



2019 年度活動テーマ(案)「JOSO 食材でかんたん・おうちゴハン」

JOSO 春のおすすめ商品のご紹介!

わたしたちの**地元**には
こんな美味しい**トマト**があります!

スーパーなどは、2~3日前に
収穫したもの…常総は…
→**樹上で完熟させたトマト**が
生協を通じてすぐ食べられる!

旬

最盛期(4~5月)は
約3人に1人が食べる
一番人気のトマト!

**ビタミンC、カルシウム、
リコピン**など一般のトマトよりも栄養価
が高いです!(日本食品分析セン
ターにて検査)

★組合員さんからの口コミ★

●毎週届くおいしいみずみずしいトマト! 1個丸ごとかぶりつくと、口の中にトマトがいっぱい
いに・・・! 子どものころのなつかしい味わいを追体験できました。ありがとうございました。
(土浦市: H・Yさん)

●このトマト美味しいね。突然夫が感動の声をあげました。「ついにわかったかこの美味しさが。
味オンチの夫にも」というわけで老人2人が大ファンの柏田中の完熟トマトです。
(取手市: H・Sさん)

4月4回の注文番号 **53番 特585円(税込632円)**(通常税込718円)

旬 食べるなら産卵前の今！「鮮あさり」

旨味の素であるグリコーゲンやコハク酸が多く、産卵前の春にはこれらの成分が増えて旨味がぐんと増します

その期間に応じて、熊本、愛知、三重、千葉の4産地から厳選してお届けします♪



市販のものは水を含んでかさ増しているものが多い中、これは無水パック！活きの良いあさりを厳選しました。

★組合員さんからの口コミ

はっきり言って、常総生協でしか買わないものが、色々あります。その一つが「塩屋のあさり」。実がブクっとして本当に美味しい。活きの良さが一般とも違いますね。(利根町：A・Iさん)

4月4回の注文番号 **87番 特 295円(税込319円)** (通常税込 329円)

無リン

高橋徳治商店の「おとうふ揚げ」

リン酸塩を使わず、大豆・魚(助宗ダラ)本来の味を味わえる。

レンジ、またはそのままでもお召し上がりいただけます。



リン酸塩とは？ 原料となる魚のすり身の段階で添加物「重合リン酸塩(ポリリン酸ナトリウム)」が添加されています。リン酸塩を添加すると、水をどんどん吸って膨れる為、少しの魚肉原料でたくさん、安く作ることができます。比較的安価な練り物にはリン酸塩が含まれている可能性が高いです。

★組合員さんからの口コミ

- おでんに入れても煮込みの具に加えても甘くてキメが細かく、飽きない味です。(守谷市：R・Kさん)
- 小松菜とおとうふ揚げをスライスした煮びたしは、我が家の定番になりつつあります。やさしい味です。(守谷市：Y・Hさん)

4月4回の注文番号 **242番 295円(税込319円)**

地場

あいきたいな言葉だけど・・・ 『やっぱり美味しい！』 岩瀬さんの豚肉

自家製の「酵素飼料」で育てています

岩瀬牧場では、自家製酵素飼料を与えています。酵素飼料で育てた豚は健康そのもの！エサも自動給餌器ではなく、手作業で与えています。

一頭一頭心こめて育てています。

酵素飼料を食べている豚は健康そのもの。岩瀬牧場では一頭一頭手作業で大切に育てています。



岩瀬さんオリジナル品種です♪

岩瀬牧場の豚は、他にはない故岩瀬弘さんが養豚人生をかけて作り上げた最高傑作です。

そのオリジナル豚種の最大の特徴は『脂』。脂身は厚めですが、一般的な豚の脂に比べると甘みがあり、それでいてしつこくない脂身の美味しさが自慢です。



★組合員さんからの口コミ

- 安心・安全な豚肉。しかもお買い得なお値段で嬉しいです！（牛久市：M・Nさん）
- 「うちのカレーは、他で食べるとちがうな～」と主人。市販のルーなのに何故？と思ったら岩瀬さんのお肉判明♪（我孫子市：N・Sさん）
- いつも小間切愛用しています。しゃぶしゃぶ用（美しい！）ロースしょうが焼き、バラ肉、かたまり肉どれもおいしいです。岩瀬さんのお肉買ったさに常総生協に入っているとんでもない過言ではありません。たまに足りなくなってスーパーで購入するとちがいが良くわかります。（龍ヶ崎市：J・Mさん）

4月4回の注文番号（豚小間切れ 150g × 2） **140番 400円（税込432円）**

【予告】

常総生協の商品には、カタログ紙面では語りつくせないほどの背景（商品ストーリー）があります。次回以降、ニューズレターで商品の生産背景やこだわりをお伝えしていきますので、ぜひご覧ください！（商品部）

生協職員に聞きました!! 2011年3.11あの時の状況と、感じたこと。part4

● M9 大地震、大津波そして放射能汚染。

未曾有の災害をもたらした東日本大震災。先人が残してくれたかけがえのない大地、川、海、大気が汚染されました。私自身、恥ずかしい話ですが放射能と言われても当初はまるで無知。当時、元副理事長の大石から「組合員を全国に離散させる」「まずは若い職員から順に逃がす」という話を聞き、これはただ事ではないと感じたことを覚えています。

原発事故以降の取り組みとして常総生協が行なってきたことは、沢山あります。やはり「地域の子どもたちを放射能から守る」活動が中心だったと思います。母乳の検査に始まり、飲料水・食品の検査。空間線量調査、土壌の検査（地域汚染マップ作り）、ガラスバッチによる子ども及び生産者の被ばく線量調査、ハウスダスト調査、血液検査、甲状腺検査 etc. . .

私は当時、主に組合員への配送を仕事としていました。組合員と話しをする時に気を付けていたことは、私たちが知り得る限りの情報を伝えることと、実際に数値として検出されてしまった（大豆やレンコンなど）をどのように調理除染できるのかを伝えることを重視して組合員と接してきまし

た。地元の生産者を支えたいという思い、他方で子どもには食べさせたくないという組合員の気持ちも良くわかるので、私も「安心して食べて下さい」とは言えませんでした。ただ言えることは、国の基準さえクリアしていれば何も伝えず店頭に並べるスーパーや、どのような食材を使っているかわからない外食ですませるくらいならば常総生協で測ったものをおすすめしますということでした。

震災から8年が過ぎ、現在では報道も少なく、ママさんたちの間では話題に出すこと自体が場合によっては勇気のいることになっている気がします。

人間は愚かなもので危機感も薄れ、各地で原発の再稼働の動きです。また同じような事故を起こしかねない、人の手に負えないものであることを認識しない大人が大半のようです。

私たちが今止めなければ、子どもたちの将来はどうなってしまおうのでしょうか。私は出来る限りの中で原発反対の活動を続けてゆきたいと考えています。

(常勤理事 矢島)

2019年4月の予定

● 生協基幹運営／地域活動・催し ●

4月ゴンタの丘「常総っ子応援団」は毎週木曜日に活動しています。試食会は4月25日に行います。

- 4/13 (土) 福島スタディツアー
重ね煮講習会 (常総生協 調理室)
- 4/17 (水)、20 (土) 総代会前総代・組合員懇談会
- 4/20 (土) 歴史を学ぼう
- 4/24 (水) 定例理事会
- 4/25 (木) 東海第二原発訴訟 第25回口頭弁論

● 提携・協同・連帯企画 ●

- 4/14 (日) 関東子ども健康調査基金 医師懇談会
- 4/19 (金) GMOフリーゾーン全国集会反省会
- 4/21 (日) 甲状腺エコー検診 in 流山