



【ものづくり・人づくり・地域づくり】2017 年度活動テーマ～地元のやさいを食べよう～

速報!

昨年台風の被害により中止になりましたが、
今年は皆で交流しに行きましょう!!

岩手県産地訪問交流ツアー

(岩泉産業開発&丸友しまか)

9月29(金)～30(土)日で**開催決定!**



岩泉産業開発 雑穀の生産者が コソコソ手作業中



丸友しまか (島香社長と吉田工場長)



雑穀・豆

【2017年7月の予定】

●生協基幹運営／地域活動・催し●

●提携・協同・連帯企画●



【定期開催の催事】

- ・ 毎週木曜日につくば桜運動公園ゴタの丘にて地域コミュニティ活動中。
- ・ 毎月第3火曜日にゆるカフェ開催。
- ・ 毎月第一土曜日にじょうそう朝市を開催しています。

- 7.22 (土) 「歴史を学ぼう」市民公開講座⑭都留先生
こどもアートフェスタ (取手西口駐車場ビル)
- 7/26 (水) 2017 年度第 2 回理事会
- 7/29 (土) キムチ講習会 (けやきプラザ調理室)

- 7.12 (水) 茨城有機農研の集い
- 7.13 (木) 茨城訴訟団会議
- 7.14 (金) ネットワーク 21 生協総会 (あいコープみやぎ)
- 7/20 (木) 東海第二第 18 回弁論
- 7/21 (金) ネットワーク 21 商品担当者会議
- 7/28、29 (金 - 土) ネットワーク 21 専務会議
- 7/29 (土) 甲状腺検診 (川崎)

■「鮮魚の島香さん」「岩泉の雑穀生産者」

岩手県産地訪問交流ツアー開催のお知らせと産地の現状報告

●昨年災害により中止。



昨年の9/16～17日に産地交流会を予定していた岩手県岩泉の雑穀の生産者と宮古の鮮魚生産者「丸友しまか」さん。訪問予定の矢先の台風10号の直撃。ご存知の通り、

岩泉も宮古も大きな被害があり、産地訪問は中止となりました。岩泉においてはまだまだ多大な影響が残る中ですが、産地からも「ぜひ会いに来て」の声をいただき、開催を決定しました。

●宮古市・丸友しまか



宮古の「丸友しまか」は1階部分が全て水に浸かり、在庫の魚は全て、設備機器の多くも廃棄となりましたが、社長の「1か月で復旧させる」の号令のもと、スタッフの努力によって信じられない速さでの復旧を果しました。5月に被災時の支援以来9ヶ月ぶりに産地を訪問したところ、全く通常通りに作業されているのを実際に見ることが出来ました。

もちろん多額の出費の上、多くの設備機器を新品に入れ替えたり、建物を補修したりした上での事です。そんな状況でも若き島香専務は「ある意味で仕事のやり方を見直す良い機会になった」とおっしゃいました。また「ぜひ今年こそ組合員さんに来てほしい」との言葉をいただきました。

7月3回の表紙は「丸友しまか」特集を組んでいます。「鮮魚セット」をはじめ、新商品も含めて「イチオシ」の魚介類を揃えましたので、ぜひご利用下さい！

●岩泉町・岩泉産業開発

岩泉産業開発の事務所は9名の方が亡くなられたグループホームのすぐ隣の「道の駅」の敷地の一角にありました。小本川の氾濫による激流が1階部分を通過し、土砂と流木が建物内に流入。事務所は取り壊しが決まり、現在は道の駅の一角を事務所としています。被災した職員の中には岩泉での暮らしを断念し、退職される方も複数いらっしゃいます。

雑穀の生産者のおじいちゃん、おばあちゃんは山の上の集落に暮らしているので、建物などに大きな被害はなく、雑穀や豆の栽培は今年も行っています。そして岩泉産業開発では地元の生産者を支えることも重要な業務としているので、

小規模生産をしている生産者からの雑穀や豆の買い上げは今後も続きます。しかし、雑穀を商品として届けるまでには、脱穀、選別、袋詰めなどが必要なのですが、産業開発では人手が足りず業務内容を縮小せざるをえず、また雑穀や豆の保管場所すら確保できない中で雑穀の取り扱いは断念せざるを得なくなりました。産業開発で買い上げた雑穀は岩手県の大手雑穀問屋に回されます。

