

# COOP-JOSO News Letter

2020年4月3回号 発行/常総生協広報G

2020年度活動テーマ案「JOSO食材でかんたん・うちごはん ～食卓から笑顔あふれる未来へ～」

## 第47回通常総代会

### 日程・運営変更のお知らせ

新型コロナウイルスの感染拡大が続いている状況において、3月25日(水)理事会にて、総代会の日程、運営について検討・協議しました。

総代会は総代を始め、来賓、生産者、職員を含めると100人近い方々と、生協本部(組合員活動室)にて、開催する予定でした。しかしながら、感染拡大を防ぐための対策として、3つの条件(①換気の悪い「密閉空間」、②多数の人が集まる「密集空間」、③.間近で会話や発声をする「密接空間」)を避けるため、書面議決を中心とした総代会の運営を行うことになりました。対面での議案審議よりも議論不足を懸念し、その対応として事前質問の期間を通年よりも長めに設けることとし、**開催日程を6月13日(土)から6月27日(土)に延期いたします。**

総代会は生協全体の方針を決める場で、来年度は役員改選、定款変更と重要事項もあります。極力書面での議決を求めていく一方で、当日参加していただくことも可能にするため、会場を生協本部の屋外スペースで行う、来賓・生産者の方などもお呼びしない、マスク・アルコール手指消毒・手袋の準備など、できる限りの感染対策を念頭に検討し、開催いたします。

何卒ご理解、ご協力の程よろしくお願い申し上げます。

2020年3月25日  
常総生活協同組合  
理事長 増本綾子

#### 2020年4月の予定

○生協基幹運営/地域活動・催し●	○提携・協同・連帯企画●
4月から、ゴンタの丘は「流星台プレイパーク」として、新しい場所に移転します。4月9, 16, 23, 30(親子煮炊き会)	コロナウィルスの影響により、自粛しております。
4/7 (火) 私たちのくらしと憲法 4/25 (水) 定例理事会	

## 常総生協ってどんな生協？どんな基準？どんな考えを持って商品を取り扱っているの？

新しい組合員さんが加入してくるこの時期、生協って色々ある中で、せっかく常総生協に入ってくれた方、今までよくわかっていなかった、という方もいらっしゃるかと思います。そこで今回は常総生協の商品政策についてポイントを絞って掲載してお知らせします。新規加入者には加入時に「常総生協の商品ガイドbook」を配布しています。詳細はぜひ、そちらを一読していただければと思います。



## ○常総生協商品政策の要約ポイント

(理念)
食はいのち

### (商品の考え方)

- 独立宣言(1996年)
  - 1) いのちを支える「食」だから、安全性を第一に考えよう。
  - 2) つくる人と食べる人がお互いに力をあわせてよいものをつくりだしていこう。
  - 3) 地場産直を大切にしよう。旬を大切にしよう。
  - 4) 組合員の意見が商品や運営に生かせる生協にしよう。
  - 5) 協同することを大切にしよう。

「正直に生きる」「正しく生きる」そうした生き方を生協を通じて大切にし、行動で示せる大人になろう。
- 地域自給宣言(2000年)※身土不二、有機農業推進
  - 協同→「協同」の精神を高く掲げ、ここでくらす人々が心豊かに共に生きてゆける地域をつくろう。
  - 食はローカル→地域の自然と人の営みの中から生み出されるもの。
  - 地場生産・地場消費→「人の協同・地域環境」の原点に立ち返り、地域の仲間とともに、生産者とともに。
- 食生活指針(日本型食生活の提案)2002年
  - 食事のあり方
  - 食生活の基本的な考え方
- 脱原発宣言(2011年)
  - 生命の糧を育む大地と海の放射能汚染の除去・低減・再生を、生産者と共に取り組みます。
  - 資源浪費の大量生産と消費のあり方を変え、何が本当に必要なものかを判断し、具体的な運動・活動をすすめます。
  - 原発をなくしても私たちが安心して平和に暮らしてゆくために、多くの人々と協力し、暮らし・社会を変えてゆく具体的な行動を起こしていきます。

### 各商品部門の考え方

部門	テーマ	取り組み内容
農産品	地産地消・土づくりを大切に考える生産者たち	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 環境・生態系の保全を含めて、有機農業を応援・推進していきます。</li> <li>● 地産地消が基本です。土づくりを大切に考える生産者の農作物です。</li> <li>● 無農薬、無化学肥料が基本ですが、使用する場合はカタログのコメント内に表記しています。</li> <li>● ネオニコチノイド系農薬は使用していません。</li> <li>● 有機・有畜複合農業推進</li> </ul>
水産・水産加工品	旬の近海魚をお届けします	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 近海・天然ものを中心に扱います。</li> <li>● 人為的に餌を与える養殖ものは飼育内容が明確な鰻とエビのみを扱っています。</li> <li>● 酸化防止剤、化学調味料は不使用です。</li> <li>● 練りものは 魚の味がしっかり味わえるものを扱います(無リン)。</li> </ul>

