COOP JOSO NEWS LETTER 2017 11-2
2017. 10. 23
COOP-JOSO News Letter
常総生活協同組合
発行／生協広報G
facebook やっています!
常総生協facebook

【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～

食べた時の感動を、ご親族やご友人へ「作り手の顔が見える贈り物」

常総生協の厳選冬ギフト

常総生協のギフトは、普段お届けしている商品を中心に企画しています。今が旬の果物や水産品、常総生協ならではの商品を産地から直送します。日頃の感謝の気持ちを伝えるギフト、是非お気に入りの一品を大切な方へ贈って下さい。

夏のギフトで企画を安定出荷ができない事から見送らせて頂いた「岩瀬さんの豚ロースしゃぶしゃぶ」が冬ギフトでは掲載されています。今回は冷凍でのお届けとなります。毎年大好評の岩瀬さんの豚肉をぜひご利用ください。また、様々な部位を楽しめる「岩瀬さんの豚　食べ比べセット」も今回から新登場です！

水産品は気候変動などの要因もあり、水揚げ量が減少し原料価格が高騰した為、値上げとなっております。ご了承ください。

インターネットからも注文を受け付けています。宅配用紙の記入も不要で便利なのでご利用ください！その他、今週折込の別チラシにてイチオシ商品もご案内していますので併せてご覧ください。

【2017 年 11 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ンタの丘にて地域コミュニティ活動中。 ・ ゆるカフェ 11 月は生協まつりの準備等で開催を検討中 ・ 毎月第 1 土曜日にじょうそう朝市を開催しています。 ★生協まつり実行委員会打ち合わせ（11/8（水）、22（水）） 11/6（月）脱原発とくらし見直し委員会 11/7（火）「私たちの暮らしと憲法市民講座 11/18（土）光風台まつり、歴史を学ぼう市民講座 11/19（日）まめいち 11/25（土）生協まつり 11/29（水）理事会	11/9（木）茨城訴訟団会議 11/11-12（土、日）関西よつ葉連絡会交流会

2017 年 9 月 29 ～ 30 日　岩手県産地交流会報告（引率者　商品部　丸山）

「今年こそは！」鮮魚セットの島香さんと岩泉の雑穀生産者に会いに行ってきました。

昨年９月に予定していた岩手県産地交流会は、直前の台風の直撃により中止となってしまいました。１年経った今も、岩泉においては町全体が復旧途上にありますが、そんな現状を知ってもらう事も含めて「今年こそはぜひ来てください」とのお誘いをいただきました。島香さんからも「ぜひ組合員さんを連れてきて」と快諾をいただき、今回の産地交流会の開催となりました。

参加者は親子２名ともう１名の３名。盛岡駅から町の 91%が森林をしめる岩泉町へ、紅葉が始まり始めた峠道を登っていき標高 900 メートルの早坂高原を目指す。早坂高原の豊かな自然の中で放牧されている「いわいずみ短角牛」を見学、地元の人のガイドが無いと絶対に行けない山の上の放牧地を車で回りながら牛の群れに遭遇することができました。

まつたけや鹿肉など地元の食材をふんだんに使ったお昼のお弁当をごちそうになった後、雑穀の収穫体験。アワの刈取り、天日干しを生産者のおじいちゃん、おばあちゃんに教わりながら作業しました。参加した慧悟（けいご）君（10 才）はとても飲み込みが早く、大人よりも手早く作業をしてくれました。作業体験の後は「こびる（おやつ）タイム」、生産者の家の庭先を借りてみんなで小麦まんじゅうを食べながら歓談。90 才を超えた方々も加わってくれて、雑穀談義に花を咲かせました。

「龍泉洞の水」の龍泉洞を見学してから水害で全壊となった岩泉産業開発の旧事務所がある「道の駅いわいずみ」に寄ってお買い物。展示されていた水害直後の写真を見ながら、その日に道の駅で一晩足止めとなった社員さんの話しを聞いて水害の規模の大きさを知りました。ここで岩泉の皆さんと別れて宮古へ。

翌日の早朝、宮古の魚市場を訪問。さんま船こそ入りませんでしたが、イナダ、秋鮭、ホタテなど豊漁で活気のある市場の中で緊張感のある島香さんの真剣勝負のセリの様子を見学しました。親子連れの見学者がめずらしいのか、漁師さん・セリの関係者の多くが声をかけてくれ、慧悟君は漁師さんから水揚げ作業中のお魚をお土産にもらいました。

