

【ものづくり 人づくり 地域づくり】

いよいよ新米シーズン！でもその前に・・・

2012 年度産 契約米

「めぐみちゃん」コシヒカリが少し残っています。 ご協力をお願いいたします！



美しい田んぼのある風景をいつまでも。

生産者と消費者のつながりをしっかり保ち、「ふらっと寄れる近所の田舎」をこれからもごいっしょに。

(2012年秋の稲刈りの写真。常総市東町)

新米登場の後、2012 年産米が約 4 t 残る見込みです。

いよいよ新米のシーズンがやってきます。

今年は天気にも恵まれて順調に育ち、8/12 日現在稲穂も首を垂れ、いよいよ最後の「仕上げ」に入っています。稲に蓄えた養分がお米の粒にぎゅーっと集まってくる大事な時です。

さて、その楽しみな新米の前に、地元のお米「めぐみちゃん」コシヒカリが、新米の登場する 9 月時点で **4トンほど残る見込みです**。農協と生産者でも若干の価格見直しを検討中ですが、「消費を約束したお米。組合員でがんばって食べきろう！」ということに。農協の低温倉庫でしっかり保管されており、古米とは思えないおいしさです。ぜひご協力ください！（カタログ 15 P）

※古米の消化状況は随時このニュース上でお知らせします。

9 月 1 回登場の新米は「おもてなし」からスタート。 生産者の宮城の黒澤さんからのおたよりを頂きました。



年に1回だけの「おもてなし」。詳しくは、同時配布の担当のおすすめチラシをご覧ください。

お父さんの重雄さんと息子の伸嘉（のぶよし）さん。

新米の作柄は大豊作ということではありませんが、例年通りの作柄です。

ここ2、3年は異常気象でしたが、今年の梅雨も時期こそ少しずれましたが、私の経験の中では通常の気候状況だったと思います。

今年も、田んぼから出た稲わらや雑草は田んぼに戻し、冬に3回耕起し、田植え前に3回代かきをし、田植え後に3回除草機を入れる。こうやって作り上げた田んぼの土で育てると、稲は元気に育ち、農薬・化学肥料に一切頼らない栽培が可能になります。

今、田んぼには生き生きした稲が育っています。予定通りの収穫が出来そうです。JAS 有機の認証検査員が来た際に、私の田んぼの土を触って、「稲わらがらない！ぶくぶくしていない！」とびっくりにしています。これも土に酸素を取り込む耕起を繰り返した結果です。

最後に放射能検査について。今年も、出荷が始まる前に検査を実施します。女川原発再稼働反対の行動にも取り組んでいます。

そんな立場ですが放射能だけでなく、除草剤などの農薬についても放射能と同じくらい注意してほしいと思っています。

今年も自慢の無農薬・無化学肥料栽培のお米をお届けします。ぜひお試しください。

宮城県涌谷町 黒澤重雄

7/27「鈴木牧場交流会」開催

夏の恒例行事「鈴木牧場交流会」が今年も開催されました。夏休みということもあり、当日は13家族、30人を超える組合員家族が集まりました。おいしいヨーグルトやチーズを作る鈴木牧場のヒミツは一体何なのか。みんなで確かめました。当日の様子をお伝えします。

鈴木牧場の原点 **土づくり** 「健康な生乳は健康な牛から。 健康な牛は健康な土づくりから。」



こだわりの土づくりが持続的循環型酪農を可能にさせます。

鈴木さんはもともと獣医さん。牧場を引き継ぐ前は牛たちが病気で苦しんでいる姿を目の当たりにしていて、何とかこの現状を変えられないかと夫婦で悩み、試行錯誤した結果、たどり着いたのが「土づくり」。牛の健康を第一に考え、良いエサを与え、良いエサを作るために土づくりに励んでいます。

牛づくり

鈴木牧場にいる牛の総数は50頭前後。そのうち経産牛（お母さん牛）は30頭ほど。これは目に見える範囲で酪農を行いたいという鈴木さんの考えから。



牛舎には以前紹介した「ギユウギユウ」が元気に成長していました。来年にはお母さんに。



草づくり

牧場の周りに4.4ヘクタールの畑（1ヘクタール約3000坪）で夏から秋にかけてトウモロコシ、秋から春にかけて牧草を栽培してサイレージ（嫌気発酵）させてエサとして与えています。もちろん畑の土は鈴木さん自慢の堆肥を使用。

土づくり

牛の糞に米ぬかやもみ殻、チップなどを合わせ、水分量を調整しながら繰り返し発酵させたもの。土づくりには発酵が大切で発酵した堆肥の中は60℃～70℃になります。地元の有機野菜生産者にも分け与え、地域で循環もっています。



当日は畑一面にトウモロコシが青々と茂っていました。



みんなでさわって「温かい!」、においを嗅いで「なんだかいいにおい!」

牛には上歯がない?