一部の脱穀の必要が無い雑穀や豆類に関しては供給可能ですが、無選別あるいは手作業での選別となりますのでご了承ください。



岩泉の雑穀の本格的な取り組みは2002年から。当時は今程には雑穀は騒がれておらず、産地の岩泉でも雑穀の価値が理解されていない状態

でした。ですので100戸ほど契約農家がいっても、中々雑穀が集まらず、私と産業開発の職員がいっしょに生産者を回ったりもして、少しずつ雑穀が集まるようになってきました。その後、岩泉でも健康に長生きすることを目指す「ピンピンコロリ運動」が盛り上がるなどする中で雑穀な価値が高まり、全国的にも「雑穀ブーム」の様相を呈していきました。岩泉産業開発としては、地元消費分以外は、最優先に常総生協に出荷してくれてきました。

そんな貴重な雑穀ですので、簡単に諦めることは出来ません。今年は一部商品を除いては供給出来ませんが、雑穀を栽培している生産者は今も雑穀を作っています。なんとか小回りの利く雑穀の取り扱いが出来る業者を捜して供給再開の道を探ることを岩泉産業開発と常総生協での課題とすることにしました。そんな経緯の中で今年も雑穀の生産者に会いにいかうと決めました。

事業内容を縮小せざるを得ず、岩泉産業開発の取り扱う商品は主要には「龍泉洞の水」だけとなってしまいますが、ぜひ「龍泉洞の水」をご利用下さい。

●生産者と顔を合わせて応援していきましょう！！

産地訪問交流ツアーの詳細については決まり次第お知らせします（日程については確定です）。昨年申し込まれた方には優先してお誘いしたいと思います。その点、皆さまご了解ください。

（商品部 丸山）

鈴木牧場牛乳開発スタート記念特集～18年間の軌跡 part1～

鈴木牧場の牛乳開発スタートするにあたり、組合員さんへ常総生協の取り組んできた歴史的背景や方針。牛乳についての学びをコラム掲載していきます。まず最初は、常総生協の牛乳に関する歴史的背景をお伝えします。こちらの文献は2000年の7月に組合員に配布された文章です。

あらためていま、産直牛乳を飲もう！

【国内の乳業再編】

酪農乳業界はこの間、今年から再開されたWTO（世界貿易機構）次期農産物交渉の中の「国際化の波」に晒され、2001年の「乳製品の自由化」を前に、政府の「酪農近代化基本方針」にもとづいてものすごいスピードで合理化・低コスト化をすすめています。特に「乳業工場」については、この間5年間にわたって毎年45億円の補助金を投入して「全国800ある乳業工場を半分の400にする再編統合」をすすめてきました。脱脂粉乳やチーズだけでなく「生乳の輸入自由化」も念頭において国内メーカーの再編成がすすめられている様子で、「乳価」もこれまでは政府が決定して保証していたものを規制緩和の名の下にメーカーに自由に決めさせてゆく方向のようです。

大手乳業メーカーはすでに香港に巨大なプラントを建設して牛乳の逆輸入も計画されているとの話も聞きます。

国はこの統合再編をさせるために、学校給食用牛乳地域プラントへの助成金をカットし、その結果は地元の酪農家から原乳を集めてすぐに牛乳にしてきた地域のプラントは次々につぶれてゆき、学校給食も大手メーカーの牛乳にかわっていきました。

【茨城では・・・】

私達茨城での身近なところでは、土浦酪農・日立乳業・広江乳業が「雪印茨城（水戸）」に吸収され、トミヤ乳業は「トモエ牛乳」（古河）に吸収再編され、こうした中に守谷に全国一といわれる「明治乳業」茨城工場が進出し、茨城は「商系」「農系」入り乱れて乳業メーカーの再編と価格競争をくり広げる「牛乳戦争」の形相を呈しました。

その余波を受けて、かつて茨城県生協連合会と共同で地場牛乳を開発した「下館酪農」は廃業に追い込まれて、全酪連「ジャパンミルクネット」に吸収されてしまいました。

酪農家生産者組織もこの乳業再編と、政府の「一県一酪農協化」方針にふりまわされながら、県内11酪農協の組織一本化が進められようとしています。

【がんばれ地元酪農家！茨城乳業！】

こうした激変・再編の中にあつて、八郷・石岡・県央を中心とした85名の酪農家を組織している「茨城乳業」（石岡）は、「地元の酪農家を守り、安全な牛乳を地元の消費者に供給する」ことを掲げて、いち

早く牛の飼料に「PHFコーン」（ポストハーベストフリー）を使い、今年9月を目標に「non GMO飼料」（非遺伝子組換え飼料）への切り替えに向かって酪農生産者と熱心な討議をすすめています。

