

アンケート締切：2026年4月3日(金) まで

※回答用紙に意見・提案事項を記載し、用紙を返送ください。

常総生活協同組合

2026年度に向けて

春の討議資料2026

常総生協 理念

【食は生命(いのち)】～ものづくり 人づくり 地域づくり～

2026年度活動テーマ(案)

もっと！協同の「わ」～生命はぐくむ食でつながろう

2026年 常総生協第53回通常総代会 開催要項

日時:6月20日(土) 10:00～12:00

場所:常総生活協同組合 本部

常総生協第53回通常総代会にむけて、新しい年度の活動を決めていきます。アンケートに答えて頂くことで、常総生協の活動の力になります。ぜひ、ご協力をお願いします。討議資料を基に「春の地区懇談会」を開催していく予定です。お気軽にご参加ください(後日、日程をお知らせいたします)。

回答用紙・WEBでも回答できます

○回答用紙

別紙・回答用紙へご記入・ご提出をお願い致します。

○[WEBフォーム](#)でも回答可能です！

WEBフォームはQRコードを読んで入力してください(常総生協ホームページにも掲載予定) → → →



2025年度 振り返り

2025年度を振り返り、2026年度の方針作りにかかしたいと思います。

1) 8ページの「食と暮らしの点検表」で家族の健康状態、この1年の暮らしを振り返ってみましょう。

→ 点検票の6. の自由記述欄は
回答用紙へご記入お願いします。

2) 1年間の活動の振り返り

→ **回答用紙へご記入**お願いします。

①ご家族やご自身が元気に過ごせるように
工夫・実践してきたことを教えてください。

②時間やお金のやりくりで工夫していることがあれば教えてください

③2025年度は生協まつり、交流会や各種活動、基金呼びかけなどをしてきました。
→ → 心に残った活動と感想をお願いします。

2025年 4月 ウイナーづくり講習会
2025年 4月 書損じハガキ等の寄付呼びかけ(ハンガーフリーワールド)
2025年 5月 めぐみちゃんの田植え
2025年 5月 竹村さんのいちご交流会
2025年 5月 ますだの落花生 種まき交流会
2025年 5月 JFSA古着回収
2025年 6月 JFSA報告会&カレー昼食会
2025年 6月 はちみつ&食菜酢講座・試食会
2025年 6月 夏ギフト試食交流会
2025年 7月 ミャンマー支援の寄付 再呼びかけ
2025年 9月 お茶摘み体験交流会
2025年 9月 せっけん講習会
2025年 9月 ますだの落花生収穫体験交流会
2025年 9月 めぐみちゃん実験田稲刈り
2025年 10月 50周年生協まつり
2025年 10月 JFSA古着回収
2025年 10月 臨時総代会開催(役員選出制度の改訂など)
2025年 10月 昆布巻き講習会
2025年 11月 フードドライブ呼びかけ
2025年 12月 産地訪問キャラバン(勅使河原精麦所など)
2025年 12月 産地訪問キャラバン(微生物農法の会)
2025年 12月 地域医療について署名呼びかけ
2025年 1月 綿の糸つむぎ講習会
2025年 1月 みそ作りワークショップ(松戸)開催
2025年 2月 産地訪問キャラバン(リアス)
2025年 2月 みそ作りワークショップ(牛久・守谷・つくば)開催
2025年 2月 常総生協 公式LINEの開始

脱原発とくらし見直し
委員会・プラスチック
部会は定期的に
実施。

岩瀬牧場養豚基金
は引き続き呼びか
け中

【中期活動テーマ案】2026～2031年

(中期計画策定までの経緯)

・今回の中期活動テーマを考えるにあたり、2015年総代会で提案しました中期活動計画（2016年～2025年の10年間の計画）について、実施できたこと、できなかった事、分かりづらかったことなどを職員や役員にアンケートをとりました。

・まず挙げられたのが「10年間は長すぎる」こと。また、分かりにくい目標が多かったので「もっと平易に」、「みんなが関われるテーマに」することを念頭に置き、今後の5年間、常総生協に集うみんなで取り組む6つの活動方針を考えました。ぜひご意見ください。

