

COOP-JOSO News Letter

2019年6月1回号 発行/常総生協広報G

2019年度活動テーマ(案)「JOSO食材でかんたん・うちごはん」

夏を元気に 過ごそう！ 梅しごと



今年も青梅のシーズンが到来しました。梅酒、梅シロップに梅サワー、甘露煮などいろいろなものを作ることができます。どれも青梅と砂糖や醤油、みそなどを容器に入れて置いておくだけ。あとは時間が おいしく育ててくれる手軽さも魅力です。今回の青梅をスタートに、漬梅（熟した 梅）、らっきょう、赤しそ…と手作り保存食 の素材が続々と登場してきます。

「わが家の手作り 梅保存食！」（保存版）好評です！！

今週カタログといっしょに配布させて頂いています「梅保存食レシピ」好評です！ その時季だけの旬の素材を保存食にして年間通して活用し、家族で楽しみながら健康に過ごしたいものですね。今年もおいしく出来ますように！！



2019年5月の予定

○生協基幹運営/地域活動・催し●	○提携・協同・連帯企画●
5月ゴンタの丘「常総子応援団」は毎週木曜日に活動しています。試食会は5月30日に行います。 5/25(土) 竹村さんのいちご収穫体験 5/28(火) 春の商品キャラバン JOSO簡単うちごはん de何作る？ 5/29(水) 定例理事会	5/24(金) 茨城県生協連主催：子ども支援プロジェクト キックオフイベント 5/25(土) 田植え(どんぐりてい) 5/26(日) わんぱく・じょうそう合同会社 役員会

「微生物農法の会」の無農薬らっきょう 育っています！（今年は長島さんと大和田さんからお届けします）

6月3週(6/17～)、組合員に届くまであと1ヶ月！

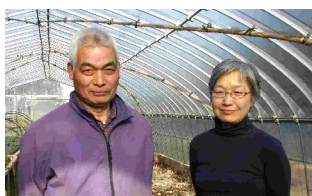
今年も茨城県行方市にある「微生物農法の会」の無農薬・無化学肥料のらっきょうをお届けします。写真は生産者・大和田さんの2019年5月16日(木)時点の写真です。らっきょうの茎が大きくなり、地中から彫り上げるとしっかり実がなっています。お届けの1カ月後には、さらに成長していると思います。



土から掘ってみると...

まだ小ぶりですが、順調に育っています！

■らっきょうの保存食について



微生物農法の会 長島さん（ご夫婦）

昔はどこの家庭でも梅干しやらっきょう漬けは手作りされていましたが、少し手間のかかる保存漬けは敬遠されがちになりました。しかし、市販品の梅干しやらっきょう漬けの多くは脱塩し、

添加物で調味したものが多く、注意が必要です。



微生物農法の会 大和田さん

らっきょうに含まれるアリシンは強い抗酸化作用、殺菌作用、血栓を防ぐ働きがあると言われています。保存食は、自分好みの味付けができ、しかも経済的。そして健康づくりにも一役買い、まさに「一石三鳥」。6月3回では「わが家のらっきょう保存食（レシピ）」も同時配布しますので、ぜひ今年はお自宅でらっきょうの保存漬けに挑戦してみたいはいかがでしょうか。

ドキュメンタリー 2019.3.10 100分
「緊急被ばく医療の闘い ～誰が命を救うのか～」



（委員さんのおすすめレビュー）

長いDVDですが、実話ですので、どんなことが起こったのかしっかり観てください。原発安全神話のもとで、事故が起こればどうなるか、どんなことが起こるのか、どんな処置が必要になるのか、政府も東電も想定もせず、全く準備の無いまま、3.11福島事故は起こった。

地震国日本としては考えられないことですが。指令が行き届かなかったために、配布されなかったヨウ素剤、治療を要請されて現場に向かうも放射線値がどんどん高くなり、それ以上先へ行けなくなった医師たちの戸惑い。東電から現場の放射能値は全く知らされず、自ら放射能値を計りながら、車を進めていた。射能値の高いところにあった高齢者施設に避難命令が出て、寝たきりの人たちがバスで10時間も避難所を求めてさまよい、途中で亡くなったり、放射能を浴びているということで、寒い体育館に隔離されたまま亡くなったり・・・

DVD版とBR-D（ブルーレイディスク）版があります。

★貸出希望の方は生協本部まで電話（0297-48-4911）、ファックス（0297-45-6675）、注文用紙コメント欄、組合員意見フォームをご活用ください

生協からのお願い。みんなの資材（資産）は大切に使っていきましょう！！

供給で使用している通い箱、商品案内ケースなどは組合員みんなの共有の財産です。雨に当たったり、汚れないように保管してください。また、汚れたら洗って、返却していただけますよう、よろしくお願い致します。



▽再利用、返却をお願いしているもの

通い箱、商品案内ケース	雨に当たったり汚れないような所での保管をお願いします。汚れた場合は洗って乾かしてからお返ください。
蓄冷剤	直射日光に当たると劣化が早くなりますので、通い箱に入れた状態でお返ください。
商品カタログ	使用済みの商品カタログは生協で回収しています。注文書提出時に通い袋の中に入れて出して下さい。
牛乳パック	中を洗って、広げて乾かしてお返ください。
鈴木牧場のヨーグルトビン・蓋	フタの中敷きのみ取って、洗って、乾かしてお返ください。
鈴木牧場牛乳ビン	フタは取って、洗って、乾かして下さい。
卵パック	「生産者カード」（小さな紙）がはいっていますので取り除いてお返ください。

●野菜セットの白菜が美味しかったです。

桑原様の白菜とサラダ菜の件「白菜」柔らかくて少し塩しておいてそのままいただきました。「サラダ菜」色が美しくてみとれました。やさしい味でした。ごちそうさま。おいしかったです。

(龍ヶ崎市：M・Sさん)

「くわはら農園の野菜セット」いつもご利用ありがとうございます。生産者の桑原さんも励みになると思います。お伝えします。

(商品部：小宮山)

●料理の名人・みそ味が美味しい！

甘めですが、えっ？って驚いちゃうくらいおいしいです。焼き肉のたれとして使うと、この少し甘めなみそ味がお肉によくなじんでくせになる美味しさです。



(つくばみらい市：Y・Oさん)

ご意見ありがとうございます。次回企画を検討いたします。

(商品部：横関)

●フルーツ系の紅茶が欲しい

ランカスターのアップルティーやピーチティーなどフルーツ系の紅茶をずっと待っていますがなかなか登場せず・・・楽しみに待っています！！

(坂東市：R・Hさん)

フルーツ系の紅茶ですが、アップルティーを6月4回に企画予定です。

(商品部：管)

●ニラの企画を待っていました！

ニラが注文でき大変ありがたいです。無農薬のものでしたので、農業の現状として無農薬の野菜の供給をしていただけたところを探すことは難しい現状なのだなと思いました。生協のカatalogには無農薬のものもあるので有難いと思います。ありがとうございます。

(龍ヶ崎市：Y・Iさん)

ご意見ありがとうございます。無農薬のニラは栽培が難しく、現状は減農薬ですが、生産者と共に農薬回数を減らす取り組みも含めて対応を進めて参ります。

(商品部：小宮山)

●新商品：若鶏手羽中ハーフ（バラ凍結）美味しかったです。

秋川牧園さんの手羽中。焼き鳥にしておいしく頂きました。

(守谷市 J・Tさん)

今後は月1回定期的に企画しますのでぜひ引き続きのご利用お願いいたします。次回は6月2回に企画予定です。

(商品部：横関)