

つながろうプロジェクト 2020 年

生産者メッセージ・レシピ集

～新しい生協（生産者、組合員、職員）のつながり方～



2020 年度の生協まつりの中止に、寂しさを覚えた方もいらっしゃるのではないのでしょうか？毎年行われる生協まつりは組合員—生産者—生協職員が生協本部で集い、直接の交流によって、今ある私たちの暮らしや日々の食卓に改めて感謝する機会です。

新型コロナウイルスの影響で、余儀なくされた外出自粛期間もありましたが、普段と変わらず、私たちの食卓を守り続けてくれた生産者の皆さんに、謝意を示したい組合員の皆さんもたくさんいらっしゃると思います。生産者さんもまた、組合員の皆さんの変化した暮らしや食生活に何ができるか・・・と思いを寄せてくださっています。

生協まつりはできないけれど、生協まつりに代わる何かができないだろうか・・・。

何とか双方の思いをつなげ、このような時代だからこそ協同の精神を見直すための「つながろうプロジェクト」です。組合員の皆さんの生産者さんへの感謝や、思いやる気持ちがあふれる一方で、たくさんの生産者さんの方々が協力を申し出てくださいました。

生産者さんからの想いや商品への愛を「メッセージ」や「動画」という形で組合員の皆さんにお届けし、組合員の皆さんの思いも生産者さんへ伝えていきます。

常総生活協同組合

協力生産者一覧（常総生協 生命（いのち）育む生産者の会）

順不同です。※は協力内容を記載しています。

- 浅野伸治 ※動画
- 伊那食品工業株式会社 ※メッセージ
- 株式会社アーダブレイン ※メッセージ
- 遠忠食品株式会社 ※動画
- 株式会社秋川牧園 ※メッセージ
- 株式会社鎌倉ハムクラウン商会 ※動画
- 株式会社黒姫和漢薬研究所 ※メッセージ
- 有限会社コタニ ※メッセージ
- 共生食品株式会社 ※メッセージ
- 黒澤ライスサービス ※メッセージ
- グリンリーフ株式会社 ※動画
- 株式会社サンコー ※メッセージ
- 庄内協同ファーム ※動画
- 株式会社藤井養蜂場 ※メッセージ
- 桜井食品株式会社 ※メッセージ
- 株式会社塩屋 ※動画
- 清水農園 ※動画
- 鳴門魚類株式会社 ※動画
- 株式会社精華堂霰総本舗 ※メッセージ
- 株式会社マストミ ※メッセージ
- ミートパル村山 ※動画
- 有限会社やまこみそ ※メッセージ
- 松永農園 ※動画
- J A やさと ※メッセージ
- 石岡鈴木牧場 ※動画
- 株式会社トクスイコーポレーション ※メッセージ
- 株式会社高橋徳治商店 ※メッセージ
- 竹村 慎一 ※メッセージ
- 株式会社ニッコー ※動画
- 21 世紀コーヒー株式会社 ※メッセージ
- 有限会社中津ミート ※動画
- 株式会社沼屋本店 ※動画
- 株式会社ニッキーフーズ ※メッセージ
- プロスペリティ株式会社 ※メッセージ
- 株式会社藤巻商店 ※メッセージ
- 有限会社ハーヴィ ※メッセージ
- ボーソー油脂株式会社 ※メッセージ
- 微生物農法の会（大和田さん）※動画
- 株式会社プレスオールターナティブ ※メッセージ
- ベにばな野草園 ※メッセージ
- 丸和食品株式会社 ※メッセージ
- 株式会社リアス ※動画
- 有限会社ランカスター ※メッセージ
- 有限会社たちばなファーム ※メッセージ
- ホクレン農業協同組合連合会 ※メッセージ

つながろうプロジェクト 2020 年 生産者から組合員へメッセージ ※順不同

① 株式会社 精華堂霞総本舗[あられ]

(代表取締役社長 清水敬太)



平素より大変お世話になっております。先日ニュースにて、新型コロナウイルスの影響によりご自宅用で楽しむお菓子では、噛み応えがある米菓の人気の高まっていると拝見しました。新型コロナウイルスによるストレス発散のため、固いものをパリパリと噛むことを好む方が増えているようです。当社の噛んで美味しいおすすめ米菓は「チーズおかき」と「あんこおかき」です。つきたての熱々のお餅を職人が手でのして、しっかり中まで詰まっているので、手作りならではの歯ごたえの良いパリパリ食感の生地をお作りしております。「あんこおかき」はお茶はもちろん、コーヒーや紅茶にも合います。「チーズおかき」はワインとの相性も抜群です！ぜひ、いつもより7回多く噛んで、お米本来の旨味をのど越しまでお楽しみください。まだまだ大変な状況ですが、当社こだわりのあられ・おかきで、皆様の「おうち時間」を楽しんでいただけたら幸いです。皆さまのご健康を心よりお祈り申し上げます。

② 桜井食品株式会社[乾麺・調味料]

(代表取締役社長 桜井芳明)



組合員の皆様には日頃から弊社商品をご購入いただきまして誠にありがとうございます。新型コロナウイルス感染拡大は、皆様の日常生活に多大な影響を与えました。弊社は即席ラーメンやお好み焼き粉等をはじめとして、各種の商品が通常と異なるたくさんのご注文をいただき、製造現場では皆様のご注文に出来る限りお応えできるように、時

には人員を増して、休憩時間や休日を返上して製造に取り組みました。また、海外からの輸入食品も現地での需要増加、外出規制、運送の減便等の様々な悪条件が重なり、原料の輸入が滞る場面が多数ございました。一部商品につきましては納期遅延がございましたが、皆様からのご注文にお応えさせていただくことができました。皆様の日頃からのご支援に感謝申し上げます。現在は国内のみならず、海外からの巣ごもり需要によるご注文が続いており、製造現場は皆様からのご注文に即応できるように、日々製造に励んでおります。新型コロナウイルス感染が一日も早く終息し、皆様と早くお目にかかれまことを楽しみにしております。

③ 21 世紀コーヒー株式会社[飲料] (代表取締役社長 児玉国彦)



21 世紀コーヒー児玉と申します。弊社は店舗ではなく工場なので、人の出入りも皆無に等しく、かつ少人数

で運営しているため、自粛中も営業休止などの措置は取りませんでした。生協様の他にも生豆や焙煎豆を喫茶・カフェなどのお取引先様に卸販売もしているのですが、そういった販路は営業自粛をされていたため、ほとんど売上はありませんでした。まずは自分や家族、また従業員が感染しないよう手段を講じながら、毎日手探りで営業してまいりました。世界的な事象のため、多少輸入するコンテナの遅延などはあるものの、比較的通常に近い状態で生豆も輸入されておりますので、組合員の皆様にはぜひご注文いただきたいと思います。11 月の企画では毎年ご好評いただいている「コロンビア・スプレモ」を企画いたしますので、ぜひご賞味ください。