「水より安い」といわれる牛乳の価格競争の中にあつて、経営的に苦しくても、誰の利益になる仕事をするかをきちんと守ってゆく、この姿勢が地元生協組合員の支持を受け、さらに「飼料から安心できる地元の牛乳を飲ませたい」と県内の各病院や老人ホーム等での採用がひろがってきています。

non GMO飼料への切り替えのコストアップをなんとか自分たち生産者と茨城乳業で吸収して消費者には価格転嫁しないように努力したいとの意向までもらっています。

このような時、私達消費者が誰と手をむすび、どの牛乳を買い支えないといけないかは自明なのではないでしょうか。

【大手メーカーの原乳とは・・・】

大手メーカーは、酪農家の団体ではないので、全国の酪農団体から「広域に」原乳を「売り買い」したり、巨大プラントの中で再利用したりすることがおこなわれます。

（今回の事件は、コスト削減のために、洗浄水のまざった最初と最後の牛乳をプラント内で「回収」して再利用するところで起きています。貯乳タンクを3週間も洗浄しないなどということは、もう「なまもの」「生鮮品」を扱うという発想はなくなっているといっても過言ではありません。）

タンクに混ぜられてしまえば、いつ搾乳されたものでも、再利用の牛乳であろうが、パックの日付は製造日。これではいつこの酪農家で搾乳された乳か、消費者がわかるはずはありません。

政府の「乳業再編合理化対策事業」の目的は「生産性の低い既存の乳業工場を廃棄し」「近代的かつ効率的な乳業工場を推進する」ためにこの5年間毎年45億円の補助金を使ってきました。しかしよく考えてみれば、たとえ生産性が低くても「人の目が届く範囲」「管理ができる範囲」というものがあります。「生きた原乳」も「生鮮品」として運べる範囲というものがあります。「フレッシュな原乳をできるだけ近い地元のプラントで殺菌して牛乳にして消費者が飲む」という思想はここには見られません。

【私達は①「生産者がわかること」②「小さくても集乳の距離が近く目が届くプラントであること」③「酪農と消費者を結び支えあう関係を大切にするメーカー」を基本にします】

こうした急激な乳業再編・酪農再編の中で、わたしたち常総生協は**地元の顔の見える牛乳を軸に**、さらに優秀な生産者と手をつなごうと、この3点をかかげて牛乳の運動をすすめてきました。

茨城乳業『いばらき3.6牛乳』は、その原乳は石岡プラントを中心に周囲40km内の酪農生産者85名。パステライズにはまだなっていませんが、すでに飼料はPHFになっており、そして今秋をメドにnon GMOにという努力を重ねています。すでに「コーヒー牛乳」は3名の生産者限定でnon GMOとなっております。

『山木屋ノンホモ牛乳』は高橋さんの牧場で放牧された牛たちの原乳だけで牧場内にあるプラントで牛乳に。山の斜面での運動量が多いので搾乳率は低く、量はたくさんありませんが「絞っただけ」。山を切り開いて牧草を育て飼料自給率は60%。同じ福島酪王牛乳の『低温殺菌牛乳』は、郡山工場のすぐ近くの石筵地区を中心にした酪農家20名の生産者の原乳から。石筵のグループでは共同で50町歩の牧草地を持ち80%の飼料自給率を誇ります。

ノンホモ・低温殺菌牛乳とも輸入配合飼料部分はまだPHF・non GMOになっておりませんが、全国の粗飼料自給率が30%を切っている中では、その粗飼料自給率の高さは評価できます。これからの生産者・消費者共通の重要な課題としての取り組み・交流こそが必要です。

『北海道低脂肪乳』は石狩平野・江別周辺の30戸の生産者からの原乳を、江別の「日本酪農協同」プラントで処理しています。北海道では毎日生産者ごとの原乳検査が成績化されており、その乳質は北海道の中でトップクラスに入っていました。日本酪農の工場では、小さい工場ながら、余乳を残さないために牛乳の毎日の受注量を見ながら、余乳は脱脂粉乳やバターや生クリームにするという多様な設備と技術者をかかえる工場で作られていました。このことは、「毎日の新鮮な牛乳を使う」という日本酪農さんの思想に裏打ちされています。

これらの生産者・メーカーさん、いずれも誰がどのように牛を育てているのか私達消費者にそのままを見せてくれますし、工場も包み隠さず細部にわたってことん納得ゆくまで見せてくれます。このことが酪農生産者と工場と消費者の相互信頼の基礎になっています。

【「茨城」と「北海道」で、さらに生産者を限定した牛乳の開発をすすめます】

昨年来、特命を受けて、「日本の酪農業と乳業の問題と、わたしたち消費者の課題をさぐる」ための調査に各産地に行かせてもらいました。その中から、**【第一に】**現在の牛乳を取り巻く問題や課題（飼料の自給率アップと輸入飼料の完全PHF化・non GMO化、パステライズ化）の解決は、酪農家とメーカーと消費者が手をつないで協同の取り組みを強めなにかぎり「安心の牛乳」は手に入らなくなることを。

