

【ものづくり 人づくり 地域づくり】

来年2015年は常総生協設立40周年。そこで今年は.. 常総生協のこれからの10年を みんなで思い描くスタートの年に!



これからも地域とともに歩む常総生協。組合員、職員、生産者みんなで一緒につくりましょう。明けておめでとうございます。本年も宜しくお願い致します。

常総生協は、来年2015年9月で設立40周年を迎えます。ひとえに、組合員、生産者の協同の歴史です。理事会では、常総生協の40年のあゆみを振り返り、次の10年に向けた中期計画の討議を通して、組合員、生産者、職員、そして地域の結束を図ることを決定しました。「40周年記念事業」も組合員が参加した形で実行計画を作ります。ぜひ皆さんのアイディアをお寄せ下さい。お待ちしております! (40周年記念事業素案は2ページ)

【1月の予定】 ※12/30現在の予定です。

●地域での活動・催し	●基幹運営・対外関係
1/16 木 10時~13時 脱原発委員会 (本部) 「医師・児玉先生との公開学習会」 ・こだま医院 (埼玉県比企郡) の児玉順一先生をお招きしての学習会です。 ・どなたでもご参加できます。 【連続講習会】 ・「みそづくり講習会」を各地で開催します! (日程詳細は右側) ・2月以降も随時追加開催します。	1/15 水 10時~12時 水俣病患者さんとの市民交流会 場所: 茨城大学人文学部講義棟 (23 演習室 (2階)) ※詳細は3ページ 1/22 水 11時~ いばらきオーガニックフェスタ (小美玉市四季文化館みの〜れ) ※詳細は3ページ 1/25 土 13時半~15時半 (医師・長野県松本市長) 菅谷昭氏講演会 (南流山センター・大ホール) 1/15のお申し込みは生協まで。 1/22、1/25のお申し込みは不要です。

2014 みそづくり講習会 (会場案内)

★ご都合のつく会場にお申し込みください。
★詳細は、後日配布されます案内をご覧ください。(日程は随時追加)

日時	地区	会場	時間
1/22 水	守谷	高野公民館	10~12
1/28 火	土浦・阿見	土浦6中地区公民館	10~12
1/29 水	つくばみらい	板橋コミュニティーセンター	10~12
1/30 木	我孫子	アビスタ	9半~11半
2/4 火	取手	ゆうあいプラザ	10~12
2/5 水	つくば	小野川交流センター	10~12
2/6 木	柏	光が丘近隣センター	10~12
2/8 土	守谷	生協本部	10~12
2/12 水	龍ヶ崎・牛久	長山公民館	10~12

【来年2015年・常総生協設立40周年】

「こんな常総生協になれたらいいね!」「こんなことやってみたいね!」

次期10年に向けた討議と「40周年記念事業」の準備を開始します。

■来年2015年

常総生協は設立40周年を迎えます。

常総生協40年のあゆみを振り返り、次の50年に向けた**10年計画（中期計画）**の討議に入ります。討議を通して組合員、生産者、職員、地域の結束を図りたいと思います。

■いま、なぜ10年計画を作るの？

常総生協が出来たのは1975年。当時は、オイルショック後の物価高、農薬や食品添加物の問題、合成洗剤による河川の水質汚染など生活に身近な問題が多く、小さな子どもを抱えながらも問題に立ち向かうお母さんたちが集いました。全国で多くの地域生協が誕生したのは丁度この頃です。

その時々の問題に直面した時、組合員みんなで考え、行動してきました。地域での繋がりを深め、経験を積み重ねて今日まで生協を形作ってきました。

40年経った今、私たちの暮らしを取り巻く問題は相変わらず尽きませんが、同時に家族の様子や生活スタイルも様変わりしています。

これからの10年、人々がより繋がり合い助け合って生きていく関係、「遠い親族よりも近くの組合員と職員、生産者」であったり、現役は引退しても経験を生かした仕事を作る、主食の米くらいは生産者の協力も得て自給してみるなど、**地域で元気に安心して暮らしていける計画**が必要と考えます。