④ (有)ハーヴィ[乳製品]

(有限会社ハーヴィ 山田 貴之)



新型コロナウイルスの影響を受け、「腸内活性ヨーグルメイト」の利用が急増しております。テレビやインターネットを通じ、免疫力UPとして乳酸菌/機能性ヨーグルトが

注目されました。おすすめの商品は「腸内活性ヨーグルメイト」になります。これから、秋冬にかけてインフルエンザウイルス/コロナウイルスも予想されます。この機会に免疫力を上げて健康管理全般に備えましょう。そのままだでも美味しくいただけますが、サラダのドレッシングとしてもご利用可能です。また、乾物(切り干し大根 etc)をヨーグルトで戻して調理し、腸内フローラを整えましょう。

⑤ 株式会社マストミ[水産・冷蔵]

(営業2課 黒田 三紀子)



「多くの方にマグロ本来の魅力を知っていただきたい」。私どもの「つぶつぶまぐろ」は、まず原料魚に美しい赤色が特徴の「天然」のメバチマグロを使用し、最高グレードでもあり資源にも優しい「延縄漁原料」にこだわっています。その上で、

マグロ本来の味わいと共に、食感も楽しんでいただけるよう口に残るスジを1つ1つ取り除き、マグロの身のつぶを残した製法で仕上げます。マストミに代々受け継がれてきたマグロに対する知識やノウハウに加え、マグロのプロ集団としての「思い」と「こだわり」が注ぎ込まれたマストミ自慢の「つぶつぶまぐろ」を是非お召し上がりください！

⑥ JA やさと[卵] (鶏卵生産者)

私たちは、みなさんがいつも笑顔で食卓を囲む姿を思い浮かべています。「おいしいもの」とは何

か…をいつも考え、鶏にストレスを与えないよう自然の日差しと風通しの良い開放型鶏舎で飼育しています。そしていちばんは鶏が笑顔になるおいしい飼料を与えていることです。原料はすべて遺伝子組み換えでないものを使用した、JA やさとオリジナルの配合飼料です。私たちは、ただ「たまご」を採るためだけの効率ばかりの飼育方法に、



疑問を持っています。たとえ非効率でも、鶏がいつも笑顔でたまごを産んでくれる飼育を、これからも行っていきます。

●JA やさと[納豆] (大豆生産組合)



育ち盛りのお子様には、毎日の食生活は大切なものです。ぜひ食材は地元産

あるいはせめて国産をお使いいただけますことをお勧めいたします。それは、私たちが生活している同じ環境で生育した食材(野菜・果物)だから、食べると私たちの身体に自然に馴染むからです。環境が違うところで生育したものは、食べると食感や味がちょっと違うな・・と思うことがあります。でも地元の方々は、おいしいと言って食べます。これが同じ環境にいるかないかの違いなんです。ですから同じ環境にあるもの・同じ環境で生育したものが、私たちにはいちばん合っているんです。

⑦ (株) プレス・オールターナティブ[菓子・調味料] (第3世界ショップ / 山根 多恵)



株) プレス・オールターナティブ/第3世界ショップからは、スリランカの「カレーの壺」を使った「かぼちゃとレンズ豆のカレー」をご紹介します。かぼち

ゃの甘みとほんのりスパイスの香りが美味しい！「カレーの壺マイルド」を使えば、お子様も楽しんでいただけます。

「カレーの壺」シリーズを生産しているスリランカでは、2020年3月に都市部で外出や移動が厳しく制限され、多くの人が働けない状況になりました。原料調達や物流も混乱がありましたが、工夫しながら生産を続け、商品を皆様にお届けすることで、大切な従業員やその家族を守りました。私たちはこのように外国の生産者と共に国境を越えて協力しあい、コロナ禍を乗り越えています。

⑧ 株式会社トクスイコーポレーション（共和水産=いかの糸造りの生産者）[水産]

（共和水産㈱ 代表取締役専務 鈴木良太）



私は岩手県宮古市にある共和水産㈱代表取締役専務の鈴木良太です。私たちの住む岩手県ではコロナウィルスに感染した人が8月くらいまでい

ませんでした。しかしながら販売先である常総生協の皆様をはじめとした関東では非常事態宣言が発令されたりと他人事ではないと感じておりました。3月以降、外食関係などが苦戦する中、常総生協の皆様のたくさんの購入により工場稼働はかなり多くなりゴールデンウィーク期間は休みもなくまた夜中も稼働した日もありました。従業員は疲労もありましたが、震災の時に助けて頂いたことと皆様の喜ぶ顔を思い浮かべながら生産をしてきました。まだまだコロナウィルスは終息になりませんが、たくさんの人たちが笑顔になるような商品を生産していきたいと思いますのでこれからも頑張っていきたいと思います。

⑨ 共生食品株式会社[麺類・皮]

（営業課長 小野寺 和明）

4月に発令された緊急事態宣言を受けて、これまで経験をしたことがない日常が続き、工場

では密を避けた社会的距離を確保すること、不要不急の外出をしないこと、出社時の体温測定と記録管理、執務中はマスクの着用、手指の消毒などコロナ対策の衛生管理を継続して行っています。原料の小麦は国産にこだわり、無かん水・無着色



で「こだわりの麺」を仕上げています。「焼そば」や「ラーメン」は普段の生活の中でも身近な食べ物。是非、上手にご利用いただいて、日々の献立に一役買えたら嬉しいです。

⑩ 黒澤ライスサービス[米]（黒澤 重雄・伸嘉）



常総生協の組合員の皆様、職員の皆様、いつも本当に感謝しております。年に一度の生協まつり以外は

会う場面がありませんでしたので、このような便りで勘弁してください。今年の宮城の天候ですが、今のところまずまずだと思います。長梅雨で日照不足という状況の中ではありますが、まもなく暑い8月になろうとしております。稲の立場からすると、少し中休みをしてこれから本番となる出穂、開花、登熟へと元気に頑張ってくれると思います。当地域は九州・西日本そして山形最上地方のような大きな被害もなく、今心配なのは台風ですが、多少ご注文が来ても十分に対応できるようにしておりますので、安心して黒澤米を食べてください。

テレビ・新聞では連日新型コロナウイルスの報道で大変な世の中になってたものとする毎日です。こんなご時世ですので黒澤さんのところはどうか？と色々な方々から聞かれます。答えはいつも安定していますという返事です。

