



さあ！寒仕込みの時期になりました！

わが家の 手作り味噌

なぜ常総生協は組合あげて毎年「わが家の手作りみそ」に取り組む伝統があるの？

味噌汁は「わが家の味」の基本

- 家族の「おいしい〜！」を！
- 「菌と仲良く」は健康のヒケツ
- 家族でいっしょに作る食育に
- 協同組合で「大豆とコメと菌」日本の食文化を伝えていく
- みんなで日本の大豆生産・お米の生産を守っていく



みそ作りチャレンジセット

「大豆+こうじ+塩」セット

453

米こうじセット ¥1,769

454

麦こうじセット ¥1,569



3月1回まで掲載の予定です

手作りみそ用素材

手作りみそ用に八郷で契約栽培。生産者は飯塚光一さん。品種はタチナガハ、初期除草剤1回使用。

飯塚さん（茨城県・石岡市）
大豆（八郷産契約栽培）

442 1kg 650円(税702円)

443 2kg 1100円(税1188円)1404円

大豆（茨城県）



茨城産コシヒカリ100%。梅こうじ作りや甘酒作りに。すぐ使わないときは塩をまけて(塩きり)おいて下さい。賞味期限を10日位のばせます。

冷蔵15日前後

やまこみそ（茨城県・守谷市）

米こうじ

444 300g 370円(税400円)

445 1kg 880円(税950円)

米（茨城県）

やまこみそ（茨城県・守谷市）

446 麦こうじ

米とうりより蛋白質が多く、麦みそ特有の香気の母体。旨味が濃厚な赤米みそ用に最適。

冷蔵14日

1kg 680円(税734円)

大麦（国内産）

青い海（沖縄県・糸満市）

512 沖縄の塩「シママース」

原塩を沖縄の海水で溶解し、平釜で煮詰めて作る再結晶法の塩です。製法：溶解、平釜

1kg 240円(税259円)

海水（沖縄県）、天日塩（オーストラリア、メキシコ）

【2017年1月の予定】

●生協基幹運営／地域活動・催し●	●提携・協同・連帯企画●
1. 10 (火) 「霞ヶ浦の放射能汚染」報告会	1. 6 (金) 茨城県生協連新春交流会・理事会 (水戸)
1. 14 (土) じょうそう朝市 (本部前)	1. 12 (木) 「茨城の大地震に備える」勉強会 (生協本部)
1. 15 (日) つくばまめいち	1. 13-14 (金・土) 生協ネットワーク21 経営トップ会議
1. 17 (火) 茨城県による監査	1. 21 (土) とみせ幼稚園みそ作り支援
1. 25 (水) 第9回 定例理事会	1. 26 (木) 東海第二原発運転差止訴訟第16回弁論期日
1. 28 (土) 常総生協業者会総会 (スターズ研修センター)	

さあ！あなたもごいっしょに！ わが家の手作りみそ

常総生協組合員の伝統・・・わが家のみそ作り
常総生協に入った組合員の多くがみそ作りを伝えられてきました。先輩組合員からの継承、プレゼントです。

○家族の「おいしい～！」

家族の笑顔と健康は食卓から。そして「わが家の味噌汁」はお袋の味。大人になってもなお身体に残る母の味。

○「菌と仲良く」は健康のヒケツ

何と言っても「発酵食品」。菌を身体に取り入れると腸の働きが違います。「腸は免疫の司令塔」「腸は第二の脳」と言われますが、この腸の働きを良くするのが発酵食品と食物繊維。腸内細菌叢（腸内フローラ）をバランス良く保つ発酵食品は健康を保つ基礎食品。

つぶした大豆のタンパク質をこうじ菌がじっくり1年をかけて分解して旨味に変える。わが家の床下（冷暗所）で働く菌で我が家の味が醸し出されます。この自然の味わいが家族の味覚を育て、腸にも作用します（多くの市販のみそは袋が破裂しないようにあらかじめ菌を殺して発酵を止めています）。

○家族でいっしょに作る

みそ作りの醍醐味は、家族みんなが参加して作ってみること。大豆をつぶす手仕事、こうじと塩を混ぜる手仕事、そしてカメに投げ入れる作業も……。そして1年の熟成を「待つ」こと……。みそ開きの嬉しさ。

