

■ 第1号議案

2021年度 生命(いのち)育む生産者の会 活動報告

■ 役員会の活動報告

- 5月7日、8月6日、10月22日、2022年1月27日(予定)の計4回役員会、及び期末監査をおこないました。
- 毎回、常総生協の状況(経営・取り組み)を確認しながら、生協側との意見・提案の交換を行いました。

【役員会の主な議題・内容】

回	日時	場所	主な内容
第1回	2021/5/7 15:00~17:00	常総生協本部 会議室	<ul style="list-style-type: none">● 生産者の会 年間活動計画を策定しました。● 昨今のプラスチックごみ問題から脱プラスチック学習会の提案がなされました。● 役員会開催スケジュールの検討をおこないました。
第2回	2021/8/6 13:00~ 15:00	常総生協本部 会議室	<ul style="list-style-type: none">● 毎年秋に開催している「生協まつり」の運営について検討をおこないました。● 常総生協HPに「生産者の会」専用ページ開設について提案がなされました。
第3回	2021/10/22 15:00~17:00	常総生協本部 会議室	<ul style="list-style-type: none">● 2022年度に向けた生産者の会運営方針について協議しました。● 2021年予算執行状況について確認しました。
第4回	2022/1/27 13:00~14:30	常総生協本部 会議室	<ul style="list-style-type: none">● 総会事前打合せ
	2022/1/14 13:00~15:00	常総生協本部 会議室	<ul style="list-style-type: none">● 期末監査

■2021年4月「春のぬか漬け講習会」を実施しました。(参加者5名)

- 発酵が上手に進む気温となる季節にあわせ、(株)ケイミー・オフィスの青木さんを講師にお招きし、事前にお届けした商品とテキストを使用してオンラインでのぬか漬講習会を初めて開催しました。
- 講習会では、腸内環境を整える発酵食品についての座学とうれしいぬか床を使ったぬか漬けの実践講座を行いました。また、ぬか床を使った野菜以外のアレンジレシピ(魚・鶏肉)を紹介、漬物以外の利用方法についても情報発信を行いました。



参加した組合員の感想

「うれしいぬか床」に漬けると、食材がマイルドに変化して腸が喜ぶことを実感できたのには驚きました。家族の「美味しい！」の声に支えられて、毎日せっせとかき混ぜては漬け、野菜たちの居心地の良い家になりつつあります。過去二回、ぬか漬けは断念いたしました。今回受講して失敗の原因も説明もできましたし、ハードルも下げて下さったので、我が家の滋養食として作り続けていこうと思います。有意義なお時間を頂き有難うございました。(守谷市・Kさん)

■2021年5月「梅しごと&はちみつ講習会」を実施しました。(参加者8名)

- 6月からの青梅・漬け用梅の企画提案に向けて、5月に(株)藤井養蜂場三浦さんを講師としてお招きし、オンラインにて開催しました。梅ジュース・梅酒・梅味噌などの梅を使った活用術また、免疫力アップの素材として「はちみつ」の活用術について学びました。
- 事前に鶏肉・レモン等「はちみつのレシピ」の食材を配り、参加組合員は具材の切り方やポイントなど質疑応答を交えながら、実際に調理しました。
- この時期ははちみつの原産国である「ミャンマー」の内政が混乱していた事から、ミャンマーの生産者の状況など報告もありました。



参加した組合員の感想

毎回楽しみにしている料理講習会。今回も旬の食材にはちみつを利用したレシピの数々を教わることが出来て、はちみつの概念が変わりました。小学いもはたまらぬ香りと色つやと美味しさに夕食時、再チャレンジした位です。参加型とあって、意見も飛び交いアットホームさにほっこりする場面もたまりません。小学いも、実は私も熱々を頬張ってやけどしてしまいました。(笑)
これからも家族の健康増進のためにはちみつを日常の調味料として利用していきたいと思えます。この度は本当に有難うございました。(守谷市：Kさん)

■2021年7月「脱プラスチック学習会」を実施しました。(参加者21名)

- 近年プラスチックの消費、破棄は社会問題になっており、生協としても取り組むべき課題の一つです。食品に



特化した勉強会・講習会は実施してきましたが、非食品(雑貨)の視点からの講習会はできていなかった事から、生活アートクラブの富士村夏樹社長を講師にお招きし、脱プラスチック学習会を開催しました。

