



【ものづくり 人づくり 地域づくり】

常総市水海道「特別栽培米」水害応援

JA 常総ひかりの倉庫に出荷した新米は水没して廃棄処分。しかし田んぼで水没しなかった約半分の

「めぐみちゃん」コシヒカリ

刈り取り再開!

— 9/28 より新米供給開始 —

生産者、くじけず頑張ります!



9/25早朝めぐみちゃん生産者のみなさん

食べて生産者を支えましょう!

【暫定措置】 ①「白米」か「玄米」のみ ②包材も水没したため「紙袋」に入れてお届け ③色選なし

めぐみちゃん5kg
431 白米 2,646 円税込

めぐみちゃん5kg
432 玄米 2,538 円税込

めぐみちゃん2kg
434 白米 1,075 円税込

常総市のめぐみちゃん生産者をみんなで支えて下さい！

〇低温倉庫の新米は水没

今回の水害で、すでに刈り取ってJA常総ひかり低温倉庫に入ったばかりの27年産米（玄米）は水没して破袋し発酵がはじまっていることから、涙をのんで「廃棄処分」となります。



JA常総ひかり精米センター敷地に出され廃棄処分を待つフレコンバックのお米



低温倉庫の中で水に浸かった30kg袋の玄米は、浸水で袋が破けお米の山が崩れてしまっている。倉庫内のお米をパワーショベルで掻きだし廃棄。



〇田んぼに残っているめぐみちゃん刈り取り再開！

しかし、幸いにも刈り取り前のめぐみちゃんの田んぼは完全水没を免れ、水が引いてコンバインも入れるようになり、シルバーウィークより刈り取りを再開することができました。生産者の自宅も、農家の家は床が高いつくりのため床上まで水が上らず、避難生活にならずにすみました。



田口さんの収穫米、生協のトラックに積み込み(9/24)

〇さあ、今度は生産者を支える番です！

かつて「コメ不足」の時に、国や経済連の差し押さえを拒否して、常総生協組合員に全量90トン出荷してくれ、「地元の消費者にこそ食べてもらい、長くおつきあいしたい」と、助けてくれた「めぐみちゃん」コシヒカリ生産者（水海道特栽米耕作者組合）。今度は、生産者を助ける番です。

〇精米・袋詰を鯉淵学園（水戸）が応援

JA常総ひかりの精米センターも水没して、選別機・精米機が復旧するのは今年いっぱいかかる見通しで、急きょ「鯉淵学園」（水戸）の先生・学生さんが精米・袋詰めを応援してくれることになりました。（周辺農協は同じ米どころで新米出荷ピークで人手が足りず応援不可）



鯉淵学園の精米機

JA常総ひかりの方は復旧で精一杯のため、生産者宅で粳すり・乾燥・玄米にまでした30kg袋を生協職員が鯉淵学園に運び込み、精米・袋詰めしてもらって引き取りにゆきます。9月28日の週より年間契約されている方の分から「めぐみちゃん新米」をお届けします。

〇白米 or 玄米で、無地の紙袋で供給します

学園の精米機が分搗きの調整がないため、7分搗きができず、白米か玄米での供給となります。また、「色彩選別・粒径選別」も不能のため、多少虫害の跡のあるものや、粒の小さいのも混じるかもしれませんが、何卒ご理解頂けますようお願いいたします。

さらに、めぐみちゃん専用の包材や生産者個人シールも水没して使えなくなってしまったことから「無地の紙袋」で供給させて頂きます。



〇みんなで応援！

「めぐみちゃん」の生産量は90トン。このうち30トンを生協が契約、残りは特別栽培の茨城県のブランド米（常総生協との共同開発）として東京に出荷されていました。今回の水害で包材もダメになり、検査・精米も不能となったことから、生産者の方では東京への出荷の方はあきらめました。

これを受けて、「こんな時こそ生協が支えよう！」と、刈り取り前で水没を免れためぐみちゃん約50トン（予定）を「みんなで食べて生産者を支えられたら」と思います。どうか、多くの組合員さんの力で地元常総市のめぐみちゃんを買い支えて頂けますようよろしくお願いいたします。

