

～各種募金は、下記【注文番号】で、毎週受付しております。ご協力をお願い致します～

- ★【注文番号:500251】東海第二原発差止訴訟基金 1口500円
- ★【注文番号:500252】関東子ども健康調査支援基金 1口1000円
- ★【注文番号:500253】被災地等を支援する【JOSOたすけあい基金】 1口500円
- ★【注文番号:500254】JOSO脱プラ基金 1口500円
- ★【注文番号:500255】鈴木牧場・新牛舎応援基金 1口500円(期間:～2025年3月4回まで)
- ★【注文番号:500256】脱原発と暮らし見直し委員会「12年のまとめ」の印刷カンパ 1口200円



News Letter

2025年1月1回号発行: 常総生協広報G
2024.12.16

鈴木牧場 20周年記念イベントに参加しました

(報告: 理事・森 博子)



チーズの試食



チーズ作りを教える美登里さん



にぎわい

穏やかによく晴れた12月1日、鈴木牧場20周年イベントに参加しました。

(※今回は、牧場キャパの都合上、新牛舎設立基金にご協力頂きました組合員を対象に、鈴木牧場さんからのご招待制での開催でした。以降も、牧場見学交流会は鈴木さんと相談しながら開催します)。

新しい牛舎フリーバーンの中にテーブル席がしつらえられ、ゆったりと寛いでいる、またはちょっと私たちのことを気にしている牛さんたちを見ながら、鈴木昇さんのご挨拶を伺ったあと、鈴木牧場と常総生協とのご縁の始まりを作られた、元副理事長(当時は専務理事)の大石さんのお話を伺いました。



生協商品部 小室さんと横関さん

〇25年前からの付き合い そもそも常総生協大石さんが鈴木牧場に来たのは1999年。夫の昇さんは留守で妻のともえさんが対応されたそうですが、「餌のこととかを話したら身を乗り出して聞いてくれた、今まで来た生協とは違う、こんなに意識が高いとは」(常総生協40年記念誌より)とびっくりされたそうです。大石さんのお話では、牧場で何が大切かと聞かれて「水」と答えたそうですが、正解は「土」。そういえば鈴木牧場の牛乳瓶にはCOOPとJOSOのロゴの間に「土から生まれた」と書いてありますね。

※瓶には〈よく振ってからお飲みください〉とも書いてあります。10月に鈴木牧場にお邪魔したとき、鈴木さんが振ってるのを見て気がついたのですが、私はそれまで数年間、そのまま振らずに飲んでいたので。書いてあるのも、気がつきませんでした。

→次頁に続く



鈴木昇さん



大石さん

2024年12月・2025年1月の予定

〇生協基幹運営/地域活動・催し●

〇「常総っ子応援団」in流星台プレイパーク: 毎週木曜日10～14時活動中です!(出入り自由)

【お知らせ】毎年秋の生協祭につきまして: この秋・冬は開催せず、来年度に50周年の集いなどを企画出来ればと思います。

〇提携・協同・連帯企画●

12/25(水)東海第二原発運転差し止め訴訟控訴審 第5回口頭弁論(@東京高等裁判所)

1/19(日)甲状腺検診@白井市

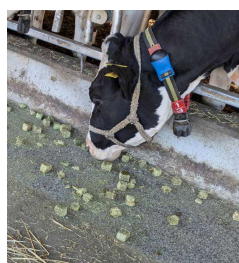
1/26(日)関東子ども健康調査年次報告会

○リユース瓶は2004年から ニュースレター2021年6月1日号表紙の記事『鈴木牧場は「脱プラ」に取り組めます』によると、常総生協と出会い鈴木牧場の牛乳を飲みたいと言われ、「牛乳はできないがヨーグルトなら」と瓶でのヨーグルト販売を始めたのが2004年（出会いから5年もの間、商品のやり取りがなくてもじっくりお付き合いしていたということでしょうか）。当時瓶をリユースするヨーグルト製造販売は日本中どこにもなく、前例のない取り組みに保健所の許可もなかなか通らなかったそうです。鈴木さんの強い意志があって初めてヨーグルトのリユース瓶が誕生したのです。そして牛乳の製造を開始したのが2018年。今あたりまえのように鈴木牧場の瓶入り牛乳をいただいておりますが、この記事を読んだとき、瓶の牛乳が始まったのは、わりあい最近のことだったのだと驚きました。