■40周年記念事業

常総生協40周年と次期10年のスタートを記念して、記念事業の実施を理事会で決定しました。「プレ企画」として2014年4月から開始し、2015年9月から翌春にかけて「本企画」に入りたいと思います。

【記念事業の準備に向けて】

～こんな企画を考えています～ **40周年記念事業の概要（素案）**

●教育文化事業

- ・2014年4月からの「プレ企画」からスタートし、1年半かけて、講演会やコンサート、演劇、映画会などを各地で開催したいと思います。
- ・食べものや料理、農業、漁業、環境、健康、子育てなど、私たちの暮らしや、とりまく社会問題に関連する内容で、今後暮らしの中で改善や楽しみを見つけられるヒントになるような内容を考えています。

●座談会の開催

組合員、生産者、地域の仲間、役職員交えて、今後の常総生協について語り合う「座談会」を開催します。

●記念レセプション(2015年9月5日予定)

組合員、生産者、職員が一堂に会し、10年後の2025年に向けた協同事業の計画を発表したいと思います。



●功労者表彰

常総生協40年の歩みの中でご活躍され、現在の常総生協の礎を築いた組合員、生産者、役職員を表彰したいと思います。

●40周年記念誌(あゆみ) 編纂

- ・編集委員会を組合員参加で募り、常総生協40年の歴史をみんなでまとめたいと思います。
- ・写真や文章を編集したり、時には取材などを行います。

■ぜひ参加とご協力をお願い致します！

- ・記念事業の内容はまだ検討準備段階です。ぜひ、組合員みなさんの「こんなことすると楽しそうですね!」をお寄せください。
- ・開催地は配送エリア内を予定しておりますので、近隣の方はもちろん、お手伝い等のご協力をさせて頂く場合もありますので、ぜひご協力頂ければ幸いです。

催しのおさそい(1)【緊急】1/15 水俣の患者さんと市民交流会(茨城大学)

水俣から福島原発事故の災禍に至る近代の破局と住民被害

「公害の原点・水俣の患者さん・地域支援者から学ぶ」

原発被災から3年。水俣から学ぶ。

原発事故の被災者の支援や子ども支援に尽力されてきた茨城大学原口先生らの主催で、水俣の患者さんらとの交流会が開催されます。

1月14日、「公害被災地に学ぶ」公開講座、翌15日午前には「市民交流会」が開催され、午後には東海第二原発のある東海村へ足を伸ばし市民と交流します。

公害の原点といわれる水俣病は、企業や国の姿勢によって60年を経てもなお「患者認定」をめぐって最高裁まで争われています。

戦後の経済成長と引き換えにたくさんの住民被害者を出した公害や環境破壊の果てに、とうとう「原発事故」という大災禍を引き起こしました。

企業や国の責任を認めようとせず、再び稼働させようとしている原発。公害による住民被害の原点たる水俣と二世代にわたる患者さんたちの苦難と闘い。共に被害住民の立場で交流します。

常総生協、東海第二原発差止訴訟団も参加してゆきます。15日の「市民交流会・東海村訪問」には生協からもマイクロバスで参加します。ごいっしょできる方は本部までご連絡下さい。

【日時】：1月15日(水)午前10時～12時

【場所】：茨城大学(水戸キャンパス)

人文学部講義棟2階23演習室

【講師】永本賢二氏、松永幸一郎氏(水俣病受難者)

加藤タケ子氏(ほっとはうす施設長)

●どなたでもご参加いただけます。



松永久美子さん
1962年、当時11歳。
胎児性水俣病で5歳で発病、
大半を無言のまま23歳で死亡。
「生ける人形」と言われた。



2013.4.16 最高裁判決
最高裁は、国・熊本県によって水俣病の申請を長年却下されて続けてきた溝口さん(故人)を、行政の認定基準を超えて司法として「水俣病患者」と認定した。写真は母子エさんの認定を求めて勝利確定した遺族と支援者。
(共に桑原史成写真集『水俣事件』より)

