

【ものづくり 人づくり 地域づくり】

2013 年秋

いつもの若鶏がグレードアップします。

新登場 「つくば茜鶏」<sup>あかね</sup> のご紹介。



10/1 回カタログ 6 ページもご覧ください。



「つくば茜鶏」は 3 人のベテラン生産者が育てます。左の方はメンバーのひとり杉浦さん（茨城県桜川市）。

組合員の食卓に 10 年以上登場し続けてきました「八郷若鶏（本味どり）」ですが、この 10 月より、飼育期間を従来より 15 日以上延長して育てた農場の「つくば茜鶏」に移行することとなりました。これまで通りやさと農協を通しての供給となります。

この間、提携してきた大手生協の低価格路線への流れの中で、やさと農協として自前の肉鶏生産の継続は困難となり、事業を再編成せざるを得なくなりました。

JA やさとから鶏の生産者を引き受けたのは、内外食品（茨城県桜川市）です。そこには、これまでポストハーベストや遺伝子組み換えを拒否して、地域で作る飼料で無薬で鶏を育てることを進めてきた田仲さんがおり、その鶏肉を今回頂くことになりました（詳しくは 3 ページ）。

■いよいよ食欲の秋！

「シーズン初登場」にご注目ください！

★今回（10 月 1 回）、組合員お待ちかねの「シーズン初登場」は・・・

13 番 荒井さんののしもち（印西）

24 番 高柳さんのれんこん（行方）

34 番 松永さんの無農薬レモン（由比）

327 番 米こうじ（300g）（守谷）

その他、鮮魚セット、鮮魚さんまなど「今が旬」の海の幸、忘れてはならない常総生協の新米シリーズ。2kg からでもいいのでぜひお試しください。

■「産地ビデオレター」を配信しています。

今週は新商品「つくば茜鶏」をご紹介します。

- ・今が旬の食材を生産している産地からのお便りを、毎週金曜日に動画でお伝えしています。
- ・配信登録お申し込みは生協までお願いします。
- ・生産者からのメッセージを聞いて、少しでも産地や生産者が近くに感じられましたら嬉しいです。

※過去に配信した動画（バックナンバー）は、常総生協のホームページでどなたでもご覧になれます。

飼育期間は 70 日（通常 55 日）。ゆっくり育てた若鶏。肉の旨味はしっかり。  
**新登場の地場若鶏「つくば茜鶏」をよろしくお願ひします！**

	(新) つくば茜鶏	(旧) やさと本味どり	一般的ブロイラー
飼育期間	70 日前後	55 日前後	55 日前後
飼育密度	10 羽 / m <sup>2</sup>	10 羽 / m <sup>2</sup>	16 ~ 18 羽 / m <sup>2</sup>
環境	開放鶏舎	開放鶏舎	ウインドレス鶏舎（窓の無い鶏舎）
飼料	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 非遺伝子組み換え、ポストハーベストフリーの飼料。</li> <li>● 国内産飼料米を給餌（飼料の海外輸入依存を低減させるため）。</li> <li>● 動物性たんぱく質（肉骨粉、魚粉）不使用。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 非遺伝子組み換え、ポストハーベストフリーの飼料。</li> <li>● 動物性油脂添加なし。</li> <li>● 納豆菌、オリゴ糖などを添加。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 遺伝子組み換え不分別の飼料。ポストハーベストの有無も不明。</li> <li>● 一般的には肥育効率を高めるためにハイカロリーな油脂を飼料に混ぜます。</li> </ul>
抗生物質の使用	無し。	無し。	疫病予防のために抗生物質を使用。
鶏の種類	レッドブロー（原種フランス産）	チャンキー、コブ	チャンキー、コブなど
加工方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 自社屠畜、加工の一貫生産。</li> <li>● ワンフローズン加工（年末年始など繁忙期は除く）。</li> <li>● バラ凍結加工。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 屠畜を委託し、冷凍原料を引き取り、JA やさとの加工場で半解凍状態で加工して再凍結（セミ・ワンフローズン）。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 屠畜を委託し、冷凍原料を引き取り半解凍状態で加工して再凍結。</li> </ul>