みなさん知っていましたか?牛には上歯がありません。その代わり歯ぐきが硬く、長い舌で口の中に入れられた草は硬い歯ぐきと下歯で噛み切られます。

500キロを超える大きな牛。恐る恐る口の中に手を入れてみました。ほんとうにびっくり!手を入れてみても痛くありませんでした。

また、牛は4つの胃を持っています。これは草を効率良く消化させるため、一度飲み込まれた草は一番大きな胃の中に蓄えられ、再び口の中に戻して繰り返し消化します。





大人も子どももみんなで噛んでみました。

牛に食べさせているのは発酵食品？

自給した牧草やトウモロコシは発酵（サイレージ化）させます。サイレージとは収穫した牧草やトウモロコシをビニールなどで密封し、水分などを管理しながら発酵させ、年間を通して与えるようにしています。サイレージの牧草のにおいを嗅いだ組合員からは「お漬物？みそ？。発酵食品のにおいがする」。

実際にサイレージの牧草を噛んでみると、「甘〜い」。思わず「人間もそうだけど、発酵食品を食べた牛も健康に育つわよね」とみんなで納得。

当日は組合員みんなで綿くりして残った綿実を鈴木さんにお渡ししました。

昨年つくば市の畑で無農薬で育てた綿花の種（綿実）を組合員みんなで綿くりして取り出し、合計8kgを飼料として鈴木さんにお渡ししました。外国産で懸念される遺伝子組み換えやポストハーベストなどの心配のないものです（ニュースレター中刷参照）。

現在の一般的に行われている酪農の問題として、牛乳を効率的にできるだけ多く搾り出すために、高タンパク、高カロリーの濃厚飼料、動物性飼料を与え、さらにはホルモン剤や抗菌剤などを使用することがあります。鈴木牧場では、粗飼料（牧草など）や穀物（濃厚飼料）を自給していますが一部不足しますので購入もします。ただし、出所の確かな国産（出来るだけ茨城県産）のふすまや米ぬか、大豆などを自家配合で与え、一般的には普通に行われる子牛への代用乳の授乳はせず、母牛の乳を飲ませます。もちろん抗生物質の常用もなく、一般とは一線を画する酪農を行っています。



↑これが綿実（めんじつ）。牛の大好物です。

参加された組合員の感想を一部紹介します。

自分たちの口に入る食べ物の育て方を見学することはやっぱり大切。

牧場だから臭いはきついだらうなぁと覚悟していたのですが予想外にない事にびっくり。私は娘達と孫を引率して参加しました。「えさとなる牧草のわらを噛んでみてください」という鈴木さんの言葉に思わず孫がむしゃむしゃ。「おいしい、甘いね」と、いつまでも噛みしめていました。「人間も牛もいいものを食べると健康でお産も楽なんですよ」の一言には納得。試飲の牛乳はとってもおいしくて、普段あまり好まない孫もおかわりをして飲んでいました。ヨーグルトもチーズもとってもおいしかったです。自分たちの口に入る食べ物の育て方を見学するというのは生産者と消費者の信頼関係を築く上で、とても大切なことと思いました。

（牛久市 河村さん）



子ども達も大好き！鈴木牧場ヨーグルト 毎朝の食卓に。今回9月1回カタログでは表紙で特別価格で企画しています。



23番 プレーン
税込 352円



24番 加糖
税込 368円



配達料・基本料・業務効率化で412万円の黒字

週6,000円、注文提出90%超までもう一步

今週より9月新学期！生協の食材で夏バテ回復、食欲の秋を

■経常収支は412万円の黒字でした

・「配達料」、「基本料」の導入後初めての第1四半期は**412万円の経常黒字**となりました。

・しかし、事業の採算性（事業収支）段階ではまだ107万円の赤字です。計画では第1四半期の事業収支は△500万円で通過の予定でしたが、人員体制の圧縮・効率化と、予算執行のずれこみなどで、赤字幅が小さくなっています。