1) 中期活動テーマについてご意見などありましたら、お願いします。

→**回答用紙へご記入**お願いします。

中期活動テーマ（案） 期間：2026年～2031年（5年間）

理念:「食はいのち」

中期活動テーマ:「笑顔で暮らせる社会を目指して」

～多様な意見や考え方を尊重し、民主的運営と自治・自立を大事に～

1. 食と暮らしの安全性を推進するために

- ・地域の環境や人々の健康を支える有機農業を推進します
- ・国内や地元で採れる旬の食材や化学物質に頼らない食材を食卓の中心に据えます
- ・石けん利用・脱プラスチック製品選択・香害防止・省エネルギーなど環境を守るために、出来ることから取り組み、その仲間を増やします

2. 持続的な地域食料自給を可能にするために

- ・大豆や米などの主要な作物の地域自給活動を継続します
- ・人と人とのつながりを活かし、新たな生産者との関わりを作ります
- ・岩瀬牧場が安定経営となるよう協働を継続します

3 「健康で経済的な暮らし」を実現するために

- ・互いに思いやる生産と消費の関係を大切にしながら、産地見学、交流会、援農などにより、生産者・組合員・職員が行き来し価値観を共有し、三位一体の運営を推進します
- ・生産者も組合員の食卓やくらしの現場を学び、生産や開発に生かせるようにします

4.常に皆の「学びの場」であり続けるために

- ・日本型の食生活やの食文化の継承（みそや梅干しなどの保存食や発酵食品・乾物・ダシとり等）、食材を使いきる技術や暮らしの工夫、時間のやりくりなど、皆で知恵を出し合い共有します
- ・「できる時に、できる人が、できる事で」参画し交流できるよう、各種情報ツール（紙面・リモート・SNS等）を用いて、多様な参加形態に対応し、情報共有・発信を活発化します
- ・健康・介護・教育・育児など、助け合える仕組みを検討します
- ・継続して綿づくりと加工を行い、手仕事を楽しむ文化を継承していきます
- ・農薬や化学肥料、ゲノム編集作物についても学び、注視します

5.いのちを大切にし平和を推進するために

- ・核と原子力のない社会づくりに努力します（各地で頑張る原発再稼働に反対する市民と連携しつつ、東海第二原発差し止め訴訟を継続する活動等）
- ・原発事故による子どもたちの健康を見守る活動を継続します
- ・過去や現在起きている戦争・紛争を学び伝え、平和を推進する活動を行います
- ・よりよい社会づくりに尽力している地域の団体と連携します

6.組合員の暮らしを支える職員がいきいきと働けるように

- ・業務の主体となる職員の労働条件や多様な働き方ができる環境を順次整備します
- ・正職員の慢性的な長時間労働の是正をはかります
- ・業務の効率化により、残業時間を削減しても給与水準を維持あるいは向上できるよう努めます
- ・協同組合の理念を体現できる職員育成に向けた教育研修を行います
- ・組合員、職員、生産者との交流の場を設けること、職員の現場の声やアイデアをいかすことでより良い生協にしていきます

2026年度に向けて

2026年度活動テーマ(案)

もっと！協同の「わ」～生命はぐくむ食でつながろう

- いのちを育む食を大切に、作る人と食べる人が互いに支えあい繋がりましょう。
- 「わ」とは、生産者・組合員・職員の「輪」と「和」をイメージしました。
- 今年は、常総生協のカタログで毎年登場する「旬の食材」をもう一度クローズアップ。「旬の手作りカレンダー」を組合員、生産者、職員みんなで作り上げたいと思います。「わが家の手作り」「わが家の旬の定番料理」をぜひお寄せください！

(なぜ「もっと！」なの？)

・2025年6月の総代会で「いまこそ協同の「わ」～生命はぐくむ食でつながろう」を掲げて9か月。10月には創立50周年祭りを開催し、産地訪問キャラバンは昨年11月に初回をスタート。これまで3つの生産者を訪問できました。理事会では「まだまだやり切れていないよね。。。 」との意見多数。そこで、今年も引き続き「もっと相互のつながりを強める活動を提案していこう！」という趣旨で、このテーマの提案となりました。

1) 旬のカレンダーづくり2026年度版をつくるにあたって

季節ごとに「①おすすめしたい料理・チャレンジしたい料理」と

「②生産者に協力してほしいこと」は何ですか？ → **回答用紙へご記入お願いします！**

※常総生協の「旬のカレンダーづくり」は2005～2014年も実施しています。

【常総生協】2026年度版 \ みんなでつくろう / 旬のカレンダー (案)

