

# COOP-JOSO News Letter

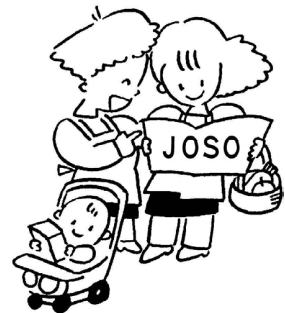
2019年8月4回号 発行/常総生協広報G

2019年度活動テーマ「JOSO食材でかんたん・おうちゴハン」

常総生協 秋の強化月間 (9月~11月)

## 「JOSO食材でかんたん・おうちゴハン」

を生産者、組合員、職員一丸と  
なって活動を広げ、強化  
していきましょう!!



今年度の常総生協の活動テーマは、「JOSO食材でかんたん・おうちゴハン」です。

- 1) 「わが家のおすすめ」組合員間の交流、共有をしていきます。
- 2) 組合員の台所からの生産者コラボを実現していきます。
- 3) 商品委員会にて組合員による交流、学習、商品開発をすすめていきます。

2019年度の仲間づくり目標は500名。4月から6月までの実績は140名、あと360名です。さあこの秋、組合員皆さんの力を頂いて、早期達成させたいと思います。「無理せずできるところから、手を加えて家庭づくりを大切に」「確かな素材と手作りの交流が、健康で経済的なくらしになる」をめざす常総の生協活動をぜひお友達に紹介をお願いします! 「常総の良さはなかなかチラシだけではわかりにくい。やっぱりロコミや実際に見てもらおうのがいちばん」です。そこでこの秋、

- 1) 仲間づくり「ロコミ」をしよう。
- 2) プチパーティに知人、友達誘ってみよう。
- 3) チラシ配布のお手伝いの協力をすすめます。

◎常総生協ってこんな交流しているよ! 組合員同士の料理・台所の知恵の交流、生産者との交

流にお友達を誘って常総生協を知ってもらいましょう。

◎知ってもらおうキッカケとして

- 1) お友達とランチ会を兼ねた「プチパーティ」  
開催申込み受け付けております。ランチしながら生協商品を食べることで知っていただくキッカケになります。
- 2) 11/2(土) 生協本部にて「生協まつり」が予定されています。  
組合員参加・生産者参加の「手作りの催し」になります。

この秋仲間作りに向けてご協力の程、よろしくお願ひします。

○生協事業と活動は連帯関係になっている事の共通理解を深め、業務の柱にしていきます。

生協の活動は組合員と生産者が共に進めていくもの。そうすることで、生協の存在意義と価値が躍進していける業務になります。実務者である生協職員は活動を腰に据えた業務にしていかなければ、生協の存在意義と価値を弱体化しかねない。私たちは活動テーマを組合員あるいは組合員でない地域の人たち、生産者にどのように意味と意義を広げていくか? そのためにこの秋、役職員の育成強化を重点にし、生協基盤を強くしていく業務を目指していきます。

## 2019年度 第 I 四半期 (4~6月) 決算報告

(第 I 四半期貸借対照表) (単位・円)

資産		負債・資本	
I 流動資産	146,712,979	I 流動負債	146,830,132
II 固定資産	306,496,643	II 固定負債	94,927,413
		III 負債合計	241,757,545
III 繰延資産計	54,661	IV 純資産計	211,506,738
資産合計	453,264,283	負債・資本合計	453,264,283

(第 I 四半期損益状況) ※ ( ) 内はマイナス数字 (単位・円)