【催しのおさそい(その2)】 いばらき オーガニックフェスタ・1月22日(水)

作る人と食べる人をつなぐ。生産者と消費者の祭典です。

**常総生協の生産者も出展！
組合員もパネラーとして参加します。**

- ・エコ農作物(環境負荷軽減に努める生産者が作る農作物)などの展示販売や、放射性物質に関する農業分野の研究内容について展示などを行います。
- ・グループディスカッションには、常総生協の組合員もパネラーとして出演予定です。

～おさそい合わせの上ご来場ください～

【日時】：1月22日(水)午前11時開場～

【場所】：小美玉市 四季文化館みの～れ

(茨城県小美玉市部屋 1069)

【内容】

- エコ農作物の展示販売。軽食販売。
- シンポジウム：「おいしい。きれい・正しい」
講師：中川学園調理技術専門学校 中川一恵氏
- グループディスカッション

エコ農業に取り組む生産者と消費者

コーディネーター：(有)横田農場 代表 横田修一氏

※右ちらし詳細は、常総生協のホームページでご覧頂けます。

つくる人と食べる人をつなぐ いばらき
オーガニックフェスタ
2014
1月22日(水) 午前11時開場～
小美玉市四季文化館みの～れ
〒919-0132 茨城県小美玉市部屋 1069
TEL 0299-48-4466 FAX 0299-48-4467
<http://www.ibarak-organic.net>

第1部 エコ農産物等の展示 PR 11:00～
エコ農産物の展示販売や、放射性物質に関する農業分野の研究内容について展示を行います。また、エコ農産物や有機食について会場内で販売します。

第2部 シンポジウムの開催 12:50～
「おいしい・きれい・正しい」
講師：中川学園調理技術専門学校 中川一恵氏
(プロフィール) 学長夫人の特別講師、中川学園調理技術専門学校 栄養教習
日本有機農業品質コンソルチアムを始めるほか、産地や産地に対する知識が豊富で農産物に特有の知識、食品安全を中心とした生産者にとって重要な視点で、地産地消の文化を推進している。
また、クラウドファンディングを通じて、食育中心とした地域の伝統的食文化を継承しながら、生活の質の向上を目指す活動も実施している。

グループディスカッション
参加者：エコ農業に取り組む生産者と消費者
コーディネーター：(有)横田農場 代表 横田修一氏
(プロフィール) 茨城県有機農業推進センターが主催する有機農業推進プロジェクトの中心人物として活躍中。同大学の有機農業に関する学際研究プロジェクトの中心人物として活躍中。産地からの視座から消費者のニーズを捉え、地産地消の文化を推進している。また、産地と消費者をつなぐための活動も実施している。
また、産地と消費者をつなぐための活動も実施している。

「つくることと食べることを目指そう!」
講師：茨城大学農学 小松節博一氏
(プロフィール) 茨城大学農学部の教授。有機農業推進センターの学長。有機農業推進センターの学長。有機農業推進センターの学長。有機農業推進センターの学長。

【問い合わせ先】
つくる人と食べる人をつなぐ、いばらきオーガニックフェスタ事務局(担当: 林浩、飯島)
茨城県小美玉市東部新田 二丁目 常総生協 事務局
住所：茨城県小美玉市東部新田97番6 (〒310-8555)
Tel: 029-301-3931 Fax: 029-301-3939 E-mail: info@ibarak-organic.net

