

常総生協の生産者や組合員をはじめ地域住民が原告の（常総生協本部が訴訟団事務局）

東海第2原発 差止訴訟 東京高裁 12/25(水) 第5回口頭弁論の報告



昨年末12/25(水)は15時から16時まで東京高等裁判所で口頭弁論が行われ、101号の大法廷は原告・賛同人・一般の方で満席(98席)でした。その後、全日通霞ヶ関ビルの会議室に移動し、原告団の記者会見と報告集会があり、80人が参加しました。

口頭弁論で「避難計画」について訴えたこと
・日立市・東海村の避難計画は複合災害(地震と原発事故)を考慮していない
・津波や地震の避難経路が土砂災害警戒区域等に指定
・避難行動要支援者が避難できず取り残される
・大量の車両の移動を考慮していない
・茨城県全体で約9.4万人分の避難所が不足
・東海村、日立市は避難所を明らかにしていない

↑東京高裁前 スピーチの様子(上：河合弁護士、下：常総生協 大石元顧問)

←報告集会の様子

組合員の入江たけし(常総市)です。昨年12月25日に行ってまいりました、東海第二訴訟第5回口頭弁の参加報告をお届けします。

当日口頭弁論においては、東海村と日立市の避難計画の具体的な問題点を訴えました。

鈴木弁護士(右の写真)は、口頭弁論で『避難計画』の法的な位置づけとその判断について、どう考えるべきか」を論じました。報告集会では、「負けている(原発差止訴訟の)裁判もある」というところから話が始まりました。一審の水戸地裁で勝訴したとはいえ、まだ続いている裁判であり、難しい闘いをしているところなんだというのを思い出す一言だと思います。毎度毎度、原発反対運動の中でも、この点に言及する方がいらっしゃいますが、原発再稼働には避難計画が必要とされます。これはつまり過去の経験から、原子力とは、多大な労力をかけ、備えなくてはならない危険なものである、という我々の教訓です。この教訓は、茨城県民であるならば忘れてはならないJCOの臨界事故、そしてまだ解決まではほど遠いと言わざるを得ない福島原発事故などから得たものです。



2025年1月・2月の予定

○生協基幹運営/地域活動・催し●

○「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)

1/25(土)みそ作りワークショップ@つくば
1/31(金)みそ作りワークショップ@柏
2/1(土)あきたこまちR学習会(生協本部)
2/6(木)みそ作りワークショップ@守谷①
2/8(土)みそ作りワークショップ@松戸、みそ作りワークショップ@牛久
2/22(土)みそ作りワークショップ@守谷②

○提携・協同・連帯企画●

1/26(日)関東子ども健康調査年次報告会

～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
- ★【注文番号：500257】岩瀬牧場・養豚基金 1口500円(一次締切：～2025年4月5回まで)



鈴木弁護士のお話された、大河弁護士(左の写真)から言及がありましたが、福島原発事故の教訓から考えるのであれば、必要とされるのは地震や津波など施設からだけではない複合的な事象への対応と備え、避難者分の車両と交通網の確保、要支援者の対応など多岐に渡り、たとえこの一つだけでも、通常の災害でさえ対応が困難であるものですが、原子力災害であればそれに輪をかけて対応は困難です。

日立市在住の原告 軍司さんからは、「年始のニュースを見ると、『能登では復興はまだ道半ばである』という報道が多くされました。幸い能登半島にある志賀原発の原子力災害を伴わなかった能登半島地震でさえ、復興は困難を極めています。当然ですが、日立市でも能登半島のような状態になった場合、いくら事前に計画を策定したとしても、実行は困難です。しかも策定そのものからして行き詰っているわけですから、素人ですら避難は現実的でないことがわかります。」と、地域住民ならではの発言がありました。



話は変わりますが、組合員の皆さま、暮らしにお変わりはしないでしょうか。お届けしていた方ばかりではないので、ご存じでない方も多いと思いますが、私は以前、常総生協で供給の仕事をしておりました。買い物に行けなくて困っている組合員の方がいる状況はよく理解しています。供給の現場から離れても、地元での地域活動をしており、地元常総市でも、買い物難民になっている多くの高齢者の方々がいらっしゃいます。日常でさえ困難がある、ましてや災害時はどうしたらいいのか、多くの方にご協力いただいた鬼怒川水害から10年となった常総市では、普段から災害への不安を聞く機会が多いように思われます。一刻も早く、裁判が終わり、原発の不安がない茨城県で暮らしたいものです。

そのためにも、というわけではありませんが、2月23日に地元の有志で東海村まで行って原子力資料館を見学し、水戸の梅まつりで観梅をしてくる学習ツアーを計画しています(右記参照)。出発は常総市役所からとなりますが、ご興味のある方は参加希望のご連絡をください。今後も引き続き、自分の周囲において、地元でないからなどと言わずに、東海第二原発についての取り組みを継続していきたいと思っています。(報告:常総市組合員 入江たけしさん)

