COOP JOSO NEWS LETTER 2013 6−3

2013. 06. 03

COOP-JOSO News Letter

常総生活協同組合
発行／副理事長 大石
tel 050-5511-3926

2013 年度活動テーマ
さあ、いよいよ本格的に
くらし見直し・総点検

【ものづくり 人づくり 地域づくり】みんなで地域づくり・仲間づくり

いのち大切に、安心の暮らしづくりの輪を地域に！

ゆっくりでも、じっくり確実に
みんなで
地域づくり仲間づくり

再出発！ 組合員が、常総生協を紹介する「チラシ」を作ってくれました！

守谷市の組合員、板子さんが全面協力してくださいました。
組合員から常総生協の思いを語ってくれるチラシとなりました。
ありがとうございます。

地域へのチラシまき、ごいっしょよろしく！

石巻の練り製品が帰ってくる！おとうふあげの高橋さん 7月新工場が完成
6/14（金）午後 2 時～ 4 時
生協本部にて高橋さんを囲んで「お祝いの会」を開きます。
組合員さん！ぜひ集まって、聞きましょう、語りましょう！（4面にご案内）

あなたも、地域づくりの協同の輪へ　共に学び、共に生きる
組合員さんによる　常総生協紹介のキャッチは

「社会を変える力は、あなたの台所です！」

みんなで
地域づくり・仲間づくり
【地区別チラシまき隊】

地域でみんなでいっしょにチラシをポスティングや手渡しする
「てくてく歩いて・まき隊」
を呼びかけています！
地区別の担当者ニュースをご覧いただき、ぜひご協力を。

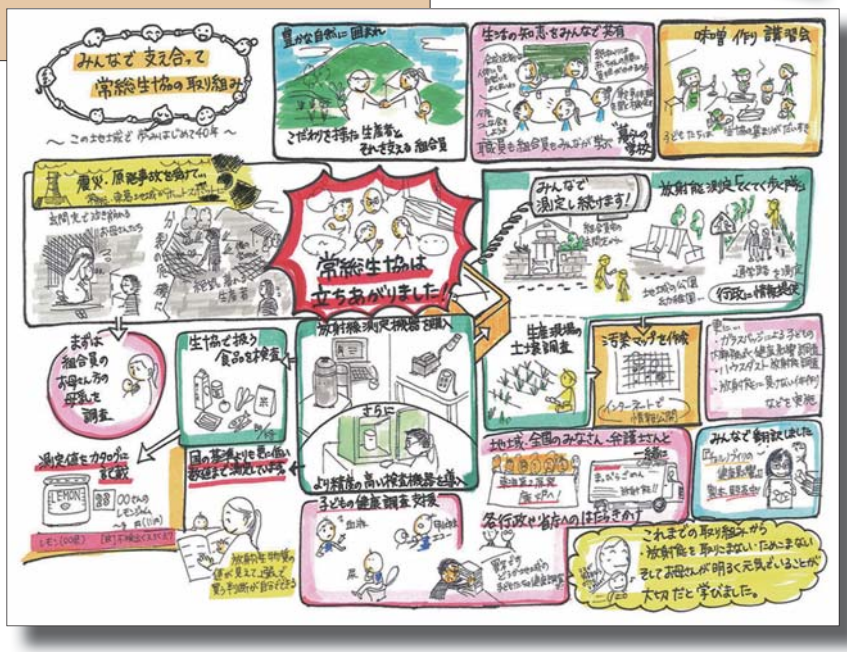
～仲間が増えると地域が変わっていきます～（専務理事 柿崎洋）

生協は「暮らしの学校」。多様な意見を持つ組合員があつまり、互いを尊重、協力し、食卓と地域を良くしてきました。子育てまっただ中の組合員から、悠々自適のベテラン組合員まで、多様な世代が集まる生協です。

気持ちを同じくする仲間が集うことで、いのちを大切にし、安心の暮らし作り輪が地域に広がります。生産者との支え合いもより確かなものになります。

仲間が増え、力がつけば、もっと確かな事業、地域の生産もお互いに支えあってゆけます。

「常総生協に入っていて、良かった！」。そんな声がたくさん聞けるような生協づくりを、組合員みんなで一緒に進めていきたいと思います。どうか皆さんの力を貸してください。



みんなで地域づくり
仲間づくり
～地域にチラシまき～

（第一弾！）
6月22日（土）10～12時
守谷市松が丘エリア
龍ヶ崎小柴エリア
我孫子市つくし野エリア

ご一緒できる組合員さん！
供給担当までご連絡を！

ポランの森パン工房　供給終了のお知らせ
～地場産小麦によるパンづくり　残念なお知らせ～

○パン工房閉店へ…

共に地元の風土に合った小麦として開発された「ユメシホウ」を使って、地元でパンを焼き、地元のみんなで食べていこう・・・そんな思いでつながって、天然酵母を使った無添加のパンを常総生協組合員に届けてくれたポランの森パン工房（つくば市高野）が、ここ数年の不採算により6月末でパン工房を閉めることになってしまいました。