この経験は「食べもの」に対する子どもたちの興味や慈しみが変わります。地域の幼稚園でも、常総生協組合員による「出張食育講座」で毎年の恒例になっています。

○組合で日本の食文化を伝えていく

日本の伝統の食文化を先輩組合員が各地で伝えていく。協同組合の仲間だからできること。先輩たちが何でも教えてくれます。

生協の職員も、生協に入って最初に覚えさせられるのが「みそ作り」。先輩たちから指導されて、組合員に教えるところまで訓練されます。

ですから、もしみそ作りでわからないことがあったり、不安が

みその1世帯年間消費量は
5.9kg

（経産省統計局家計調査より）

大豆 1kg+ こうじ 1kg+ 塩 400g のみ
そ作りで約 4 kg の手作りみそができます！

そのほかの大豆加工品の年間消費量は醤油が味噌と同じくらいの 5.9 リットル。豆腐が年間約 80 丁、納豆は約 3,500 円分



あったら、近所の生協の仲間や、配達職員のいつでも声をかけてください。

1月下旬より、各地区で「みそ作り講習会」が開催されます。このNewsの中面に講習会の日程表が乗っています。まだみそ作りをされたことのない方はぜひ日程・会場等ご都合のよい会場にぜひおいでください。どこの会場でも大歓迎です！



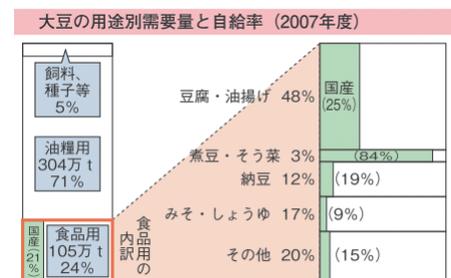
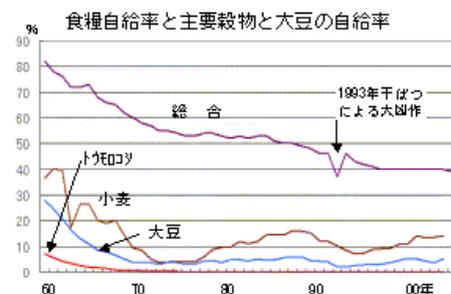
○日本の大豆生産を守っていく

大豆の国産自給率は6%。油糧用・飼料用の大豆を除いた食品用の大豆の自給率は25%。そのうち、みそ・醤油用の大豆の自給率は11%しかありません（右ページの2007年の統計では9%となっていますが、現在少し回復して11%になっています）。

販売されているみそ・しょうゆの原料大豆は9割が輸入品。食卓に出回る約8割が輸入の遺伝子組み換えです。

日本の風土、地元の風土で育った大豆は地元でくらす人たちの身体に合っています。

常総生協では2002年より茨城の地元やさ農協の生産者と「栽培契約」を結んで地場契約大豆の供給をはじめ、2005年の不作に直面して大豆基金を設立し、不作に備えた「備蓄」と生産者補償を行う「保険」負担制度をつくり、安定したみそ作り用大豆を確保してきています。



資料：農林水産省作成
注：（ ）内は、用途別大豆の自給率。なお、2008年度の食品用の自給率

2016年度常総生協第8回理事会報告

開催日時 2016年12月21日（水）10:00～13:00 開催場所 常総生協本部 2F 組合員活動室

（協議検討事項）

- 【1号議案】第44回通常総代会開催日程の件
- 【2号議案】2016年度活動のまとめと2017年度活動方針の件（継続協議事項）
- 【3号議案】秋の強化月間まとめの件

（報告・相談事項）

- 1) 業者会役員会報告
- 2) 12月事業報告 / 賞与支給報告
- 3) みそ講習会について
- 4) その他活動報告（組合員活動報告など）

【主な報告事項】

第44回の通常総代会開催日程が2017年6月11日（日）場所は取手ウエルネスプラザ 多目的ホールに決定。地区の総代、組合員さんと生産者、メーカーが顔を合わせる事ができる数少ない機会ですので、午前中が総会、午後から生産者との懇談会（お話し会）と2部構成で計画しています。

2017年度の活動方針に関して、小さなコミュニティづくりとして、生協本部 組合員活動室で定期

的な「ゆるカフェ」開催を検討しています。気軽にお茶を飲んで、お話をする居場所を理事会が運営していく。現在計画中。

みそ講習会について、今回講習会の内容、盛り上げ方を提案、協議しました。みそ講習会以外のカリキュラムとして「みそダレ」作りを行います。調味料として幅広いみその使い方を提案していきます。みそ講習会を盛り上げるため、アンケート、「みそ」に関わるニュースを時季限定で発信していく事になりました。

