



【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～
仲間づくり強化に向けて、

じょうそうきっちゃん car が登場!!

組合員の皆さん、ご協力宜しくお願い致します。



常総生協にじょうそうきっちゃん car が新たに仲間入りしました!

今後、地域でのイベントや、組合員さん宅のミニイベント(行商)で『JOSO キッチン』が活躍します。ミートパル村山さんで修業した職員の揚げたてのコロッケや、常総生協商品を販売予定です♪お友達との集まりに来てほしい、毎週立ち寄ってOK!な場所等、お気軽にお問合せください。

8月3回の提出のお知らせ!今週は8月2,3回と2週分の配布をしています。

次週8月2,3回の**2週分の注文書提出になります。**ご協力宜しくお願い致します。

	曜日	日	月	火	水	木	金	土	
7月4回 供給	日	23	24	25	26	27	28	29	
	カタログ 配布			8月2回・8月3回 2週分配布+【請求書配布】					
	注文提出			8月1回注文提出					
8月1回 供給	日	30	31	8/1	2	3	4	5	
	カタログ 配布			8月4回カタログ配布					
	注文提出			8月2回・8月3回注文2週分提出					

じょうそうきっちゃん car でご自宅でのミニイベントご協力宜しくお願い致します

昨年の秋からご自宅前、ガレージ等を使用させていただきながら展示即売会を行っていました。今後は、**じょうそうきっちゃん car** を使用して商品の試食会、商品活用講座、生産者やメーカーさんによる講座・実演会などちょっとしたミニイベントを行う事ができます。また、従来と違い会場を抑えてのイベントではない為、組合員さんが都合の良い時間と曜日に合わせて開催を行う事ができます。地域のイベント（朝市）などにも効果的に常総生協を知っていただくキッカケにもなります。組合員さんからの情報をお待ちしております。

～**じょうそうきっちゃん car** の紹介～



側面と後面の2か所が開くようになっていて、来られた方とお話したり、販売やご試食の商品をお渡しできるようになっています。



バッテリーやLPガスも完備！内部で機器を使用する調理もできるようになっています。



家庭用電源（100V）に対応して、電源を確保することができます。冷蔵、冷凍商品の保冷もできますので、温度帯の管理もバッチリできます。基本的には発電機を使用しながら行う予定です。



サイドに予備のLPガスを設置することができます。万が一に備えておくことができます。



水道、調理台も設置されていますので、簡単な調理もできるようになっています。ちょっとした講習会、試食会を行う事もできます。また、生産者＆メーカーさんによる実演会も開催できます。話を聞いてみたい、使い方や活用方法を知りたい商品等ありましたら教えて下さい。今後、生産者＆メーカーさんにも同乗して、商品のPRをしていく予定です。

-----キリトリ-----

じょうそうきっちゃん car でを開催して！

※後日担当者からご連絡して詳細を打ち合わせ致します。

お名前 _____

組合員番号 _____

開催場所（開催住所、名所）_____

定期開催希望（○をつけてください） あり ・ なし ・ 検討中

備考欄（呼んでみたい生産者＆メーカー、質問等ありましたらご記入下さい）

■鈴木牧場牛乳開発スタート記念特集 ～ 18年間の軌跡 part3～

『生産と消費の関係づくり』の原点『狂牛病』の事を振り返りましょう!!

※ 2001年9月のNewsLetterの掲載記事です。

■ 9月10日(月)の農水省による発表後、組合員さんより、「狂牛病が騒がれているが生協の牛乳は大丈夫なのか、不安です。」「狂牛病について、独自に調査して頂きたいと思います。厚生省は信頼できません。」「国内でも狂牛病の牛が出たが、生協の牛は大丈夫か? 潜伏期間が長いと聞いたので過去までさかのぼって状況を教えて欲しい」等の問い合わせを頂きました。