※過去に作成した旬のカレンダーを参考にしたイメージ案です ↓ ①②はアンケート結果をもとに作成していきます

	旬の素材(企画予定)	常総生協おすすめ♪ 旬の手作り・手しごと・料理	①おすすめしたい料理・ チャレンジしたい料理	②生産者と一緒によって みたいこと(講習会等)	
春	4	<ul style="list-style-type: none"> ● 柏田中の完熟トマト ● 春キャベツ ● 甘夏(松永農園、無茶々園) ● 池村さんのパイナップル ● おかひじき ● 友和丸(駿河湾)の桜えび 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 春キャベツ使い切り! 浅漬けやザワークラウト ○ だしパックでもOK! 味噌汁を毎日の食卓に ○ だしがらは佃煮、ふりかけでご飯のおともに! ○ 甘夏の皮は捨てずマーマレードやピールに♪ 		
	5	<ul style="list-style-type: none"> ● 長治園の新茶 ● 江川さんの新玉ねぎ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ トマト使い切り提案(生食→調理) ○ 素材豆でひたし豆、豆サラダ ○ 米粉で柏餅 ○ こどもの日は昆布巻き! ○ 母の日は餃子包んでお手伝い ○ 横瀬さんの竹の子で土佐煮 ○ マイぬか床で旬の野菜を丸ごと 		
	6	<ul style="list-style-type: none"> ● 江川さんの青梅 ● 農薬不使用らっきょう ● 無茶々園の小梅(無茶々園50周年) ● 新しょうが ● 長島さんのにんにく ● 地場ピーマン ● 大麦(新もの収穫・麦秋。栃木) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 青梅、漬梅、らっきょうの保存食 ○ 父の日はお父さんも参加してベーコン作り! ○ 地場の?新じゃが、新たま、新人参で肉じゃが♪ ○ らっきょうの塩漬・甘酢漬・炒め煮 		
夏	7	<ul style="list-style-type: none"> ● 大紀の新しょうが ● 長島さんのにんにく ● 地場ピーマン ● すもも 	<ul style="list-style-type: none"> ○ しそジュース 旬のしそで保存食! ○ きゅうり・うりを使いっきり! 古漬け・ピクルス・オイキムチ・奈良漬 ○ 夏のさっぱりキムチで夏を乗りきろう 		
	8	<ul style="list-style-type: none"> ● 生ブルーベリー 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 寒天寄せ 棒寒天、糸寒天、天草でひんやりデザート&ところてん! ○ 食物繊維で腸・快適! 豆、雑穀、玄米、海藻で ○ 夏こそぬか床! 		
	9	<ul style="list-style-type: none"> ● 大和田さんのさつまいも ● 地場のブルーベリー(女化ブルーベリーの森・本多さん) ● 木村さんのごぼう ● 新米! ● 戻り鯉の薫焼きたたき ● 北海道・土別農園のかぼちゃ、じゃがいも、玉ねぎ ● 松永さんの無農薬レモン 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 冷凍さんまも美味しく頂こう ○ 大和田さんのさつまいも♪ ○ 天ぷら、スイートポテト、サラダ、大学芋、いとこ煮で! ○ 松永さんのレモン はちみつ漬け・ピール・塩レモン 		