何も変化がなく、安く定する、これが安定という意味です。説明を付け加えますが、昨年までは「安

定」という言葉は死語だったはずですが、いかにいつもの「通常通り」が有難いのか、そんな日常に感謝せざる得ません。冬の間、土づくり、3月～4月の育苗、5月には定植、6～7月に水管理、中耕、除草、9月に稲刈り・収穫という1年のサイクル、お天道様を相手に米づくりする百姓にとって、コロナと関わるヒマがないのが実情です。それが幸せなのかも知れません。常総生協さんへのお手紙を作成にあたり、日々変化のない生活を今更ながら省りみつ、改めてありがたいです、と申し上げて結びとします(こちらの文章は2020年8月末に記載した文章です)。

⑪ 有限会社コタニ[海藻]

(代表取締役 小谷 直己)



品質にこだわった各種海藻や乾物商品を多数取り扱っています。特にわかめの中で最高級とされる「岩手わかめ」では30年以上の加工・販売の実績があり地元漁協と連携して仕入、加工を行っております。本当に

美味しいと思う商品だけを安心・安全にお客様へお届けします。・おすすめ商品弊社のカットわかめは独自の製法により、通常3分程かかる湯戻し時間を短縮し、1分で食べられる状態に戻すことを可能と致しました。湯戻し時間が少ないことにより、豊かな風味と食感を感じることができます。親潮と黒潮に生まれた上質な「岩手わかめ」特有の風味や食感を味わって頂ける商品です。新商品「めかぶ入りわかめご飯の素」が水産加工品コンクールで審査員特別賞を受賞しお客様からも大変好評を頂いております。めかぶ特有のねっとりとした食感がアクセントとなる商品です。

⑫ 株式会社藤井養蜂場[はちみつ] (三浦 修)

いつも大変お世話になりましてありがとうございます。最近、はちみつの需要が増えております。昔からはちみつは、滋養があり、食用としてだけでなく薬用としても利用され、健康維持に欠



かせないものと言われて来ました。このことが改めて認識され始めているのかな？と感じております。これから、寒い時期に向けてますますはちみつのパワーは発揮し

ます。普段あまり使わない方におすすめしたく、簡単にできるレシピを紹介いたします。どうぞよろしくお願い申し上げます。

⑬ 有限会社やまこみそ[みそ]

(代表取締役 金剛 英明)



常総生活協同組合 組合員様 いつもやまこみそをご利用いただきありがとうございます。今、新型コロナウイルスの影響により、日

本のみならず世界中が混乱しています。組合員の皆様も少なからず影響が出ていることと思います。弊社におきましては、第一波の時には学校が休校になったため給食の納品がなくなったり、外食産業への出荷が激減したりと、かなり影響を受けましたが生協組合員様のような方々に支えられ従業員一同日々頑張っております。幸いにして原材料や資材の調達は滞りなく入手出来ています。特に、原材料に関しましては少しでもいいものを使用し、やまこみそが明治初期創業以来培ってきた技術で、皆様に安心して召し上がっていただけるよう日々努力していきたく思います。今後ともよろしくお願いいたします。

⑭ 株式会社ニッキーフーズ[冷食]

(営業部 村澤 薫)

with コロナで変わったことといえば何でしょう？マスク着用、ソーシャルディスタンス・いろいろ変わりました。中でも大きく変わったのは食生活ではないでしょうか。外食することが減り、かわりに増えたのは「おうちごはん」。少し前に「ポテトサラダ、冷凍餃子は手抜きか？」という論争がネットで話題になりましたが、毎日・毎食

家族全員分のメニューを考えて、手作りで作ることがどれだけ大変なことか……。そんな声が聞こえてきそうです。当社の「わかめどっさりうどん」はうどんの上にわかめやねぎ、かまぼこをのせて、そのまま冷凍した商品です。つゆまで添付



されています。鍋ひとつで簡単に調理いただけます。「おうちごはん」が増えている今だからこそ、ごはんを作るのに疲れたときは冷凍食品。with コ

ロナをストレスフリーに過ごせるお手伝い。当社が少しでもお役に立てばうれしいです。

⑮ 丸和食品株式会社[豆腐] (代表取締役 稲葉 隆)



組合員の皆様には、日頃より、丸和食品の豆腐・油揚げ・がんもどき・お惣菜をご利用頂いておりますこと感謝申し上げます。誠にありがとうございます。今般、新型コロナウイルスにより社会

状況や生活環境が一変致しました。過去も様々な乗り越えるべき困難がありましたが、この度は見えないウイルスとの対峙という新たな難問に我々も同じく直面しております。しかし有難いことに今は、ご自宅の食卓での食事機会の増加という皆様のライフスタイルの変化によって、ご注文は少し増加している状況で会社及び従業員一同は、しっかり元気に活動させて頂いております。我々は、組合員の皆様の食卓へ「ほっとできる体に優しい和の食品」をお届けすることを思い描きながら、日々会社活動を行っております。困難な状況が続きますが、組合員の皆様とともに、現実を冷静に見据えながら、生産者としてしっかりと食べ物づくりを継続させて頂きますので今後もよろしくお願い致します。

⑯ 株式会社藤巻商店[甘酒・三五八漬]

(藤巻 新太郎)



あま酒に2倍程度の牛乳を加え、温めて飲んでみませんか。あま酒の自然の甘味で美味しく飲めます。飲む点滴と言われるあま酒と栄養豊かな牛乳を同時に飲むことができます。特に朝にお勧めです。

⑰ 株式会社アーダブレン[化粧品]

(代表取締役 佐藤 圭)



3月末からこの様な状況で、組合員様のお声を直接伺うことができずにおりました。そこで、オンラインでの学習会をさせていただきたいと存じます。これまで会場参加が叶わなかった皆様にも画面を通してお気軽にご参加いただければと存じます。

⑱ ボーソー油脂株式会社[油・せっけん]

(営業第2部 望月春樹)



1. 近況報告

食用油(米油・菜種油)はじめ、石けん・化粧品など欠品が無いよう頑張っておりますので引き続きよろしくお願い致します。また、これから冬に向かうにつれ感染の増加が懸念されておりますが、どうかご自愛くださいませ。(※米油のレシピなどは、上記QRコードをご覧ください！)

2. おすすめ商品

① 米ぬか洗濯用粉石けん 3 kg・米ぬか台所用液体石けん本体 500 ml 詰替 400 ml お米の脂肪酸が原料として使われています。石けんは手肌に優しく川や海へ運ばれた際簡単に分解し水環境の負荷が少ないことが特徴です。お子様のいるご家庭

庭でも安心してお使い頂けます。

② 米油 910g：原料に国産米ぬかを使用しています。風味や香りにクセがなく素材の旨味を生かす油で、普段のお料理からパン・スイーツまであらゆるお料理にお使い頂けます。酸化に強い油として知られており、美味しさが長持ちするので作り置きやお弁当作りにも最適です。ビタミンEをたっぷり含んだ栄養機能食品です。