まず現時点での「判定法」では、①病死した牛の脳の病理組織検査に依存しています(この間、世界では企業を中心にプリオン病の診断キットの開発競争が行われており、昨年あたりから大量のサンプルの検査ができる生化学検査キットがようやくヨーロッパで利用されはじめています)が、②生前の牛・潜伏期の牛の、信頼できる診断・試験法はまだ開発されていません。これが世界的水準です。

常総生協が現在取り扱っているすべての牛(子牛も含めた乳牛・肉牛・・・おそらく生産者は100名近くに及び、その頭数は5000頭を超えるでしょう)の発症・潜伏、そして過去にさかのぼった飼料の独自調査といったことは、現実的には困難です。

しかし、マスコミで報じられていることや農水省・厚生省が言っていることに対して若干のコメントをしつつ、私たち常総生協(組合員)が牛乳や肉に対してどのような点に注意を払って安全性の確保をしリスクを回避しようとして努力してきたか、少なくとも経済効率優先の現代酪農に迎合せず、逆に警鐘を鳴らしつつ、同じ考えを持つ生産者とともに実践を積み重ねてきたことだけは胸を張って報告できます。

■狂牛病の「疑い」「可能性」か?

マスコミの報道は「国内初感染か」「可能性」と言った「?」付きの報道でしたが、テレビで問題の牛の映像を見た限りでは、明らかに小脳がやられてよろよろと歩けなくなっている「狂牛病」特有の症状でした。

すでに昨年来、狂牛病の予防・制圧に関する国際的枠組みづくりがすすんでおり、

EU(欧州委員会)による、狂牛病の原因とされる動物性飼料を欧州から輸入したことのある国についての調査と評価の報告では、日本は「客観的にみて発生の可能性がある」というカテゴリー3の評価となっていましたので、農水省・厚生省では、当然日本で狂牛病の牛が見つかった場合の緊急対策シナリオは用意されていたはずで、

この手順にもとづいて、検査確認や追跡をしたうえで、プレス発表もしていると思われます。発表の10日時点では、鹿島的全農の飼料工場への確認や、その牛

が北海道から来たことも確認されていたはずで、調査官は北海道佐呂間での調査に入っていたと考えられます。

農水省は「採取したサンプルをイギリスの研究所へ送って、その結果で最終的に判断する」と言っていますが、その前に、問題の牛の脳組織の病理検査は国内関係機関ですでに終わっているはずで、国内病理検査をしたのはおそらく、狂牛病研究をやってきた私たちのすぐ近くのつくば市観音台にある「農水省家畜衛生試験場」で、その牛の延髄の神経細胞のサンプルからスポンジ状の「空胞」があることを顕微鏡で確認し、さらに異常プリオン蛋白の染色と検出が行われた上での発表だったと判断できます。

したがって、プレス発表をするということは、可能性や疑いではなく、日本で狂牛病の発生が事実確認されたということです。なお、農水省がサンプルを送るといっているイギリスの研究所は、「英国中央獣医研究所(ロンドン郊外)」と思われます。ここでの検査は1～3日かかると言われてしますので、今週中には最終確認がされることでしょう。

■牛の配合飼料だけを調べても仕方がない

1996年以前に生まれた牛かどうかが、世界的にもひとつの指標になっていますが、これは次のような理由によります。

イギリスでは1986年に狂牛病が見つかり、それが肉骨粉を介した羊のスクレイピーの感染による疑いが出てきたことから、1988年に牛に肉骨粉を飼料として使うことを禁止しました。さらに1996年の春にヒトで新型のクロイツフェルト・ヤコブ病の患者が見つかり、これが狂牛病感染による可能性が否定できないと判断され、これをきっかけにイギリス政府は肉骨粉を牛以外の家畜にも飼料として使用することを禁止しました。これが汚染された肉骨粉が使用された時期が1996年までで、これ以前に生まれた牛は狂牛病の可能性があると根拠になっています。

しかし、イギリスで禁止されて余ってしまった肉骨粉の多くはEU以外の国に大量に輸出されました。1988～96年にかけてイギリスからの肉骨粉の輸出量はそれ以前の15倍となり、世界に汚染された肉骨粉が散らばったと考えられます。

