



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】2018 年度活動テーマ ～素材を活かしてわが家の味～

フードバンク茨城との連帯活動 こどもプロジェクト報告

“食べること”は “笑う事” 冬休み期間の子ども達へ笑顔をお届けるサンタPJ



日々の食事を学校給食に頼っている子どもたちに給食がなくなってしまう長期休業中に食べ物を届けよう！というプロジェクトです。茨城県ではNPO 法人フードバンク茨城を中心に県内の生協、NPO が力を合わせて取り組んでいる運動です。

記念すべき第1回は冬休み期間！

「あなたが食べものを届けるサンタさんになって、子ども達の笑顔を見守りましょう」を合言葉 12/2～12/14の期間に常総生協の組合員さんに呼びかけを行いました。

短い期間ではありましたが、なんと・・・**88.3kg**の食品が集まりました。

《梱包作業もお手伝いしてきました》

● 12/17 (月) 末日聖徒イエス・キリスト教会 牛久ワード
常総生協参加者：増本理事長、鈴木監事、木内常務理事

総勢 30 名の参加でした。午前中は、事務所に保管してある食品の移動と教会の2階の会場設営。午



後は、食品搬入の続き（常総生協も午後よりお手伝い）。1人6kgのお米を小分けし、204人分つくりました。午後の作業は、お手伝いさんも多く集まり、2時間を予定していましたが、1時間で終了しました!(^^)! (文責：常務理事 木内)

● 12/18 (火) 末日聖徒イエス・キリスト教会 牛久ワード
常総生協参加者：増本理事長、伊藤専務理事
参加者総数 30 名以上集まりました。昨日の米に続き、野菜、缶詰・レトルト類、お菓子など食品ごとに袋詰めし、最後にダンボールに詰めました。ひたちなかへ持って行く、48個分を、箱詰め。午後から沢山のボランティアが参加した甲斐あって、作業はアツと言う間に終わりました。



皆さん物足りない様で、「残りの作業、やっちゃダメですか？」と意欲的でしたが、明日、明後日までのボランティアの方々のために作業を取っておいきたいとのことで、14時解散でした。

FBI (フードバンク茨城) さんには、今回に限らず、荷物を運ぶなど、常総生協のトラックを出して協力していこうと思います。(文責：理事長 増本)

松戸の特別支援学校の子供たちが綿繰り体験を楽しみました！

元理事長の村井さんが熱心に取り組んできた「和綿」の栽培。常総生協でも和綿を育て、和綿製品をつくったり、生協まつり等では綿繰り体験のブースを実施したりと和綿の持つ魅力を発信してきました。

一方、被災地支援などで常総生協と一緒に取り組んできた「ワーカーズコープちば」でも、村井さんから渡された和綿の種を大切に育てており、彼らのネットワークの中で松戸の矢切特別支援学校で地域の皆さんと一緒に学校内の畑で和綿を育てる取り組みを今年始めたそうです。今シーズンにはじけた和綿を学校の子供たちが収穫をし、それを綿繰り体験をさせたいと常総生協に綿繰り機の貸出依頼がありました。

ワーカーズコープちばの事業所のひとつである松戸の「放課後等デイサービスみらい」のスタッフが講師になって、特別支援学校の子供たちに綿繰り体験してもらおうという企画であり、常総生協も協力することになりました。

この松戸の放課後等デイサービスみらいは、常総生協の配達エリアにあります。11月13日（火）にこのエリアの配達を担当している滝本さんが通常の配達便に綿繰り機2台を積んで出発。配達ルート途中でランデブー。松戸の「みらい」のスタッフの方に綿繰り機2台を貸し出しました。



(供給部 滝本さん(右)が供給中に放課後等デイサービスみらいのスタッフの方に届けてくれました。)

特別支援学校では小学2年のクラスにおいて、この綿繰り機を使って綿繰り体験と和綿をつかった作品づくりを楽しみました。ふわふわの綿の感触や、綿繰り機をクルクルまわし、綿と種が分離される様子は子供たちを夢中にさせます。

▼和綿をつかった子供たちの作品▼



子どもたちは、とても楽しい綿繰り体験となったそうで、多くの子どもがのめり込んでハマっていたようです。その時作った作品の写真を送ってくれました。和綿の魅力が多くの方に伝わってうれしいですね。

◀常総生協での来シーズンの和綿のとりくみ▶

今、日本に輸入されているGM（遺伝子組み換え）作物は、トウモロコシ、大豆、菜種、綿の4種類です。大生産地であるアメリカ、インドなどでは綿（洋綿）栽培の9割がGM綿と言われています。そんな中、日本の在来種である「和綿」は、商業ベースにのることなく、GMとは無縁の世界で日本の各地でひっそりと栽培をされ続けてきました。和綿は日本の風土にあって育てやすく、柔らかなのが特徴です。

和綿を育て、糸にし、布にすることで、ふだん着ている Cotton の服がどのようにできていくのかを知る機会にもなります。食育ならぬ、「衣育」としても貴重な体験につながります。

庭先やプランターでも栽培できます。また、来シーズンは、藍の生葉をつかった草木染にも組合員のみなさんと取り組んでみたいと思っています。

(総務・経理 G 菅)

手作りみそ
シーズンスター！

『大豆基金増資』（契約大豆備蓄資金 + 生産共済掛け金）
474番1口300円へのご協力をお願いいたします。

◆今年もやって来ました！みそづくり

すっかりお馴染みになった常総生協、冬の恒例行事『みそづくり』が始まりました。「地元大豆を地元の消費者がみそにする。そうやって自分たちで地域の畑を守る」と始めた取り組みも、もう20年を越えました。毎年多くの組合員がみそづくりに参加し、各地区ではみそ講習会も開催されます。ぜひ「大豆」を通して日本国内における様々な食料自給問題を学び、生産者や畑に思いを馳せ、また「手作りみそ」をすることで地域や家族、生産者とより繋がるきっかけにさせていただきたいと思います。さあ「みそづくり」、始めましょう！