生協の組合員へのお届けも6月3回の企画をもって終了となります。急なお知らせですが、すでに決断をされたとのことで、とても残念なお知らせとなりました。

天然酵母のパンづくりは、生地を長時間かけて発酵させ、職人の手作業で捏ねて作るために大量生産が出来ず、なかなか採算が合わないのが現状とのこと、私たち常総生協の力も支えになりきれず、たいへん残念です。

有機のユメシホウ麦畑の前で　萩原さん

特に、社長の萩原さんが有機農家ということもあって、2008年からは萩原さんにお願いして、常総生協用の有機の麦畑を作ってもらい、組合員家族で麦踏を手伝ったり、小麦やふすまの供給もすすめました。原発事故による放射能汚染は生産にも打撃を与えました。

「こころざしは常総さんと同じ。今回は不採算部門を続けることはできずに・・・。もう一度地産地消ができる力をお互いにつけてゆきましょう。」と、いったんお別れの言葉でした。

麦踏みする組合員家族

パン用小麦ユメシホウの開発から、そしてユメシホウを食卓から支える市民の活動

つくばの江口さんら「パンと旬の料理を楽しむ会」。生協の大先輩たちです。

美味！地元産小麦のパン

パンと旬の料理の会、土浦で

地元産の小麦から作ったパンを広めようと21日、「パンと旬の料理を楽しむ会」が、土浦市乙戸南のベーカリー「ラムール」で開かれた。約15人が参加した。

関東地方の気候に合うパン用小麦の研究開発に亡き夫が携わったつくば市の江口昌子さん、桜川市在住の農業改良普及センター元職員の鈴木真美子さん、江口さんの友人で同店の常連でもあるつくば市の高橋京子さんが企画し、昨春からほぼ毎月、同会を開催している。

今年2回目のこの日のメニューは、つくば市の農研機構・作物研究所が十数年かけて開発した小麦「ユメシホウ」の粉で焼いた食パンとバゲット。アジのタルタル風、ズッキーニのオムレツ、レンズマメのサラダ、春野菜の蒸し煮スープ、それにデザートのイチゴのゼリー。パンはラムールの石塚雅人さんが焼き、料理は江口さんと高橋さんが担当、デザートは鈴木さんが作って持参した。

同店の呼びかけで集まった人たちは、料理の説明などを聞きながら地元産小麦によるパンをゆっくり味わった。

トーストされた食パンに「味に厚みがある」「風味がよい」との声があがり、石塚さんの父、雅大さんは「発酵してできる細かい気泡にアルコールが含まれているから、軽くトーストすると本当においしい」とアドバイスしていた。

同店はユメシホウの開発段階から、持ち込まれる粉が製パンに向くか試作を重ねるなどして協力。商品化には5年かかったという。「あちこちに『ユメシホウのパン』の看板が出るようになってほしい」と雅大さん。「パンは現状ではほとんど米国産小麦粉製。安心して食べられる国産小麦のパンを広く知っていただきたい。子どもたちへの食育も必要ですね」と話した。

ユメシホウは、つくば市や桜川市で栽培されている。「パンと…」の次回は6月25日。ラムールは、電話029・842・1426。

（赤嶺容子）

ユメシホウのパンに合う料理を堪能＝土浦市乙戸南のラムール

常陽新聞
2013.5.30 付

７月、石巻の高台に「新工場」完成！　6/14（金）２時から生協本部にて

「おとうふあげ」の高橋さんを囲んで
生協で「新工場お祝いの集い」

組合員のみなさん、集まって！
あの石巻の高橋さんの練り物が帰って来る！
生協で高橋さんを囲んでお祝いします！

6/14（金）午後２時～４時 常総生協本部１Ｆ

被災した工場で「おとうふあげ」から生産再開して1年8ヶ月。
高橋さんのおいしい練り物、おでん種をまた食べることができます！
新工場完成を前に、高橋さんが「常総の組合員さん職員さんにはごあいさつを」と、生協本部に来ます！みんなでお祝いします。

「本当は何度やめようと
思ったことか・・けど
食べてくれる人がいる、
待っていてくれる人がいる。
みなさんの声援があったからこそ
新工場建設を決断できたんです。
私の代では借金は返せません。
本物の食べ物を大事にする同じ仲間
として息子、社員共々どうか
よろしく！」

もうすぐ完成予定の新工場。 4/27、凜と立つ工場を桜も高台から祝福し見守る。屋根は一面のソーラーパネル。「原発の電気はいらない」と高橋さん。）

社員と共に築いた工場を一瞬にして津波に襲われ、被災した工場の一角で「おとうふあげ」の生産を再開してから1年8ヶ月。
8億円を借金して、石巻の高台に間もなく完成する新工場。私たちと心共にある工場、復興の証として。