



特別増資 500250 にて 1口 500 円毎週受け付けています。出来るときに出来る範囲で、**ご協力宜しくお願い致します!!**

COOP JOSO NEWS LETTER 2018 1-3

2017. 12. 24

facebook やっています!



COOP JOSO

News Letter

常総生活協同組合
発行 / 生協広報G

【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～

鈴木牧場 牛乳プラント工房 着工しました!!



完成イメージ図



【鈴木牧場牛乳プラント工房の今後のスケジュール】

12月17日	「牛乳プラント工房」着工
3月	「牛乳プラント工房」完成予定
4月	設備機器の設置、保健所申請
4、5月	鈴木牧場&常総生協完成お披露目式を予定

※鈴木牧場と共に常総生協のオリジナル牛乳開発になります。組合員のアイデアや、想いを持ってもらえる商品にしてい く為に、次のページでは牛乳PJからお知らせがあります。

【2018年1月の予定】

●生協基幹運営／地域活動・催し●

【定期開催の催事】

- ・ 毎週木曜日につくば桜運動公園ゴントの丘にて地域コミュニティ活動中。
- ・ ゆるカフェ1月は第4火曜日(23日)に開催します。
- ・ 毎月第1土曜日にじょうそう朝市を開催しています。

- 1/5-7 (金-日) 1月1回変則供給
- 1/9 (火) 私たちのくらしと憲法
- 1/12 (金) 脱原発委員会
- 1/18 (木) ちびごん
- 1/20 (土) 歴史を学ぼう - 未来のために
- 1/26 (金) 業者会総会
- 1/31 (水) 定例理事会

●提携・協同・連帯企画●

- 1/12-13 (金、土) ネットワーク21 生協 経営トップ会議
- 1/20 (土) 神田さん、広瀬隆さん講演会
- 1/27 (土) ネオニコフリーリレー学習会 (取手ウエルネスプラザ)

牛乳PJの進捗報告 & 今後の予定

① 鈴木牧場のファンづくりを目的に産地交流を行いました。

鈴木牧場の事を知っていただくために2017年11月に3回の産地交流会を実施しました。参加合計組合員数は37名にもなり、3回とも天候に恵まれ秋晴れの中の産地交流会となりました。鈴木さんが丹精込めて栽培した牧草を噛んで味わって、牛の糞尿の臭いをかいで、そして糞尿から出来た発酵熟でホカホカの堆肥を触ってみて……。鈴木牧場が日々取り組んでいる「美味しい牛乳は健康な牛から・健康な牛は良い草づくりから・良い牧草は健やかな土づくりから」を牧場全体を回って体感します。そして鈴木さんの説明を聞くことで、長年の地道な努力の積み重ねの上に今日がある事を知ることが出来ました。



【今後のファンづくりの予定】

千葉地区、茨城地区で一回ずつ、鈴木さんとの交流&産地交流会報告を行います。

日程：茨城－2/20（火曜日）の第7回ゆるカフェで行います。（確定）

千葉－日程調整中

② 常総生協オリジナル牛乳開発への参加・協力をお願いします。

鈴木さんから「生協のオリジナル牛乳として、ビンのロゴや、商品名を考えて欲しい」との申し出がありました。年明けは各地でみそ講習会などもあり、会場で牛乳の試飲もできる様に準備していきます。講習会でのアンケートへのご協力や、全組合員向けに公募をかけて、組合員の意見を聞きながら別途検討会を設けていきたいと思えます。組合員がムリなく多様な関わり方で牛乳開発に関われるようにしていきます。詳細は決まり次第、お知らせしていきます。ご協力宜しくお願いします。

③ 特別増資のご協力をお願い致します。

生産者が生協の想いをくんで「牛乳開発」に取り組んでくれている事に対し、生産者だけにまかせるのではなく、消費者である私たちも協力して、協同の「商品開発」をしていきたいと思えます。

- ・ 充填機 250 万円
- ・ 洗浄機 75 万円
- ・ 牛乳瓶 1 ロット代 (1,000 本 約 12 万円)

これらを生協の方で援助するために、350 万円の特別増資を募る事を目標とします。

現在 (2017/12/18 時点)、で 28 万 5 千円が集まっています。残り 321 万 5 千円を 2018 年 11 月 4 回の期限までに呼びかけを強化していきたいと思えます。ご協力宜しくお願いします。



【特別増資のご案内&ルール】

1. 期間を1年間（2017年11月4回～2018年11月4回）とし、1口500円の特別増資としていきます。
2. 任意増資とは別に特別増資枠を設け、特別増資運動として行っていきます。
3. 特別増資の募り方は6ケタの注文番号 **500250** で1年間の固定番号として行っていきます。
4. 月末の請求書で任意増資と特別増資は合算された生協への出資金となります。