畜産・畜産加工品	生産者、生産地、飼料、飼育方法が明確なものを	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 誰がどのように育てたかがはっきりと分かり、飼料も確認できます。ストレスが加わらないように、のびのびとした飼育をモットーに。</li> <li>● ポストハーベストフリー</li> <li>● 抗生物質などの薬剤になるべく頼らず飼育しているお肉を。</li> <li>● 発色剤、結着剤、保存料、化学調味料不使用です。</li> <li>● リン酸塩による増量もしていません。</li> </ul>
日配品	主原料は国内産を基本に、不要な添加物は使用しないものを。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● こんにやく:国産のこんにやく芋を使用しています。</li> <li>● 麵・皮:国産小麦100%です。</li> <li>● 煮豆:レトルトではなく開放釜で煮ます。</li> <li>● 豆腐(大豆加工品) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 国産大豆100%使用。</li> <li>○ 豆腐は海水にがりで固め、消泡剤も不使用です。</li> </ul> </li> </ul>
冷凍食品	素材の素性がわかるもの、そして何よりお母さんの手作りに近いものを	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 化学調味料は不使用です。</li> <li>● 原材料の素性がわかる、何より「家庭での手作り」に近いものが基本です。</li> <li>● 自社でダシをとるなど、家庭の味に近いものを中心に扱います。</li> </ul>
食品調味	素材の旨味を引き出すことが基本。日本古来の製法でこだわった基礎調味料を	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 常総生協がおすすめする調味の基本は「さ・さしすせそ(酒・砂糖・塩・酢・醤油・味噌)」です。</li> <li>● 昔ながらの長期熟成させた発酵調味料を基本に扱います。</li> <li>● だしは料理と味覚のベースで、栄養価の高いもの。化学調味料は神経毒とともに塩分の摂りすぎになります。まずは「だしとり」からはじめましょう。</li> </ul>
米・雑穀	家族が毎日食べるお米だからこそ、安全でおいしいお米を	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 常総生協が取り扱うお米は、無農薬もしくは、一般慣行栽培の半分以下の「特別栽培米」。</li> <li>● ネオニコチノイド系農薬不使用。</li> </ul>
卵	良質の卵を適量に。生産者、飼育内容が明確なもの。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 自然の状態(無洗卵)でお届けします。</li> <li>● NON-GMO</li> <li>● ポストハーベストフリー</li> <li>● 有畜複合農業推進</li> </ul>
牛乳	「安心して美味しい牛乳」は健康な牛から、健康な牛は良質な草から、良質な草は健全な土から	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 「土づくり」からしっかり取り組む酪農家の牛乳をお届けします</li> <li>● NON-GMO</li> <li>● ポストハーベストフリー</li> <li>● 有畜複合農業推進</li> </ul>
菓子	国産原料を使い、安心なものを	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 化学調味料は全て不使用。シンプルな内容のものを中心に扱います。</li> </ul>
パン		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 国産小麦100%。</li> <li>● イーストフード不使用。天然酵母で発酵させます。</li> </ul>
飲料		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 緑茶:無農薬栽培茶葉。</li> <li>● ジュース類:果汁100%のストレートジュースを中心に扱います。</li> </ul>
日用雑貨	環境・人に優しいものを	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 家庭から化学物質を排除しましょう!</li> <li>● 合成界面活性剤(LASなど)を含むものは扱いません。</li> <li>● 生分解性が良く、人体にも優しいせっけんをおすすめします。</li> </ul>



## 放射能検査方針

- 東北6県・関東1都6県・静岡県産の主原料について、ゲルマニウム半導体検出器にて、順次放射能自主検査をしていきます。
- 検出限界値をセシウム 各種Cs134、Cs137)5ベクレル/kg以下とし放射能検査を行います。
- 摂取量の多いお米や飲料水については検出限界値をそれぞれ [米: 0.2 ベクレル/kg、飲料水: 1ベクレル/kg以下]まで下げて検査を行います。
- 調査完了したものについてカタログ紙面上で順次掲載します。最新の情報については配達時にチラシ配布されます。
- 常総生協では現状、放射性セシウムに注視し、表記していきます。

## 子育てクーポンってご存じですか？



この子育て応援クーポン券は、味覚・発育過程で最も重要な時期である、小学校入学前のお、さんに、「安心・安全なお米とお野菜を食べていただきたい」、「組合員皆さんの子育てを、食育の面から生協が応援したい」という想いから始めた取組みです。この機会に是非、常総生協のお米とお野菜を食卓にあげていただき、ご家族で味わっていただければと思います。

### ご利用規則

- 1) クーポン券1枚で100円割引いたします。1シート30枚綴っていますので、ご利用時に券を切ってお使いください。なお、1回のご利用につき、対象商品のご利用限度額がございますのでご注意ください。
  - a) ◆ ご利用限度(1回につき)
    - i) お米 → **500円(5枚)まで** / 野菜セット → **200円(2枚)まで**
  - b) ◆ 対象商品
    - i) お米 → **商品カタログ掲載のお米が対象です。**
    - ii) 野菜セット → **商品案内掲載の野菜セットが対象です。**
- 2) ご利用は注文書と一緒にご提出ください。クーポン券の【お米・野菜セット】の欄へ、ご利用商品に○をつけてご提出ください。注文用紙のコメント欄へもご利用の商品名とクーポンの枚数をご記入ください。
- 3) いずれも、対象商品の予約・注文を確認ののち、クーポン券の適用が有効になります。
- 4) 適用されたクーポン券はお届け明細に記載されます。
  - a) 例)『子育て応援クーポン値引き(野菜セット)』と記載され、合計金額の方に値引きされた金額が表記されます。
- 5) インターネットからのご注文の場合、同様に利用商品をご注文頂けますが、**必ず供給担当者にクーポン券をご提出ください。**ご注文を確認次第(定期契約されている方はサイクルを確認の上)、クーポン券を適用いたします。
- 6) 本券は、1家族30枚とし(1シート)、他者が使用することを禁じます。

※紛失した場合は再発行できませんので、ご了承ください。(生協本部:0297-48-4911)

### -----キトリ-----

未就学児がいる証明として、生年月日を証明できるものをコピーして、ご提出ください。いただいた情報に関して、ご本人の承諾なく第三者に提供することはありません。

コース名: \_\_\_\_\_ 組合員番号: \_\_\_\_\_

お名前: \_\_\_\_\_