・1人当りの利用高平均は5,946円で前年同期より517円多く、注文用紙の提出率も+6.3ポイント上昇。目標「**週利用6,000円、提出90%**」まであと一步です。

・加入は66名にとどまり、目標の102名に届きませんでした。

・7月中旬～8月が夏休みの帰省・行楽で1ヶ月近くお休みされる方もあり供給高苦戦しています。今週より9月新学期にはいりましたのでぜひ生協の食材利用を！

（注文書提出率、一人当利用の状況）

提出率、1人当週利用推移		4月-6月期
注文書発行	2012年度	60,204枚
	2013年度	48,002枚
	(前年比)	(79.7%)
注文書提出	2012年度	49,939枚
	2013年度	42,850枚
	(前年比)	(85.8%)
提出率	2012年度	83.0%
	2013年度	89.3%
一人当週利用	2012年度	5,429円
	2013年度	5,946円
	(前年差)	(+517円)

損益計算書（2013年4月1日～2013年6月30日）

(科目)	(金額)	(計画差)	(備考)
供給高	2億6,202万円	△200万円	組合員が購入した総額。配達料、基本料の導入で組合員減少したものの、一人当利用高は前年より523円増、提出率は前年の83%から89%に増。
供給剰余	7,312万円	△100万円	配達料収入180万円（概算）、共済その他手数料収入126万円を含む。
事業経費	7,419万円	△490万円	5コース削減しコスト削減。
人件費	3,657万円	△88万円	前年同期に比し営業要員6名減。正職員1名退職。
物件費	3,762万円	△402万円	予算執行一部ずれこみ。
事業剰余	△107万円	+390万円	経費を引いた後の利益。春の予算執行を見込み、当初498万円の赤字で計画。予算執行が一部7月にずれ込み107万円の赤字におさまる。
事業外収支	519万円		基本料収入477万円、その他、放射能合同調査へのカンパ、検査料収入、組合員翻訳本販売収入繰入など。
経常剰余	412万円	+420万円	事業外収支（基本料収入など）を加味した経常剰余は412万円の黒字。

■業務のまとめ（4-6月）

○供給業務の効率化が推進

- ・今年3月から本格的に開始しました供給業務改革の結果、カタログだけを届ける組合員が減少しトラック1台あたりの供給効率が改善しました。
- ・同時に、供給担当者の配送指導も実施し、時間短縮につながられています。
- ・今後も更なる業務改善を生協業務全体で実施し、食の改善運動を組合員と一緒にできるように、教育研修計画を立案、実施します。

■秋からの新たな取り組み

①WEB注文がスタートします（10/1回注文分から）

- ・準備を進めていたWEB注文がほぼ完成しました。定番品はもちろん特別企画品（6桁番号）も注文できます。
- ・注文が記録されますので、お届け予定の商品がわかります（過去の注文履歴もわかります）。「お気に入り」の商品をマークすると次回以降もお知らせする機能もつけました。近日中に募集を開始します。

②「クッキングキャラバン」秋バージョン始動

- ・「旬の食材をみんなで楽しく丸ごと使い切ろう！」をコンセプトに開催していきます。
- ・秋も引き続き、みんなが旬の食材を使いこなせるように地域を行脚します。ぜひお友達をお誘いください！

■常総生協を友人、知人にご紹介ください。ご説明にお伺い致します。

- ・地域の戸別訪問や催しによる生協の仲間を増やす行動は今後も続けますが、皆さんからの「話だけでも聞いてみれば？」のひと言が、何よりもありがたいです。
- ・お1人でもご説明に伺いますのでぜひ意見欄などでお気軽に生協までご連絡ください。

【7月度事業速報】（共同購入）

- 加入18名、脱退36名 ○組合員数（7月末）3,599人
- 供給高9,529万円（前年比93.3%、計画比96.5%）
- 1人当利用高5,976円（前年差+560円）
- ・7月3週目から帰省などで注文をお休みされる方が増えました。夏休み明けの9月1週目から商品がお届けできる体制を準備しています。
- （戸頭店）供給高309万円（前年比104.7%）