◆大豆基金の設立と大豆備蓄



常総生協では収穫が天候に左右されやすい大豆において、過去の教訓から組合員より「基金」を募り「備蓄」を行っています。2004年、台風の直撃により大豆の収量が予想の1/3しか確保できず、選別された大豆を組合員が手作業で再選別しました。この経験から2005年より不作時への備えとして大豆の備蓄を行っています。また不作時に生産者へ収入補償される大豆共済に、生産者と費用を折半で加入しています。これら大豆に関わる費用を組合員の増資参加による『大豆基金』という形で捻出しています。

■新しい組合員、ならびに今年新たに「みそづくり」に挑戦される組合員には大豆のご注文と合わせて下記「大豆増資」へのご協力をよろしくお願いいたします。

■大豆1kgに対して1口300円の増資をお願いしております(増資番号は【474番】)。大豆の備蓄資金+大豆生産共済掛け金(生産者との折半)として活用させていただきます。

■「増資」に加算される形になりますので、通常の出資金に加算され脱退時に返却されます。

■大豆増資に協力して頂いた組合員には、不作で大豆が不足した時には優先的に大豆を供給いたします。

■すでに大豆基金増資に参加して下さった組合員でも、追加増資できます。

◆今がチャンス!!!

1月中は、大豆&みそ作りセット商品がお買い得♪

味噌作り初心者におすすめ

石橋さんの大豆1kg、米こうじ1kg、塩(シママース)1kgのセット。

常総生協(茨城県・守谷市)

18 みそ作りセット(米こうじ)

大豆1kg 1660円(税込) 1793円(税込) 米こうじ1kg、塩1kg 1841円(税込)

特

蒸し大豆1袋、米こうじ1kg、塩(シママース)1kgのセット。

常総生協(茨城県・守谷市)

19 みそ作りセット(蒸し大豆・米こうじ)

蒸し大豆1袋 1920円(税込) 2074円(税込) 米こうじ1kg、塩1kg 2095円(税込)

◆おすすめは、19番 蒸し大豆セット／

1月2回~4回まで大豆&みそ作りセットがよりお求めやすくなっています！【蒸大豆1kg・米こうじ1kg・塩1kg】。乾大豆はを柔らかくするのに約半日かかりますが、これは蒸して冷凍してあるので、解凍すればすぐにみそ作りがスタートできます♪この機会に、ぜひみそ作りにチャレンジしてみませんか(^^)

※今週配布の1月2回カタログ1Pをチェック！

理事会よもやま通信

常総生協はみんなの「ほしい！食べたい！知りたい！」を応援します

発行：常総生活協同組合 理事会
TEL0297-48-4911
FAX0297-45-6675

「米粉」ってどうよ？つかってみる？

みんな真剣です！→

↓美味しく焼けました！



先生はどんぐりていの雨宮さん。プロの技をしつかり伝授してくれました。作り方は、卵を黄身と白身に分けて、黄身に砂糖・米粉などを加えて、メレンゲと合わせるという、いたってシンプルなもの。案外時間もかからず、簡単に作れます。メレンゲは頑張り過ぎなくていいとのこと、雨宮さんの作ったものはツヤツヤでふんわり。メレンゲ作りに適したハンドミキサーについてもアドバイスをいただきました。また米粉は小麦粉と違ってタンパク質が粘らないので後片付けも楽チンです。

米粉の良さや使い方を伝えるために、いつの日か、「米粉シフォンケーキ作り講習会」を夢見る理事会メンバーです。でも、その前に「めぐみちゃんの米粉」販売に向けて、準備中です。お楽しみに！

最近の理事会は、中期計画の策定に取り組んでいます。商品のアレルギー対応や、お米の利用推進についての議論から、「めぐみちゃんの米粉」を試作し、商品化・利用方法の試行錯誤に明け暮れています。パンに庄されてお米の消費量は減っていますし、健康のためにジョコピッチ方式も試してみたいし（グルテンフリー、体にいいらしいです）。小麦はアレルギー食品として、鶏卵、乳製品について第3位。大人になってから、「小麦アレルギーになっちゃった！」という方のためにも、めぐみちゃんのおいしさを広めるためにも、常総生協の日本型食生活のススメ「主食に米・雑穀で6割」を守るべく、さっそく、めぐみちゃんを米粉にしてくれるところを探しました。なんと、坂東市に「どんぐりてい」という農家レストランがあり、何でも粉にできる製粉機をもっているとのこと。また米粉推進活動としてシフォンケーキ作り体験もできます。そこでまずは理事会メンバー、総勢8名でケーキ作りに行ってきました！



ゆるカフェ報告 取手

12月8日(土)、かたらいの郷で、月曜日コースのゆるカフェを開催しました。約3mの反物は「リメイク」によって、2時間ほどでステキな服・アームカバーに変身しました！チクチク縫い物をしながら世間話でも～と思っていましたが、皆さん、真剣!! お茶の時間を忘れるほど、縫い物に集中!! そんな中、担当職員の小室さん、佐藤さん、木内さんが、試食のロールケーキを準備したり、お茶を入れてくれたりしたので、「男性陣にお茶まで入れてもらって、楽しく縫い物ができて、幸せな時間を過ごせました」という組合員さんの感想も。参加された方は次回の開催を熱望。次は何が作れるかしら～と期待が高まっています。



『理事会よもやま通信』へのご意見・ご感想は、OCR用紙の「意見・要望・連絡欄」、ネット注文の方は「ご意見のページ」にご記入をお願いいたします。