

【ものづくり 人づくり 地域づくり】

# ありがとう！鈴木さん 「鈴木牧場のヨーグルト」 ～ヨーグルト工房 10 周年～



7/9 生協本部にて

**10 年間ありがとうございます。  
そしてこれからも、どうぞよろしくお願いします。**

始めは「おすそ分け」からスタートした鈴木さんのヨーグルト。大切に育てられた牛のノンホモの乳を使い、じっくり発酵させたその優しい味わいは、10 年間、私たちの心と身体を癒してくれました。これからも、いつでも会える、なんでも話せるおつき合いをよろしく願います。 ※ 4 ページに鈴木牧場の「通信」をご紹介します。

## 【7 月の予定】 ※ 7/10 現在の予定です

●地域活動・催し●

7/19 土 10 時～ (石岡市)  
棚田の米作り (飯田農園)

7/21 月 10 時～ (常総市)  
めぐみちゃん実験田  
(草取り)

7/26 土 10 時～ 12 時 (石岡市)  
鈴木牧場見学会

●基幹運営・対外関係●

7/14 (月) 10 時～  
第 3 回定例理事会 (本部)



7/21 月は、「めぐみちゃん実験田」草取りです (申し込みは生協まで)

鈴木牧場を紹介したチラシをぜひお友達に！  
チラシを置けるポイントも募集中です。

常総生協は  
いのちを育む食を  
お届けします

健康な牛は健康な牛から。  
健康な牛は健康な牛づくりから。

常総生協  
常総生協  
常総生協

TEL: 0120-961-502 FAX: 0297-45-6675 常総生活協同組合

ちらしは供給担当者が携行しています。  
必要枚数をお知らせください。

## もっと元気に！常総生協を地域にお知らせしましょう！

総代報告懇談会もいよいよ終盤。この間、各会場で総代さん、地域の組合員さんから、「こうしたらもっと組合員が増えるのでは？」、「こんな工夫でもっと商品利用できると思う」、「ここをみんなで協力できそうですね」など、具体的な提案がたくさん出されました。

ぜひ実現させるべく、行動に移したいと思えます。前回に引き続き、各地区の当日の様子をご紹介します。

### ■流山地区（7/7 駒木台福祉会館）

当日は総代、理事の2名の参加でしたが、内容の濃い「作戦会議」ができました。

まず、「どうやったら利用が伸びるか」について。「例えば、カタログに7日分の献立を載せてみてはどうでしょうか？必要な生協食材も同時に提案。毎日の献立って、けっこう悩む。7日のうち数日も各家庭で「採用」されれば利用も伸びるし、組合員さんが献立考える時間も省けると思います。「すぼらな日」「月末ピンチな日」の献立なんて面白そう！「どうやって地域に組合員を増やすか？」は、「流山は常総生協の知名度はほぼゼロなので、まずは地域の催しに出展し、名前を知ってもらうところから始めましょう」ということになり、その時は、流山の組合員さんにもお手伝いのお声かけをすることとなりました。

### ■つくば地区（7/8 小野川交流センター）



当日は4名の参加。「原発事故後、生協内ではやはり放射能や脱原発についてのお話が多くなってしまっていますが、もう少し以前の様に食べものについて（遺伝子組み換えや添加物など）も取り上げてはどうでしょうか」という意見がありました。

また、「暮らし見直し」のひとつ、せっけんの勉強会は「とてもいい企画です。最近学校で、母の日のプレゼントにという名目で合成洗剤が普通に子ども達に配られたとのこと。先生もせっけんと合成洗剤の違い、問題点を分かっていないのでは？」という報告もありました。

### ■牛久地区（7/8 生涯学習センター）

9名の参加で大変にぎやかでした。催しへの参加者増の対策として「例えば、総代連絡網に「同乗可」などの表記があると、交通手段が無い総代さんやその知人の参加が増えるのでは？」との意見がありました。また、「暮らしの見直し」活動では、「食品汚染や環境問題（例えば、ネオニコチノイド系農薬、遺伝子組み換えなど）について取り上げた映画上映会を開催してはどうでしょうか？」との提案があり、具体的に開催検討することとなりました。

