

# COOP-JOSO News Letter

2020年11月1回号 発行:常総生協広報G



2020年度活動テーマ「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～」  
2020年度秋の生協強化月間「つながろうプロジェクト」新しい生協のつながり方

## つながろうプロジェクト ～かわら版③～



理事会よもやま通信号外版

先週に引き続き、続々と届く生産者からのメッセージと動画のダイジェストをご紹介します。

**生産者から届いた動画・取材撮影した動画は、11月2回のカタログ配布にあわせて、10月25日(日)に公開します。**改めて11月2回のnewsletterにてご案内致します。(※現在、動画は未公開です。)

### “たい肥”と組員はつながっている！【石岡鈴木牧場さん】

一度味わうとすっかりトリコになる乳製品でおなじみの石岡鈴木牧場さんから、今年の夏の牛たちの様子や、牧場での作業の様子のご報告が届きました。ちよくちよく登場するスペシャルエキストラは？鈴木さんの背後に映るこの牛は…？“たい肥”と組員はつながっている！とは？すべての答えは、動画の中に！最後に出題されるクイズにも是非皆さんでチャレンジ！



### 忙しいママが頼れる大きな台所【株式会社ニッコーさん】

私たちの社是は、『自分の子供に安心して食べさせられる食品をつくる。』国産原料を主体に、化学調味料不使用、素材本来の味を活かした商品づくりをしています。おいしくて安全、しかも手軽に食べられるお惣菜をご家庭の食卓にお届けすることでお母さんのお手伝いをいたします。



### 甘～い 「出羽の餅」で パワーアップ!! 【庄内協同ファーム】さんのお餅！

豊かな自然環境を大切にしながら、安全と美味しさを求めている庄内協同ファームさん。お米作りからこだわり、9月末にはたわわに実ったもち米の稲刈り。杵でついた白餅と玄米餅のもち米の品種は「出羽の餅」と言い、甘みのあるお餅になります。噛めば噛むほど、口の中に自然な甘さが広がります！お餅のパワーは、脳の栄養になったり、マラソンやスポーツの持久力にもなります。身体も温まりますよ！簡単に食べることの出来るお餅は、主食やおやつにピッタリ!! 毎日食べたくなる、こだわりの甘～い「出羽の餅」でパワーアップしましょう！



**環境にも食べる人にもやさしい農業を！**

【庄内協同ファーム】の庄内柿が食卓に秋を運んでくれます！

3年前に新規就農された對馬(つしま)さんが今年の状況や、庄内柿のこだわりについて畑から報告してくださいました。今年は春の強風にも耐え、順調に収穫できるかと思いきや、7月の長雨でその見込みが難しくなってしまったとのこと。先の読めない天候との戦いの難しさをお話されています。厳しい天候を生き抜いた庄内柿のお味は、對馬さんも驚くほど甘いとのこと。その秘密はこだわりの栽培方法にありました。果たしてその方法とは？！



**とっ～てもトークが上手なお魚屋さん【鳴門魚類(株)】さん**

使用する魚は天然魚、調味料は全て無添加。素材の味を最大限に生かす丁寧な作業から生まれる漬魚は絶品です！！



**海藻の種付けから収穫まで【漁業生産組合 浜人(はまんと)】**

リアスさんに海藻をお届けしているあまんとさん。コロナによる海産物への影響は?! 前を向いて奮闘している漁師の阿部さんからのメッセージはリアスさんの動画で見ることができます！



★取材・撮影にご協力いただいた地元生産者さんの動画もあります★

**愛情があるから野菜も人も大きくなる！【浅野農園】さん**

浅野農園さんのほうれん草はぐんぐん育っています！

にんじん、ほうれん草などお馴染みの浅野農園さん。天候と悪戦苦闘しながらも、経験値を生かして、組合員に野菜を何とか届け続けられるよう様々な工夫をされています。一方、意外なところで新型コロナウイルス流行の影響があったとのこと。(自分も同じ悩みの中で自粛期間を過ごしたので、ものすごく親近感が沸きました！)浅野さんのやさしい人柄が滲み出ている動画です。4分間の癒しの時間をどうぞお楽しみください。



**【ミートパル村山】さんの加工場へ**

生協まつりでは、大人気の揚げたてコロツケでお馴染み、ミートパル村山さん。いつものお肉を加工している現場を見ることができます。カタログに載ったら必ず買う！という組合員さん必見！チャーシューの作り方も教えてくださいました！



