

★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。
★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。

2024-25年度活動テーマ(案)「ともにつくる・考える 私たちの食」

牛も人も \もっと/ 健やかに ～鈴木牧場の新たな一歩～ フリーバーン牛舎が完成しました！

石岡 鈴木牧場（茨城県・石岡市）



鈴木 績さん、美登里さん
ご夫妻

後ろの建物は建設された
フリーバーン牛舎

■規模拡大を目指さない 新しい牛舎の建設

美味しい牛乳、チーズ、ヨーグルトを毎週組合員に届けてくれる鈴木牧場のみなさん。牛達と共に「牛も人も健やかに」なれる、気持ち良く循環する酪農を日夜目指しています。

そしてこの3月、ついに牛の「運動場（フリーバーン）」が完成しました。今回のフリーバーン建設の目的は、飼育頭数を増やす為の規模拡大ではありません。

通常のフリーバーン飼育の場合、同程度の面積（750㎡規模）であれば50～60頭の牛を入れますが、鈴木牧場では現状維持の頭数。規模拡大ではなく、牛たちが搾乳時以外は運動場（フリーバーン）で自由にのびのびと過ごし、搾乳時には歩いて搾乳舎へ向かうというスタイル。鈴木牧場が掲げる「牛も人もすこやかに」を更に進めるための取り組みです。

～フリーバーンとは～

- ・牛が自由に歩き回れて、自由に寝ることができる牛舎のこと（free（自由な）barn（牛舎））。
- ・一般的には、飼育頭数が増えてくるとこのスタイルの牛舎に変更してたくさんの牛を入れて効率化しますが、鈴木牧場では違う発想です。※詳しくは2ページへ。

2024年4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！	・4/6(土)、7(日)あびこ桜まつり
・4/13(土)山田製油 ごまの料理講習会 ・4/20(土)歴史講座 ・4/24(水)定例理事会	

■鈴木牧場から組合員のみなさんへ（石岡鈴木牧場Instagramより）

牛舎建築開始したのが、2022年12月。半年後には完成とっていましたが、実際には約1年半かかり、ようやく3月にお引越しできそうです🐾

この1年半で資材も予想を超えた高騰ぶり、断念した部分もありましたが、時間をかけたことで気がつき改善した点（暑熱対策）もありました。みんなスムーズになれてくれることを祈って。

「新しい牛舎にするから、牛を増やすんでしょ」とみなさんから聞かれますが、全くの現状維持です。私たちがこのフリーバーンといわれる、牛が好きな場所で寝て起きてご飯食べて水飲んでという牛舎を建てた目的は、牛の快適性を上げるため。「アニマルウェルフェア」というストレスをできる限り少なく、行動要求が満たされた、健康的な暮らしができる飼育方法をめざす畜産のあり方を取り入れたいと思ったからです。

年々、鈴木牧場の牛たちはよりよい餌作りのおかげで健康寿命がのびてきました。しかし、年寄りの牛は足腰が弱くなると従来の繋ぎ牛舎では寝起きが難しくなる時があります。広い場所に移動してしばらくすると元気になる姿をみて、これからは快適性を上げる取り組みが必要だと感じたからです。

牧場によって目標は様々ですが、やはり経済性を真っ先に重視する傾向が強く、先日も、「鈴木牧場さんは乳量を重視していますか？それとも繁殖？コスト？」と聞かれましたが、どれでもありません。

「美味しい牛乳を作ること」ただそれだけです。

当たり前のようで当たり前ではない。生産から販売までやっていて思うことは、美味しいは複雑で、いろんな要素を受けると感じます。先代が餌作りにこだわってきたから、これからの私たちは快適性に注目して、「鈴木牧場さんの牛さんは幸せね」といってもらえるように。

石岡 鈴木牧場 （鈴木昇 ともえ 績 美登里）

鈴木牧場が目指すビジョン「好循環な酪農」について

■搾乳中の牛をもっと健康にするための取り組み

鈴木さんは、（36頭）の牛の中でも搾乳中の牛の健康には特に気を付けます。しかし、搾乳中は基本的には搾乳舎だけで過ごし、余り運動が出来なかったのが課題でした。そこで、搾乳時以外は自由にのびのび運動できるフリーバーンの計画を立てました。

