



# 諸経費高騰のため2026年8月以降 配達料の値上げを予定 しています（総代会にて提案）

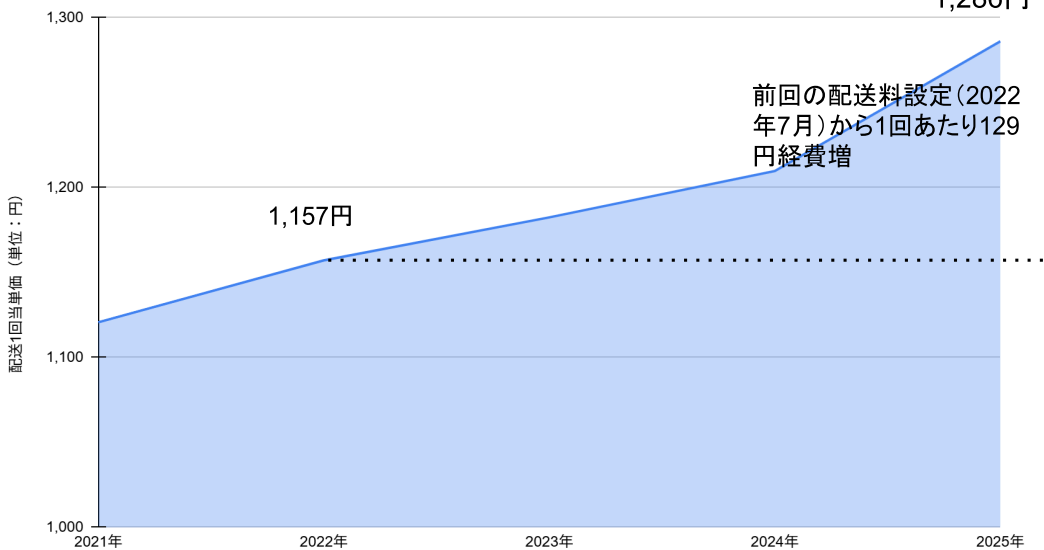
2月4回「ニュースレター」および「春の討議資料アンケート」でもお伝えしましたが、配達にまつわる資材や人件費の高騰で配達経費が増えており、共同購入の収益性の低下が数年にわたり続いています。職員からの「今週のおすすめ」による商品利用のお願いにご協力いただくなど、組合員の皆様の利用額は一定程度堅調に推移していますが、経費増が今期赤字の主な要因です。

※**配送にかかる1回（件）当たり経費**の過去5年間推移は以下の通り、前回の配達料設定から129円増となっています。

『人件費+物件費』（戸頭店運営と組織拡大に係る経費+総務経理等の本部運営に係る経費を除く）  
÷『注文書の年間発行枚数』で算出しました。

2021年：1,121円  
2022年：1,157円  
2023年：1,182円  
2024年：1,210円  
2025年：1,286円

配送1回あたりの経費（単位：円）



配送経費とは、燃料代、包材等、納品にかかる送料（一部）、供給するための人件費・物件費、カタログ制作の人件費・物件費です。配送コストの一例を上げると、この5年間でドライアイスのkg単価は2020年96.8円→2025年136.4円(40%

## 2026年6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：毎週木曜日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(イベント一覧)をご覧ください。

6/6(土)太陽の運命上映会 @松戸  
6/7(日)茨城県母親大会@稲敷市

6/13(土)定例理事会  
6/20(土)第53回通常総代会

生協ホームページ 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。 [Instagram](#) [LINE](#)



- ★【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



の値上げ)、通い箱(白い発砲スチロールの箱)は2021年150円→2025年218円(45%の値上げ)となっています。

・新しい組合員を募っていくことは勿論ですが、昨今の物価高や人件費増で経費負担が増し、努力だけでは改善するには厳しく、経費構造など改革には時間がかかります。

・経費削減の方策にも限りがあり、事業の継続性を考えた時に何らかの施策が必要なため、今回配達料の値上げを今総代会にて提案させていただきます。総代会での承認を経て準備・周知をして8月1回からの改定を予定しています。