科目	2019年度実績	前年差	前年比	計画差	計画比
総供給高	226,740,909	1,101,793	100.5%	12,283,634	105.7%
共同購入	218,724,952	1,705,985	100.8%	12,470,278	106.0%
戸頭店	7,930,308	(614,839)	92.8%	(197,293)	97.6%
供給剰余	61,596,027	344,418	100.6%	3,712,812	106.4%
GPR	27.18%	0		0.2	0.2
総供給剰余(供給剰余+共済手数料等)	62,536,418	477,932	100.8%	3,822,104	106.5%
一般販売管理費(人件費+物件費)	66,241,070	(5,327,906)	92.6%	(828,307)	98.8%
人件費	38,225,964	(476,478)	98.8%	163,944	100.4%
物件費	28,015,106	(4,851,428)	85.2%	(992,251)	96.6%
事業剰余	(3,704,652)	5,805,838	39.0%	4,650,411	44.3%
経常剰余(事業剰余+事業外収益-事業外支出)	1,235,302	5,643,069	-28.0%	4,870,365	-34.0%
NET	0.54%				

### ○役職員全員でコスト意識をもって取り組んだ四半期

人件費、物件費含め昨年に対し、△532万円削減し、四半期決算で経常剰余+123万円になりました。今までの経費の使い方を見直し、昼休みには電話番を交代制で回しながらも消灯して対応するなど、細かい配慮の積み重ねが実績として表れてきたと考えます。供給高は昨年からの組合員純増により、利用する人が100人以上増えたこともあり、上向きになりました。一人当たりの利用高が減少しているため、今後の商品政策の課題となります。

### ○現状は変わっていない事を正しく認識し、積極的な戦略立てが必要です。

(第 I 四半期仲間づくり状況)

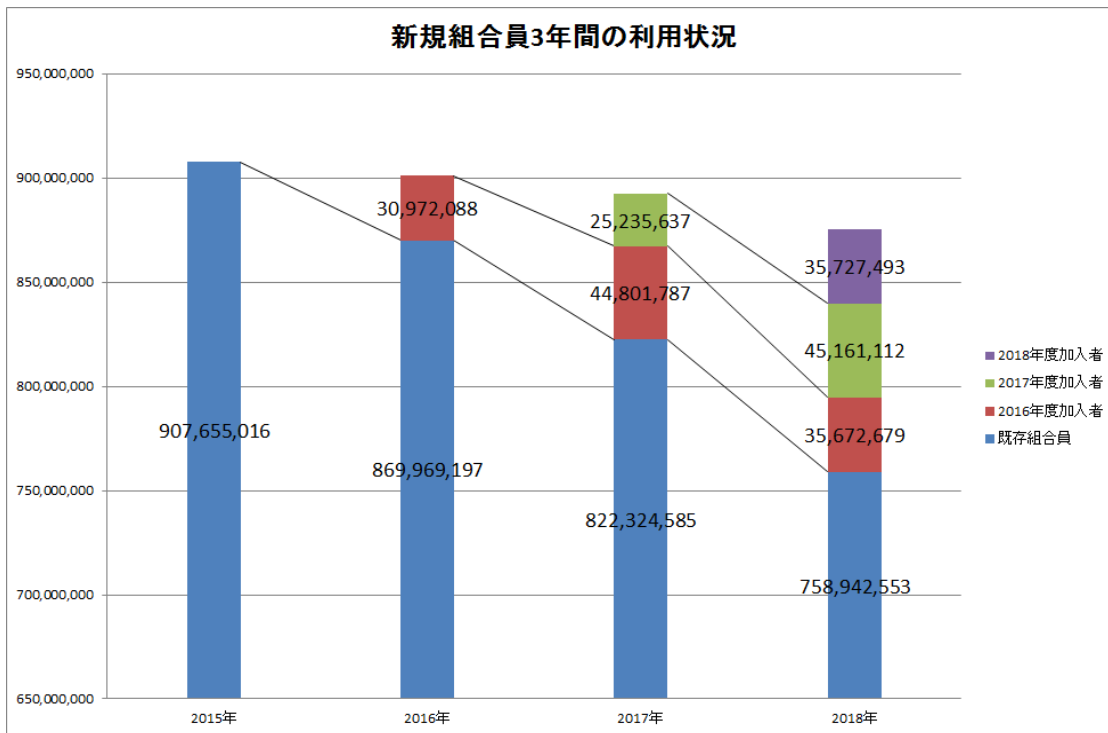
加入部門	4-6月累計				
	前年実績	構成比	今年度	構成比	実績前年比
1.組合員紹介	18	12.2%	11	7.9%	61.1%
2.戸別訪問	26	17.7%	19	13.6%	73.1%
3.ポスティング	4	2.7%	0	0.0%	0.0%
4.ポスティング(折り込み)	2	1.4%	0	0.0%	0.0%
5.催事	36	24.5%	84	60.0%	233.3%
6.Web加入	0	0.0%	3	2.1%	#DIV/0!
7.HP	19	12.9%	21	15.0%	110.5%
8.展示即売会	0	0.0%	0	0.0%	#DIV/0!
9.プチパーティ	0	0.0%	2	1.4%	#DIV/0!
10.講習会	0	0.0%	0	0.0%	#DIV/0!
11.外部委託	39	26.5%	0	0.0%	0.0%
12.その他(再加入・労金・共済・関係者加入)	3	2.0%	0	0.0%	0.0%
合計	147	100.0%	140	100.0%	95.2%