2kgの小袋もありますので、ぜひ多くの組合員さんの協力をよろしくお願いいたします。

北水海道駅前広場で連日炊き出し



たいへんでしたでしょう！組合員さんが地域のみなさんに声をかけて



地域のみなさんが行列で集まってきて
・・・あっと言う間に。



常総市の組合員
さんを囲んで



生協新入職員も
大活躍



みなさんから寄せられた
タオルやトレペを提供



北水海道駅前広場

関東鉄道さんが北水海道駅前広場を開放して下さった。泥を掻きだし洗い流して炊き出し広場完成！



近隣にお配りして



あいコープふくしまの理事長・専務さんも加わって

（株）クボタの新入職員さんが毎日10～30名合流して下さっている。常総市の組合員が地域の作業を案内してくれて。



組合員のみなさん 毎日早朝からの炊き出し ありがとう！



あいコープふくしま、なのはな生協のみなさんありがとう！

あいコープふくしまさん（郡山市）、なのはな生協さん（千葉市）からたくさんの支援物資と現地への応援に来て下さいました！



あいコープふくしまの佐藤理事長さん・専務さん。支援物資を積んで福島から。トラックで常総市に入り、組合員宅はじめ地域のみなさんを激励して・・・。



なのはな生協加瀬理事長さんからは炊き出し用のおコメ 100kg ほかを

【生活復旧支援基金募集】

1口 500円 注文書 OCR No. 475

ご協力よろしくお願いいたします。常総市組合員・生産者の生活復旧への支援、地域への支援活動資金に使わせて頂きます。

組合員・生産者・関係団体のみなさま！

【ボランティア募集】

近隣・全国からの多くの災害復旧ボランティアが頑張ってくださって、浸水ガレキや泥の撤去がすすみ、落ち着きを取り戻してきました。

常総生協では、毎日の炊き出し・現地復旧支援作業は10/2（金）まで続け、10/5の週からは週1回「現地炊き出し」「消毒隊＋生活復旧お手伝い」を続けてゆきます。ご協力をよろしくお願いいたします。

①現地炊き出し隊（毎週水曜日）

1階がほとんど浸水した水海道森下町・相野谷町を中心に、関東鉄道「北水海道駅」前広場で炊き出しをおこないます。生産者・メーカーさんもぜひごいっしょに！

10/7（水）、10/14（水）、10/21（水）、10/28（水）

8：30 生協本部調理室集合、炊き出し仕込み 11：15生協発

12：00～13：00「北水海道駅」前広場にて炊き出し

14：00 生協へ戻り、片付け 15：00終了

※炊き出し仕込み準備だけでもOKです。

②消毒・生活復旧応援隊（毎週土曜日）

10/3（土）、10/10（土）、10/17（土）、10/24（土）

感染症予防のため、清掃を終えた屋内・壁などに次亜鉛素水の消毒液を噴霧を続けます。また、被災者からの声を聞いて、身近に生活再建のお手伝い。できることから。

8：30生協本部集合 9時すぎ現地入り 14：00終了

【持ち物】

①にご参加の方は三角巾とエプロン持参でお願いします。

②にご参加の方は汚れてもよい恰好で、マスク・ゴム手袋とタオル、ご自分用の飲料等をご準備ください。お昼はおにぎり隊からの供給があります。

【連絡】 参加できる2日前までに生協本部にご連絡下さい（0297-48-4911）

不足しているもの・・・1階が浸水して衣類を失った地域へ
衣類（新品 or 新古品／秋冬物／男女大人用）・**下着**（新品／男女大人用）
生協までお寄せ下さい。

●組合員と生産者と職員の間● (9/17~9/23)