・物価上昇は組合員の日々の暮らしにも大きな影響を与えていることを考えると負担していただく額にも限度があります。そのため、

1回当たり配達料 個配は現行税込110円→ **税込165円 (55円増額)**

班配達現行税込 55円→ **税込 83円 (28円増額)**

への変更にご協力をお願いいたします。



**(配達料見直し提案の内容)** 増額により総額では、月額60万円弱、年間で700万円程度の収入増となります。

○持続可能な生協事業運営のために、どうかご協力ください

経費削減については、

- 内製印刷よりも割安なネット印刷への移行。
- 組合員へのヒアリングによる、供給担当者の細かいドライアイス発注数量の調整。
- PC更新の際は中古PC(安全性の高いリユースPC)を活用。
- 新車リース、丁合機更新、建物修繕の延期。
- トラック、営業用軽車両の減車。
- 諸会費の減額申請。
- 長距離出張計画の中止、延期。
- 保守業者変更によるコスト削減 等を実施、継続します。

春の討議資料アンケート(111件回答)にて**配達料値上げについて組合員意見結果**の割合と意見を一つずつご紹介します。

**[賛成39.6%]**すべてにおいて経費は増加していると思うので値上げは当然だと思います。200円になってもいいくらいだと思います。

**[しかたない37.7%]**何でも値上がりしている昨今、仕方がないと思います。生協が元気でないと組合員としても申し訳ないです。

**[反対9.4%]**値上げは年金生活者にとって厳しい。

**[その他13.2%]**配達料が上がるのは当然とは思いますが、一定金額を購入した場合は減額や無料とするのはいかがでしょうか。

組合員みなさまのご理解とご協力を、どうぞよろしくお願いいたします。

(専務理事 柿崎洋)



## 第13回 定例理事会 開催報告

日時 5月13日(土)  
13:03~17:30  
場所 生協本部 組合員活動室  
出席 理事7名・監事4名

- 【1号議案】役員報酬の件(継続審議) →承認
- 【2号議案】2026年度 最終予算案 →承認
- 【3号議案】総代会議案書の内容確定の件→承認
- 【4号議案】総代会の役割分担の件 →承認

前回理事会の話し合いをもとに、2026年度の役員報酬を再提案(理事長や副理事長のみ負担を鑑み報酬を上げ、他は現行のまま)して、承認されました。

2026年度の最終予算案は、2025年度が厳しい財政状況であることを踏まえ赤字予算の予定で承認されました。また、総代会に向けて、議案書を確認し、当日の役割分担などを話し合いました。



## 第14回 臨時理事会 開催報告

日時 5月22日(金)  
19:00~21:30  
場所 生協本部 組合員活動室  
出席 理事7名・監事4名

- 【1号議案】期末監査の件 →承認
- 【2号議案】総代会議案書 追加・変更の件 →承認

わんぱく常総合同会社の決算報告が遅れたため、期末監査を2回に分けて実施(5/11、5/20)、そのため臨時理事会が開催されました。2025年度の期末監査の結果の報告があり承認されました。また総代会議案書について、修正・追加すべき事項(配達料値上げ時期変更7→8月・2026年度予算の修正・4号議案の補足資料)を話し合いました。

次回理事会は  
6月13日(土)10時~の予定です

※傍聴希望の方は  
予めお知らせください

## 岩瀬牧場から最近の現場の様子をご報告



### 新しい種豚を購入させていただきました



#### ■長旅お疲れ様！ようこそ岩瀬牧場へ



総代会議案書にも報告事項として書かせていただきましたが、組合員の皆さんから頂いた基金を活用し5/5(火)に埼玉県の黒豚生産農場から7ヵ月齢の新しい種豚を1頭導入しました。

岩瀬牧場には雄の種豚が2頭いますが、高齢化による更新時期が近づいている事もあり、昨年の夏は暑さによる繁殖成績の低下が顕著に見られ秋以降の出産数が少なくなり現在でも出荷頭数の完全回復には至っていない状況です。その反省から、夏場の繁殖成績低下の対策として新しい種豚をまずは1頭先行して導入しました。到着直後は新しい環境に少し戸惑った様子を見せていましたが、現在では岩瀬牧場のスタッフや環境にも慣れてくれたようで部屋の中を元気に走り回っています。今回導入した豚が実際に種豚として役割を果たせるようになるにはもう少し時間がかかります(性成熟して生後9~10ヵ月齢から)が、本格的な夏を迎える頃には種豚3頭体制での生産が出来るようになる見込みです。