第I四半期は経費のコントロールが出来ただけで、新たな取り組みや、推進活動など出来ておらず、現状は何も変わっていないと考えます。むしろ仲間づくりが昨年より下がってきている状況と、紹介加入が少ない現状を考えると厳しい状況と考えます。

現在イベント加入に偏った手法になっています。県によっては戸別訪問禁止条例等が出来てきており、戸別訪問はこれからの時代を考えると更に厳しくなってくると予想できます。

組合員が仲間づくりしやすい仕掛けづくりや、加入後の継続利用を促す工夫、加入チャンスロス（問い合わせ等）となっている原因を解消していくオペレーションや、仕組み作りが必要と考え、対策を打っていきます。

### ○新規組合員3年間の利用状況



- 仲間づくりを継続し続けなければ規模はどんどん縮小してしまいます
- **仲間づくりは生協活動・事業を支えるために必要な事です。**

### ○秋の強化月間（9月～11月）は生協全体を強くしていく月間です。

協同組合とは「たすけあい」の組織と協同組合員の父と呼ばれる賀川豊彦※1は言っています。私たちは「たすけあい」の精神で生産者、組合員をつなぎ、地域に根ざした活動をしていく生協として在りたいと思います。そのためにも、是非秋の強化月間に組合員、生産者の皆様のご協力をよろしくお願い致します。



※1 大正・昭和期のキリスト教社会運動家、社会改良家。戦前日本の労働運動、農民運動、無産政党運動、生活協同組合運動、協同組合保険（共済）運動において、重要な役割を担った人物。日本農民組合創設者。「イエス団」創始者。キリスト教における博愛の精神を實踐した「貧民街の聖者」として日本以上に世界的な知名度が高く、戦前は、現代の「三大聖人」として「カガワ、ガンジー、」と称された。茅ヶ崎の平和学園の創始者です。

2019年8月の予定	
○生協基幹運営/地域活動・催し●	○提携・協同・連帯企画●
<p>8月ゴンタの丘「常総っ子応援団」は夏休みのためお休みになります。</p> <p>8/10～8/14(土～水) 夏季休暇 8/15～8/17(木～土) 変則供給 8/17(土) 親子のための上演会 8/28(水) 定例理事会 8/31(土) 健康診断(生協本部)</p>	<p>8/24(土) 職員研修会(JFSA視察) 8/30(金) いばらぎまるごと健康チャレンジ(茨城教育会館3F)</p>

# 理事会よもやま通信

(担当理事・中安)