【第二に】現在ある牛乳をベースにしながらも、私達の規模でできる範囲の中でよりいっそう結びつける優秀な生産者がおり、さらに生産者を特定した牛乳が開発できる条件があること。

【第三に】それに加えて現在理事会からは「市販のスーパーやメーカーの宅配牛乳を買わないですむように、週2回の牛乳の配送を実務検討してみてください」と指示を受けています。

これらを同時並行させて、組合員の力を集められるように努力して、ひとつひとつ具体化してゆくのがわたしたち牛乳プロジェクトの仕事です。

今年は特に、地元茨城での生産者限定の牛乳の開発の中期計画のスタートを切ります。茨城乳業生産者の中の石岡の鈴木さんをはじめとするベアークラブのメンバーを中心にした生産者を限定したパステライズ牛乳の開発を、茨城乳業さんに働きかけます。

『こんせん牛乳』については、常総生協は「首都圏コープ事業連合」を昨年脱退しており、わたしたち常総生協組合員もこの「こんせん牛乳」の開発にかかわった経緯もあることからこの間継続していますが切り替えの準備に入りました。

昨年北海道の日本酪農協同さんへの訪問の中で、北海道でトップクラスの乳質と酪農思想を持った生産者とのおつきあいが始められたことを基礎に、「こんせん牛乳」に代わる北海道の牛乳の開発に着手します。江別の河野さんを中心にした3名ほどの酪農家を限定した牛乳開発をターゲットに作業をすすめています。

「効率ではなく、まず牛が健康に自然にいきいきと乳を出せるような食べ物と環境」づくりに向け、飼料自給率を上げ残りの輸入飼料を完全に安全なものに分別してゆくひとつの道は、全体の産直牛乳を買い支えながらも他方で絞り込んで生産者を限定した牛乳を開発することも同時にすすめることで全体の道筋を開いて行くことができると考えました。

(文献2000年7月10日 常総生協牛乳PJチーム丸山、上田)

ご意見ありがとうございます
ございます♪

組合員、生産者、職員の広場

●総代会お疲れ様でした。

総代会お疲れ様でした。職員の皆さまの裏の努力は大変なものだと思いました。10時に完全帰宅とありますが、どうぞ8時、7時、6時となるようみんなで知恵をだしあってがんばりましょう。組合員も職員さんにまかせきりではいけないと思います。どうぞみなさんお身体だけは大切にしてください。

(取手市 Sさん)

●「生ほたるいか」美味しく頂きました。

「生ほたるいか」今期最終とのこと 旬はひと時ですので都度注文し美味しく頂きました。家族はほたるいかを“好物”でこれまでもボイルは買っていましたが今年は生を目にして購入！実は苦手な私もボイルよりも美味しく頂きました。ほたるいかに目がない母が家庭でこれはなかなか食べられないと大喜びでした。ありがとうございました。来年も宜しくお願いします。

(松戸市 Iさん)

●次に出たときも買います。

北海道産たまねぎの「ホワイト」(?) サラダ用と書いてあったので水にもさらさず食べてみました。びっくりするほど甘い！なかなか手に入りませんが、次に出た時も買います！

(牛久市 Kさん)

●つつみーぎょ

いつもお世話になっています。先月購入した「つつみーぎょ(ホタテ、イカ、トマトソース)」ですが子供たちはおいしいと言って食べていましたが中にチーズが入っているのもっと良かったと言っていました。ピザを思い出すような味だったようです。参考まで。

(つくば市 Sさん)

●印鑰智哉さんの講演会を聞いて

6月11日の総代会と講演会、職員、理事のみな方々、お世話になりました。おつかれさまでした。私は講演会だけ出られましたが、印鑰智哉さんのお話を聞いて現状のひどさに驚きました。日本の消費者行政はもっといいと思っていたのに、表示の仕方がざるになって規制されていない様な感じにショックを受けました。

家族(成人の娘2人)に伝えてはみたものの言葉が上滑りしてしまったようで暗い雰囲気になってしまいました。どんなふうに伝えればいいのか考え直します。

(つくば市 Nさん)

●魅力的な野菜ですね。

天池さんのフェンネル、ポトフに入れたら、もう最高！生でサラダとして頂いても香り高く美味でしたが、スープの中に入れてくつくつゆっくり炊くと食感も味も独特でとても美味しかったです！スーパーなどでは見かけませんが、魅力的な野菜ですね。「天池さん、作って下さってありがとうございます。」