また、課題となっている給水用井戸のポンプ洗浄とパイプ交換も機材が揃い次第作業に着手する予定です。その他、昨年の経験を活かし今季は暑い時期でも安定した生産体制がとれるよう対策を進めていきますので引き続き岩瀬牧場ならびに岩瀬さんの豚肉をよろしく願いいたします。(牧場担当職員・横関)

## 藤井養蜂場『梅しごと(はちみつ)講習会・試食会』を開催！

5/16(土)、藤井養蜂場(本社：福岡県)の小笠原さんを常総生協調理室にお招きし、7組11名が参加。ハチミツを作る様子や日本・世界の収穫状況を学び、ハチミツを使ったレシピを教えてもらい、ハチミツを使ったドリンク、料理、スイーツの試食や10数種類の花ごとのハチミツの味見をさせていただきました。(監事 野口)

#### ■養蜂家は増えているのにハチミツは減っている？

養蜂家の件数は少し増えてはいるが、一農家当たりの規模は小さくなり、家族のみで収穫することが多いので収穫量は減っているのだそう。去年の猛暑で女王蜂が卵を産まなくなり、蜂も夏バテするので、ハチミツもどんどん採れなくなってきていて、レンゲの畑もなくなっているのであえて養蜂家の方が種をまいてレンゲ畑を作っているとのこと。また熊からの被害を守るために電気の熱線を引いたりして、蜂の巣を守っていることも伺いました。

そういうわけで、年々ハチミツの収穫量は減り、いまや国内流通の国産蜂蜜は約5%。海外産のハチミツも輸入しているものの、ミャンマーは内戦で養蜂家がほとんど活動できず収穫量も激減し、ミャンマー産ハチミツは価格高騰が必至だそうです。買うなら今！ということでご今これを書いている私も注文しようかなど迷っているところです。

#### ■ハチミツのいいところ 🍯

- ①同じ量だと砂糖よりもカロリーが半分位なのでダイエットに向いています。
- ②蜂は吸った花の蜜を胃の中でブドウ糖と果糖に分けてくれているので、ハチミツを夜寝る前(数時間前)に食べると疲労回復に効果があるそう。
- ③はちみつは糖度が高く水分が少ないため、菌やカビが繁殖できないため、永遠に腐りません。よく白い結晶が

できますがカビではないので、安心して食べてくださいね。ちょっとガリッとして美味しいですよ。気になる方はビンごとぬるま湯につけて温めると溶けます  
④砂糖よりも甘味を強く感じることから使用量も少なくて済み、砂糖には含まれないビタミンやミネラルが含まれます

■レシピ カリカリ梅ジュース、蜂蜜を使った肉や魚の照り焼き、トマトのサラダ等の沢山の試食の中で私が気に入ったものをご紹介します。簡単に作れますので皆さんも是非作ってみてくださいね。



◎パンにつけるペースト スプーンでよく混ぜるだけ！

【きなこペースト】ハチミツ1:バター1:きなこ

→ピーナツバターにちょっと似て、香ばしい

【ココアペースト】ハチミツ1:バター1:ココア

→チョコスブレッドに似ている

【ごまペースト】ハチミツ1:バター1:ごま

→一番人気！甘さ控えめにすると香ばしさが際立ち食べたことのない美味しさでした。余計なものが入っていないので体に優しく、使う分量だけ作ることができ、作りたてを食べられ、甘さも調整できます

### ◎きなこ棒 きなこ+すりごま1: ハチミツ1

混ぜてポロポロにしたものを棒状にして、きなこをまぶしながら食べやすい大きさにカットする。

→きなこ棒は唯一私が作ってみたもので、分量を大さじ1ずつにしたので、何口かですぐになくなってし

まいましたが、高級な和食のお店のデザートみたいで奥深い味わいでとても美味しかったです

最後に・・・ハチミツは蜂さんが一生懸命に集めた栄養価の高い独特の食べ物です。安価なものは混ぜ物をしたりして、風味や品質が全く異なるものになっています。また集めてきた花の種類で、全然味が違うので食べ比べも面白いです。ぜひ商品の表示をご覧になって、原材料名がハチミツのみの純粋なものを購入してご利用になってくださいね。