		旬の素材(企画予定)	常総生協おすすめ♪ 旬の手作り・手しごと・料理	①おすすめしたい料理・ チャレンジしたい料理	②生産者と一緒によって みたいこと(講習会等)
秋	10	<ul style="list-style-type: none"> ●黒澤さんの新米 ●宮古港・秋の鮮魚 ●りんご各種勢揃い！ (紅玉、秋映、千秋などなど) ●土別農園の小豆 ●やまこみそ 麴(生)がシーズン初！ ●原木シイタケは春と秋が旬 (つくばの中野きのご園) 	<p>○旬のりんごは生でも加熱してもOK！</p> <p>○新豆の落花生で味噌ピー、バターピー、茹で落花生</p> <p>○白菜キムチを使いこなす (発酵すすんでも美味しく頂く)</p> <p>○こうじを楽しむ♪ 塩こうじ・醤油こうじ・甘酒</p>		
	11	<ul style="list-style-type: none"> ●今年は豊作？無茶々園のみかん(創園50周年) ●ブロッコリー ●近海真たら ●新物落花生 ●こんにやく(新芋) ●新そば粉 ●キウイ ●白菜 ●宮古港・秋の鮮魚&切身(まるとも島香) 	<p>○はちみつを上手に使うって風邪予防</p> <p>○新芋こんにやくは梅味噌付けてお刺身で</p>		
	12	<ul style="list-style-type: none"> ●大根 ●ゆず ●寒ぶり ●ほうれん草 ●高柳さんの蓮根 ●木村さんのかぶ ●新もの大豆(味噌用) ●荻浜の2年子生かき 	<p>○高柳さんの蓮根は、酢ばす、ステーキ、はさみ揚げで！</p> <p>○おせちの一品、なますにチャレンジ</p> <p>○木村さんのかぶ♪浅漬・糠漬・もろみ漬・三五八漬、スープ</p> <p>○白菜を発酵で使い回し(干して、酢漬、漬けて)</p> <p>○わが家のみそ開き♪</p>		
冬	1	<ul style="list-style-type: none"> ●三浦大根 ●手作り味噌素材 ●ターサイ ●寒玉キャベツ ●木村さんの白菜 ●干し芋用サツマイモ(ベにはるか等) ●いよかん 	<p>○味噌づくり</p> <p>○手作り乾物シーズン到来！大根、人参、しめじ、しいたけ、みかんの皮！いろいろ干して皮も丸ごと使い切り！</p> <p>○切干大根(味噌汁、サラダ、甘酢漬、煮物に)</p> <p>○手作り干し芋は格別の味！</p> <p>○三浦大根はふるふき、ステーキ、煮物でどうぞ</p> <p>○乾豆使いこなし(硬めに水煮しておきスープ、カレー、サラダ、煮物等々に)</p>		
	2	<ul style="list-style-type: none"> ●ターサイ ●金柑 ●青島みかん ●無茶々園のぼんかん ●常総しょうゆ(2028年蔵出し) ●三陸の早採りわかめ 	<p>○木村さんの白菜で煮物、おひたし、煮びたし、ロール白菜、重ね蒸し</p> <p>○渥美さんの大玉みかんでシロップ漬</p> <p>○味噌用大豆は煮豆料理にも！五目豆、チリビーンズ、納豆など等</p>		
	3	<ul style="list-style-type: none"> ●はっさく ●無茶々園の甘夏 	<p>○おはぎをつくろう</p> <p>○木村さんのごぼうはきんぴら、昆布巻き、酢ごぼう、お煮しめ、かき揚げで！</p> <p>○手作りヨーグルト</p>		

3) 配達料の見直し提案

(はじめに)

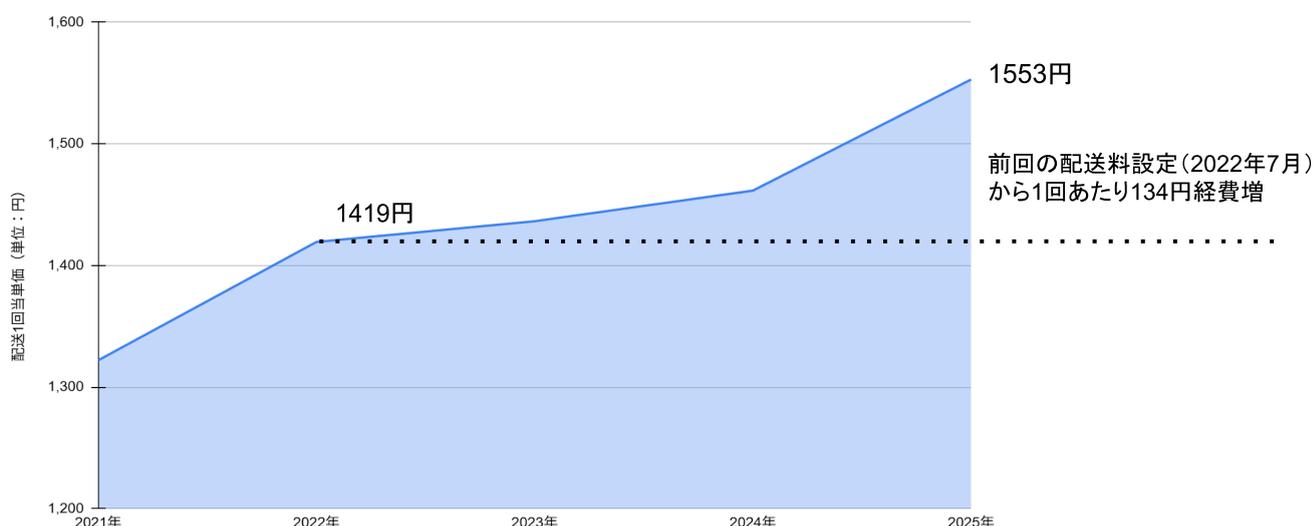
・2月4回「ニュースレター」でもお伝えしましたが、配達にまつわる資材や人件費の高騰で配達経費が増えており、共同購入の収益性の低下が数年にわたり続いています。職員からの「今週のおすすめ」による商品利用のお願いにご協力いただくなど、組合員の皆様の利用額は堅調に推移していますが、経費増が収益性低下の要因です。