しかしその対応は各国とも遅れ、たとえばフランスでさえ91年に牛の飼料に肉骨粉を加えることは禁止したものの、牛以外の飼料として輸入されていた汚染肉骨粉が、実際には牛へも闇で流用されていたため狂牛病が発病していきました。あわてて豚・鶏にも使用を

禁止したのは昨年 2000 年 11 月になってからです。EU 全体でも牛以外の飼料での使用まで全面禁止に踏み切ったのは今年になってからです。

特に上記の 88 年～96 年の間で汚染肉骨粉は特にアジアに輸出されています。

日本ではどうかというと、肉骨粉については、96 年以降「牛の飼料としては」使用を禁止しているので輸入されていないという理由で「大丈夫」としてきました。

これでは豚や鶏用の肉骨粉が牛用に流用されていてもおかしくはありません。

肉や食品については 96 年以後イギリスからの牛肉・牛加工品の輸入「自粛を指導」昨年 2000 年の 12 月になってこの指導に含まれていなかった骨を原材料とする食品の EU からの「輸入自粛」を緊急指導するに止まっています。

■高泌乳、短期促成を求める現代畜産と常総生協の問題意識

常総生協では、これまで「飼料自給」を高めることを畜産関係の重点政策にしてきました。

この背景には、高泌乳、短期促成で安い牛乳・安い牛肉を作るために、草食動物である牛に高カロリー・高タンパクの濃厚飼料や動物性飼料をあたえ、さらにホルモン剤や抗菌剤の使用まで行われている現代畜産への危機感がありました。

こうした工業的畜産のあり方が病原性大腸菌 O-157 や、サルモネラ・エンテリティディス、「狂牛病」を引き起こしている原因として警告してきました。

したがって、飼料が単にポストハーベストフリーや非遺伝子組み換えということにとどまらず、いかに飼料の自給を高められるかを最大の課題にしてきました。鶏にしても国産飼料だけで育てる実験もここをスタートにしています。乳牛にしても、草食動物である牛にいかに自給の草（粗飼料）を食べさせるかを重点にしてきました。

そしてその中では、健康な草を作る「土作り」をどのようにやっているかがいちばんの課題であることも再認識しました。このことを消費者が理解して、高い安だけでなく、畜産生産者・酪農生産者といかに信頼関係とその生活を支える経済関係をつくれるかが、将来にわたって安心できる牛乳や肉を食べられる道であることを訴えてきました。一昨年来の牛乳プロジェクトでのポイントはここにありました。

従って、肉骨粉（ミートボーンミール）の使用などにはかなりの注意を払ってきました。

この「狂牛病」の根本問題は、経済効率を追い求めて、スクレイピーで死んだ羊まで粉にして高カロリー・高タンパクの牛の餌にし、本来草食動物である牛に同類の動物性飼料を与えた（共喰いさせた）人間の作為の結果です。

そしてこうした現代の食の現実と背景を見ずに安い

牛乳・安い肉を買い求める消費者にもその責任の一端があり、だからこそ今私たちはこの生協に集って、みんなでどのようにしたら本当に安心の食を頂ける道を確保するかに力をあわせなければならないと思っています。

■スーパーの安売りの目玉にされた牛乳・卵

水より安くしか売れない牛乳をつくらざるを得ない酪農の現状

乳牛という点で言えば、その経済効率を求めて、いかに安い工サでいかに多くの牛乳を搾るかが現代畜産の基本になっています。そして人間の手で高泌乳（乳をいっぱい出す）の牛に品種改良された牛は、骨身を削ってまで乳を出し続け、そのままではやせ細って死んでしまいます。すでに牛の遺伝的体質・生理までこの効率優先によって変えられています。そのため、せっせと高カロリー・高タンパクの濃厚飼料や肉骨粉やサプリメントを与えなければならないという悪循環に酪農業は陥っています。

