沸騰など様々な要因が関係していると思います。あわせて、資源管理の在り方も考えなければならぬと思います。北欧では漁船ごとに漁獲枠が設定されているので、小さい＝安い魚を捕ることはしません。日本では魚種ごとの総量規制なので、小さくても早く獲らないと全体の漁獲枠が無くなってしまうので、争って魚を獲ってしまいます。

ただし、水産資源あるいは温暖化を変えていくには、陸上の活動が大切です。農家と林業家が減り、農地と森林が放置されています。日本の農産物を食べて、国産の木材を使って応援しましょう。それが温暖化を防いでいくために生産者含め誰もができることです。

また、フードマイレージという観点からも近場のものを使うことが大事です。タイム缶詰の「サバ味噌煮缶」では、サバは三陸産、味噌は陸前高田で原料となる大豆も国産です。その他の砂糖やみりん、料理酒や生姜などもすべて国産です。タイム缶詰ではこれからも使用原料の国産比率を高めていこうと思います。



～株式会社タイム缶詰 沿革～

前身である(株)タイムは2005年に設立。気仙沼のメバチマグロを使用したツナ缶の製造を開始。気仙町にあった本社工場は東日本大震災で全壊。2011年10月に矢作町に倉庫として使用していた建屋を改修し、一日でも早い製造再開を目指し、設備などを整え、(株)タイム缶詰として操業再開。三陸の魚介類を中心として、化学調味料などを使用しない製品を作り続け、こだわり商品をラインナップするお取引先様に卸しています。

～企業理念～

陸前高田、三陸～東北に根差した企業として活動をしていきます。地域には素晴らしい食材や宝物がたくさんあります。

一方で、賞味期限が短いために商品としての問題も大きいです。

缶詰やレトルト、冷凍技術を使って、地域の問題解決に貢献していきます。小さな会社だからこそ、やれることがあると考えています。

そして、タイム缶詰で働く仲間を大切にしています。最後に、タイム缶詰の製品を食べてくださった方が笑顔になれるように、日々、努力していきたくと思います。



※沿革・企業理念の情報元：株式会社タイム缶詰ホームページより

1/27（土）カレーの壺&チョコレート学習会・開催報告

2024年1月27日（土）（株）プレス・オールターナティブ（第3世界ショップ）の森山さんによるカレーの壺&チョコレートの学習会を行いました。計21名の参加で質疑応答がとまらず有意義な会となりました。以下、当日参加された組合員からのレポートをご紹介します。

みなさん「カレーの壺」って使ったことありますか？



ちょっとカレーの風味を足そうとする時に、ただのカレースパイスよりいい味を出してくれるんですね。ただね、市販のカレールーとは違うから、とっつきにくいところがあり、冷蔵庫の中で眠っていることが多い調味料でした。今回の講習会を機に色々勉強させていただきました！



（株）プレス・オールターナティブは、1985年に「身近な問題を自分たちで解決し事業にしよう！」と創業されました。そのポリシーが、ナッツなどの商品の裏側にプリントされているのをご存じでしたか？失礼ながら私は全く読んでいませんでした。改めて、森山さんから話を聞き、常総生協の理念ともつながるところを多く感じました。素晴らしい志を持った方々と

「つながる」ことのできる環境がありがたいです。みなさんもぜひナッツなど購入して読んでみてくださいね！

カレーの壺の母国はスリランカ。パートナーさんも身近に感じてほしいとのことで、どんな方がどんな環境で作っているのかお話しくださいました。



パートナーであるマリオさん（写真）は社会起業家です。スリランカ文化を広めるだけでなく、人を大事にとの観点から、スリランカ国内では先駆けとして社宅を完備、食事を無償提供するなど社内の福利厚生を充実させたり、ハンディのある方もその個性を尊重して雇用されたりと画期的な取り組みをされています。また、スリランカを農村から元気にするために、農村支援プロジェクトとして、品質向上のための学習会や識字に関係なく誰でも学べるテキスト作成、銀行からの融資のサポートなど、生産者さんのモチベーションをあげて、収入アップ、発展のチャンスを自ら得ることで、生産者さんが自信を持ち、自立を支援する活動もされています。



スリランカ料理はココナッツをお米と同じ感覚で使うそうです。カレーの壺も醸造酢、ココナッツオイル、乾燥ココナッツと3種類のココナッツを使った原材料が入っています。そして

化学調味料、添加物、動物性原料、小麦粉不使用。なのに開封後冷蔵庫で半年は保管可能！長期保管可能なのは主婦としてはとても助かります。

一口にカレーというと、いっぱい具を入れてグツグツして、とろーっとして翌日おいしい、というイメージですが、**スリランカカレーは作った時のサラサラが一番おいしく、翌日は水分が飛んでしまう為、おいしくはならないそうです。**スリランカカレーと日本のカレーの違いですね。



スリランカカレー試食の後、**チョコレートのお話**。子どもたちの目がキラキラに。カカオってアフリカで作られているイメージがありますが、実は**南米原産の植物**だそうです！知らなかった！もともと南米原産なので、ほかの植物と共生する形でカカオの木が森で暮らしています。自然が生み出したカカオを使って、白砂糖、乳化剤を使わず、伝統製法で作られたのがプレスさんのチョコレート。乳化剤を使わないので工程でよく混ぜる作業が必要となり、結果として、くちどけがよくなります。その品質を維持するためにフェアトレードであることも特徴です。



当日は、6種類のチョコレートを試食することができました！（写真：一部チョコレート）カタログでチョコレートを見て読んでも味はどうも理解しがたいもの。価格も決して安価では

ないためなかなか全部を買いそろえて味を確かめるのもハードルが高かったので、学習会での試食は本当にありがたかったです。ちなみにわたしの好みはビターと初めて食べたウインターです。どれも口に入れたら溶けていく、森山さんがチョコレートの効果はリラックス効果ですとお話されていましたが、まさに一口入れただけで、幸せなひと時を過ごせました。



日本からは遠い国、でも志がとても近いパートナーさんがいる。そして、その距離をつないでくださるのが（株）プレス・オールターナティブさん。わたしも買うこと、食べること、伝えることで世界の食卓を紡いでいきたいなと思いました。森山さん、商品部の皆様、貴重な機会をありがとうございました。

土浦市・Nさん

■他に参加された組合員の感想を一部ご紹介

・カシューナッツカレーのカシューナッツが美味しくて驚きました。今までカレーの壺を普通のカレーのように作っていましたが、今日、正しい作り方を教えていただいて、本当に良かったです。長年の「これでいいのかなあ」という疑問が解消されました。チョコのお話もとても勉強になりました。

守谷市・Kさん

・第3世界ショップのポリシーに強い共感を受けました。家で手軽に本格的なカレーが作れる壺に感動しました。いただいたレシピを使って美味しいカレーをたくさん作りたいです。

牛久市・Sさん