#### <参加者感想>

・ミツバチの事、勉強になりました。蜜胃で分解されるから(加糖とブドウ糖に)吸収が早いというのは恥ずかしながら初めて知りました。だからスポーツの試合の前後にレモンの蜂蜜漬けを良く食べていたんだなと昔の事を思い出したり。後ははちさんと一緒に日本を渡り歩いて蜂蜜を摂る等、ビックリする事がたくさん知れました。そして国産の安全と中国や安いのはちみつ怖さなど。家族の健康を守りたいので食べ物で出来ることから取り組みたいです。色んなレシピも知ることができ、料理の幅も広がりそうです。子どもたちも楽しんで参加させて頂きました。ありがとうございました。(守谷市Iさん)

・為になるお話とお料理の“目からウロコ”の実践内容の濃い講習会でした。お子ちゃまも「美味しい！」と頬張っていたのでお母様も喜んでいました。早速蜂蜜1kgを注文し『梅しごと』しようという気になりました。(取手市Tさん)

・蜂蜜は貴重な高価なイメージがあり、菓子や飲料(蜂みつ漬け等)ヨーグルトに利用するくらいで、日常的に

使うのにはためらいがりましたが、もっと、取り入れてみたいと思いました。今回、肉や魚が簡単に美味しく仕上がるのを見たり、試食したり、またお酢との相性がとても良いことを知りました。今年は我が家の梅が豊作なのでカリカリ梅ジュースを作るのが楽しみです。「プロジェクトX」で藤井養蜂場を知りましたが、常総生協さんを通じて購入することができること、また、このような機会に出会えたことをとても嬉しく思っています。(柏市Mさん)

・食彩酢の使い方が万能で、とっても美味しいことにビックリ。早速購入！国産も外国産も昔より様々な理由で蜂蜜の生産が少なくなっていることに心が痛くなりました。今まで蜂蜜は高価だったので買うことは少なかったですが、今後取り入れていこうと思いました。緒に行った息子も試食で大満足。有難うございました。(我孫子市Eさん)



## 6月3回 今週のおすすめ！ 藤井養蜂場の『食菜酢』

### ■はちみつをベースにした万能調味料！

6月3回でおすすめしているのは、ハチミツでおなじみ、藤井養蜂場の食菜酢です。食菜酢は、はちみつと純米酢をメインの原料に天然塩とニガリだけを加えて作り上げた調味酢。そのまま野菜にかけてピクルスにしたり、お肉やお魚と炒めたりと、工夫次第でさまざまなお料理に使用できます。

■食菜酢おすすめレシピ！ せっかくなので、食菜酢を使ったレシピをご紹介します。さっぱりした味わいで、これからの時期特においしく楽しめます。

【トマトの食菜酢バジル漬け】

- ◆材料 トマト…2個
- 食菜酢…50ml 玉ねぎ…1個
- バジルペースト…適宜



◆作り方

1. トマトは輪切り、玉ねぎは薄くスライスする。
2. 食菜酢とバジルペーストを混ぜておく。
3. 1に2をかけて出来上がり。



■(株)藤井養蜂場とは 藤井養蜂場は、明治42年(1909年)創業の老舗養蜂家です。品質とおいしさ、信頼と安心にこだわり、国内蜂蜜は季節の花を求めて日本全国を移動して「転地養蜂」を行い、海外蜂蜜は主要輸入先の養蜂家との技術交換と交流を行い品質重視のはちみつが確保できるようにしています。

特に注目したいのが、品質管理です。はちみつは、ミツバチの状態や天候などにより特徴が変わります。このため藤井養蜂場では、全工程を独自の品質管理基準でチェック。ミツバチの働きに報いるため、常に安心できる商品を提供しています。

### ■ご注文は6月3回カタログ

- |     |            |    |           |                  |           |
|-----|------------|----|-----------|------------------|-----------|
| 食菜酢 | <b>614</b> | 1本 | 360ml     | 560円(税込605円)     | 通常税込626円  |
| 食菜酢 | <b>37</b>  | 2本 | 360ml x 2 | 1,100円(税込1,188円) | 通常税込1252円 |