※組合員からの要望で、「定期的に自動で増資できると良いな～」の声にお応えし、契約商品みたいに特別増資をサイクル的に自動的に増資できるような仕組みにも取り組んでいます。来年早々にはご案内できる様にしていきます。

12/6.7 第14回乾物講習会「キムチ講習会」報告（物流G 萩原）

第14回 乾物講習会「キムチ編」～その4～

2017/12/06 我孫子市けやきプラザ 8F 料理実習室 樋口理事 乾物一座 萩原

【概要】

乾物講習会でも講師をしていただいている、我孫子市の鈴木さんが手作りキムチを実践されていて、乾物一座のメンバーにも教えている経緯があり、手作りキムチ・ナムルを組合員向けにも教えていただけないか打診、承諾を受け手作りキムチ講習会を開催し、2016年度の活動のテーマの一つ「発酵食品の利用推進」と2017年度活動のテーマ「地元のやさいを食べよう」を結び付け、取り組みを実践してきました。



【まとめ】

2017年度の乾物講習会は、「キムチ講習会」に変更して4回目の最後。メニューは、キムチと言えば白菜のキムチ「キムジャンキムチ」。作るうえで2日間必要で、1日目の塩漬けが特に重要。漬けた後一晩経って仕上げる作業なので開催を12/6・7に行いました。1日目を18:00～19:30、2日目を10:00～13:00。参加募集は、これまでの参加者に限定して行い、2日間の開催と1日目が18時からということで、参加者は6名程と考えていましたが、11組13人の応募がありました（乾物一座一同感激）。作る材料の内、当日1名キャンセル。夜遅い時間で、遅れてくる人のいたが全員参加になりました。実際に鈴木さんがポイントを説明しながら見本を見せ、そのあと一人白菜半株分を塩漬け。塩を葉の一枚一枚に根元まで丁寧すり込む作業が重要で、作業工程は少ないが時間がかかり、とても大変と参加者話していた。都合で2名参加できなかった方の分を鈴木さんに作っていただいた。塩漬けした白菜を名前を書いた袋に入れ、会場に置いて2日目へ。1日目に参加できなかった組合員も欠席することなく参加。今までと同様、4つのグループ分かれて作業。ヤンニョムを作りまた葉1枚1枚にすり込んでいき、一番外側の葉で巻いて包み、キムジャンキムチの完成。もう一品茹で豚ポッサムを参加者全員で作し、茹でた豚の茹で汁でスープを作り試食。

本年度は、乾物講習会改め4回シリーズでキムチ講習会を行った。講習会時に呼びかけたコチュジャン講習会を含めると5回（うち1回を生協まつりで乾物一座の活動を報告）。4回全て参加された方が8名。シリーズ化したことで参加者が顔なじみになり、最後の回は作業もスムーズに行われていた。参加者の手作りキムチへの興味が高いことがありましたが、講師鈴木さんの韓国料理への情熱が伝わり、最後の回13名もの参加者が集まったと思います。残念なのが、キムチを作る素材、アミの塩辛・魚醤・唐辛子の企画が生協で無いこと（今後の商品開発としての課題）。材料があれば、自宅で安全な自分好みのキムチが作れる。手前味噌に続く、手作りキムチの普及を今後推進していきたいと思います。



【今後の乾物一座活動】

今回は、3/10（土）我孫子けやきプラザ8F料理実習室で「こんぶ」で開催。3/3回のカatalogと連動していけるように商品部と連携。1月レシピ完成。2月チラシ配布。3月開催。この回で乾物は一旦終了。乾物にこだわらず講座は続けていきます。

12/6.7 第14回乾物講習会「キムチ講習会」参加組合員の感想※紙面の都合上一部の掲載になります。ご了承ください。

○キムジャンキムチどうでしたか？

1日目

丁寧な下準備が大切との事。そこからかかわれてた事で、2日目も流れがわかって良かったです。

2日目

2日かけての講習会をして下さった事、大変だったと思います。感激しました。

○キムチ講習会

・何回参加？

3回

・感想

1年かけての講習会で、今回は2日続けてという内容は、生協ならではと思いました。参加できて良かったです。

○学んでみたい乾物

・乾物

ひじき、切り干し大根

・理由

いつも作っていますが、家族があまり食べないので、いろいろな作り方を知りたい。

(我孫子市 M.W さん)

○キムジャンキムチどうでしたか？

1日目。白菜の塩漬けは、1枚ずつに塩をすりつけるというのにビックリしました。白菜をさくのもいつもはバリッとやっていた。

○キムチ講習会・何回参加？

生協まつり以外参加なので4回

・感想

先生の素材・調味料にこだわって作ること、丁寧な仕事が食べるまでの全てにつながっていると思います。

○学んでみたい乾物

海産物（干しダラ、干し貝柱など）

・理由

何かおいしそうに思う

(松戸市 M.K さん)