島香さんの工場では試食をしながら昨年の水害の様子、「前浜に揚がった魚をいかに美味しく食べてもらえるか」の取り組み、環境問題や添加物の問題など、話しが広がりました。今回の産地訪問のために特別に準備してくれた、新鮮なさんまを醤油と砂糖だけで煮た「さんまの田舎煮」。みんな「美味しい」と大絶賛、こちらは近いうちに今回の産地訪問の「お土産」として新商品で登場します。乞うご期待！

～岩手県産地交流会に参加された組合員さんの感想～

牧場のある早坂高原までは盛岡駅から車で１時間くらいだったでしょうか。建物、住宅があったのは駅周辺だけで、駅を出発して割とすぐに自然だけの風景になりました。たまに家がぽつんとあったり、集落があったり。ほとんどの家の庭には薪が積み上げられていて、まるでタイムスリップしたような風景でした。スイッチ一つで暖房がつくのが当たり前の生活をしてきたので（一瞬、原発問題が頭をよぎりました）、見慣れない光景に、改めてここは雪国なのだと思いました。

牧場は標高 900 m位、とても広く車で移動しながら短角牛がいる場所を探しました。歩いて牛を探すなんて無理、牛の頭数もどうやって把握するのかしら、と思う程広く、牧場と言うより山でした。囲いはありましたが時々脱走する牛もいるそうです。

前日が雨だったので、ぬかるみと糞をよけながら牛が見える近くまで行くことができました。息子が赤いジャンパーを着ていたので、ちょっと心配しましたが、突進してくることもなく、逃げるでもなく、のんびりと草を食べていました。興味深げにこちらを見ている牛もいました。

区画ごとにオスが１頭いるハーレム状態での放牧で、雪解けした５月下旬頃から１０月下旬頃まで牧場で過ごし、冬は牛舎で過ごすそうです。昔は、岩泉から盛岡や秋田へ三陸の塩や鉄を運んだそうです。

餌は、牧場では草を、牛舎では夏の間に刈り取った草と現地で育てている穀物を食べ、出産も人間の手によるものではないとのことです。広い牧場で自由に過ごしているのでここの牛は性格も穏やかとのことです。

牛舎の狭いスペースで動き回ることもできないよ

うな環境で育てられている牛とは比べものにならない程、体も心も元気な牛たちを見て、ここの牛肉を食べてみたいと思いました。（なんて残酷なんだろうとちょっと恥ずかしくなりましたが。）常総生協でも取り扱ってもらえたらいいなと思いました。

牧場見学を終え、次は尼額地区に移動し、県認定「食の匠」邊見むつ子さんのお弁当をいただきました。めったに食べることのない松茸ご飯に、初めて食べる鹿の肉、大きなシイタケに大きなホタテ貝。地元の食材をふんだんに使ったとっても美味しいお弁当でした。3.11 以来、我が家ではシイタケを食べるのは地方に行った時くらいなので、息子にとっては、２種類松茸を食べたような気分だったかもれません。

食後は雑穀畑に移動し、生産者の方に教えてもらいながら粟の刈り取り体験をしました。お米や麦と同じように刈り取り、ある程度まとまったらワラで縛って一つにまとめて干す、という作業でした。商品は見たことがあっても、畑で実がなっているのを見るのは初めてで、ものすごく小さい実があんなに沢山ついているのを実際に見てびっくりしました。生産者の方は、スズメ対策が大変とおっしゃってましたが、収穫後の作業が大変そうだなと思いました。
お会いした生産者の方々の中には９０歳の方も２人いましたが、皆さんお元気そうでした。空気のきれいな自然豊かな中で体を動かして生活しているからでしょうか。皆さん、自分の足で立ち、車いすや認知症とは無縁な生活のようでした。雑穀パワーのおかげもあるのでしょうか。

翌日は、朝から宮古魚市場の見学に行きました。好きでたまに市場に行くのですが、宮古のように漁から戻ってきた船が市場に横付けし荷揚げして、という市場は初めてで、今回見学した中で一番楽しかったです。

荷揚げと同時にすぐにセリにかけられるように魚の種類やサイズ別に仕分け作業を行ったり、セリでは金額を言っていくセリ人？の他に、どこの会社が何をいくらで落としたかを記録する人等、短時間で色々なことがあっという間に行われていました。