- プラスチックの世界と日本の現状(廃棄量)や、マイクロプラスチックから検出される環境ホルモンなどを学びました。

■2021年7月「地場の有機大豆プロジェクト」をスタートしました。

- 日本食には欠かせない大豆ですが、みそや醤油、豆腐などに使われる原料の多くはアメリカやカナダ、中国に頼っている現状です。国産に至ってはわずか6%しか自給率がありません。国産の大豆は、じつはとても貴重。また平成30年から遺伝子組み換え表示制度が改定され、食用大豆については遺伝子組み換え大豆の「義務表示」となりましたが、加工用＝醤油やみそについては「任意表示」なので消費者には分からない状況です。



- 「自分たちが知らないうちに、知らないものを口にしてしまう時代がすぐそこまで来る？」こうした懸念を解消するため、これまで八郷町(旧石岡市)の生産者の方や、おきたま興農舎の青大豆をみそ大豆用として企画してきましたが、今年から農薬無散布・化学肥料不使用の大豆を生産者と一緒に育て、収穫しました。
- 将来的には、みそ用大豆をはじめ、醤油、豆腐、油揚げなど、日常食に欠かせない加工品を増やしていき、常総生協の組合員の皆様に企画提案していきたいと考えています。
- 8月～11月にかけては、組合員理事を中心に除草作業を実施し、除草に負けないよう大豆畑の整備生産者と一緒におこないました。
- 12月に収穫時期を迎え、3生産者から約500～600キロの大豆が収穫されました。次年度も引き続き生産者と面積を増やしていけるよう検討を進めて参ります。

■2021年10月「秋のぬか漬け講習会」を実施しました。(参加者4名)

- (株)ケイミー・オフィスの青木さんを講師に事前にお届けした商品とテキストを使用してオンラインでのぬか漬講習会を開催しました。
- 講習会では、腸内環境を整える発酵食品についての座学とうれしいぬか床を使ったぬか漬の実践講座を行いました。

参加した組合員の感想

今までもぬか漬は続けてきましたが、知らなかった事など新たな発見もあり、とても勉強になりました。これからは、今日学んだ事を踏まえて美味しいぬか漬が作れるようにしていきたいと思います。楽しい時間を有難うございました。
(龍ヶ崎市：Aさん)

■2021年10月「お魚品モニター会」を実施しました。(参加者3名)

- 講師：(株)ケイミー・オフィス青木様
- 水産商品の普及とより良い状態での供給に向け、実際に対象商品を利用した組合

員から感想や改善してほしいポイントなどの意見をヒアリングしました。今回の対象商品は①寒ブリの切身(鳴門魚類)②ほたるいかの沖漬(山米)の2商品で実施。

■2021年11月「ゲノム編集学習会」を実施しました。(参加者21名)

- 2021年9月15日にサナテックシード社からゲノム編集高GABAトマトが厚生労働省を通じて認可され、一般販売がスタートしました。
- ゲノム編集はDNAの類似した配列があると、目的ではないDNAを破壊することが起こります(オフターゲット)。政府はオフターゲットをしていないもののみを商品化すると話していますが、今は狙い通りのものを壊す(オンターゲット)ことが問題視されています。正確に狙えたとしても、できるのはその目的遺伝子の破壊だけで、破壊された遺伝子がどのように修復されるかまでは、想定しない変異が生まれる可能性は十分にあります。
- 有識者であるジャーナリストの印鑰智哉氏を講師としてお招きし、ゲノム編集の構造、世界と日本におけるゲノム編集食品の流通事情、また国内で起きているゲノム編集食品の動きなどを学びました。
- 後半は参加した生産者(農産・水産・加工)にて、生産者の会としての行動指針を検討し、次年度活動方針につながる議論をおこないました。

■2021年11月「オンラインde生協まつり」を実施しました。

- 新型コロナウイルス感染拡大防止の為、初の試みでオンラインde生協まつりを開催しました。15生産者の方にオンラインで参加いただき、延べ27生産者の皆様に協賛品、カタログ紙面での特価提案のご協力などをいただきました。
- 生協まつり特設サイトの作成、組合員へのZoom講習会、当日限定のオープンサイト等、集客に努めました。
- 事前申込延べ参加数237セッション／事前申込参加人数176名当日延べ参加数165セッション／当日参加人数66名
- 事前申込人数に対し、当日の参加人数割合が37.5%と低い結果でした。当日現地に行かなくてよいというハードルの低さ、オンライン開催による開催側と参加側との温度差などが要因だと考えます。
- 今後のオンライン交流会等でこのギャップを埋めることが課題だと思います。
- 参加組合員からの感想については、末尾にまとめて掲載致します。