○飼料へのこだわり 餌のうちまず大事なものは牧草です。牧場傍の畑で育ったイタリアンライグラスは機械で刈られてロール状にし、梱包されます。1梱包350kg、白いプラスチックシートで厳重に梱包されますが、中で嫌気性発酵（乳酸発酵）が行われています。日本の酪農で牧草を自給しているところはごく少ないそうです。



10月19日に見学（11月2, 3, 4回と12月3回のニュースレター・ハチドリ通信に松田さんのレポートがあります）にお邪魔したときには、牧草の味見をさせていただきましたが、いい匂いがして噛むと甘いのです。



乳をよく出すためには、牧草だけでなくデントコーン（飼料用コーン）のサイレージ（発酵させたもの）、豆科のアルファルファを固めたヘイキューブ（※1）、ビートのペレット（※2）、あと、牛が一番好きだそうな配合飼料ですが、トウモロコシの実、圧パン大麦、クズ大豆、ふすま、ミネラルなどを自家配合しています。トウモロコシは契約農家に作ってもらい、大豆は友人のコメ農家の伝手でクズ大豆を集めてもらうなど、値段は高くてもなるべく国産にしています。ウクライナの戦争や円安で輸入飼料が値上がりして、餌の質を下けている酪農家がありますが、牛の健康にはよくないそうです。餌のお話は息子さんに伺いました。

※1:ヘイキューブ（↑写真の小さな薄緑の立方体）：タンパク質が含まれていて牛が好むが食べ過ぎはよくない。餌場に置かれると、牛たちは一斉にそちらに向かいました。水分の関係で外国製。

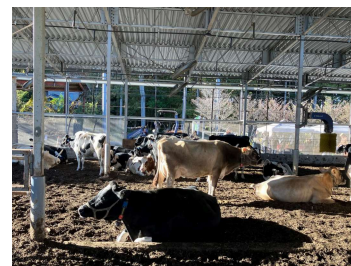
※2:ビートのペレット：サトウダイコンの搾りかす、日本のものは手に入らないが、非遺伝子組み換えのものを、エジプトから輸入しているそうです

イベント2日後の12月3日の日経新聞に、〈酪農家、初の1万戸割れ〉の記事がありました。「円高基調やウクライナ情勢を背景に資材価格が高騰して、酪農経営に大きな影響を与えてきた。牛乳の値上げも実施してきたが、追いついていない」とありました。鈴木牧場はひたすら牛の健康を第一に牧場経営されてきた結果、世界の情勢にも左右されにくい経営となっているように思います。一つひとつの餌の吟味には頭が下がります。それでもだいたい70パーセントの自給率だそうです。前回10

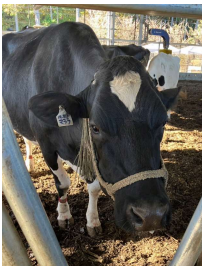
月19日にお邪魔したとき、デントコーンのサイレージを作っているコンクリート造りの槽をみせていただきましたが、餌には本当に気を使っているようでした。この草は一番いい畑のだからおいしいよ、とニコニコ教えてくださる鈴木さんの姿はとても素敵でした。

○フリーバーンで牛も元気に 今回のイベントは2024年3月に新しく完成した新牛舎フリーバーンのお披露目でもあったのですが、ずっとつながっていた以前の牛舎とくらべて動き回れ、足腰が強くなったそうです。推奨値の1.2倍の広さで、入れれば40頭は入るが、頭数は増やさない、牛もゆったりできて、ピカピカになりました。牛舎の床にはこの地域の木の、根っこから葉まですべてを砕いたチップが敷かれ、毎日朝晩、ロータリーを使って攪拌しています。牛は好きな場所を選んで寝られます。