市場見学の後に島香さんの工場を見学させていただきました。工場というので、ベルトコンベヤーがあるような大規模な工場をイメージしていたのですが、ご自宅の敷地内にありました。全てに目が届き、意思疎通もスムーズに行えるような印象を持ちました。直接お話を伺って感動したのは、魚を加工して商品にする時の調味料選びについてです。常総生協でも取扱いのある調味料もありました。化学調味料を使わず、製法や材料が安心と言われている調味料を全国から取り寄せ、試食を重ね、出来るだけシンプルに調味しているのとのことでした。実際にレトルトのサンマの醤油煮を試食させていただきましたが、美味しかったです。家庭で作るのと同じような味付けでした。

冷凍食品やレトルト食品を買うのは少し抵抗があるのですが、島香さんの所で作っている商品なら安心して買うことが出来ると思いました。忙しい時には、温めるだけとか油で揚げるだけの商品があるととても助かります。

今回伺った調味料選びのお話は生協のカタログでは分からないことだったので、このような機会に恵まれとても良かったです。

岩手県は、初めて訪れましたが、川の多さに驚きました。盛岡市内始め、今回車で移動した道路沿いには必ず川がありました。岩泉も宮古も去年の台風被害がまだ残っていて、道路が半分川側に落ちたままで片側通行になっていたり、橋が落ちたままになっていたり等。島香さんの工場の敷地内では、40 フィートコンテナが水に浮かんでいたと聞いた時には自然災害の凄まじさに驚きました。また宮古では、海岸線が高いコンクリート塀で覆われていましたが、何とも味気ない風景でした。

二年越しでしたが、このような企画に参加させていただきどうもありがとうございました。現地の生産者の方々にもどうぞよろしくお伝えください。

（我孫子市　島崎さん）

ぼくは、初めて岩手県に行きました。牧場には牛がたくさんいるのかと思っていたら、広い山の中で自由にくらしているのであまり多くは感じなかったです。今までメスの牛には角がないと思っていたら、どの牛にも角があって、オスかメスか見分けがつかなかったです。それと、牛が草以外にクルミなどの木の実も食べていることを初めて知りびっくりしました。

お昼に食べた松茸ご飯がとってもおいしくて、また食べたいと思いました。鹿のお肉も初めて食べて糸みたいだと感じたけれどおいしかったです。
ざっこくの畑では、かり取ったざっこくをまとめるのに麻ひもではなくて、ワラで結んでいたのでびっくりしました。かり取りは、お米をかるのと同じようなやり方だったので、うまくかることができました。ここのおじいちゃん、おばあちゃんたちは元気に畑仕事をしているのを見てすごいなと思いました。

宮古魚市場に見学に行って、漁船から魚をあげているのを見学していた時に魚（ブリの子ども）をもらってうれしかったです。いろいろな種類の魚がならんでいるのを見て、水族館みたいだと思いました。

ホタテが大きくておいしそうに見え、食べてみたいと思いました。

土曜日に市場でもらった魚を月曜日の夜に家でおさしみにして食べたら、ものすごくおいしかったです。また岩手県に行ってみたいです。

（島﨑　慧悟くん）

広い早坂高原でノンビリ放牧された短角牛は冬場（11 ～ 4 月）下山して牛舎につれていかれる時、「行きたくない、帰りたくない」とダダをこねるらしい。（同じ盛岡で 1 年中放牧している所もあるらしいと聞いたことがありますが・・・）

雑穀（粟）体験のあと尼額地区の人達と小麦まんじゅうを食べながらの交流会、楽しかったです。1 年前の台風の被害にも負けず、助け合いながら前に進んでがんばっていらっしゃる姿に目頭がうっとり、復旧工事はまだまだ続きそうです。

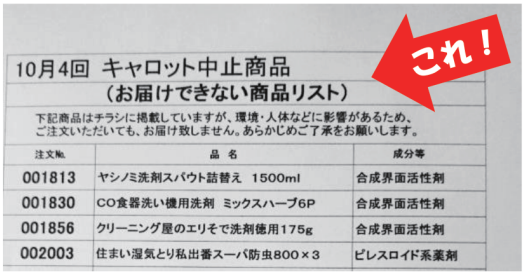
島香さんの工場見学、その日に水揚げされた魚をセリから帰ってすぐさばいて（鮮度が一番）注文先に発送。くさみもなくプリプリしていてとても美味しかったです。次回より島香さんの鮮魚セットを注文したいと思いました。家族もこんなにおいしかったんだと、すごく気に入っていました。