鈴木さんがこれを他の酪農家さんたちに話す際、「新牛舎を建てるのに頭数を増やさない」ことに一様に不思議そうな表情になるのだとか。鈴木さんが目指すのは規模拡大ではなく、牛1頭1頭を更に健康に育てるための取り組みです。



■省力化と新たなことへの挑戦

搾乳中の牛は、個体管理がしっかりできるように個別の部屋に入っています。しかし、個別の部屋ゆえ毎日の清掃には相当な労力がかかっていました。

そこで、搾乳時以外はフリーバーンで過ごさせることで、牛の糞尿は自然に地面でたい肥化。溜まってきたら重機で集めることができ、省力化が見込めます。

（その堆肥は、鈴木牧場の「心臓部」である堆肥舎で完全に発酵させ、また牧草地の戻し、良質な牧草を作ります。）

省力化したことで、これからの牧場を考えたり、新たな事へ挑戦する時間も生まれます。「新たな事」の1つは飼料自給率の更なる向上です。



■地域自給飼料確保の取り組み

鈴木牧場では、この間牧草地を拡大し（4.5ha→12ha）、輸入飼料にできるだけ頼らない取り組みを進めてきました。現在の鈴木牧場の粗飼料自給率は70%弱。国内平均が約30%であることを考えると驚異的に高い数字です。将来的には80%にまで高めるのが目標です。

鈴木さんはこの間、近隣農家との提携で地域産のトウモロコシ（子実コーン）や大豆を少しずつ確保し、自給率向上を進めてきました。しかしこれにはとても時間がかかります。つまり、時間を生み出すことが重要で、今回のフリーバーンもその一環と言えます。

また、今はまだ輸入のルーサン（マメ科の牧草）を枝豆に代替する事で、高たんぱく飼料の自給ができないかも構想中です。

地域自給することは、単に作り手が明確な安全な飼料が確保できるというだけでなく、突然の高騰など外部要因に左右されにくい安定した経営にも繋がります。

でも、こうした取り組みは「**理解してくれる仲間である消費者・組合員がいるから取り組めることですよ**」と鈴木さん。また、「いろんな加工にもチャレンジしたいな！」とも。

これからの鈴木牧場、ますます「牛も人もすこやか」で楽しい牧場になります。ぜひ、組合員みんなで応援しましょう。

■組合員みんなで応援しましょう！（理事会より）

鈴木さんの牛乳、チーズ、ヨーグルト。美味しいだけではなく、鈴木さんの酪農の考え方も含めて「大好き」な組合員さんが多くいらっしゃいます。

生まれたときから一頭一頭に名前を付け、牛の食べるものも人と同じだから、土づくりから良質な飼料を、そして、たい肥にして土づくりにという循環から育まれた命を最後までいただく。昨今、生産現場に、足を踏み入れるリスクを考えると牧場見学も躊躇する生産者さんもいらっしゃる中、「自分たちの食べるものがどうやってできているのか知ることが大切」と、産地交流会を快く開催してくださり、鈴木さんファミリーの牛の命と共に歩む姿勢にはいつも感銘を受けます。「アニマルウェルフェア」という言葉だけではなく、命をいただくということを五感で感じさせていただいていることに感謝です。

命と向き合う酪農・畜産は大変だと思います。後継者がいない、新規酪農者がいないなど、いつ牛乳が飲めなくなっても、お肉類が食べれなくなってもおかしくない時代です。

ですが、私たちには鈴木牧場があるからこそ、鈴木さんファミリーがいてくださるからこそ、食生活が豊かで、日常を安心して送ることができているといっても過言ではないと思っています。

フリーバーンは、牛のことを大切に作る＝牛乳やお肉を分けていただいている側も大切にする、鈴木牧場の信念そのものだと思います。そして、次世代を担い始めた績さんと美登里さんが牛と共に生き続けるための取り組みとして、組合員として、命を分けていただいている一人として、支え応援していきたいと思います。