(坂東市 Nさん)

●担当者が変わっても。

供給担当の矢島様短い間でしたが、お世話になりました。担当者は変わっても、安心・安全な食材は変わらず利用でき、引っ越した先でも食材を変える事がなかったのは有難く思っています。新人の方、今後もよろしくお願いします。痛々しいと思っていた痛風もおとなしくしている様で、安心していきます。Pua君の癒しの力でこの梅雨、夏を乗を乗り切ってください。

(つくば市 Mさん)

●緑茶を飲みましょう。

緑茶を飲みましょう。新茶の美味しい季節です。緑茶はそれぞれ美味しい入れ方があります。大石さんのお茶は、初め常温の湯冷ましを急須の3分の1位入れて、茶葉をゆっくりふやかしておいてしばらくしてから、60度くらいのお湯を入れてゆっくり出します。夏は茶葉も多めに入れて、すべて常温の湯冷ましにして、そのまま冷蔵庫に。翌朝美味しいお茶になってます。お茶を美味しく飲むには、生産者によって丁度いい水温がそれぞれ違いますので、自分で丁度いい温度を探してください。緑茶のカテキンは、うがいに使うとインフルエンザにも歯周病にも効力があるそうです。高価なうがい薬を使うより、出がらしになったお茶を使うと安全でもあるし、食後の美味しいお茶は歯周病防ぎに役に立つでしょう。

(つくば市 Kさん)

2017 年度常総生協第 1 回理事会開催報告

2017年度 常総生協 第1回理事会 議案書

1. 開催日時: 2017 年6月28 日(水)10:00 ~ 13:00(昼食は各自ご持参ください)
2. 開催場所: 常総生協 組合員活動室
3. 議案
 - (協議検討事項)
 - 【第1号議案】第22期後期理事会(2017.6~2018.6)運営の件
 - 理事会期間運営年間日程
 - 理事会チームの動き
 - 【第2号議案】第44回総代会の反省と今後の課題の件
 - 組合員からの意見、職員意見
 - 理事意見
 - まとめと課題
 - 【第3号議案】業務改革ならびに職員研修、学習計画
 - 業務責任体制の刷新
 - カリキュラム一覧
 - 【第4号議案】鈴木牧場牛乳PR・移動販売車による組合員拡大計画
 - 【第5号議案】夏季賞与支給の件
4. 報告・相談事項
 - 5月決算報告
 - 6月事業・業務報告
 - 総代会報告を兼ねた地区懇談会
 - 活動報告
 - わんぱく・じょうそう合同会社(養豚事業の報告)
 - その他

総代会終了後、2017 年度第 1 回理事会を 6/28 (水) 常総生協本部 組合員活動室にて行われました。主な協議事項をトピックしてお伝え致します。

2 号議案の総代会の反省では、組合員からの声と職員のレポートを踏まえて各理事からの良かった点、悪かった点を報告してもらい、次年度に活かす様に運営していきます。

3 号議案では職員の人材育成について提案され、全職員が生協の歴史と背景、協同組合を学んでいく事としていく事が提案され、今後の職員の業務の中に教育時間を設けていく事にしていきます。

4 号議案では鈴木牧場の牛乳開発スタートという事もあり、組合員を増やす重要性、地域へ広報していく計画を提案されました。再度計画の練り直しをして、組合員拡大の新たな取り組みをしていきます。

仲間づくりコラム～つくば地区 ゴンタの丘アウトドア試食会～ (矢島)



6 月 29 日 (木) 10 : 00-14 : 00 つくば市桜運動公園ゴンタの丘にて毎月最終木曜日恒例のアウトドア試食会を開催致しました。試食内容は「夏野菜&シーフードカレー」です。



当日はしじみ、アサリ等でお世話になっている塩屋の石原社長も来ていただいて、タコとえび、赤皿貝をご提供いただきました。「タコの口はここだよ」と教えながら、調理の仕方を子どもたちに教えていただきました。

理事会内でも仲間づくりチームに関わらず、協力し合いながら今回進めていきました。参加者も **70 名以上**あり、今迄の試食会の中でも最多となりましたが、当日参加した理事会メンバーのチームプレーのおかげで、トラブルもなく進行、用意したカレーも、もの見事に完食!! 子どもたちも外

で思いっきり遊びながら、調理のお手伝いしたりと良い経験が出来たと思います。



何人が常総生協に興味を持ってくれた方もいましたので、後日ご案内していきたいと思ひます。

こうした地域の子供たちの食育、自然の中でのびのびと遊ばせる環境を大切にしたい取り組みを継続していく事が地域の子供たちの為になると思ひます。