忙しい 2 日間！いろいろな人達と交流が出来たこと良かったです。それに何かとおもてなしを受けたこと感謝します。ありがとうございました。

（守谷市　大串さん）

みんなのせっけんコラム #12　「手肌にやさしい」って本当？！

毎週私たちが手にする『キャロット（全国の生協の共同チラシ）』。我らが常総生協では、同時に別紙「キャロット中止商品（お届けできない商品リスト）」がついてきますよね。よく読むと「下記商品はチラシに掲載していますが、環境・人体などに影響があるため、ご注文いただいても、お届け致しません。」と説明書きが。なんてマジメな（そしてガンコな）生協なんだー！……入会時この説明を聞いて驚きつつ、信頼できる生協かも、と感じたものです。


これ！

10月4回　キャロット中止商品
（お届けできない商品リスト）

下記商品はチラシに掲載していますが、環境・人体などに影響があるため、ご注文いただいても、お届け致しません。あらかじめご了承をお願いします。

注文No.	品　名	成分等
001813	ヤシノミ洗剤スパウト詰替え　1500ml	合成界面活性剤
001830	CO食器洗い機用洗剤　ミックスハーブ6P	合成界面活性剤
001856	クリーニング屋のエリそで洗剤徳用175g	合成界面活性剤
002003	住まい湿気とり私出番スーパ防虫800×3	ピレスロイド系薬剤

さて、この中止商品リストを見て、です。私のように「あれ？？」と思ったことのある方、いらっしゃるのではないでしょうか？

例えば、とある食器用洗剤。キャロット本紙には「手肌にやさしい」「無香料無着色」とあり、パッケージも”自然派”のイメージで、人にも環境にもやさしいものと私は認識して、以前ドラッグストアで購入したこともありました。

ところが中止商品リストには、この洗剤に「合成界面活性剤」の成分が含まれるとの記載がありました。合成界面活性剤を含む合成洗剤は、このコラムでもご紹介してきた通り、自然界で分解されにくいほか、私たちの手の皮膚から吸収されて手荒れを起こす、アレルギーの原因になりうる等のことが知られています。

そうなんです。「手肌にやさしい」とうたわれていても、その実「やさしくない」商品があるのです。

少し学習して、成分表示を読めば見抜けるはずですが……。私の場合、マジメな常総生協が売るものなら間違いない！という考えで、洗剤類はキャロットや保存版別冊カタログ「くらしの雑貨」で注文するようにしています！保存版カタログがお手元にない方は、今度の配達の時に「石けんのカタログください！」と言ってみて下さいね。　（担当　いしかわ@柏市）

組合員と生産者と職員の広場

○無茶々園のみかん、いつもおいしく頂いています。

「勘違い」私も時々ありますが収穫量に響いてしまうようなことは大変ですね。今年もおいしいみかんが食べられるよう願っています。

（守谷市　Y さん）

○待っています。

無茶々園の皆様　みかんの木の勘違いに驚いています。みかん星人の子ども達と極力浮気せず待っております。

（つくば市　N さん）

○吉田さんのえのきにもよくお世話になりました。

以前に吉田さんへの応援メッセージを書こうとして途中になってしまったような記憶が ..... すいません。うちの子供 (3 歳）はキノコが大好きで、吉田さんのえのきにもよくお世話になりました。子供にも安心して食べさせられて、しかも美味しい！！お陰様ですくすくと育っております。病気療養とのことで、回復を心よりお祈り申し上げます。体を動かしていた人が動けないのはお辛いでしょうが、しっかり休んで下さい。

（守谷市　N さん）

○商品部　小菅さんありがとう！

ごま和えと言うと、ホウレン草や小松菜で作るものだと思い込んでいましたが、商品部の小菅さんが炒めたピーマンでごま和えを作ることを紹介していたので、さっそくやってみたら……めちゃうまー？しかも、ピーマンに対して巨大な不満を持っている小学生の息子が、初めて文句を言わず、更にはうまーいの言葉を頂きました？小菅さんありがとう！

（つくばみらい市　O さん）

○鮮さんま来年もよろしくお願いします。

鮮さんま、とても美味しくいただきました。特に、内蔵に全く苦味がなく、もっと内蔵を食べたい！と初めて思いました。見た目はやや小ぶりでしたが、一人一尾で大満足でした。季節物を美味しくいただけることに感謝です。また来年もよろしくお願いします。

（守谷市　K さん）

○冷凍食品もマイセットしてください。

冷凍カボチャがとても美味しいので毎週注文させてもらっていました。毎週注文できるので安心していましたが、急に注文できなくなってしまい残念です。問い合わせしたところ、企画品？とのこと。