2/23(日)日本原電東海原子力館見学+観梅バスツアー

スケジュール: 境町中央公民館(7:20集合 7:30発)~常総市役所(水海道庁舎)(8:20集合 8:30発)~高速道路『休憩(トイレ)』~東海村「東海原子力館別館見学」(10:00~)~水戸借楽園(12:00~14:00 昼食)~常総~境町(17:00着)
定員: 27名(定員に達し次第、締め切り)
参加費: 4500円
※昼食は持参していただくか、梅まつり会場で各自召し上がってください。なお参加費に借楽園入場料は含まれていません。原子力館は無料です。

申込先: いばらき原発県民投票常総・境合同支部
事務局 入江たけし 080-7954-0310 info@irietakeshi.net
枝 史子 080-6619-3494 edafumiko@gmail.com
※1/31〆切

※次回:第6回口頭弁論は、**2025年4月25日(金)東京高裁にて14:00~**の予定です。

＊ ＊ 東海第二原発差止訴訟 賛同会員は随時募集中です！ ＊ ＊

多くの皆さんが賛同人(年会費1口3,000円)になって、私たちの活動を物心両面で支えていただけると嬉しいです。カンパもよろしくお願いします ↓ ↓ ↓

賛同申込用紙はこちら→
※ 紙で用紙をご希望の方はご連絡ください



- ゆうちょ銀行
記号00190-0 番号430017
名義人 東海第2原発差止訴訟訴訟団 トウカイダイニケンパツサシメシヨウソシヨウダン
- 他金融機関から振り込む場合
金融機関コード:9900 店番:019 店名:〇一九(ゼロイチキユウ)
預金種目: 当座預金 口座番号: 0430017

東海第2原発運転差止訴訟
原告団事務局(担当:木本)
〒302-0109 茨城県守谷市本町281
常総生協気付
TEL0297-48-4911/FAX:0297-45-6675

【訃報】おきたま興農舎 代表 小林亮さんが亡くなりました

現在企画されているりんごや夏の枝豆などでお世話になっております、おきたま興農舎(山形県)の代表、小林亮さんが12/28にご逝去されました。謹んで哀悼の意を表します。

小林さんたちがおきたま興農舎を立ち上げたのは1989年。工業製品を輸出し農産物を大量に輸入する日本。一方で、人の健康や地域環境が悪化する状況を見るにつけ、仲間たち11人で安全で何よりもおいしい作物作りを目指して設立しました。消費者とのつながりも地道に紡ぎながら、今では若手後継者が亮さんの志を受け継ぎ、安全な食べ物を私たちにお届け頂いています。常総生協組合員がこれから仕込む手作り味噌の「蒸し大豆」の原料豆はおきたま興農舎の有機大豆です。感謝を込めて、今年も仕込みたいと思います。(専務理事・柿崎洋)

つくば茜鶏 取り扱い中止のお知らせ【商品部】

常総生活協同組合 御中

エスファクトリー千葉株式会社



つくば茜鶏生産中止のお知らせ

拝啓

貴社ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、弊社は約30年に亘りつくば茜鶏の生産、販売を行って参りました。

これも偏にお客様のお力添えの賜物と深く感謝申し上げる次第であります。

しかしながら、今般の諸事情、業務全般の見直しなどから生産が厳しい状況下であり、弊社といたしましても生産継続の方向性をいろいろと探りましたが、誠に遺憾ながらつくば茜鶏の生産を継続することは困難と判断いたしました。

このような状況から総合的に勘案した結果、2025年2月28日をもちまして、つくば茜鶏の生産を中止することを決定いたしました。

お客様には、ご愛用いただきながら何かとご不便をおかけすることになり、誠に申し訳ありません。

弊社では今後も誠意をもって対応して参りますので、事情ご賢察の上、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

敬具

長年組合員のみなさんにご利用頂きました「つくば茜鶏」ですが、上記の通り生産・経営の都合上、2025年の2月末をもって生産を中止することとなりました。急なお知らせとなり、大変申し訳ございません。

この間、地場産の鶏肉(赤鶏)を探してきましたが、茨城県内の養鶏家そのものが減少傾向(大規模農場に合併・吸収など)の為、なかなか見つかりませんでした。そこで、3月以降は赤鶏ではないのですが地場産の「つくば鶏」と秋川牧園の「若鶏」を供給予定です。下表にて「つくば茜鶏」と「つくば鶏」の違いを記載いたします。3月からは地場産の「つくば鶏」の応援を宜しくお願い致します。