新牛舎には一つ問題点もあって、それは夏場高温になることだそうです。冬場は発熱によりふかふか、暖かい発酵牛床も、暑いのが苦手なので、夏場は十分な休息が取れないのだそうです。ミストや換気扇で対応していますが、さらに増やす予定です。このように、鈴木牧場では牛の健康を第一に考え、今のトレンドである搾乳量の増大を目標とはしていません。そのおかげで通常牛は5,6歳で廃牛となるとのことですが、ここでは一番「ベテラン」の牛



で12歳。どうしても淘汰しなければならなくて、廃用牛になった場合はお肉になります。生協でもたまにチラシで企画がありますね。数年前からレストランに出していますが、とても評判がいいそうです。お昼に頂いたお弁当にも牧場の牛のメンチカツが入っていましたが、臭みなし、コクがあるけど、しつこくないおいしいお肉でした。

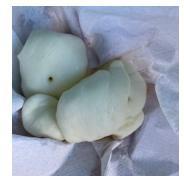
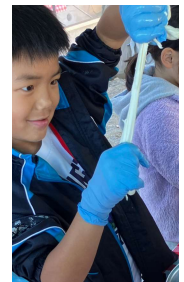


思慮深い表情の牛
その名も「マララ」さん

いま新しい牛舎に入っている牛は27頭、みんな大きなお乳を持った経産牛です。仔牛や娘牛たちは他の場所にいます。鈴木さんはこれ以上の規模の拡大はしない、とされています。「牛を健康に飼うことは酪農家の幸福」なのだそうです。糞の堆肥化による土づくり、餌の自給を考えると今の規模がいいなのでしょう。この鈴木さんの考え方は、常総生協が目指す姿を示唆しているように思います。生産者、組合員、職員が健康に暮らしていくために、一番いいのはどういう形なのか。鈴木牧場や他の生産者のところにお邪魔して考えていきたいです。

○チーズ作り体験！ 私たちは当たり前のように鈴木牧場の牛乳、ヨーグルト、チーズをいただいていますが、実は加工品を作っている牧場は少ないのです。酪農家は乳業メーカーに牛乳を渡してしまうのが普通です。鈴木牧場では瓶の牛乳の製造は週3日、合計約900本。生乳生産量の約30%はヨーグルト等の加工に、残りは酪農組合に出荷しています。「生協だと皆さんの声が聴けるので充実感がある」と、生協の40周年記念誌でともえさんは言われています。チーズを作るのが夢だったそうで、今回も「夢を持っていたよかった」と言われていました。そのチーズですが、さけるチーズやモッツアレラチーズ、初めて食べたときは、随分あっさりしていると思ったのですが、慣れるとこんなチーズがあることがとても嬉しい、とてもやさしい味です。

そのチーズ作りのイベントは息子の績（いさお）さんのお連れ合い、美登里さんのリードでありました。子ども達に交じってやってみましたが、とても楽しかったです。牛乳に酵素レンネットを入れてゆるく固まったチーズの素が一人100gずつ配られ、それを細かく砕いて、熱湯を注ぎ、成形します。この段階で温かいうちに引っ張ると、ゴムのようにグーンと伸びます。それを何度も折りたたみ（それでさけるチーズができるんだ、と納得）、好きな形を作ります。しばらく塩水に入れて冷やしてから、出来立てを食べてみて、と言われて食べました。歯ざわりが一瞬「かまぼこ」みたいでした（右画像）。あっさりしておいしかったです。牛乳1リットルで100gのチーズしかできないことも教わりました。



鈴木牧場に行ってみてわかったことは、鈴木さんご一家が、この地域の生産者やアーティスト、お店などいろいろな方々とコミュニティを作っていることです。牧場の売店にはその片鱗が見えます。イベントのお弁当は中身も箱も（←左の写真：折箱とはちょっと違う、捨てるのが惜しいような木の箱でした）まさに理想のお弁当。テレビで駅弁が外国人にも人気などと放映されていますが、私は駅弁を買う時はほんとに一苦労します。添加物だらけで恐ろしいのです。それとは対極の、すべて吟味された地元の材料でできた美しいお弁当でした。その材料の生産者をみただけでも、これだけのコミュニティがあるのだと、思いました。