①⑨ 株式会社サンコー[おかし]

(営業部 鈴木 ひなの)



いつもお世話になっております。株式会社サンコーの鈴木と申します。「お菓子を通して 自然のおいしさや、やさしさを人とつなげる喜びや幸せを皆様にお届けする」という理念のもと、国産原料主体、合成食品添加物不使用、素材の味をいかしたお菓子を販売しております。新型コロナウイルス流行に伴い、「おうち時間」が長くなった方も多いことかと思

います。弊社のお菓子が、皆様の「おうち時間」の楽しみの1つになり、日々の暮らしを支えることができれば幸いです。コロナ禍で今までの日常が激変し、困難も多いことかと思いますが、ご自愛いただき健やかな日々を送られることを祈念いたします。

②⑩ 株式会社秋川牧園[冷食] (営業部 佐藤尚志)



いつもお世話になっております。秋川牧園で営業担当をしております佐藤と申します。春からの新型コロナウイルスの感染拡大に際しては、各方面から多くのご注文

をいただき、製造が出荷に追いつかない状況となり、全社で製造の応援をして乗り切りました。その際は一部商品の販売休止など、ご協力をいただ

きました。改めてお礼を申し上げます。現在はご注文の上振れも落ち着いてきていますが、春のコロナ需要で鶏肉在庫を大きく減らしており、未だに製造を再開できていない商品もあります。今回、このような状況になり、もどかしさもあるのですが私たちの扱うものは生き物（いのち）であり、急に増やすことはできません。こんな時だからこそ、愛情を込めて育て・つくり、大切に食べて頂くことが笑顔に繋がるのではないかと改めて感じております。それでは、コロナ禍において何かと制限のある生活ではありますが、どうぞ皆さまご自愛ください。

②⑪ べにばな野草園 (伊藤 えりこ)



べにばな野草園は 1986 年大阪府の能勢町で 20 数年にわたり野草園をやってこれ、長年の平和運動家でもあった関久子さん(1986年95歳で亡くなる)との出会いに始まり

ました。関久子さんから薬草について学びたいと能勢町に移り住み、各季節の野草の採集期に野山の野草を摘み、また畑で何種類かの薬草を育てながら野草のお茶を作り始めました。採集、収穫した野草は下処理をして洗って押切で切って天日乾燥したり、束ねてぶら下げて陰干ししてから天日で仕上げる、乾燥したものは一斗缶に保存する。そんな風にして野草のお茶を作るようになってから 34 年になります。また野草のお茶だけでなく野草を生かせるものとして「野草水」ーかみつれ水、よもぎ水、どくだみ水も作るようになり、化粧水のように、湿疹、あせも、虫刺され、アトピーのかゆみとか。。。に使ってもらえたらという思いで作っています。

野草の力ーエネルギーを野草茶や野草水を媒体として、自然から離れつつある私たちに「人間の身体も 1 本の野草も同じ自然体系の中の生命」をお茶や野草水という身近な形で取り入れていけたらという思いで作っています。

②株式会社 高橋徳治商店[魚・練り物]

(代表取締役社長 高橋 英雄)



コロナ禍で個人や家族や生活、仕事、格差や貧困、政治政策、経済など、また心理的不安定や自粛警察的な人さえ出てきました。「当たり前」が壊され見えない先行きに「心の支え」が見つからないからかも知れません。「当たり前は多くの必然偶然が交わった今＝有難い(ありえない、又は感謝)」と考えて「支え合い、励まし合い、人の痛みを我がことに、そして知恵」は「心の支え」になるんだと、もう一度度重なる災禍を思い返してみませんか。幾多の災害・戦争・原爆・災害・地震・津波・原発事故・災害とコロナ、それでも明日や不透明な未来を家族や友達も生きて行く。今日1日の「掛けがいのない」当たりの有難さを、コロナ禍もあの9年前の震災も教えていると思います。商品ひとつにも心や気を入れて素材の気も頂いて作ってます。かみしめて、ああ～！って私共の思いや気概を味わい気づきや隠れた物語を見つけてください。皆さんとともにあり、商品に沢山のメッセージを込め続けます。今と未来を作る仲間ですから。

③有限会社ランカスター[紅茶]

(代表取締役社長 林 徳久)



セイロン(スリランカ)、インドの都市封鎖(ロックダウン)に伴い、茶葉の出荷に遅れがでておりました。茶園は標高の高い山間部にあるため、感染者は少なく、茶葉の摘み取りは、比較的進みました。しかし、製茶工場での、アルミパックや、段ボールなど、資材の確保ができず、遅れがでておりました。現在では、茶葉も到着し、原料の確保はできております。茶園の人的被害が少なかった為、茶葉の品質にも問題ございません。到着後の茶葉は、弊社工場で、

感染防止に細心の注意をはらい、商品を製造しております。今回買い付けた茶葉の出来も良く、美味しい紅茶がお届けできると思います。お家で過ごす時間も多くなっていると思います。弊社の紅茶で、ほっと一息リラックスしていただければ幸いです。

④伊那食品工業株式会社[かんてん](曾根原 嵩)



弊社おすすめ商品の「お湯で溶ける粉末寒天」は果汁ジュースとも相性が良いです。トマト寒天入りサラダリコピンと食物繊維と一緒に摂れるサラダが人気です。免疫力をアップさせてこの冬を乗り切りましょう！

●お湯で溶ける粉末寒天(2g×10袋) 寒天の食物繊維がもつ「おなかの調子を整える」働きによってトクホ(特定保健用食品)として認められた粉末寒天です。火にかけて煮溶かさなくても熱湯で簡単に溶けます。(※P9～P10のレシピも合わせてご覧ください)

⑤ホクレン農業協同組合連合会[乳製品]

(営業部 草野 綾香)



皆さん、こんにちは！
ホクレンの草野です。私たちホクレンは、よつ葉乳業の乳製品を供給させていただいております。

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、牛乳乳製品の消費減退が懸念されておりましたが、4月より農水省が開始した「プラスワンプロジェクト」等の取り組みでは、消費者の皆様にご協力いただき、生乳廃棄等を発生させることなく生乳生産のピークを乗り切ることができました。現在も酪農家を応援するため、引き続きチーズやヨーグルトを普段より多く消費していただく呼びかけを行っております。チーズやヨーグルトは、たんぱく質やカルシウム、ビタミンが豊富に含まれており、これらは健康維持の他、美容にも欠かせることができない栄養価の高い食品です。味噌や

醤油、キムチ等の発酵食品と相性抜群の「よつ葉のシュレッドチーズ」は、加熱料理に使いやすいので、これからの寒くなる季節には毎日食事に取り入れて、免疫力を高めていきましょう！

②⑥竹村慎一さん [いちご] (かすみがうら市)