「つくば茜鶏」は風通しの良い開放鶏舎でゆるやかに育ちます⇒⇒⇒



「つくば茜鶏」の特徴をまとめると・・・

- ① ポストハーベストや、遺伝子組み換えをしていない飼料で育てられます。
- ② 一般的に行われている抗生物質の日常的な投薬はしません。
- ③ 鶏の種類は、食味に優れているといわれているレッドブロー種。
- ④ 植物性飼料で育てられているので、臭みが少ない。肥育期間が長いので、程よい噛みごたえのある食感に仕上がっている。
- ⑤ 鶏にストレスを与えない開放鶏舎で、程よく動き回れる密度で飼育。
- ⑥ バラ凍結など使いやすい加工を行います。

8/30の理事会後、先行試食会を開催。

「つくば茜鶏は、香りが良くやわらか。ソテーなど洋食メニューに向いていますね」



## ■試食しての感想■

「やさと若鶏」と「つくば茜鶏」のモモ、ムネそれぞれを塩のみでシンフルに味付けし、フライパンで焼いたものを味わってみました。

### 【モモの比較】

- ・モモ肉は茜の方がジューシーでした（肉汁が多く出ました）。
- ・茜のモモは、香りがよく脂がありやわらかい。皮もおいしい。脂が多めなのではないでしょうか、ソテーなど洋風メニューに向いていると思います。

### 【ムネの比較】

- ・茜の方が軟らかいです。ムネ肉の割にはコクがあります。
- ・やさと若どりは身がしまっています（硬め）。茜鶏の方がやわらかく、身の繊維がはっきりしていますがジューシーでした。



「つくば茜鶏」生産者代表の田仲さん。



～「つくば茜鶏」生産者代表の田仲さんからお手紙頂きました～

## 「つくば茜鶏」の歩み

鶏肉は早くから自由化の波にさらされて、更に相場低迷、飼料の高騰と為替の影響で厳しい現状であります。

私たちは、国産飼料自給率を高めるため、今年度も茨城産飼料米を50トン給与し、来年度は300トン給与する計画です。

その中で私たちは、十数年来より良い鶏肉を作るために研究、努力を積み重ねて参りました。フランスの赤どり（レッドブロー）の品種を元に、安心、安全を求めて作り出したのが「つくば茜鶏」です。

遺伝子組み換えが無い、動物性を使用しない植物性主体の無薬飼料を食べさせ、開放平飼鶏舎で育て上げた鶏肉です。

ヘルシー感のある鶏肉に仕上がっております。ぜひご賞味下さい。

内外食品(株)農場管理部 田仲義男

## ■田仲さんと常総生協の繋がり

田仲さんと常総生協との繋がりは20年以上になります。当時はやさと農協の産直課で生産者と生協をつなぐ仕事をされていました。毎年の生協祭や、店舗の収穫祭では「やさと若鶏」の焼き鳥を組合員にふるまってくれました（かつての北守谷店前にあった焼き鳥ハウスは田仲さんが基本設計を担当しました）。

鶏の生産を軌道に乗せ、首都圏の生協をはじめとする消費者団体に「やさと若鶏」「しゃも」を広く普及させた「やさと若鶏」「しゃも」の育ての親ともいえます。

2007年の輸入トウモロコシ価格高騰の折は、いち早

く地域自給飼料米の研究に入り、自分の田んぼにも飼料米を作付し研究を続けました。

農協退職後は現在の内外食品に移り、やはりこの地域で安心の鶏を育てるための生産者指導に当たっています。所属する場所は以前と異なりますが「この地域に一級の鶏を育てる生産者を育成したい」という情熱と気概は全く変わりはありません。