### ■取手地区（7/9 ゆうあいプラザ）

今回は4名での懇談会でした。「どうやったら利用や商品の理解が増すか？」については、「新商品が出る時には生産者を招いての試食会を開催してはどうか？組合員からも評価をもらい、改善や広告に活かせるのではないのでしょうか」との意見がありました。

### ■土浦・阿見地区（7/10 四中地区公民館）

7名の参加でした。まず利用を伸ばすには、「商品の使い方、背景をもっと分かりやすく伝える」、また「調味料はまとめて掲載する、「今週のおすすめ！」なども巻頭にまとめるなど、カタログをもう少し見やすくするなどはどうかな」など。また、これからの常総生協を考えると、「やっぱり若い人を増やさないと！」が、統一目標に。そこで、「まずは知名度アップ。地域のお祭りやフリーマーケットなどの催しに出展しましょう」ということになり、開催時期や手続きについて調べることとなりました。

### ■柏地区（7/10 光が丘近隣センター）



当日は4名の参加でした。柏地区では昨年引き続き、乾物をテーマにした料理講習会することに。また、生産者を招いての「プチランチ会」を開催して利用と農業現場の理解をすすめることとなりました。

**【暮らし見直し・理事会家計簿チーム】**

～暮らしの見直しは家計簿から！～

**まずは気軽に付けてみました（第二回・家計簿座談会 7/3）**



**■家計簿をつけて  
固定費を見直しました**

6/5 から開始しました「家計簿座談会」。前は、「まずは家計簿を実際に手を使ってつけてみましょう」ということで開始。今回は、1 か月つけてみて気がついたことを話し合いました。特に固定費の見直しポイントについて討議しました。

**■保険代が家計を圧迫**

- ・子供の医療保険は各自治体で丸福（マルフク）があるため見直し対象。月々1000円の掛け金も、年間にすれば数千円になる。
- ・学資保険は昔と違って、今は元本割れになる場合がある。
- ・生命保険は掛け捨て、もしくは貯金の方が良い場合がある。
- ・積立年金は、会社に制度があるかどうか確認。

**■その他の家計見直し実験の成果**

**①電気代のプラン変更**

東電のホームページにある「でんき家計簿」に登録。実際に使ってみると、我が家に合う料金体系があり、削減につながりそう。無駄な電気代を支払わないためにも活用するといいかも。

**②携帯の料金プラン変更（付加機能削除）**

「携帯電話の契約（料金プラン、付加機能）を見直したら、携帯代を40%削減できた」との事例報告がありました。

特に、携帯電話を購入したときに付加したサービスをそのままにしている方は携帯会社へ。

**■次回に向けての予定**

- ・ファイナンシャルプランナーのお話を参考までに聞いてみたい。
- ・生協の食材で1週間使いこなす術。

次回の「家計簿座談会」は、8月は夏休みとし、9月以降に再開予定です。また改めてお知らせ致します。

**【第2回・定例理事会報告】 組合員拡大（仲間作り）にぜひご協力ください！**

■開催日時：2014年6月23日（月）  
10：00～12：30

■開催場所：常総生協 1階会議室

**【協議事項】**

（第1号議案）

2014年度理事会日程及び役員学習会開催日程の件

（第2号議案）

第41回通常総代会、生産者交流会の反省

（第3号議案）

総代会地区別報告懇談会開催の件

（第4号議案）

本部・配送センター建設についての理事会執行手順の件

（第5号議案）

夏のミニキャンプ実施について

**【報告事項】**

（1）5月度決算報告

【損益計算書】（2014年5月1日～2014年5月31日）

（科目）	（金額）	（前年差）
供給高	8,027万円	△820万円
事業剰余	2,267万円	△207万円
事業経費	2,431万円	△138万円
人件費	1,383万円	+161万円
物件費	1,048万円	△299万円
営業利益	△164万円	△69万円
事業外収支	+129万円	
経常剰余	△35万円	△125万円

昨年に比べて営業日数が1日少なかった事もあり、供給高は前年比90.7%、計画比97.6%。配達料（概算）53万円、基本料135万円を加味した経常剰余は35万円の赤字。