※**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です。**

2021年：1,322円 2022年：1,419円 2023年：1,436円 2024年：1,461円 2025年：1,553円

※配達経費は『人件費＋物件費』（戸頭店運営と組織拡大に係る経費を除く）÷『注文書の年間発行枚数』で算出しました。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%の値上げ）、通い箱は2021年150円→2025年218円（45%の値上げ）となっています。

配送1回あたりの経費（単位：円）



・新規組合員獲得の努力は当然のことながら継続していきますが、経費構造の改善に至るまで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であり、今回配達料の値上げを提案させていただく次第です。

(配達料見直し提案の内容)

・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。**1回当たり50円の配達料の増額**（現行税込110円→税込165円）へのご協力をお願いいたします。50円の増額で総額では、月額60万円弱、年間で700万円程度の収入増となります。

6月の総代会の事業の方針の中で提案し、承認頂いた後、7月以降の値上げを予定したいと思っております。

4) 生協業務についてのご意見 → **回答用紙へご記入**お願いします！

①生協利用について、日頃の業務、商品（扱ってほしい商品など）、催事等のご意見、ご感想、お気づきの点などありましたら教えてください。

②公式LINEをはじめました！もっとこんな機能があったら等
ご意見あれば教えてください。



2025年度ふりかえり 食とくらしの点検表

※提出は不要です

ご自身でチェックしてみてください。6. について→**回答用紙へご記入**お願いします！

1. 食事のころがけ

- 旬のものを心がけて食べました
- 背筋を伸ばして、よく噛んでゆっくり食事ができました
- 栄養面で偏らない食事ができました
- なるべく家族で食事することができました

2. 食事の基本 日本型食生活

- 主食（穀類）はご飯、雑穀などの穀物を摂り入れました。
- 青魚をたくさん食べました
- 肉・卵・牛乳は「良質・適量」を心がけ食べ過ぎないように気をつけました
- 植物性タンパク「大豆・大豆加工品」を毎日食べました
- 野菜は緑黄色野菜を組み合わせ毎日の食事に取り入れました
- 食物繊維豊富な乾物・豆類を増やせました
- 海藻を食べるよう心がけました
- 味噌・納豆・漬物などの「発酵食品」を常食できました
- 「揚げ物」の頻度を抑えられました
- 「外食」を減らしました

3. 調理技術の基礎

- 素材や調味料の目安を体得して無駄のない使い方ができました
- ダシ（煮干・昆布・かつお節）を取りました

4. くらしの見直し

- 電気や石油をなるべく使わない生活を心がけました
- ゴミを削減できました
- 油は捨てないで、使い切りました
- 石けん洗剤を使いました
- 節水を心がけました
- 高度な加工食品から手作り食へ切り替えを心がけました
- 緊急時に備え、備蓄を心がけました
- 地産地消を考えて購入しました
- なるべく車を使わないようにしました
- 自分で作物を作りました（家庭菜園）

5. 家族の健康状態

- 体調がよくなった
- 快食・快眠・快便です

あてはまる数を数えてみましょう→ _____ / 28項目

6. 食とくらしの点検表をつけてみての感想を教えてください。

→ **回答用紙へご記入**お願いします！