遺伝子組換え大豆の栽培を止めた常総生協 2016.11「GMと農薬」講演会報告(1)

「2003年の常総生協のみなさんの谷和原村での行動によって、一般ほ場でGMを作ったら大騒ぎになるとわかって、あれ以来日本ではGM栽培ができなくなった」(天笠氏)



「遺伝子組換え」とは？



- ◎ 生命の基本を操作する
- ◎ 他の生物種の遺伝子を導入する
例；ホウレンソウの遺伝子を入れた豚
クラゲの光る遺伝子を入れた猫
- ◎ 導入した遺伝子の働きを強化、しかも四六時中働かせる
- ◎ GM(Genetically Modified)と略す



食卓に上がる大豆食品の8割が遺伝子組換え

	2014年の作付け割合	日本の輸入割合(2013年)	日本の自給率(2013年)	食卓に回る割合
◎ トウモロコシ(米国)	93%	44.8%	0.0%	73.6%
(ブラジル)	68%	30.4%		
(アルゼンチン)	85%	13.3%		
◎ 大豆(米国)	94%	60.1%	6.4%	84.3%
(ブラジル)	88%	23.5%		
(カナダ)	94%	13.7%		
◎ ナタネ(カナダ)	95%	93.8%	0.0%	89.1%
◎ 綿実(食用)(豪州)	99.5%	94.6%	0.0%	94.1%

(1) 2014年の作付け割合は、全作付け面積の中の遺伝子組み換えの割合
 (2) トウモロコシのブラジル、アルゼンチン、大豆のブラジル、カナダ、綿実の豪州の割合は2013年
 出典) ISAAA、米農務省、農水省などより計算

「私たちの地元の大豆を遺伝子汚染から守れ！」(2003年)

モンサント社による「日本での遺伝子組換え大豆栽培」の野望を打ち砕いた常総生協

昨年11月に開催された『GM食品と農薬』講演会は、1996年に遺伝子組み換え食品の輸入が許可され、市民団体「遺伝子組み換え食品いらない！キャンペーン」が発足して20周年を記念する講演会を、日本での遺伝子組み換え作物の栽培を阻止した茨城県の現地、常総生協で開催する講演会として開催されました。

「手作りみそ」と並んで常総生協のもうひとつの伝統(?)が自分たちの食を守るためには「行動する」原理。

1996年日本が遺伝子組み換え(GM)食品の輸入を認めた時、常総生協は3週間で6千名の組合員署名を集めて単身厚生省(当時)に乗り込み「輸入許可を取り消せ！」と単独交渉。以後、常総生協内では輸入が開始される「遺伝子組み換えなたね」の油をめぐる激論。自分たちで安全な油を作れるか?として菜の花栽培のプロジェクトを開始。組合員・生産者が菜の花を栽培して油を搾る運動を展開。

「大豆」についてはGM大豆輸入に対抗して地場大豆の契約栽培を2001年より開始。2003年モンサント社が地元谷和原村の農家に話しをもちかけ一般ほ場を使って遺伝子組み換え大豆栽培を始めたことが発覚。常総生協は、生産者や農協、地域の市民団体に呼びかけてネットワークを結成し農水省に栽培中止命令を出すよう交渉。農水省は黙認。GM大豆の花が咲き始めたことから花粉飛散による遺伝子交雑を防止するために「直ちに栽培中止、刈取り」を要求。

GM大豆の花が咲き始める中、常総生協の生産者・組合員・職員、農協、地元有機農業者らは「近くにある私たちの大事な大豆。モンサント遺伝子による汚染は許さない」として遺伝子組み換え大豆の引き抜き・うない込みを実行。

警察が常総生協の理事会に事情聴取に入るも生協の女性たちは動じず。生協は逆にモンサント社、農水省、水海道警察らを呼んで「公開検証会」開催を逆提案。全国から農家・市民の応援が200名も集まった。

この「事件」をきっかけにモンサント社が全国5か所の一般ほ場で秘密裏に遺伝子組み換え大豆栽培をしていたことが発覚し全国に飛び火。モンサント社は栽培中止に追い込まれた。

常総生協は、茨城県議会へ「県としての遺伝子組み換え作物規制」の請願署名運動を展開して12月県議会で採択され、県知事は「事前の届け出制」を宣言。以後自治体レベルでもGM栽培の手続きで実質的規制に。

こんな「行動する生協」の伝統は、その後も東日本大震災での被災地支援や福島第一原発事故による放射能への対応、常総水害等に直面したときの組合員・職員の素早い対応として生き続けています。