「いちご」や「にんにく」でお世話になっております、竹村です。私は土づくりを大切にしており、今回は土着菌の培養法と使い方について説明をします。

土着菌とは、その地域に元々棲みついている様々な菌のことを指します。発酵させ土に栄養を与える「堆肥」として使います。

- ①落葉樹の林や松林、竹林等の土をバケツに2杯ほどとってきます。
- ②米ぬかバケツ3杯と①の土と黒砂糖100g(ひとつかみ)を混ぜ、そこに水を入れかき混ぜます。水分はこれから握れる程度にし冷暗所に保管します。
- ③2~3日で発酵熱がでてきますので、1日3~4回かき混ぜます。乾燥してサラサラになったら出来上がりです。
- ④③ができたなら、水と米ぬかを使ってどんどん増やしていきます。

これを他の有機資材と混ぜて「発酵堆肥」にすることで、生理障害をおこしにくくなったり、耐病性が強まります。

②⑦有限会社たちばなファーム [みかん]

(代表取締役社長 岩井 宏樹)



常総生活協同組合 組合員様 いつもご購入いただきありがとうございます。私たち、たちばなファームは、静岡県浜松市北区、浜名湖の北部で渥美さんの柑橘類、菜花、栗、雑柑類の生産・販売をしています。

1年を通して温暖で雪はめったに降りません。柑橘類を栽培するには 適した土地で、土質も柑橘類に相性がよく、海風も適度に入り、味のいいも

のが多く収穫できます。野菜に関しましては、三方原台地の赤土の畑で、土が硬くて管理は少し大変ですが、いいものが栽培できます。コロナ禍で、生活のリズムが今まで通りに行かない事が普通になり、自分たちで自制し、防御しないとイケない事も多くなり、ワクチンもいつできるのか不透明です。常総生協で扱っている野菜・柑橘・水産など皆さん丁寧に作っている方が多いので、まず口に入れるものを良質なものを選んで、規則正しい生活をして自分自身を強くしていただけたらと、個人的な見解で、私も食べ物は良質的なものを選んでいきます。実りの秋をむかえこれから美味しいものが多くなるので、常総生協の商品を選んでください。後継者も渥美さんは息子さんが継いで、畑も規模を拡大しています。たちばなファームでも、休んでいる畑を借り、販売だけでなく生産も本格的に始めました、将来的には新規で農業を始めたい方への、いろいろなサポートが出来る様にしていき、畑が荒れないように、本当の安心安全、継続的な農業の支えに少しでもなれたらと思っています。是非遠いところですが、機会があれば一度お越しください。畑は気持ちいいです。

②⑧プロスペリティ[もち麦] (高松 尚子)



当社では「こだわり」の食品づくりをモットーにしております。原材料・素材を選定し、品質のチェックを繰り返し「安心安全」「美味しさ」を追求した、皆様に末永く愛される食品をお届けすることを目指しています。

②⑨株式会社黒姫和漢薬研究所[飲料] (狩野 森)



皆さんこんにちは！この度の生協まつりの開催見送りはとても残念ですが、「つなごろうプロジェクト」で組合員の皆様とお繋がりになれる事、私たちの励みになります。

弊社はコロナ禍の中、もう一度原点に立ち返るために薬草栽培プロジェクトを発足致

しました。お茶作りの際に出るクズを肥料として使用し、エコ活動にも取り組んでいます。そんな私たちが原料と製法にこだわった商品が「玄米珈琲」です。原料となるお米は常総生協でお馴染みの宮城県の黒澤農園の有機米を使用し、香ばしさ苦み、お米本来の甘さが出るよう独自焙煎でじっ

くりローストしました。玄米珈琲と聞いて味の想像は難しいですが、飲んで頂ければ新感覚の納得のお味かと思います。この玄米珈琲、出がらしをクッキーなどのお菓子作りに混ぜれば、ほろにがクランチ食感の素材に大変身！！簡単おうちごはんにご活用ください。

つなごろうプロジェクト 2020 年 生産者からのレシピ ※順不同

生産者/メーカー名	材料	作り方
プレス・オルターナティブ 「カレーの壺を使った美味しいカレーの作り方」 	【材料：2 人分】 かぼちゃ・・・150 g たまねぎ・・・1/2 個 赤レンズ豆・・・1/4 カップ カレーの壺・・・大さじ 2 水・・・150cc 牛乳・・・150 cc 塩・・・少々 油・・・適量	① 赤レンズ豆を洗う。かぼちゃは種とワタを取ってひと口大に、たまねぎはみじん切りにする。 ② 鍋に油を熱し、たまねぎを炒める。半透明になったらカレーの壺を入れ、香りが立つまで炒める。 ③ 水と赤レンズ豆を加え、蓋をして弱火で 10 分煮る。焦げ付きそうな場合は水を足す（分量外）。 ④ 耐熱性容器にかぼちゃを並べ、ラップをして電子レンジ（500W）で 5 分加熱する。木べらなどで塊が残る程度に潰す。 ⑤ 鍋にかぼちゃと牛乳を加え、ひと煮立ちしたら塩で味を調える。 （所要時間 40 分）
伊那食品工業株式会社 「トマト寒天入りサラダ」 	【材料；4 人分】 お湯で溶ける粉末寒天・・・1 袋（2g） 熱湯・・・100ml トマトジュース（人肌程度に温めたもの）・・・200ml レタスなどのお好みの野菜・・・適量	① ボールに熱湯と「お湯で溶ける粉末寒天」を入れ、泡立て器で約 1 分間かき混ぜて溶かします。 ② トマトジュースを加えて混ぜ合わせ、容器へ流し入れ、冷やし固めます。 ③ 固まったら、食べやすい大きさに切り、お好みの野菜にトッピングします。
丸和食品	丸和のかんもどき（きのこがんもなどの判物）・・・2 枚 お米・・・2 合 めんつゆ・・・大さじ 4	① お米を炊飯器にセットしめんつゆを加え、水を通常目盛りまで入れる。がんもどきを入れ、炊飯スタート。 （ア）がんもどきの油抜きは不要です。菜種油がコクとテリを際立てます。