注文できなくなる前に、野菜のようにシーズン最終といった表記があると助かります。あと、できれば冷凍食品もマイセットに登録できるようになると助かります。

（野田市　Y さん）

○石けんコラムとても参考になりました。

今使っているのですが、なぜか食器がねっとりしてしまい辞めようかなと思っていた所です。洗ったらすぐ流すんですね。

（龍ケ崎市　U さん）

○ただの配達のお兄ちゃんではありません。

野菜セットでとうがんが届くと困る人がたくさんいると聞き一言。私も以前は煮るぐらいしかレパートリーがなく困っていましたが生協の職員さんに聞いたところ「生でサラダは美味しいですよ、大根と同じような調理方法ができるのでなんにでもあいます」と言われ今ではとうがんに困ることなく、1/2 カットで届くのですが、かえって丸のままの方が長持ちしていいぐらいに思えるようになりました。皆さんも困ったこと疑問に思うことがあったらなんでも職員さんに聞いてみるといいですよ。なにしろ生協の職員さんは商品のプロの方ばかりです。それぞれせっけん、野菜と得意分野はあるようですがみなさんとてもよく勉強しています。ただの配達のお兄ちゃんではありません。

（取手市　S さん）

2017/10/5 つくば地区懇談会報告（常勤理事　矢島）

各地区で行われていた地区懇談会ですが、つくば地区は少し趣向を凝らして、常総っこう応援団アウトドア試食会でお馴染みの「ゴンタの丘」で開催です。

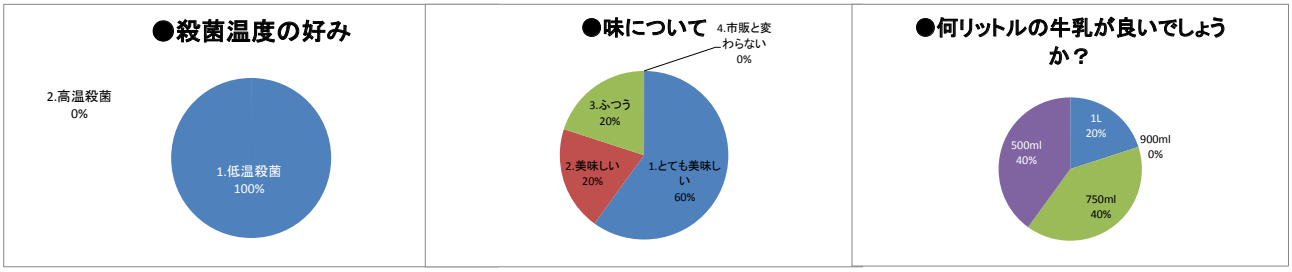
参加者の自己紹介、総代会の報告や仲間づくりについての話しから始まり、印鑰先生講演会の話（遺伝子組み換え）や日本の種子を守る会の署名のお願いなどの話しの後、鈴木牧場の原乳飲み比べをしました。鈴木牧場としては常総生協の組合員さんに飲んでいただきたい、地域の牧場として地域とつながっていきたいと考えていて、これからの商品化に向けて鈴木牧場はぜひ組合員さんと一緒に商品開発していきたいと望んでいます。先週のニュースレターでも募集しましたが、ぜひ、牧場見学ツアーに参加し、五感を使って「牛乳の原点」をご自身で確認していただきたいです。

鈴木牧場の牛乳を飲んだ感想では、「低温殺菌（72℃）は甘みがあってサラサラしていて美味しい」という意見が多かったですが、**子どもたちの中では 90℃の高温殺菌が大人気「飲みやすい」「ゴクゴクいける」と感想をいただきました。**

その他、ゴンタの丘写真展の話しや、つくば de 外遊びの話し、じょうそう朝一の紹介などの話しをし、最後はみんなで美味しく作った試食会！清水さんの野菜セットを使い切り、豚汁にしていただきました。皆で舌鼓です。食べながらお話をすると実際の商品への理解が深ったり、作りながらも商品や野菜セットのお話が出来て、とても有意義な一日になったと思います。

参加してくださった皆様ありがとうございました。

～つくば地区懇談会にて試飲した鈴木牧場の牛乳に関するアンケート～



（感想）

- 総代会の時試飲した美味しさの記憶と較べるとサラッとした感じが強くすっきりしているけど、しっとり感がない。こだわりの飼料や土壌の状況がなるほどと反映させるような味を是非出して欲しいと思います。ヨーグルトのファンです。右に出る物がない程の絶品です。この味を完成なさったのですから、ホント期待しています。
- 低温殺菌が甘みがあって美味しかった
- さらりとしておいしい。牛乳の味はいまいち判らないので・・・すみません。
- 甘くて美味しい
- いつも飲んでいるものが水のようでした。