○生産者と「出会う」ように 2016年6月に発行された「常総生協40年誌」の〈鈴木牧場と地域の消費者〉（2016年2月8日のトークセッション）に「常総生協が、自分たちの目で確かめられる物だけを扱って行こう！と決意した重要な時期に、幸運にも鈴木さんのような優秀な生産者さんと出会って、本当に幸せなことだな～と思います。これから末永くお付き合い願います」という大石さんの言葉がありました。私たち今の理事、組合員はどうやって、生産者と出会い（私たち新役員はまだほとんどの生産者の方と直にお会いしていません）、お付き合いしていくのか。鈴木牧場との出会いのエピソードを知ると、自分たちはどうすれば、生産者の方と「出会う」のだろうと、考えずにはいられません。試行錯誤しながらまずは鈴木さんをはじめとして生産者の方々とじかに会いしてお話を伺い、また思っていることをお話してみたいと思います。

今回は「ハチドリ・レター」
拡大版として理事の森さんからの報告でした♪



【お知らせ】1/1回「豚肉」企画につきまして（商品部 小室）

いつも生協商品をご利用頂きありがとうございます。

今週配布の1/1回カタログ掲載の「岩瀬さんの豚肉」「茨城県産ローズポーク」につきまして、

納品の関係で、月曜日コースのみ

【お届け不可】【温度帯変更】が発生します（一部商品を除く）。

※火曜日コース以降は、通常通りのお届けとなります。

大変申し訳ございませんが、1/6以降で「岩瀬さんの豚肉」「ローズポーク」を使用したい場合は**12/5回企画でご注文**ください。その際は「**冷凍**」での保存をおすすめします。

【1/1回企画 お届け可能商品（月曜コースのみ）】

- ①岩瀬さんの豚肉（コースしゃぶしゃぶ、豚挽肉）【冷蔵】
- ②ローズポーク（豚挽肉）【冷蔵】
- ③岩瀬さんの豚肉（徳用小間切、小間切）【冷蔵 → **冷凍でのお届けです**】
- ④ローズポーク（徳用小間切、小間切）【冷蔵 → **冷凍でのお届けです**】

【1/1回企画 お届けできない商品（月曜コースのみ）】

- ・上記以外の豚精肉
- ・村山さんのチャーシュー

■同時折込のJOSOエールにて**丹沢高原豚の精肉特集**を行っております。そちらは全ての曜日で通常通りお届け可能です。

関東子ども健康調査支援基金 年次報告会について

いま、こどもたちの未来のために。



2013年9月に発足した「関東子ども健康調査支援基金」は常総生協が事務局を担っています。福島原発事故によって放射能汚染地域となったエリアを中心に、栃木、茨城、千葉、埼玉、神奈川で、事故時18歳以下の方を優先的に甲状腺エコー検査をしています。今期（2023.10~2024.9）は14会場で検診を行い、275の方が受診されました。発足から11年間の延べ受診者数は、約12,000人となりました。

1年間の活動報告をする「第11回年次報告会」は以下の日程です。

- 日時** 2025年1月26日（日）
場所 常総生協組合員活動室（茨城県守谷市本町281）とzoom（オンライン）
内容 13:00~13:40 今期受診者の検診結果概況、会計報告
13:50~15:00 運営団体と「今後について話し合う意見交換ミーティング」



今回は学習会・講演会なども行わないため、会員の皆様が参加可能な時間が大変短いのですが、参加を希望くださる方は基金事務局までご連絡をお願いします。（生協組合員は団体会員です）

＜メール ibachiba@kantokodomo.info Tel 0297-38-8539（担当：木本）＞

「検診結果概況」など報告内容については、報告会終了後に生協ニュースレターにてご報告をいたします。