

【ものづくり 人づくり 地域づくり】

～出会って15年～
これからも宜しくお願いします!



石岡鈴木牧場
鈴木昇さん、ともえさん

「牛も人間も健康で豊かでありたい」と考える鈴木さんのこだわりは『土づくり』。これまでたくさんの組合員が直接牧場に足を運び、鈴木さん夫妻から多くのことを学びました。そして「鈴木さんの牛乳が飲みたい」という声に応じて「牛乳はまだ無理だけど」と出来た「ヨーグルト」は今年で10周年。今では新たにチーズづくりにも取り組んでいます。

地元の酪農生産品をこれからも頂くために、わたしたちができることは何か。これからも鈴木さんと一緒に考えたいと思います。

(2～3ページと中面「広場」で先日の交流会の様子をご紹介します)

15周年記念

熟成チーズ スカモルツァ新登場!



★製造量の関係で注文を多数いただいた場合は翌々週のお届けになります。

総代会の時、試食した新商品のチーズ、「いつ食べられるの?はやく頼んで!」と子ども達にせがまれ困っています(笑)
(柏市 小松T)

454 石岡鈴木牧場 スカモルツァチーズ
1個 40g 278円(税込300円)

- ・鈴木牧場の良質な生乳で作った熟成タイプのナチュラルチーズ。
- ・クセがなく、シコシコとした弾力や牛乳そのものの風味をお楽しみいただけます。

・薄くスライスしてそのまま。ちょっと炙っても。白ワインとの相性バツグン! クセがないので子どもたちにも好評でした!
★折り込みの「特別注文」もご覧ください。

原材料: 生乳、食塩、アルコール(※)
(※) カビ防止のため熟成、完成後、表面をお酒(日本酒)に浸けてお届けします。



「JOSOクッキングキャラバン」この秋スタートしま〜す!



- ・常総生協の旬の素材やおすすめ調味料をフル活用したお料理講習会です。
- ・ぜひ、お友達をさそってお気軽にお申し込みください。
- ★詳しくは、8/18から供給担当が配布していますご案内をご覧ください。

鈴木牧場交流会を開催しました（7/26、8/2）

夏の恒例、「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 21 家族、76 名もの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が出来るまでのお話を、鈴木さんからじっくりうかがいました。

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」



健康な土づくりが持続型循環酪農を可能にさせます。

鈴木さんは、もともと獣医さん。お父さんから牧場を引き継ぐ前は、仕事で牛たちが病気で苦しんでいる姿を目の当たりにしており、何とかこの現状を変えられないかと夫婦で悩み、試行錯誤を繰り返してきました。そんな中、今は亡き熊谷先生（北海道大学の獣医学の教授）に出会い、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（牧草）を与えること。その良いエサを作るための土づくりこそが大事なのです。

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。



牛舎には生まれたばかりの仔牛の姿も



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

牛のふんに米ぬかやもみ殻、チップなどを合わせ、水分量を調整しながら切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、地域で循環も行っています。

みんなでさわって「温かい!」、においを嗅いで「あれ? くさくない! いいにおい!」



畑一面にトウモロコシが青々と茂っていました。



牛には上の歯がない?

みなさんご存知ですか? 牛には上の歯がありません。

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、硬い歯ぐきと下の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たところ、びっくり! 手を入れてみても痛くありません。

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て消化しています（反芻（はんすう）といいます）。



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餌です。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！」。

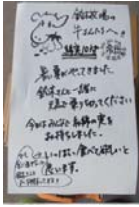
実際にサイレージの牧草を噛んでみると、「甘〜い」。思わず「人間もそうだけど、発酵食品を食べた牛も健康に育つわよね」とみんなで納得。



当日は組合員みんなで綿くりした綿実（綿の種）を鈴木さんにお渡ししました。

今回、鈴木牧場に渡した綿実（油分が多いので牛のエサになります）は、昨年つくば市の畑で組合員みんなで無農薬で育てました。もちろん、外国産の様な遺伝子組み換えやポストハーベストなどの心配ありません。今回鈴木さんの牛たちに食べてもらおうと組合員みんなで綿くりをして取り除いた 40 kg を届けました。

鈴木牧場では牛に与える粗飼料（牧草など）や穀物（濃厚飼料）の全量自給までは出来ておらず、一部は購入しています。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、子牛には代用乳を与えず、母牛の乳を飲ませます。



左が綿実の種、右がわたの毛牛さんたちに、たくさん食べてねとお手紙をつけてお渡ししました。

総勢 76 名の組合員家族が牧場に足を運びました



今年は参加のご希望が特に多く、どうしようかと鈴木さんに相談したところ、「それなら午前、午後の 2 回ずつやろう」と忙しい中、時間をとってくれました（それでも参加できなかった方、本当にゴメンナサイ）。鈴木さんは常々「ひとりでも多くの組合員に、自分の行っている酪農を知って欲しい。目で、鼻で、触って、食べて、いろいろなことを感じて欲しい」といいます。

しかし**原発事故後利用が落ち込んでいます**。3 年経った今でも事故前の 70% 程しか利用が戻っていません。事故直後、放射能に汚染された牧草を隔離したことはもちろん、牛たちのエサを育てる畑の土を深く掘り返したり、ゼオライトを散布するなどして誰よりも早く対策することにより、生協で毎月行っている生乳、及び商品の放射能検査では一度も検出されたことはありません（生乳の検出限界値は 0.5Bq/kg）。