**一魚一菜、安心・安全、美味求心の【塩屋】**

涸沼しじみ・冷凍あさりでお馴染みの塩屋さん。涸沼川でのしじみ漁の様子は圧巻！石原社長の商品作りへのこだわりと誇り、生産者の想いを届けたい！という気持ちに触れてみてください！



●共生食品株式会社 ※内麦焼そば  
(営業課課長 小野寺 和明さん)



4月に発令された緊急事態宣言を受けて、これまでに経験をしたことがない日常が続き、工場では密を避けた社会的距離を確保すること、不要不急の外出をしないこと、入社時の体温測定と記録管理、執務中はマスクの着用、手指の消毒などコロナ対策の衛生管理を継続して行っています。原料の小麦は国産にこ

だわり、無かん水・無着色で「こだわりの麺」を仕上げています。「焼そば」や「ラーメン」は普段の生活の中でも身近な食べもの。是非、上手にご利用いただいて、日々の献立に一役買えたら嬉しいです。

●桜井食品株式会社 ※お湯かけ麺 など  
(営業課 今田裕史さん)

組合員の皆様には日頃から弊社商品をご購入いただきまして誠にありがとうございます。新型コロナウイルス感染拡大は、皆様の日常生活に多大な影響を与えました。弊社は即席ラーメンやお好み焼き粉等を始めとして、各種の商品が通常と異なるたくさんのご注文をいただき、製造現場では皆様のご注文に出来る限りお応えできるように、人員を増して、休憩時間や休日を返上して製造に取り組みました。また、海外からの輸入食品も現地での需要増加、外出規制、運送の減便等の様々な悪条件が重なり、原料の輸入が滞る場面が多数ございましたが、一部商品につきましては納期遅延がございましたが、皆様からのご注文にお応えさせていただくことができました。皆様の日頃からのご支援に感謝申し上げます。現在は国内のみならず、海外からの巣ごもり需要によるご注文が続いており、製造現場は皆様からのご注文に即応できるように、日々製造に励んでおります。新型コロナウイルス感染が一日も早く終息し、皆様と早くお目にかかれまことを楽しみにしております。

●有限会社ハーヴィ (山田 貴之さん)

新型コロナウイルスの影響を受け、「腸内活性ヨーグルメイト」の利用が急増しております。テレビやインターネットを通じ、免疫力UPとして乳酸菌/機能性ヨーグルトが注目されました。おすすめの商品は「腸内活性ヨーグルメイト」になります。これから、秋冬にかけてインフルエンザウイルス/コロナウイルスも予想されます。この機会に免疫力を上げて健康管理全般に備えましょう。そのままで美味しくいただけますが、サラダのドレッシングとしてもご利用可能です。また、乾物(切り干し大根etc)をヨーグルトで戻して調理し、腸内フローラを整えましょう。

●共和水産株式会社(代表取締役専務 鈴木良太さん)  
※三陸いかの糸造り(水産) など



私は岩手県宮古市にある共和水産(株)代表取締役専務の鈴木良太です。私たちの住む岩手県ではコロナウイルスに感染した人が8月くらいまでいませんでした。しかしながら販売先である常総生協の皆様をはじめとした関東では非常事態宣言

が発令されたりと他人事ではないと感じておりました。3月以降、外食関係などが苦戦する中、常総生協の皆様のたくさんの購入により工場稼働はかなり多くなりゴールデンウィーク期間は休みもなくまた夜中も稼働した日もありました。従業員は疲労もありましたが、震災の時に助けて頂いたことと皆様の喜ぶ顔を思い浮かべながら生産をしてきました。まだまだコロナウイルスは終息になりませんが、たくさんの人たちが笑顔になるような商品を生産していきたいと思っておりますのでこれからも頑張っていきたいと思います。

●黒澤ライスサービス  
(黒澤重雄さん・伸嘉さん)



常総生協の組合員の皆様、職員の皆様、いつも本当に感謝しております。年に一度の生協まつり以外は会う場面がありませんでしたので、この

ような便りで勘弁してください。今年の宮城の天候ですが、今のところまずまずだと思います。今年は台風や豪雨が全国各地を襲いましたが、当地域は九州・西日本そして山形最上地方のような大きな被害もなく、今心配なのは台風ですが、多少ご注文が来ても十分に対応できるようにしておりますので、安心して黒澤米を食べてください。