○キムジャンキムチどうでしたか？

1日目

初めて白菜からキムチを作るので、見る物・作り方全てが新発見の連続でした。切れ目を入れて手で割くという所が力の入れ加減が難しく、先生のお手本のようにはいかなかったので、家で再度挑戦したいと思います。

2日目

材料を刻む、均等に刻む事の難しさ・大切さ

を考えた2日目でした。おおざっぱな性格なので、4人チームじゃなければ、切る所でつまずく所でした。ヤンニョムまぜるととてもより香り・・・。

○キムチ講習会

・何回参加？

・感想

夏のキムチ講習会から参加しました。こんな本格的でステキな講習会、もっと早く知って参加したかったぐらいです。また次回もありましたら、ぜひぜひ参加したいです。1日目に娘が参加し、2日目も（小学校じゃなかったら）参加したかった・・・と悔しがっていました。もしよかったら土日に開催して頂ければ助かります。

○学んでみたい乾物

・乾物

切り干し大根

・理由

切り干し&油揚げの煮つけ以外に使ったことないので・・・。

(取手市 K.K さん)

○キムジャンキムチ感想

1日目

白菜のていねいさが、キムチを上手にできる大事なこと。すごく、わかりやすかったです。

2日目

ヤンニョムの作り方が、思っていたより簡単で驚きました。

○キムチ講習会

・何回参加？

2回

・感想

トマトキムチは家族にも大好評でした。娘がキムチ好物なので、家でもやりたいです。

○学んでみたい乾物

・乾物

乾物というと、切り干し大根しかイメージがないのでわかりません。あとは、ドライフルーツ

(守谷市 M.S さん)



新春「仲間づくり」特典!!のご案内。※加入された方、紹介した方が対象です。



■まず1年目は大豆1kgから。家族みんなでやってみよう!!

供給担当も、みそ作りをサポート!

まずは大豆1kg、米麴1kg、塩400gが初心者におすすめの基本の分量です。出来あがりです約4kgの味噌になります。裏面に作り方とポイントを載せましたので、参考にしてください。

また各地域で味噌作り講習会を開催します(別紙にてご案内します)。講習会で味噌作りを一度体験しておけば、より安心してご家庭での仕込みに臨めると思います。



また、配達をしている供給担当もみそ作り経験者です。不安な点がありましたら、遠慮なく聞いてみて下さい。

2018年2月になると各地で、みそ作り講習会を開催します。こちらの取り組みにもぜひご参加ください!

☆☆期間限定(2月末まで)☆☆

■シーズンセットシリーズ【みそ作りチャレンジセット】

通常価格よりも30.6% OFF!!

通常2,160円(税込)がキャンペーン価格1,500円(税込)

~【みそ作りチャレンジセット】に入っている商品の案内~



アイテム一覧
蒸し大豆
米こうじ
塩(シママース) 1kg

常総生協の「仲間づくり」へのご協力、宜しくお願い致します!(^^)!

安心・安全な「食」について 1/27(土)



私たちにできることを考えてみませんか。
ネオニコフリー想いをつなぐリレー学習会開催

日本・各国における ネオニコチノイド系農薬の 使用・規制の現状と課題



講師 **中下 裕子** さん
ダイオキシン環境
ホルモン対策国民会議事務局長

子どもの発達障害と農薬 ～最新の脳科学から見た 毒性と発達障害の関係～



講師 **黒田 純子** さん
医学博士
環境脳神経科学情報センター副代表

毎日の食事が自分たちの身体を作っています。
そして、心の健康も食べることに大きく影響しています。
「子どもたちには安心して安全なものを食べさせたい」
「妊婦のうちから、食に気をつけたい」
「いつまでも健康で元気に過ごしたい」
「残留農薬が心配だけど、よく分からない」
そんな方に向けた学習会のご案内です。

当日は**新鮮野菜の販売**や
試食あり



常総生活協同組合

主催／
共催／常総生協業者会

・日時
1月27日(土)
10:00～13:00(受付9:30)

・会場
取手ウェルネスプラザ多目的ホール
(取手市新町2-5-25)

・参加費 **無料**

・申し込み
TEL:0297-48-4911

または
QRコード

・締め切り
1月22日(金)



問い合わせ／
0297-48-4911

-----キリトリ-----

2018/1/27 (土) ネオニコ学習会に参加します。

◇組合員番号 _____

◇お名前 _____

◇電話番号 _____

◇参加人数：大人 _____ 名、子ども _____