

第52回通常総代会 開催のお知らせ

第52回通常総代会公告

常総生活協同組合
理事長 中丸 晴子

定款第84条に基づき下記の要領で第52回通常総代会を開催します。

記

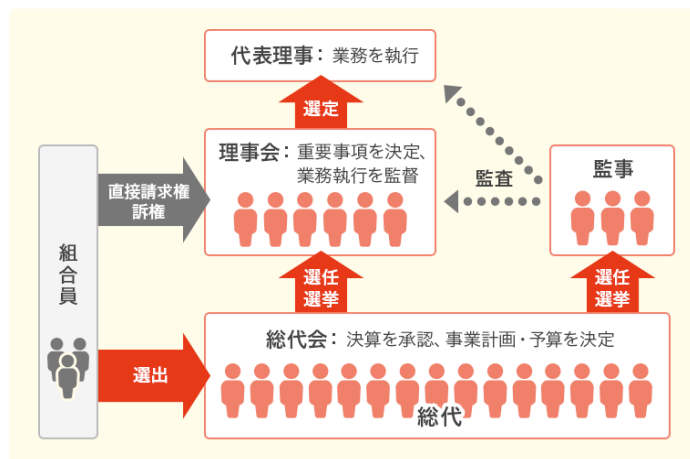
名称：常総生活協同組合 第52回通常総代会
日時：2025年6月21日（土）10：00～12：30（予定）
場所：常総生活協同組合 本部 2F組合員活動室（守谷市本町281）

以上

総代会は、生協が昨年度はどう運営されたか、また今年度の生協方針を決める、年に1度の大事な会議です。是非、総代の皆さんの出席、並びに組合員の皆さんに傍聴参加を呼びかけていきたいと思ひます。よろしくお願い致します。

○生協の運営のしくみ

生協の事業や活動を進める上で、組織としての意思を決定し、それに基づいた運営を行うためには、役割を持つ人や会議体が必要になります。そうした人や会議体を「機関」と呼びます。生協法では「総（代）会」「理事会」「代表理事」「監事」が機関として定められています。



2025年4月・5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」Jin流星台プレイパーク：木曜日10～14時活動中です！ （出入り自由）開催日は常総生協ホームページをご覧ください。 4/26(土)定例理事会 5/17(土)めぐみちゃん実験田の田植え&交流会	4/25(金) 東海第二差止訴訟 第6回口頭弁論（@東京高等裁判所） 4/26(土)ダニーさん講演会@取手 5/17(土)あびこ甲状腺検診

～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：500257】岩瀬牧場・養豚基金 1口500円

○総（代）会とは

生協の運営に関わる重要事項を決定する最高の意思決定機関です。通常年1回開催し、その年の予算や年間の行事・活動方針、役員の選出などについて話し合い、確認します。

組合員数が一定以上の生協では、組合員全員が参加する総会に代わって、組合員から選出された代表（総代）が参加する総代会を開催することができます。

○理事会

総（代）会の決定に基づき、重要事項の決定と代表理事などによる業務執行状況の監督を行います。

○代表理事

理事会で選定され、生協の代表者として業務を執行します。

○監事

理事会や代表理事が、総（代）会で決定された事業計画および予算に従って、忠実に職務を遂行しているか、不正や誤りはないかを監査する機関です。監査は会計だけでなく、業務執行が法令・定款・規約などに則っているかという観点からも行います。

○生協法とは

生協は、消費生活協同組合法（生協法）に基づく組織です。生協法は1948年に制定され、2007年に抜本的・総合的な改正が行われました（施行は2008年）。

以下、生協の組織を特徴づける、生協法を一部ご紹介します。

■ 国民生活の安定と生活文化の向上

生協法は、自発的なくらしの協同組織である生協を発達させることを通じて、豊かで安定した国民生活に役立てることを目的としています。

■ 組合員への最大奉仕と非営利の精神

生協の事業は、組合員のくらしに奉仕するものでなければならない、営利目的に事業を行ってはならない、としています。

■ 組合員は生協を利用し、生協の運営に参加できる

生協の組合員は、自分が経済的・文化的なメリットを享受する権利（自益権）と、生協の運営に参画する権利（共益権）を持つ、としています。

各地の生協は、それぞれ独立した法人です

全国各地にさまざまな生協がありますが、それぞれが独立した法人として運営されています。地域を活動の場として購買事業などを行う生協（地域生協）や、医療事業を行う生協（医療福祉生協）、大学の学生や教職員のための生協（大学生協）などがあります。それぞれの生協ごとに、組合員が参加して事業方針などを決定する総会・総代会を持ち、組合員から選ばれた理事会が業務を行っています。