「がんもどき」で簡単 炊き込みご飯！ 		② 炊きあがったら、しゃもじでがんもどきを崩しながら全体的に混ぜて出来上がり。
藤井養蜂場 「大根蜜」 	大根・・・適量 はちみつ・・・大根の約7割	① 大根の皮をむき、2cm 角の角切りにして容器に入れる。 ② 大根の7分目位の高さまで、はちみつを入れる。 ③ 一夜漬けにして、大根を取り出す。 <ポイント> ● 取り出した大根は、しょうゆ・酢じょうゆなどをかけて漬物風にして召し上がってください。 ● エキスそのまま、もしくはお湯で薄めてお飲みください。咳止めなどに。
共生食品 「濃く旨ソース焼きそば」 	蒸し焼きそば麺・・・1玉 キャベツ・・・50g 玉ねぎ・・・40g 人参・・・20g 豚肉・・・50g 油・・・少々 塩こしょう・・・少々 A 添付の焼きそばソース・・・1P みそ・・・小さじ1 砂糖・・・小さじ1	① フライパンを熱し、油を入れて食べやすい大きさに切った具材を入れ塩こしょうをしながら炒める。 ② Aの調味料を容器に入れ混ぜ合わせておく。 ③ 具材が食べられる状態になったら、焼きそば麺を具材の上にのせる。 ④ Aの調味料を蒸し焼きそば麺にかけて、麺をほぐしながら炒めて出来上がり。



つなごろうプロジェクト 2020 年 動画協力生産者

※左のQRコードから動画をご覧ください。
※文章は動画の説明文です。順不同です。

① 浅野伸治さん（常総市）



先代の浅野幸作さんから20年以上お付き合いのある浅野農園さん。現在は息子で

ある伸治さんが引き継いでいます。今回はシーズン直前のほうれん草の畑にお邪魔しました。夏の終わり～秋のほうれん草は雨に弱く、気温も高いので腐りやすいので、ほうれん草の敵1つ1つ丁寧にトンネルをかけています。トンネルをかける事で、雨や高温障害を防いでいます。また、ほうれん草のシーズンは10月初旬からスタートしますが、一番怖いのは同時期に発生する台風。トンネルをかけることは台風対策にもなります。浅野さんは家で農業を営んでいますが、家族経営なりの新型コロナウイルスの影響があったことも動画に収録されています。

10月2回からほうれん草、12月初旬から人参がスタートします。ぜひご利用ください。

② 遠忠食品株式会社[佃煮]



大正2年から100年以上続く遠忠食品は、国産原料にこだわった佃煮メーカー。豊かな

木更津の漁場で収穫された特上黒のり、杉樽で1年間醸造された国産丸大豆醤油、砂糖は鹿児島・沖縄産の粗精糖を使用。今や減ってしまった伝統の直火釜で熟練の職人がふっくら炊き上げた「江戸前でい！生のり佃煮」は、美味しくて安全・安心をモットーに化学調味・着色料・保存料を一切使用していません。

宮島代表取からは「江戸前っていうのは、こんなにも美味しいんだって、皆さんに知ってほしいです。うちの佃煮はのりの風味も食感も生きています」とのメッセージ。

常総ごはんの最高のおとも、毎年の生協まつりでもおなじみの、ふんわり、こうばしいあの味をぜひ今年もどうぞ！

③ 株式会社鎌倉ハムクラウン商会[肉加工]



鎌倉ハムクラウン商会は、昭和46年から一貫して無添加・無塩せきのハム・ウィンナー

を作り続けています。一押しはマイルドポークウィンナーです。

- ★発色剤を使わない無塩せきへのこだわり
- ★製造する分だけ仕入れた新鮮な豚肉を使用
- ★豚肉本来の結着を生かしたシンプルな配合
- ★原材料は豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料のみ
- ★卵、乳など7大アレルゲン不使用

おすすめの食べ方はポイルです。

お湯を沸かしウィンナーを入れて火を止め3~5分おいて食べてみてください。

豚肉本来の味がしっかりと楽しめます。

④ グリーンリーフ株式会社[漬物・ミールキット]



今年からお付き合いが始まった、グリーンリーフ株式会社。

大好評をいただいているミールキットは、原材料の野菜から有機栽培の自社農場で作られています。

動画では、美しい赤城山麓の風景と共に、早朝の小松菜収穫作業の様子が。

新鮮な野菜は伏流水で洗浄され、近くの山で採れたきくらげは、味のしみこみをよくするために一旦冷凍する一手間を惜しみません。

”働く女性や子育て中の女性が安心して食べやすい商品”を目指しているということで、従業員の6割を占める女性たちのために、なんと、社内託児所を開設してしまう徹底ぶり。グリーンリーフさんは、私たちにも従業員にも優しい会社なのでした。

⑤ 庄内協同ファーム（柿）



毎年庄内協同ファームさんより山形を代表する「庄内柿」をいただいています。今回は3年

前に新規就農された對馬(つしま)さんが今年の状況や、庄内柿のこだわりについて畑から報告してくださいました。農薬や化学肥料の回数を慣行栽培の半分以下に抑え、環境に配慮し、安心して食べもらうよう努めています。また、良質な堆肥を施し土づくりをおこなっているのも、柿も甘味が増しています。新規就農した對馬さんも「庄内柿はこんなに美味しかったのか!」と感動するほど…!! 10月中旬～11月上旬のわずかな期間ですが、ぜひご賞味ください。

⑥ 庄内協同ファーム（餅）



柿と同じく、山形県の庄内協同ファームさんより年末の「お餅」をいただいています。まず、

広大な稲穂に背景は大小連なる山々…見て癒されます。今回は生産者の高橋さん、佐藤さんに撮影協力いただきました。庄内協同ファームが作るもちの品種「出羽の餅(でわのもち)」。

ほど、口の中に自然な甘さが広がります!丁寧に杵(きね)について、コシのあるお餅に仕上がっています。

生産者の高橋さんは製造もおこなっており、「毎日つきたてのお餅を食べられるのでぶっくり太ってしまいます(笑)」と微笑ましいコメントも!ぜひその幸せをおすそ分けしてもらいましょう〜!年末は庄内協同ファームのお餅をお見逃しなく。

⑦ 株式会社塩屋[水産]



ひたちなか市にある、塩屋さんの工場と酒沼川のしじみ漁を見せていただきました。

しじみ漁は舟に乗り、鋤簾(じょれん)を使って、1cmほど堀り、人力で潜っているしじみを漁獲します。手堀りはしじみにストレスかからず、傷めず、砂抜けがよいそうです。水揚げしてすぐに川辺にある選別機で、石や空のしじみを取り除き、さらに手作業で空のしじみの音を聞き、選別します。塩屋さんの工場では、漁師さんから届いたしじみをさらに選別・検品します。かごの中で、高い位置からしじみを落とし、不良の貝を開かせ、はじきます。手の中でしじみを振り、音を聞き、鼻を近づけて匂いをかぎ、五感を働かせて選別と洗い(砂出し)を行います。

石原社長からは「産地・漁師・製造する人間がいること。生協だから買える商品。どこの産地に行っても作る人間・採る人間がいて、その人達が想ったことを紙面に載せる為に塩屋があるので、その想いを届けたい。手を使って目を使って知識を使って商品を作っています。添加剤を使わず、機械に任せれば楽な部分も、手間を惜しまず、優しく商品を作っています。漁師も含めて、ここで生きている人たちはみな、誇りを持っているので、その商品をアピールしていきたいと思っています。」と、メッセージが添えられています。