【つくば鶏・茜鶏比較表】

	つくば鶏	つくば茜鶏
生産者数	18農場(茨城県・栃木県)	2農場(茨城県)
鶏種	チャンキー(特別指定鶏)	レッドブロー種(フランス原産赤鶏)
飼育日数	約50日	約70日
飼養形態	一貫生産	一貫生産

飼料	抗生物質、抗菌剤は一切入っていない飼料。全飼育期間無薬飼料(ワクチンを除く)純天然飼料に木酢液と海藻、ハーブ等を加える事で肉質の向上を計る。	抗生物質、抗菌剤は一切入っていない飼料。全飼育期間無薬飼料(ワクチンを除く)ポストハーベストフリー(収穫後の薫蒸なし)の主原料を使用。
飼料への抗生物質添加の有無	不使用	不使用
舎床の構造・平米数	ウインドレス・開放鶏舎(平米あたり15羽以下)	ウインドレス・開放鶏舎(平米あたり10羽以下)
アニマルウェルフェアの有無	無	有
特徴	豊かな自然の恵みと、天然原料を主体とするバランスの良い飼料を与えたヘルシーで鶏特有の臭みが少ない鶏です。	つくば茜鶏はゆっくりと時間をかけて育てた鶏です。ヘルシーで身の締まった味わい深い鶏です。

つくば鶏の価格は現在調整中です。

3月1回カタログより掲載予定ですのでそちらをご覧ください。

組合員と生産者と職員のひろば

○Le.Lourdesのシュトーレン、予想通り美味しかったです。ノンシュガーでも甘く、ナッツもラム酒漬けでなんともいい風味でした。来年も楽しみにしています。強いて言えば12月中旬前からいただきたいです。(つくば市Yさん)

ご利用いただきありがとうございます！Le.Lourdesさんのシュトーレンは生産の関係で12月中旬以降の掲載ですが、本年は頂いたご要望に答えられるようにもう少し早く掲載するように致します。【パン担当・山名】

○ささかみのしめ飾り、青い稲の香りがずっとして、とても良い気持ちになりました。ありがとうございます。今年もお世話になります。よろしく願います。(つくば市Sさん)

ご意見ありがとうございます。生産部会のメンバーが丹精こめて手作りのしめ飾り、次の年末も企画予定ですのでぜひご利用ください。

【雑貨担当・小室】

○ごぼう、にんにく、人参など根菜は生協のものが土がよく信頼できます。味もスーパーより2倍美味！！(守谷市Mさん)

○三浦大根

・三浦大根にすがあって食べられなかった(つくば市Sさん)

大変申し訳ございません。根が成長する速さに葉の光合成が追いつかなくなると根に十分な栄養が補充されなくなり、根の一部が老化することで“す”が入るようです。また、雨が降らず乾燥が続いたことも原因なのかもしれません。今期は不作で、早じまいの見込みです。【農産担当・柿崎】

○きのこが美味しい

・お味噌汁に「山田さんのしめじ」を入れれば 出汁いらず、何とも言えない風味です。炊き込みご飯も美味しいです。(つくば市Hさん)

・数あるキノコのうち、マッシュルームだけは生で食べることができます。こちらのマッシュルームなら、安心していただけます。細かく刻んで塩をまぶして少し置いてから、炊きたてご飯に混ぜると絶品。また、軸を取ったところに塩を少々入れて、アヒージョにすると美味しいエキスが溜まり得も言われぬ美味しさです。(つく

ば市Hさん)

○丹沢農場 モモスモークブロックを二回購入しても美味しかったです。加工品コーナーで取り扱って欲しいです。(取手市Mさん)

ご利用いただきありがとうございます！次回は2月4回 の16ページで掲載予定です。ご注文お待ちしております。

【畜産担当 小室】

○香港黄金しょうが餃子 生姜が効いてて美味しいです。焼くのはもちろん、スープにもよく合います。冷凍庫にあるといざという時 安心です。(つくば市Hさん)

「しょうが餃子スープ」美味しそうですね、私も作ってみます！次は2月2回362番で掲載予定です。

【冷食担当 丸山】

○九州産真あじの生開き干し 身がふっくらでとても美味しいです。(つくば市Hさん)

ご利用頂きありがとうございます。次回は2月2回の5ページ137番で掲載予定です。【雑貨担当・横関】

○日本オリーブの果汁水・オリーブオイル、年2回位取り扱ってほしいです。果汁水はリーズナブルでお肌にとってもよいです。一期一会のオリーブはちょっと高いですが、野菜やサラダやパンに塩と一緒にかけて食べると、とっても香りがよくおいしいです。(つくば市Aさん)

2月1回カタログにてチラシが折り込まれております。2か月に1回のペースで企画しております。ぜひご覧ください。

【食調担当・小室】