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

## 「ぬか漬け講習会」盛り上がりました！

みなさん夏本番となりましたがいかががお過ごしでしょうか。暑さ、湿気にやられてしまいそうですが、こんな時こそ常総生協の食材の出番です！

夏といえば夏野菜、健康のためには発酵食品、合わせると・・・やっぱりぬか漬け！ということで、7月24日木曜日コースゆるカフェは、「うれいぬか床」、「豆汁グルト」、「ひしおの糍（はな）」でお馴染のケイミーオフィスの青木さんをお招きし、ぬか漬け講習会を開催しました。

私は総代会後の生産者プレゼン会で青木さんの「うれいぬか床」のお話をはじめてうかがいました。個人的に、ぬか床作成に失敗した過去があるため、はじめは消極的でしたが、青木さんの話をうかがったら、ぬか漬けへのイメージが激変。ぬか漬けを語るなら本当は2時間は必要だという青木さんのお言葉から今回の企画に至りました。一組合員の思いから企画開催できるというのは常総生協ならではのかもしれないね。

「今日は発酵食品の伝道師としてやってきました」とご挨拶くださった青木さん。ユーモアたっぷりの語り口であつという間の二時間でした。

今回は青木さんのご厚意で「うれいぬか床」をこねるところから全員が体験させていただきました。ですが、こねたり、漬けたりする前に、まず食べてみるところからお話ははじまりました。ぬか床を味見して状態を感じるのとはとても大切なことで、いろいろな知識ももちろん必要ですが、自分の直感を信じてぬか床を育んでいくことが長く続ける秘訣になるそうです。ところでみなさん、ぬか床を食べたことはありませんか？このうれいぬか床、甘くて香ばしくてとってもおいしいんです。

その秘密は、元になる「生ぬか」。無農薬栽培の米ぬかを厳選しているそうですが、この米ぬか自体が甘くておいしい！子どもたちは静止しなければずつと生ぬかを食べ続けていました。

ぬか床がうまくいっても、新たな壁が足しぬかです。今回は生ぬかと塩と水だけで作る足しぬかのし方も教えていただきました。お話をうかがうまで、ぬかが少なくなったら、生ぬかを直接足せばよいのかと思っていました。それが、できれば避けた方がよいとのこと。別に足しぬかを作って、発酵して使えるようになった状態は、元のぬか床に継ぎ足し、あまった足しぬかは次に使えるように冷凍しておくというふうです。お手軽なのは「うれいぬか床足しぬか用」です。こちらは、生ぬかが入っているのではなく、すでに発酵し漬けられる状態になっている、つまりうれいぬか床の少量規格とのことです。

最後は、つやつやに輝くめぐみちゃんをうれいぬか床で漬けたきゅうり、人参、なす、エリンギ、マッシュルーム、玉ねぎ、トマトなどの野菜と、ご飯のお供つながりで遠忠食品さんの生のり佃煮、ザーサイ葉油炒め、味付ザーサイ、かわばた園さんの梅干し、生協の味噌で作った味噌汁と盛りだくさんな試食をいただき、終始ぬか漬け話に花が咲いたゆるカフェとなりました。

遠方からお越しいただいた青木さん、ご協力いただいた木村農園さん、各方面手配してくださった商品部横関さん、ご参加くださった組合員の皆様、どうもありがとうございました！

### ホテル観賞会&草取り、残念でした！

7月27日曜日に企画していたホテル観賞会、なんと80名近くのお申し込みをいただいていた。が、しかし、当日は季節外れの台風が接近し朝まで大雨、さらに、雷注意報まで出る天候……。苦渋の選択でしたが、安全を最優先に中止させていただきました。楽しみにしてくださいました皆様、申し訳ありませんでした。

こんなにたくさんのお申し込みをいただいたのがうれしくて、米粉のシフォンケーキを焼いていこう！と理事で企画していましたが、こちらもかないませんでした。現在8月4回企画『ネット注文の購入お願いします！』ページ(ネット注文ご利用の方限定です)に米粉があります。レシピが必要な方は生協にお問い合わせください。簡単においしいケーキが焼けるのでぜひこちらも挑戦してみてくださいね。



『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。