■2021年12月「昆布巻き講習会」を実施しました。

- 参加者10名／(株)リアス坂詰様
- 昨年に引き続き新型コロナウイルス感染拡大防止の為、画面共有のオンラインツール(zoom)を使っての講習会を実施しました。
- ①事前にメイン食材、昆布・無漂白かんぴょうを参加者に配布
- ②昆布巻に使う鮭は事前に参加者にて準備
- ③当日講師である「株式会社リアス」の坂詰さんに、具材の巻き方・煮方のポイントなど質疑応答を交えながら、実際に調理しました。



参加者からの感想

簡単においしくできました。昆布巻きもですが、大根の皮を剥かなくていい、下茹でしなくていいというのが、とても楽チンですごく助かりました。かんぴょうがなかったらまけないかもしれませんが、昆布と鮭などいれて最近タブつく大根を飽きずにおいしくいただきたいと思います。一点、結ぶところが難しかったので、昆布巻そのものではなく、タオルと紐とかもう少し見やすいものでデモンストレーションしてもらえたら、よりわかりやすかったです。貴重なお話をありがとうございました。

(土浦市：Nさん)

■2021年活動報告

開催日	内容	参加生産者会員
2021年4月10日	春のぬか漬け講習会（オンライン）	(株) ケイミー・オフィス
2021年5月22日	梅しごと&はちみつ講習会（オンライン）	(株) 藤井養蜂場
2021年5月29日	竹村さんのいちご収穫体験	竹村慎一
2021年7月10日	脱プラスチック学習会（オンライン）	(株) 生活アートクラブ
2021年7月23日	【大豆プロジェクト】 どんぐりてい援農	どんぐりてい
2021年8月6日	【大豆プロジェクト】 アグリ古柿土援農	アグリ古柿土
2021年9月3日	オンラインde生協まつり事前説明会	(株) プレス・オールタナティブ、(株) 高橋徳治商店、(株) 金庄、(株) 大進食品、(株) ニッコー、せいふてい、(株) 秋川牧園、川光商事(株)、ホクレン農業協同組合連合会
2021年10月13日	【大豆プロジェクト】 アグリ古柿土援農	アグリ古柿土
2021年10月20日	【大豆プロジェクト】 アグリ古柿土援農	アグリ古柿土
2021年10月20日	【大豆プロジェクト】 微生物農法の会援農	微生物農法の会
2021年10月25日	【大豆プロジェクト】 どんぐりてい援農	どんぐりてい
2021年10月27日	【大豆プロジェクト】 アグリ古柿土援農	アグリ古柿土
2021年10月30日	秋のぬか漬け講習会（オンライン）	(株) ケイミー・オフィス
2021年10月30日	水産部会お魚品モニター会	鳴門魚類、山米、(株) ケイミー・オフィス
2021年11月10日	微生物農法の会 長島さん援農活動	微生物農法の会
2021年11月26日	水産部会次年度打合せ（オンライン）	(株) 高橋徳治商店、(有)コタニ、(株) ケイミー・オフィス
2021年11月29日	加工部会次年度打合せ（オンライン）	(有)ランカスター、(株) ニッコー、(株) 秋川牧園、(株) 黒姫和漢薬研究所、(株) 創健社、(株) 鎌倉ハムクラウン商会、共生食品 (株)
2021年11月6日	ゲノム編集学習会（オンライン）	清水農園、微生物農法の会、鈴木牧場、飯野農園、どんぐりてい、青木農園、(株) ニッコー、農事組合法人土別農園、ホクレン農業協同組合連合会、(株) ケイミー・オフィス
2021年11月13日	オンラインde生協まつり顔合わせ会（オンライン）	(株) グリンリーフ、宇和島練り物工房みよし、(株) 金庄、(株) プレス・オールタナティブ、(株) 高橋徳治商店、(株) 中津ミート、(株) 塩屋、ホクレン農業協同組合連合会、おきたま興農舎、(株) アーダブレン、(株) ニッコー、(株) 鎌倉ハムクラウン商会、石岡鈴木牧場、農事組合法人庄内協同ファーム、(株) 秋川牧園
2021年11月20日	オンラインde生協まつり（オンライン）	(株) グリンリーフ、宇和島練り物工房みよし、(株) 金庄、(株) プレス・オールタナティブ、(株) 高橋徳治商店、(株) 中津ミート、(株) 塩屋、ホクレン農業協同組合連合会、おきたま興農舎、(株) アーダブレン、(株) ニッコー、(株) 鎌倉ハムクラウン商会、石岡鈴木牧場、農事組合法人庄内協同ファーム、(株) 秋川牧園
2021年12月1日	微生物農法の会 長島さん援農活動	微生物農法の会
2021年12月4日	オンライン昆布巻き講習会（オンライン）	(株) リアス

※引き続き2021年も新型コロナウイルス感染拡大により緊急事態宣言が発令され、オンライン中心の活動となりました。