⑧ 清水農園さん（坂東市）



20 年以上、JOSO 野菜としてお付き合いのある清水農園。畑に伺って、ご夫妻の人柄

やお考えに触れたことのある組合員さんも多いのでは？

9 月が一番大事で、10 月中旬まで種まきに追われています。

“土、虫、天気、時”、そんな自然を感じながら作った野菜セットには、いっぱいの手間と愛、そして「リアル」が込められています。

ご夫婦からは、「野菜料理はメインにならないのでご苦労されると思いますが、簡単な方法で食べるのが一番！長続きする方法でお料理していただければと思います。」

「どうして続けられたかという、食べてくれる方がいたから。本当に感謝です。面倒くさい野菜ですし、食べるのも大変？値段も高い？など、いろいろ思っは出していますが、ありがたいことで、何十年も続いている事に感謝しています。できれば今後も食べていただければと思います。」とのメッセージです。

こんな時代だからこそ、野菜を手にとって、生きた野菜を感じてみて！

⑨ 鳴門魚類株式会社[魚]



鳴門魚類（株）は徳島県鳴門市にあります。代表取締役の山本社長から

メッセージ動

画を頂きました。対馬・五島海域で獲れたサバ、漬魚で使用しているみりんや、みそ漬けに使用しているみそ床の紹

介、加工に使っている素材のすべてが国産など、こだわりどころをたくさん紹介して頂いています。また、工場長が一枚一枚魚にみそ漬けしている作業風景を映してくれました。最後に山本社長から商品に対しての組合員の声から新しい商品開発をしていきたいとメッセージがありました。ぜひ鳴門魚類の魚を食べて組合員さんから色々な声をあげてほしいと思います。

⑩ 石岡鈴木牧場 鈴木さん（石岡市）[乳製品]



鈴木牧場鈴木さんよりメッセージ動画です。コロナ禍の状況で牧場の方でもコ

ロナ対応に気を付けながら製造をしてくれている様子や、今年の夏の暑さは牛さんたちも堪えていたようです。牧場の中でも息子さんたちが中心となって作業、業務にあたっているようで、少しずつ世代交代を始めているようです。「組合員さんとのつながりの原点は堆肥です。鈴木牧場の原点も牛が健康になるには、餌が大事→良質な餌を作るには土づくりが大事」この循環をぜひ、今度牧場で感じ取ってほしい。鈴木さんの想いが感じ取れる動画です。

⑪ 株式会社ニッコー



神奈川県大和市にある株式会社ニッコーの営業担当菊田さんよりご

紹介動画を届

けていただきました。『自分の子供に安心して食べさせられる食品をつくる。』をモットーにみなさんのご家庭であるような食材で安心・安全な冷凍食品が作られています。

原材料の野菜は泥付きのまま仕入れており、自社工場でカットされています。また、2011年より野菜の一部を自社農場での栽培がスタートしました。

野菜の栽培・収穫の風景、工場内での加工の様子などニッコーさんのこだわりが伝わる動画になっていますので、どうぞご覧ください。

⑫ 有限会社中津ミート



1番のこだわりである独自の配合飼料によって、豚肉の臭みを減らし、脂に甘みを持たせる。

アニマルウェルフェアの考えに基づき、床に1,2ミリのチップを敷き詰めている飼育方法で、においが少なくなるとともに走り回ったり、冬に穴を掘ったりして過ごせるため、豚のストレスを減らすことで薬剤の使用を減らし、健康な畜産物を育てています。

⑬ 株式会社沼屋本店



4代目社長の息子さん、沼尻和浩さんより、「常総生協の皆さんこんにちは。

日々、当社の商品をご利用いただきましてありがとうございます。今後ともよろしくお願いします。」とのメッセージを醤油醸造用の大きな木桶のある蔵からお伝えくださいました。沼屋さんとのお付き合いは意外にも2002年の「焼肉のたれ」が始まりだそうです。2010年、手作り味噌用の大豆の余剰分を常総醤油「まちわび」に、2016年に筑波山近辺で取れる福来みかんを使った「常総ぼんず」を手がけていただき、昨年春に仕込んだ常総生協の醤油は、「木桶でじっくり熟成中。猛暑が続きますが、醤油が美味しくなるように精進中」です。

⑭ 微生物農法の会 大和田さん（行方市）



もう何度もリピート買いしている方も多いのでは？スーパーのものと一味も二

味も、三味も違いますよね。

こだわりの土づくりは、サツマイモ収穫後にまいた麦をすき込み、乳酸菌・納豆菌で発酵、今年からは""にがり""も加えているとのこと。梅雨の長雨、夏の高温の影響も出ていましたが、秋になってたまらない美味しさに成長しました！

大和田さんは家業を継いで、自分が作ったモノを「美味しかった」、食べてもらって「何か違うね」と感じ取ってもらえると、肥料に対する工夫の効果が見えて、作物を育てることが面白いそうです。「土づくりにこだわって、モノとしては上出来で味も乗っていますので、美味しく食べてもらえればと思っています。今後も土づくりにこだわって頑張っていきたいと思いますので、皆さん、よろしくお願いします。」と大和田さんからのメッセージです。

よりほっこり甘くなったサツマイモの秘密と共に、ぜひご賞味あれ！

⑮ ミートパル村山 村山さん（土浦市）



土浦にある、ミートパル村山さんのところにお伺いしました。

加工場ではスジ取り・スライス・計量・パック詰めをします。この道40年の職人技で、組合員さんに硬い肉がいかないようスジ取り、後継者の息子さんの華麗なるスライス等、6人で加工工程をこなします。

村山さんは直々に土浦の屠場に出向いて、自分の目で見てお肉を選んでいきます。お肉を選ぶポイ

ントは形、バランス、色。お肉のランク、『上』の中でも幅があり、極上モノに近いお肉を選びます。それでこそ屠場に行く価値があると語っておられます。

チャーシューの作り方も伝授。通常は豚モモ肉ですが、部位バランスを保つためにモモよりランクが上の肩ロースを使う事もあります。豚肉を10分間煮立たせ、余熱で1時間くらい放っておくと中まで火が入るそうです。後はタレに付けるだけ。(タレのベースは醤油に砂糖；分量はお好みで)。ザックリな作り方ですが、コロケも、メンチカツもすべて手作りしている村山さんならではのレシピです。

「生協さんとお付き合いさせていただいて、ずいぶん経ちますが、『食はいのち』と言う素晴らしい言葉を初めて耳にして、今日も貫いていることに感動しています。組合員さんには生協の指針に沿った安心安全、真心で品作りをしていますので、安心してお召し上がりください」とのメッセージも添えられています。