**（2）業務報告**

5月の1人当たり利用高は5,864円（前年差+177円）、回収率は89.0%。4～5月の組合員拡大は目標43名に対して30名（達成率69.7%）。

★拡大が大変苦戦しています。ご紹介、入居情報をぜひお寄せください。



**【祝・石岡・鈴木牧場のヨーグルト工房 10周年】**

**石岡・鈴木牧場ニュース「気まぐれ通信」  
10周年記念号をご紹介します**

※「気まぐれ通信」は、鈴木さんが酪農の日々を綴る「不定期」(＝気まぐれ)の通信です。工房に来た方などに配布しています。

始まりはおすそ分け  
もともと自家用に作ってたヨーグルト。知人におすそ分けしたら好評で、依頼を受けまくるうちに4↓8↓12と次第に作る量が増えていきました。

そんな時、常総生協が当牧場オリジナル商品の開発を持ちかけまくるに、「ならばヨーグルト」ということに。ただ、衛生面などをクリアした専門の工房を作る必要があり、うまく行くのか不安な面もありました。しかし常総生協をはじめ多くの方々の支えにより、工房立ち上げを決断、04年7月より、ヨーグルト製造・販売をスタートさせました。

**ヨーグルト工房  
10周年特集**

10周年を記念して、日々の工夫や、ヨーグルト工房の立ち上げまでのいきさつをご紹介します



10年目の工房。一緒に植えた木々も大きくなりました。

石岡鈴木牧場  
**気まぐれ通信**  
vol.13

石岡で子牛も合わせ約40頭の牛を「牛も人間も健康で豊かに」をモットーに育てる石岡鈴木牧場の日々を綴ります。

**小さな工夫の積み重ねとこだわり**  
初め工房の設備が製造した時に、簡単に固まる業務用の種菌ではなく、家庭用の手作り用の菌(固まりにくい)が、当牧場の牛乳とうまくマッチして美味しく仕上がる)を使用したこともあり、出荷日が迫ったもうまく固まらず、焦ったことがありました。原因は温めた牛乳に乳酸菌を加えた状態の瓶に、間接的に温風を当てるのではなく、直接当てるということでした。またヨーグルトに余計なものを入れただけに、数量や気温の違いが時に微妙な変化を与えます。

でもなんと！いつも我が家の健康的な牛達から搾った牛乳である事が一番大事。「健康な牛は健康な草から。健康な草は健康な土から」を原点到土づくりを継続しているから、皆さんに「美味しい！」と言ってもらえる10年間続けられたのだと思います。これからも「健康に牛を飼う」をずっと続けていきます。

**ヨーグルトができるまで**



- ① 7:00  
鈴木牧場の健康な牛達の牛乳のみが原料。
- ↓
- ② 8:00  
牛乳の殺菌・冷却。  
乳酸菌添加。
- ↓
- ③ 10:00  
瓶詰め、秤量。ひとつひとつ手作業です。
- ↓
- ④ 11:30~17:30  
発酵。36℃で6時間。
- ↓
- ⑤ 17:30~翌日6:00  
冷却。ゆっくり固まっています。
- ↓
- 完成**



いつも丁寧に作業をしてくださる、ヨーグルト製造のスタッフの皆さん

**我が家のマダム**

鈴木牧場の乳製品は、こんな愛くるしい牛たちの牛乳で作られています。



**ギウギウ**

2012年1月11日生 お産回数1回  
無事に初出産を終えました。  
乳量も多く川産です。

**ヨーグルト取り扱い店**

- 常総生協
- ポケットファームどきどき(茨城店・牛久店)
- JAひたち野農産物直売所 大地のめぐみ
- ほか県内9ヶ所定期的に販売。
- 下記の牧場宛に電話での注文も可能です。

このほか、レストラン2ヶ所やヨーグルトを使った料理が提供されています。いずれも私たちの土作り、牛への想い、製品へのこだわりと共に共感しまくらう、これらのお店の支えがあった作り続けられます。

当牧場では毎月生乳の放射性物質を測定し、放射性ヨウ素・セシウムともに「不検出(0.5q/kg未満)」を確認済みです(検査機関・常総生協)

発行：2014年7月1日 石岡鈴木牧場

製作協力：くさのね企画

**今後、10周年を記念した楽しい企画を鈴木さんと話し合っ進めていきます。お楽しみに！**