主催：「つくる人と食べる人をつなぐ、いばらきオーガニックフェスタ実行委員会」、茨城県

上記2つの催しに参加ご希望の方で、直接会場へ行くのが難しい方は、申し込み時に、人数とあわせてその旨伝えてください。乗り合いなど検討致します。

手作りみそ月間スタート 目標 みそづくり人口700名！1,800kg！！

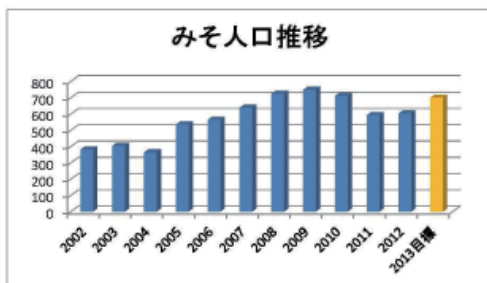


今年もやって来ました！みそづくり

すっかりお馴染みになった常総生協、冬の恒例行事『みそづくり』が始まります。「地元の大豆を地元の消費者がみそにする。そうやって自分たちで地元の畑を守る」と始めた取り組みも、もう20年を越えました。毎年多くの組合員がみそづくりに参加し、各地区ではみそ講習会も開催されます（詳しい日程は表紙下段の日程表をご覧ください）。そこでは先輩組合員が先生となり、手取り足取り新人組合員に作り方を教え、お母さんと参加する幼い子ども達もお団子作りをするように一生懸命お手伝いしてくれます。その光景は今では少なくなった**家庭での料理（手作りや技）の伝承**のように見えてなりません。母親はかわいい子どもや愛する家族のために、毎日愛情いっぱいのお味噌汁を作り、子どもはそれが親から教わる最初の料理になれば、これほど嬉しいことはありません。

ぜひ「大豆」を通して日本国内における様々な食料自給問題を学び、生産者や畑に思いを馳せ、また「手作りみそ」をすることで**地域や家族、生産者とより繋がる**きっかけにさせていただきたいと思えます。さあ「みそづくり」、始めましょう！

★今回のカタログ（1月3回）16ページは「手作りみそ素材特集」です。



■目標 みそづくり人口700人！ 大豆消費量1,800kg！！

年々伸びていたみそ作り人口、大豆消費量は原発事故による放射能汚染の影響もあり昨年、一昨年と数字を落とす結果となりました。今年はもう一度700人、1,800kgを目指します。

また先日のニュースレター（1月1回）で25年産大豆の栽培状況を説明しましたが、不作のため今年度は備蓄をしていた24年産大豆の供給で対応させていただきます。最新の放射能検査結果は下記の通りとなり、昨年仕込んだみその出来上がりでも0.5ベクレル/kgとなっております。

1月3回大豆注文

427 1kg 683円
428 2kg 特 1,313円

最新放射能検査結果（検査日 H25.12.25、26/常総生協 Ge半導体検出器 7200秒）

- 大豆（24年産） **6.0ベクレル/kg** (Cs137: 4.2, Cs134: 1.8)
→煮大豆にして **0.9ベクレル/kg** (s137: 0.9, Cs134: N.D)
- 昨年仕込んだみそ **0.5ベクレル/kg** (s137: 0.5, Cs134: N.D)

『大豆基金増資』1口300円へのご協力をお願いいたします。

（契約大豆備蓄資金＋生産共済掛金）

常総生協では収穫が天候に左右されやすい大豆において、過去の教訓から組合員より「基金」を募り「備蓄」を行っております。

■新しい組合員、ならびに今年新たに「みそづくり」に挑戦される組合員には大豆のご注文と合わせて下記「大豆増資」へのご協力をよろしくお願いいたします。

■大豆1kgに対して1口300円の増資をお願いしております。大豆の備蓄資金＋大豆生産共済掛金（生産者との折半）として活用させていただきます。

■「増資」に加算される形になりますので、通常の出資金に加算され脱退時に返却されます。

■大豆増資に協力して頂いた組合員には、不作で大豆が不足した時には優先的に大豆を供給いたします。

■すでに大豆基金増資に参加して下さった組合員でも、追加増資できます。ぜひ今年もご協力ください！

..... キリトリ

【大豆基金（増資）申し込み書】（注文書6桁欄にも「500301」と記入し、数量欄に「口数」をご記入ください）

コース名 _____ 班名 _____ 組合員NO. _____ 名前 _____

増資口数 _____ 口 _____ 円（1kgの大豆注文に対して1口300円が目安）

（※注文書による増資番号「500301」は味噌用大豆の企画がある2月4回まで受け付けています）