現実の酪農家の生活からすると、休みもなく牛を育て、結果はスーパーでたたき売りされ、水より安い原乳にしかならないとすれば、いかに効率よく乳を出させるかに追いつめられている状態です。

■私たち消費者が安心の牛乳を確保する道は

・・・本物の牛乳とは / 私たちは何をすべきか

こうした食の現実の時、私たちはなぜ生協に集い、何に組合員の力を集めないといけないかを、もう一度みんなで考え直すよい機会です。

これまでの常総組合員の安全への意識と生産者への理解にもとづく利用の結集のおかげで、確かに私たちの牛乳や肉は、まだリスクが少しでも回避されていることは確かですが、しかし、現代のこうした畜産や酪農の現実からまったく隔離された世界でもなく、わたしたちの生産者も本来のあり方と実際の生活・経済性の狭間で苦しんでいることは事実です。それでも消費者に安心して提供できる牛乳・肉を提供したい、何より牛が健康であること、草が健康であること、土が健康であることを仕事の喜びにしている生産者を私たちは持っていることを誇りに思います。

一昨年来の牛乳プロジェクトでは、こうした問題意識から、実際に酪農現場での研修もしながら「本当の牛乳とは何か」、それを手にする道は何か、組合員と生産者との関係の条件は何か等を調査し考えてきました。そしてこの秋、現代畜産への体系的批判と、本物の牛乳への具体化の一步を組合員さんに提案してゆく計画となっていました。次回以降、あらためて提起してゆく予定です。

今回は取り急ぎ、経過とわたしたちの問題意識を提案させて頂きました。うまくまとまっておりませんがお許しください。（2001.9.13 文責 大石）

7/8 稲葉先生の料理講習会開催報告



今回のテーマは夏の定番メニュー『そうめん』いろいろアレンジ。という事でした。前回からの反省点で、稲葉先生の料理講習会という講習会のハードルが高いイメージがありましたが、参加料も1コイン500円に設定し、テーマも日頃の料理で活用しやすいテーマにすること、広報の所も大きくイメージチェンジして、参加しやすい講習会にしていく事にしました。組合員13名の参加がありました。

～参加者の声～

とても楽しく学ばせていただきました。稲葉先生の食材を扱う手さばきや、作業しながらのお話、本当に心に残る料理教室でした。ワンパターンのそうめん料理がこんなにバラエティに富んだものになるとは……。今日参加できて本当に良かったです。全て美味しくいただきました。ありがとうございました。(だしの取り方を初めて本格的に学びました。口あたりが全然ちがいます)
(今後参加してみたい講習会) 天婦羅がカラッと揚げられなくて困っています。しそやみつばなど、葉物も難しいので取り上げていただけると嬉しいです。(魚料理も……。)
欲張りですが……。

(利根町 Mさん)

そうめんがこんなに色々食べられるなんてびっくりです！グラタン等は子供が好きそうですね。稲葉先生は怖い先生かと思っていたのに、ニコニコ優しく、とても素敵な先生でした。たぶん、怖いと思っている方が多いと思うので「優しいんだよおー」という事がわかるようなチラシを作って頂ければ、皆もっと集まるかも！受けたくても怖くて受けない方がいいんじゃないかな。
(子供にも料理に参加してもらいたかったのに、あきてしまったみたいで、ずっとゲームばかりしていてすみません。発達障害で、じっと待ってられないんです)

(取手市 Fさん)

■ そうめんの色々な食べ方、大変参考に成りました。和食ブームの中、和の基本を教えてくださいこれからひと手間をかけて料理していきたいと思います。今迄、そうめんはその日の内に食べないといけないと残ってしまった分はこっそり捨てていました。反省しております。
■ 海苔、寒天を使った料理があれば良いかなと
(つくばみらい市 Nさん)

丁寧に切り方まで説明があり、とても楽しく参加できました。先生の人柄も素敵です。どれも家で作ってみたいと思うものばかりなので、夏休みの昼食のメニューとしたいと思います。甘酒のマイブームが下火だったので、また注文再開します！ありがとうございました。