⑩ 松永農園 松永さん(静岡県)



日本での大変稀少な農薬無散布・化学肥料不使用の松永さんのレモン。

それを可能にしているのが、15~20種類近い雑草の存在です。例えば、ヤノネカイガラムシというカメムシの一種の害虫がおり、松永さんのレモン園にも現れます。一般の多くは農薬を使って死滅させますが、松永さんは放っておきます。すぐにヤドリバチという目に見えないほどの小さなハチが来て、カイガラムシに卵を産み付け孵化し、結果カイガラムシは死滅してしまいます。また、動画では松永さんのひざ下ほどの生い茂った草木が映し出されています。一見邪魔に見える草木でも、後に腐葉土となり肥沃な土づくりをおこなってく

れます。肥沃な土にはたくさんの生命が宿り、循環を繰り返しています。

現場でしか見られないレモンの選定や、松永さんの物腰の柔らかい丁寧な解説も必見です！

⑪ 株式会社リアス[海藻]



常総の毎日の食卓に欠かせない、わかめやひじきなどの海藻を、美味しく安全に届けてくれるリアス。

アス。

今回のメッセージ動画では、社内のコロナ対策や、年末に出荷が増える『松前漬のもと』の準備の様子についてお話しいただいています。毎年仕入れが難しくなっているスルメですが、今年も生から干し上げたやわらかいスルメを確保することができたそうです。「組合員さんや職員さんと顔をあわせての交流機会がなくなってしまい正直元気が出ません。やがて来る日常を早く取り戻せるよう弊社一同頑張ります。また皆様と笑顔でお会いできる事を楽しみにしております。」とのメッセージも添えられています。

新発売の昆布ドレッシングも、皆様のご要望から出来た安心の一品。ぜひぜひお手にとってくださいね！

○リアスの海藻漁師：阿部勝太さん



リアスさんに海藻をお届けしてくれている浜人(はまんと)の漁師、阿部勝太(あべし

ょうた)さんより、メッセージをいただきました。「常総生協の皆さん、いつもありがとうございます。春先にわかめを届けさせていただき大変光栄に思っていますし、幸せに感じています。今年も

わかめ昆布共に順調に終わって、オフシーズン(夏)はわかめの芯取り、秋に向けての種付けに準備に頑張っている最中です。コロナの影響で、人が動かなくなり、飲食・ホテルのお土産関係のダメージが甚大で、一次産業も影響を受けています。海産物がだぶついて全体的に値崩れしている状況です。春になればわかめの収穫が始まるのであの手この手と考えながら、多くの皆様に美味しい海藻を食べていただこうと日々奮闘しています。コロナで変わって行く中、一次産業も変わっていかなくてはとひしひしと感じています。良い海藻を作って多くの方に食べていただけるよう努力していきます。今後ともよろしくお願いします。」

⑱ 戸頭店(生協の店舗)



取手市戸頭にある戸頭店は常総生協にとって、唯一の店舗です。林店長には

「急に気温も低くなって、体調管理が大変ですけども、くだものやお野菜、今から旬のものがたく

さん出回りますので、腕を振るってお料理していただいて、これからはしっかり体調管理していただきたいと思います。戸頭店はお客様と一対一のお話しができるので、いろいろなお話しを聞かせていただき勉強しております。」とのメッセージとともに、お店の中を紹介していただきました。

お店に入っただけには、旬のものや季節ごとのオススメの商品が所狭しと並んでいます。お酒が好きな方、ワイン派が多いので、ワインコーナーもあります。林店長のオススメは井筒ワイン赤(生)です。

お肉・豆腐などの冷蔵品も充実。売れ筋はシュレッドチーズ、少人数の核家族に大変重宝「萬歳豆腐」もオススメです。お買い得価格で提供することがあるのも店舗ならではのポイントです。

お菓子は、男性もよく買いに来ます。「柿の種」が大人気。「ますださんの落花生」も他とは違い、とても美味しいので大人気です。

戸頭店は月～土、朝 10 時から夕方 6 時まで開店、祝祭日は開店しています!!!

お休みは日曜日だけです。食品のほか、日用品も充実しており、商品を手にとって購入できるので、ぜひご利用ください。

【番外編】QR コードとは?

QR コードというのはスーパーのバーコードのようなもので、スマホやタブレットでピッと読み込むだけで様々なホームページが見られる便利な記号です。大抵のスマホ、タブレットにははじめから読み込む機能があります。

★QR コードの読み込み方 (機種によって違うこともあります。ご了承ください。)

①カメラのアプリを起動する ②QR コードをスマホ等の画面に映す ③画面に出てきた指示に従って先に進む



【注】パソコンでは別に読み込み機能を取り入れる必要があり、残念ながらそのままで QR コードは使えません。

検索画面で上記の検索ワードを入れると移動できますので、ぜひご覧になってみてください!

○つながろうプロジェクト委員

増本 綾子
佐藤 登志子
塩見 直子
中丸 晴子
中安 和代
中山 恵都子
高橋 百合子

蓑輪 真実
小宮山 遼
谷田川 純子
宮本 慈子
管 剛文
伊藤 博久
木内 和彦

常総生協 商品部一同

○協力生産者関係

常総生協 生命(いのち)育む生産者の会 ※協力生産者は表紙裏ページにてご紹介しています。

○編集後記

このプロジェクトを始めるにあたって、欠かせないのが苦渋の決断をした生協まつりの中止の判断でした。常総生協にとって「生協まつり」とは、年に1度のおまつりですが、生産者と組合員が直接顔を合わせて気軽に会話ができる特別な時間でした。生協という組織は生産者と組合員、それをつなげる生協職員の三者がいないと成立しません。しかしながら、この近代の合理化社会には極めて継続していくには難しい状況になっています。「ひと」があつての生協ですが、「ひと」と「ひと」のつながりがソーシャルネットワーク、ネットゲームなど合理的なつながりを求める社会になってきているからです。

「同じ時間を共有する」このことが何よりも大切だと考え、常総生協は産地交流・見学、学習会を開催し、生産者と組合員をつなげることに時間を作ってきました。昨今の新型コロナウイルスの脅威があつてもこの関係性を築いてきたことにより、供給中止、停止など起きずにインフラの役割を全うして来れました。そして今日この「つながろうプロジェクト」は新たな感性と感覚で生産者と組合員をつなげる懸け橋となるプロジェクトです。

改めて組合員、生産者に支えられている生協であり、組合員が中心の生協だと感じます。この基本ベースこそが常総生協の伝統であり、協同組合としての醍醐味と考えます。ご協力いただいた生産者の会の生産者の方々にも感謝申し上げます。

感謝の言葉を綴ると共に、編集後記とさせていただきます。

(常総生活協同組合 専務理事 伊藤博久)