※参考文献：日本生協連ホームページより

3/30(日) 『令和の百姓一揆』に参加しました（報告）



桜が咲き始めた春うららかな天候の中、青山公園(渋谷区)で行われた『令和の百姓一揆』。農家さんや消費者、国会議員等が参集し、主催者発表では約4500人。常総生協ののぼり旗を目印に組合員さんや生産者さん約10名が集まりました。初めに各地から集まった農家さんや実行委員会の代表菅野さんが壇上に立ち「あまりに低所得のため、農じまいする農家が増えている」「日本の食と農を守るために、欧米でも行っている所得補償を」と訴えました。その後は、トラクターの約30台行進→集まった人たちでデモ行進（青山～原宿まで）。私たちも「国産守ろう！お米を食べよう！牛乳飲もう！野菜を食べよう！果物食べよう！未来の子どもに国産残そう！」など声をあげながら街中を歩きました。（職員 稲垣）

【参加した組合員さんの声】「宮城県」「福島県」「長野県」「茨城県」「大分県」「宮崎県」・・・県名が書かれた、農家さん達の「のぼり旗」が広場にひしめて熱気がすごかった。印象的だったのは津軽弁全開のりんご農家さんのトーク（若い女性）。「時給10円で何とか食べてる農家はまだまし。自分達の時給はマイナス。足りない分をバイトして補ってる」「農業じゃ食べていけね」という。海外では国の補償が当たり前。アメリカでさえ、農家所得の4割を国が補償しているそう。でも日本にはそれが無い。地元の生産者の顔が浮かんた。生協と生協組合員は直接生産者と繋がっている。私たちは農家、酪農家が作ってくれたものを買い支えなくては！と強く思った。（松戸市Kさん）



特別号チラシ～第3号～（有）山田養蜂場特別コーナー（商品部）

同時配布の常総生協50周年特別号チラシ～第3号～にてご案内していますが、チラシ紙面では載せきれなかったこだわりのポイントをいくつかご紹介致します。

■こだわりのポイント！

（有）山田養蜂場は、先代より養蜂業を営んでおります。近年、地元つくばも開発が進み喧騒とともに人々の生活や景観も変わってきました。その一方で目に見える姿形こそ小さくとも、変わらずに続く花蜂の営みや四季を彩る花々は、大きなエネルギーに溢れたつくばの自然そのものであり、その羽音は生命の喜び、鼓動として耳にして参りました。それらの貴重な命の結晶ともいえる地元産のはちみつを、豊かな香りそのままに瓶詰めしております。



■私達が歩んできた道&この時期がおすすめ！

先代は東北地方で養蜂を学びました。最初は花の開花前線を追ってはちみつを採集するところからスタートしました。現在は輸送手段の発達に加え、当時からの仲間や2代目、3代目と続く同業者らの協力もあり、昔以上にたくさんの美味しいはちみつに触れられるようになりました。それでも、地元のはちみつが一番美味しいと自負しており、いつもの景観の中に小さくも新しい春を見つけるのが大きな喜びです。



■（有）山田養蜂場・窓口 桑代さんからのメッセージ

採集はもとより、はちみつのビン詰め工程は安心安全に加え、人が手を加える作業を極力省き、適切な温度管理のもとシンプルに濾過（ろか）をして蓋をしました。人には真似できない、その一匹から脈々と紡がれる生命の恵みそのままに、微力ではありますが皆様にお届けできるよう日々心掛けております。



ニュースレター記事 訂正とお詫び

4月に発行したNewsletterについて誤りがありましたので訂正のご案内です。

（広報G 柿崎）

①4月2回Newsletter3ページに「牛乳びんやヨーグルトびんの洗浄についてお願い～香りの害について」の記事内で「瓶の洗浄は、お湯もしくは台所用石けんでの洗浄をお願いします」とお願いして石けんをご紹介しておりますが、記事の主旨からすると、柑橘系の合成香料を使用した「米ぬか台所用液体せっけん」のご紹介は除外すべきでした。申し訳ございません。

②4月4回Newsletter1ページ「鈴木牧場交流会」記事内（2段落目の3行目）にある熊谷先生の経歴説明を間違えて掲載しておりました。大変申し訳ございませんでした。

誤：「熊谷先生(北海道大学の獣医学の教授)」→正：「熊谷先生（酪農コンサルタント）」

③4月5回Newsletter2ページ「ランカスターの紅茶講習会」記事内の【ランカスター流・極上ミルクティーの作り方】のレシピにお湯の量についての記載が抜けていました。以下となります。申し訳ありません。