今わたしたちに出来ることは、地域で循環型酪農を実践する鈴木さんを支えることだと思います。そのために改めて「鈴木牧場の手作りヨーグルト、チーズ」の利用をおすすめするとともに、**地域に常総生協の仲間を増やし、利用の総量を増やしてゆきたい**と思います。ぜひ利用と仲間づくりに力を貸してください。

みんなで鈴木牧場を応援しよう(9月1回カタログ) 子ども達も大好き！鈴木牧場ヨーグルト



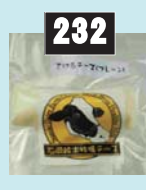
プレーン
特価税込 356 円



加糖
税込 368 円



モッツアレラ
税込 519 円



さけるチーズ
税込 190 円



★見学会でも好評だった、鈴木さん特製フローズンヨーグルトの作り方はニュースレター・中面「組合員と生産者と職員の間」にて紹介しています！

週 6,000 円、注文提出 90%まであと少しです！

常総生協での利用にぜひご協力ください！

もうすぐ新学期！生協の食材で夏バテ回復、食欲の秋満喫。

■経常収支は 313 万円の黒字でした。しかし・・・（注文書提出率、一人当利用の状況）

・「配達料」、「基本料」の導入 2 年目の第 I 四半期は **313 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）は 145 万円の赤字です。計画では、第 I 四半期の事業収支は△ 224 万円で通過する予定でしたが、人員体制の効率化などで赤字幅は小さくなっています。

・1 人当たりの利用高平均は 5,928 円で前年同期より 18 円少なかったのですが、提出率は皆様のご協力もあり前年維持。目標の 90%まであと少しです。

・加入は目標 94 名に対して 40 名（42.5%）にとどまりました。

・気になる先方へサンプルをお届けする「**常総実感キャンペーン**」も継続中です。ぜひお声を宜しくお願い致します！

提出率、1 人当週利用推移		4 月 -6 月期
注文書発行	2013 年度	47,924 枚
	2014 年度 (前年比)	44,022 枚 (91.8%)
注文書提出	2013 年度	42,850 枚
	2014 年度 (前年比)	39,276 枚 (92.7%)
提出率	2013 年度	89.4%
	2014 年度	89.2%
一人当週利用	2013 年度	5,946 円
	2014 年度 (前年差)	5,928 円 (△ 18 円)

9 月からは「新米」や「鮮魚さんま」など秋の食材が目白押し！夏休み中、注文をお休みされていた方もぜひ再開をお願いします（お電話 1 本で手続きします）。

損益計算書（2014 年 4 月 1 日～ 2014 年 6 月 30 日）

(科目)	(金額)	(計画差)	(備考)
供給高	2 億 3,822 万円	△ 1,119 万円	組合員が購入した総額。計画比 95.5%でした。提出率は前年同様 89%で維持したものの、1 人当たりの利用額平均は減少しました。
供給剰余	6,735 万円	△ 271 万円	配達料収入 171 万円（概算）、共済その他手数料収入 108 万円を含む。
事業経費	6,881 万円	△ 372 万円	広報費など拡大予算を執行したものの全体的には経費節減。
人件費	3,992 万円	△ 55 万円	4 月からのセット業務内製化に伴い職員雇入れ。
物件費	2,889 万円	△ 317 万円	セット委託業務解消につき委託料減。他方で家賃、水道光熱費の発生。
事業剰余	△ 146 万円	+79 万円	経費を引いた後の利益（供給高 - 人件費・物件費）。
事業外収支	459 万円		基本料収入 430 万円。
経常剰余	313 万円	+76 万円	事業外収支（基本料収入など）を加味した経常剰余は 313 万円の黒字。

■業務のまとめ（4-6 月）

○利用定着と利用再開の業務が進みました

- ・この間、組合員みんなで達成する目標として、週利用 6,000 円、注文率 90%を掲げてきました。
- ・中でも、新規加入の組合員さんが少しでも常総生協商品に馴染んで頂けるように 8 週間連続で「おすすめ基礎商品」の案内ちらしを配布し、定着を図りました。
- ・「休眠対策チーム」を作り、再開予定日や再開予定が無くても一定期間後に連絡を入れる体制にしました。

○組合員拡大が苦戦！

- ・「常総生協の商品を食べて、実感してから加入してもらおう！」と始めた「実感キャンペーン」ですが、加入にはなかなか結びつけられませんでした。

■秋からの新たな取り組み

①いつでも注文できるドライ品の実験スタート

- ・従来は、カタログに掲載がある回しか注文出来なかった商品を、毎週注文できるようにする実験を、まずはせっけん、雑貨類から開始します（ネット、紙面両方）。

②ネット注文を充実化

- ・生産の都合どうしても数量が限定されたり、収穫が前倒しされたり、余剰になった農作物などを即提案できるように工夫します。引き売りなども実施しますので楽しみに。

③「クッキングキャラバン」秋バージョン始動！

- ・9 月より、装い新たに「常総クッキングキャラバン」を再開します。8/18～供給担当者が手配りしていますご案内をぜひご覧ください。

■常総生協をお知り合いやご友人、また、サークルなどでご紹介ください。

- ・皆さんからの「話だけでも聞いてみれば？」の一言が、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。サークルの会合終了後などにもご説明に上がっています。
- ・「おためしサンプルセット」を準備しています。ぜひ生協までご連絡ください。