(今後参加してみたい講習会) 水キムチの作り方、餃子を皮から作る、おやきの作り方、稲葉先生に簡単な飾り切りの切り方を教えて欲しいです。
(つくばみらい市 Tさん)

常総生協と市民の取り組みが掲載された本が出版されました。

原発事故が起きたのに、これまでと同じでいいの？

3.11 後の子どもと健康

保健室と地域に何ができるか

大谷尚子 (養護実践研究センター) 白石 草 (OurPlanet-TV)

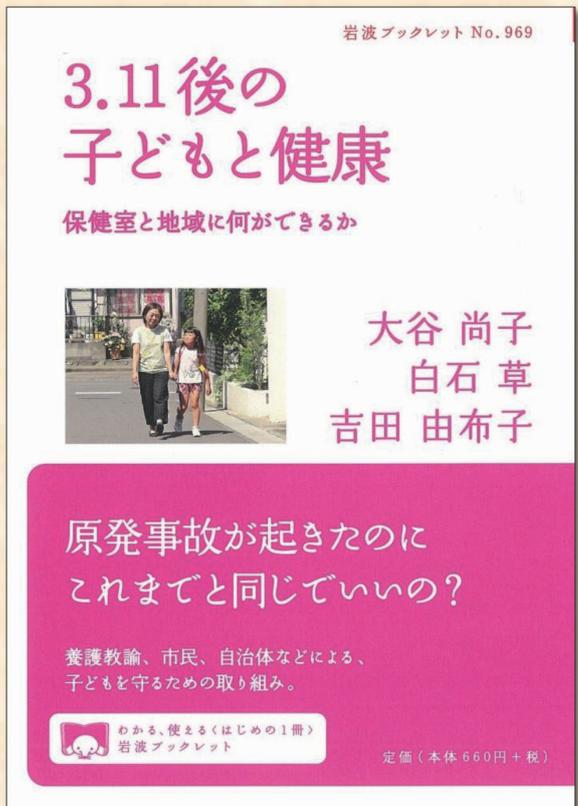
吉田由布子 (「チェルノブイリ被害調査・救援」女性ネットワーク)

福島原発事故の影響を軽視する政府は、子どもたちの健康を守るための対策もないがしろにしている。こうした国の無責任を前に、日々、子どもに接する保健室の養護教諭や地域の住民、自治体などによる独自の活動が広がり始めている。チェルノブイリや過去の公害事件の教訓に学びながら、私たち一人ひとりにできることは何かを考える。

◆目次

- 第1章 原発事故後、これまでと同じでいいの？
——養護教諭が取り組んだこと
- 第2章 無責任な国を前に——動き出す地域の取り組み
- 第3章 学校と地域に何ができるか——過去の公害事件にみる
- 第4章 子どもに真摯に向き合うことから——5つの視点

- コラム1：チェルノブイリと日本の状況は違うのか
- コラム2：チェルノブイリで甲状腺がんはどのように認められていたか
- コラム3：放射線被曝に対してどのような健康調査が行われてきたのか



●岩波書店 〒101-8002 東京都千代田区一ツ橋 2-5-5
 ＊お近くの書店でお求めください。店頭がない場合は、本紙をお持ちになり、書店にてご注文ください。
 ＊直送ご希望の場合は、下記にお電話いただくか、FAX にてご注文ください。
 ▶岩波書店〈ブックオーダー係〉 TEL：049（287）5721 FAX：049（287）5742

定価(本体 660 円+税)
 2017年7月5日刊行
 岩波ブックレット

岩波ブックレット 大谷尚子・白石草・吉田由布子 3.11 後の子どもと健康 定価(本体 660 円+税) ISBN 978-4-00-270969-7 を購入します	※申込書に記入された個人情報、ご注文の書籍の発送およびご連絡のみに使用します。 ●ご住所 〒 ●お電話 ●お名前	ご注文数	取扱書店
--	---	------	------