材料：アッサムティー（リーフ） 20g
低温殺菌牛乳 500cc
お湯 500cc

～宮城・黒澤さんのお米値上げについてのお知らせ～

いつも宮城・黒澤さんのお米をご利用いただきありがとうございます。今回は、組合員の皆様へ、改めまして値上げのお願いです。



黒澤さんのお米は、2002年3月の取り組み開始以来23年間、一度もお米本体の値上げは行わず（今年2月に送料分の値上げは行っております）に供給を続けてきました。しかし、資材価格も高止まりで製造時のコスト増がどうしても負担しきれない状況になりました。黒澤さんから「送料の一部負担をお願いしたばかりで本当に申し訳ないが、製造コスト増加分を生協でも負担してもらえないか。他の生協にも同じ条件でお願いをしています。」との相談がありました。

「令和の米騒動」とも呼ばれる米不足の状況の中、「秋の新米収穫まで常総生協さんの分は在庫を切らさずに届けるからね！」と心強い言葉を頂いている黒澤さん。今後も安定して無農薬栽培のお米生産を続けられるよう生協としても応援したく、ご理解とご協力をお願いする次第です。

主食であるお米という事もあり、生協利益を減らし値上げを行わない事も検討しましたが、ほぼ利益もなくなってしまったため、やむを得ず今回の判断をさせて頂きました。急で申し訳ありませんが、以下の内容にて値上げさせていただきます。

【値上げ時期】2025年5月1回から

【値上げ後の価格（税込）】

- 黒澤さんひとめぼれ・コシヒカリ（白米・7分・5分）5kg：旧価格4,231円 ⇒ 新価格5,184円
- 黒澤さんひとめぼれ（玄米）5kg：旧価格3,919円 ⇒ 新価格4,860円
- 黒澤さんコシヒカリ（玄米）5kg：旧価格3,919円 ⇒ 新価格4,860円
- 黒澤さんコシヒカリ（白米）2kg：旧価格1,691円 ⇒ 新価格2,106円
- 宮城・黒澤さんのササニシキ（白米）5kg：旧価格4,231円 ⇒ 新価格5,184円
- 宮城・黒澤さんのササニシキ（玄米）5kg：旧価格4,038円 ⇒ 新価格4,860円

※なお、契約者価格は随時購入価格よりも割安です（品種や規格、白米か玄米・分つき米かで異なります）。

組合員と生産者と職員のひろば

○大葉 スーパーで売られている物より香りが良く、大きめで形が良いです。
(松戸市Sさん)

ご感想ありがとうございます！

大葉は、今週配布の5/1回力タログの注文番号52番にて掲載しています。そちらのご利用をお待ちしています。

(農産担当・真紀子)

○生きくらげはとても新鮮で肉厚。クセがないので、色々な料理に使えて便利な素材です。免疫力を高めるには、キノコ類の中でも断トツトップ！と聞き、毎週注文出来る事が有り難いです。ホワイトマッシュルームは鮮度・風味抜群！美味しいコクのある出汁は重宝で、毎週注文してしまします
(つくば市Tさん)

ご感想ありがとうございます！

生きくらげとマッシュルームを岩瀬さんのお肉と一緒に炒め物にしたら最高に美味しいです。

試したことがない方は、ぜひ一度お試しください。

(農産担当・真紀子)

○昔なつかしいすっぱいいなか漬 昔、実家で食べていた少し漬かりすぎて酸っぱくなった糠漬けのような懐かしい味です。食欲がない時は白いご飯に細かく刻んだこのお漬物としらすをのせて食べます。日持ちするので冷蔵庫に常備しています。
(つくばみらい市Oさん)

ご感想ありがとうございます！

昔なつかしいすっぱいいなか漬は次回5/2回企画で掲載予定です。

白いご飯に刻んだお漬物としらすをのせて食べる食べ方は最高ですね♪真似をさせていただきます！

(日配担当・伊藤)

○鉄分たっぷりウインナー 鉄分がとれるという、鉄の味、レバーの味がするイメージがありましたが、実際に食べてみたら全く嫌な味がしませんでした。それどころか肉の風味が増しているように感じ、通常のウインナーよりこちらが良いとさえ思います。皮もないので柔らかく冷めても美味しく食べられました。
(取手市Uさん)

ご感想ありがとうございます！

鉄分たっぷりウインナーは次回5/2回での企画予定です。

食べたことがない方はぜひ、お試しください。

(畜産担当・小室)

○おかげさまで今年も無事にみそ仕込みが完了しました。「地場の有機大豆」大変良い大豆でした！！ありがとうございました。木次乳業さんのヨーグルトとプリンどれもとても美味しい～です。
(取手市Kさん)

ご感想ありがとうございます！

木次乳業さんのヨーグルトとプリンは次回5/2回での企画予定です。

あまーいプリンをぜひご自宅でお試ください♪

(日配担当・伊藤)