先日鈴木牧場に伺った時の事。「フリーバーンの建設費用は資材高騰の折当初予算を越えました。ただ現在は大所の工事は終了したのでDIYで自分たちで仕上げています」と鈴木さん。

私たちが日々頂く鈴木牧場の乳製品。その元となる牛たちの健康向上と品質向上、さらには飼料の地域自給率向上の一環としての今回のフリーバーンを、私たち組合員もぜひ応援できればと思います。

「鈴木牧場・新牛舎応援基金」への協力をお願いします！

- 期間：2024年4月2回～2025年3月4回 約1年間
- 目標金額：200万円
- 注文番号【500255】番 1口500円で期間中は毎週募金できます。

今回、「鈴木牧場・新牛舎応援基金」として、組合員みなさんに広く支援を呼びかけます。目標金額は200万円です。更なる「好循環な酪農」の実現にご協力をお願いいたします。

～今年の11月には「お披露目会」を予定しております～

鈴木牧場への応援メッセージ等も募集しています。注文用紙意見欄もしくは、組合員問い合わせフォームにコメント下さい！

【予告！】「前日OKリスト」が新しくなります！

- 4月3回より**前日OK商品の番号【501～898番】→【601～794番】に変更**致します。
- 皆様のお手元にある冊子の番号は**4月3回**より使用出来なくなります。
- 新しい冊子がお手元に届きましたら**破棄**または、**供給担当が回収**致しますのでお渡しください。

引き続き、前日OK商品のご利用をお待ちしております。



2024年4月3回～

常総生協
2024.4月版

いつでも買える前日OK 商品リスト



番号	商品名	規格	値段(税込)	備考
料理酒・みりん				
601	料理酒「麗の露」(大)	720ml	¥1,298	香味成分の多い料理酒
602	CO紅の蜜 料理酒(小)	900ml	¥479	お料理の隠し味に
603	料理酒「麗の露」(小)	300ml	¥748	香味成分の多い料理酒
604	三州三河みりん	700ml	¥1,128	伝統製法で作られた本格みりん
605	三河伝統製法「古式本みりん」	500ml	¥638	じっくりと熟成させた本物の味
砂糖				
606	粗糖(自然派style)	1kg	¥432	4月4日～価格変更
607	てんさい糖	650g	¥486	てん菜から作ったやさしい砂糖
塩				
608	沖縄の塩「シママス」	1kg	¥410	原産地沖縄の海水で造る
609	にっぽんの海塩	500g	¥319	長崎県産戸島周辺の海水を使用した塩
酢				
610	純米富士酢	500ml	¥810	無農薬栽培した新米を100%使用
611	有機純米酢	500ml	¥459	くせのないまろやかな味
612	純米酢	500ml	¥259	すっきりとした風味の米酢
613	食酢	500ml	¥216	マイルドな酢
614	食酢酢	360ml	¥626	甘酢酢、ピクルスなどに
615	すし酢(昆布だし入り)	360ml	¥297	酢・砂糖・昆布だしで調製
醤油				
616	入正特醸醤油	1L	¥443	食物にコクと風味を加えます
617	本仕込しょうゆ	1L	¥754	濃厚な味わいが特長
618	丸大豆減塩しょうゆ	1L	¥613	丸大豆を原料にした減塩しょうゆ
619	金箔減塩醤油	600ml	¥697	食塩を50%カットした減塩豊かな醤油
だし醤油/白だし				
620	常総だし醤油	360ml	¥583	かつおとまぐろと昆布のだし

お友だち紹介キャンペーンのお知らせ

(キャンペーン詳細)

ご紹介頂いたお友達がご加入されると、ご加入したお友達と紹介者にそれぞれ3,000円分相当のクーポン券をプレゼント

(常総生協利用クーポン券のご利用方法)

- 1枚1000円に相当し、注文書提出時に添付していただくと商品代金から清算致します。
- 出資金への振替もできます。
- 有効期限をご確認の上、供給担当までお渡しください。
- 月末発行の請求書にて処理させていただきます。

※戸頭店での店舗利用にはご利用できません。ご了承ください。



お友達紹介キャンペーンにご興味ある方は、供給担当までお声がけ下さい！