先週に引き続き、組合員さんの応援・協力メッセージ第2弾を掲載します。9/17~9/23の間で頂いたメッセージです!!【がんばっぺ常総】

戸塚さん(常総市)	災害時、訪問していただきお水も届けて頂きいろいろしていただいで感謝です。ありがとうございます。
稲葉さん (北相馬郡利根町)	災害にあわれた方に、心よりお見舞いを申し上げます。職員さん達も大変お疲れ様です。ニュースレターも感慨深く読みました。本当に美味しい「めぐみちゃん」、出荷が始まったらまた是非買いたいです。ふくしまオーガニックフェスタの報告も良かったです。
大島さん(龍ヶ崎市)	自然災害のおそろしさを3.11以降再び思い知らされました。職員の方で被災された方、又農家の方、常総生協さん、がんばって下さい。
仁衡さん(つくば市)	台風18号被害についての速報ありがとうございました。迅速に支援にあたって下さっている職員、組合員の皆様、本当にありがとうございます。
板子さん(守谷市)	常総生協に入ってすごいなと思ったことは、困っている人が仲間にいるときその人のところに駆けつけて、できることで助ける努力をしようと歩みよってくれること。大きな生協ではできない常総生協ならではの強みだと思います。今後とも宜しくお願いします。
比氣さん(石岡市)	今回の水害は広範囲にわたり、ひどい状況で言葉を失いました。生産者の方達もかなりの被害が出たようで心配しています。家も大雨の時はいつも水中ポンプ3台で排水するので大変さはわかります。頑張ってください。
白石さん(つくば市)	常総市の被災者の皆様にお見舞い申し上げます。お米の手配ありがとうございました。
佐藤さん(つくば市)	常総市の洪水被害、生産者の皆様、スタッフの皆様、大丈夫でしたか?何か出来ることはありませんか?
三門さん (北相馬郡利根町)	台風18号の豪雨による鬼怒川の氾濫。被害に遭われた方々のご心労は大変なことだと思います。9月3日の商品カタログの表紙の黄金色の稲穂の写真と常総市の生産者の皆さんの写真、そして田口さんのインタビュー記事に新米の季節を迎える喜びを感じていた矢先のことです。多くの方々や、手塩にかけ収穫するばかりに突った作物があっという間に泥水に。9月14日付生協の速報からも、被害の大きさが伝わってきます。皆様のご無事と、1日も早い復旧を願って止みません。協力できることはありませんか?
田中さん(取手市)	今回の水害の情報が早々に出されて、改めて職員の方々の早急な対応に感動しました。いろいろ活動されている間、お体に気をつけて活躍されますように...お祈りいたします。私に何か出来るのかなと考えさせられました。
石川さん(取手市)	水害に遭った生産者にお見舞い金を出されたらどうでしょうか?1口500円の募金で呼びかけてみたらいかがかと思います。もちろん組合員の任意で。3・11の時の様に。
小池さん(つくば市)	また雨。常総の組合員さんが心配ですね。いつもありがとうございます。
野口さん(守谷市)	今回の洪水では生産者さんや組合員の皆さんは大丈夫ですか?心配しています。なにか出来ることがあったら。
飯野さん(龍ヶ崎市)	大水害お見舞い申し上げます。水海道の「今年も新米ができました」のカタログの写真、皆さんの笑顔に涙がにじみます。他にも組合員の方々生産者の皆様、お気の毒です。福島では汚染水ダダ漏れ飯館の除染袋は流出! 国会は国民に背を向けて...
浅川さん(土浦市)	被災した生産者への支援で組合員もできる事があれば、発信をお願いします。(奉仕作業や、寄付品(清掃用タオル、紙おむつなど)、義援金など)職員の方が手伝いに行かれるようですが、皆さんだけでがんばりすぎて疲れなくてくださいね。

● 組合員と生産者と職員の広場 ● (9/12)

9月12日に乾物料理講習会第5弾を 我孫子で開催しました。



たくさんの組合員さんにお集まりいただきました。
鈴木さんありがとうございました。

本日はありがとうございました。煮物以外の食べ方がわからず参加しました。戻し方の基本から勉強になりました。和・洋・中・デザートなんでも使えるんだと目からうろこでした。子どもたちも美味しいとたくさん食べていて、ぜひ家でも作りたと思います。

我孫子市 武田

3年前からスタートした乾物講習会も5回目。今回の素材は、講師の鈴木さん自身も以前は使い方に困っていた地味な凍り豆腐。生協でも利用が少なくあまり日の目を見ませんが、「戻し方のポイント※を間違えなければ、栄養価が高く、いろんなアレンジが出来ますよ」と8品のレシピをご紹介いただきました。どれも美味しかったのですが、人気は「昆布巻き」と「チキンナゲット」。参加された組合員さんの感想と「昆布巻き」のレシピをご紹介します。（「チキンナゲット」のレシピはカタログ本誌でご紹介しています）しっかり戻せば、和・洋・中、何にでも変身できる凍り豆腐をぜひご利用ください。

※戻し方のポイント

①洋風のレシピのときは凍り豆腐をチキンコンソメなどのスープで煮て戻す。②戻した後はしぼらないこと。

自分ではなかなかレパートリーを増やせずにいましたが、凍り豆腐が美味しく食べられびっくり!! ずっと凍り豆腐を使いたかったのでうれしいです。大事に長く使っていきたいと思います。

守谷市 市原

昆布巻き



【材料】(8本分)

凍り豆腐…8枚
煮干し(頭とお腹をとり半分に裂く)…8本
だし昆布(カットタイプ)…16本
かんぴょう…適宜
酢…大2
煮汁
みりん…大2
砂糖…大3
酢…大2
醤油…大3~4
塩…小1/2

【作り方】

1. 水戻した昆布を縦長に2枚使い、やわらかくなるまで水戻した凍り豆腐で互い違いに並べた煮干しを巻いて、かんぴょうで2か所を結ぶ。
2. 巻いた昆布巻きを鍋に並べて、酢と水をかぶるくらい入れて落とし蓋をしてじっくり煮る。
3. 竹串が通るくらいやわらかくなったら煮汁を入れて、味が染みるまで煮る。食べやすく切って器に盛る。

★凍り(しみ)豆腐は本誌カタログP13・298番に掲載されています。