そんな田仲さん達生産者の情熱の結晶である今回の鶏肉を、引き続き組合員皆さんの楽しい食卓のひと時に囲んで頂けたら幸いです。専務理事 柿崎洋

【9/4 脱原発とくらし見直し委員会】「支援法」の趣旨を骨抜きにする基本方針

## 「原発事故子ども・被災者支援法基本方針」へみんなで意見を！

脱原発とくらし見直し委員会（第24回）が開催されました。

● 9/4（水）10：00～13：00 副理事長と他10名が出席（お子さん連れの初参加も！）

### ●子ども・被災者支援法を骨抜きにする基本方針に意見書を！

復興庁は「子ども被災者支援法」施行1年以上過ぎた8/30ようやく基本方針案を発表。ところがなんと新たな施策はほぼ無く、支援法を骨抜きにする案でした。特に千葉東葛～茨城県南のホットスポットの地域について、私達の望むような施策はありませんでした。

パブリックコメント（意見）募集があります。ホットスポットとなった千葉・茨城エリアも支援対象区域に入れて国が責任をもって子どもたちの健康管理・医療保健体制を整えるよう国に求めてゆこうと、みんなに呼びかけることとしました。■先週「意見提出」を呼びかけるメールとチラシを配布させて頂きました。

「パブコメ期間わずか2週間」に市民の抗議が殺到。**10日間延長され9/23×切となりました。**

**まだの方はぜひ意見を国に！**

（参考 Web サイト）復興庁、放射能から子どもを守ろう関東ネット HP、FoE Japan HP、子ども全国ネット HP

### ●千葉・茨城の自治体が復興庁へみんなで意見を出すよう市民に呼びかけ。自らも意見書。

復興庁に対して何度も意見を出していた茨城・千葉・埼玉の各自治体は支援法の対象地域から外されたことで憤慨。各市はこぞって復興庁に対してパブコメ意見を出すことを市民に呼びかけると共に、各市長名で一斉に復興庁基本方針に対する意見書を提出（準備）しています。（取手市、取手市議会、守谷市、常総市、我孫子市、柏市、松戸市、野田市、鎌ヶ谷市、三郷市・・・）

地方自治体がこのように国の基本方針に一斉に「異議申立」をすることはたいへんめずらしく、この1年の市民の活動の成果です。連動して市民も声を上げましょう！

## ○委員会、下期の活動計画

### ①島田恵監督「福島 六ヶ所 未来への伝言」上映会を計画しています。

本委員会主催で、つくばや東葛地域にて上映会（日程が合えば島田恵監督の講演依頼も）を予定します。是非ご参加ください！日時は追ってご連絡します。9/4の委員会では試写会をおこないました。

### ②「関東子ども健康調査支援基金」へ協力します。

今年開催される検診の概要説明と、基金賛同や運営手伝いの協力のお願いが副理事長からありました。委員会からは数名、実行委員やスタッフとして協力していく予定です。10/12つくば会場では約60名を検診予定、スタッフ希望者は当日会場で研修生として参加します。（茨城県南での検診実行委員会は9/7に発足しました）

#### ※映画の感想※

「福島の今（避難した母子・米農家）」「六ヶ所の昔と今（土建業者と村議員・漁業者と故郷を思う市民）」原発をめぐる色々な立場から見たドキュメンタリー映画、それぞれの想いが胸に突き刺さります。(I)



来月の「脱原発とくらし見直し委員会」は10月2日（水）10時～12時、本部1F会議室です。

## 10/2の委員会では「チェルノブイリ視察報告会」を開催します。

生協では、「子ども健康調査支援基金」による甲状腺検診に先だって、生協を代表して藤田常務理事を事故後26年のチェルノブイリに派遣することを決定。日本・チェルノブイリ連帯基金の案内で医療関係者らと共に8名で視察団を組んで9/8～13にベラルーシを視察訪問し13日に戻りました。

モスクワ経由でベラルーシ共和国ゴメリ州に入り、放射線学研究所、自由市場食品測定室、ベトカ地区病院・保険局、ゴメリ保険局などを視察して、原発事故から26年を経過して成人になってからもなお甲状腺がんの再発がある様子や、市民の放射線防護のくらしの様子、そして国の保健医療施策などを写真を交えて藤田常務が報告します。

**ぜひ組合員の多くの参加をお待ちしています！**（参加申込みは注文書意見欄にてご連絡下さい）