テレビ・新聞では連日新型コロナウイルスの報道で大変な世の中になってたもの考える毎日です。こんなご時世ですので黒澤さんのところはどうですか?と色々な方々から聞かれます。答えはいつも安定していますという返事です。

何も変化がなく、安く定する、これが安定という意味です。説明を付け加えますが、昨年までは「安定」という言葉は死語だったはずですが、いかにいつもの「通常通り」が有難いのか、そんな日常に感謝せざる得ません。冬の間、土づくり、3月~4月の育苗、5月には定植、6~7月に水管理、中耕、除草、9月に稲刈り・収穫という1年のサイクル、お天道様を相手に米づくりする百姓にとっ

て、コロナと関わるヒマがないのが実情です。それが幸せなのかも知れません。常総生協さんへのお手紙を作成にあたり、日々変化のない生活を今更ながら省りみつ、改めてありがたいです、と申し上げて結びとします。

#### ●株式会社マストミ（営業2課 黒田 三紀子さん）

##### ※つぶつぶまぐろのたたき身 など

「多くの方にマグロ本来の魅力を知っていただきたい」。私どもの「つぶつぶまぐろ」は、まず原料魚に美しい赤色が特徴の「天然」のメバチマグロを使用し、最高グレードでもあり資源にも優しい「延縄漁原料」にこだわっています。その上で、マグロ本来の味わいと共に、食感も楽しんでいただけるよう口に残るスジを1つ1つ取り除き、マグロの身のつぶを残した製法で仕上げます。マストミに代々受け継がれてきたマグロに対する知識やノウハウに加え、マグロのプロ集団としての「思い」と「こだわり」が注ぎ込まれたマストミ自慢の「つぶつぶまぐろ」を是非お召し上がりください！

#### ●有限会社コタニ（代表取締役 小谷直己さん）

##### ※わかめ など

品質にこだわった各種海藻や乾物商品を多数取り扱っています。特にわかめの中で最高級とされる「岩手わかめ」では30年以上の加工・販売の実績があり地元漁協と連携して仕入、加工を行っております。本当に美味しいと思う商品だけを安心・安全に組合員の皆様へお届けします。・おすすめ商品弊社のカットわかめは独自の製法により、通常3分程かかる湯戻し時間を短縮し、1分で食べられる状態に戻すことを可能と致しました。湯戻し時間が少ないことにより、豊かな風味と食感を感じることが出来ます。親潮と黒潮に生まれた上質な「岩手わかめ」特有の風味や食感を味わって頂ける商品です。新商品「めかぶ入りわかめご飯の素」が水産加工品コンクールで審査員特別賞を受賞し大変好評を頂いております。めかぶ特有のねっとりとした食感がアクセントとなる商品です。

#### ●株式会社藤井養蜂場（営業部 三浦修さん）



※アルゼンチン産はちみつ など  
いつも大変お世話になりました。最近、はちみつの需要が増えています。昔からはちみつは、滋養があり、食用としてだけでなく薬用としても利用され、健康維持に欠かせない

ものと言われて来ました。このことが改めて認識され始めているのかな？と感じております。これから、寒い時期に向けてますますはちみつのパワーは発揮します。普段あまり使わない方におすすめて、今後簡単にできるレシピを紹介いたします。どうぞよろしくお願い申し上げます。

#### ●株式会社ニッキーフーズ（営業部 村澤薫さん）

##### ※わかめどっさりうどん など

withコロナで変わったことといえば何でしょう？マスク着用、ソーシャルディスタンス・いろいろな変わりました。中でも大きく変わったのは食生活ではないでしょうか。外食することが減り、かわりに増えたのは「おうちごはん」。少し前に「ポテトサラダ、冷凍餃子は手抜きか？」という論争がネットで話題になりましたが、毎日・毎食家族全員分のメニューを考えて、手作りです。それがどれだけ大変なことか……。そんな声が聞こえてきそうです。当社の「わかめどっさりうどん」はうどんの上にわかめやねぎ、かまぼこをのせて、そのまま冷凍した商品です。つゆまで添付されています。鍋ひとつで簡単に調理いただけます。「おうちごはん」が増えている今だからこそ、ごはんを作るのに疲れたときは冷凍食品。withコロナをストレスフリーに過ごせるお手伝い。当社が少しでもお役に立てばうれしいです。

※つながろうプロジェクトの動画&生産者メッセージは次回も続きます。お楽しみに！

### 第98回 脱原発と暮らし見直し委員会 報告

2020年10月7日(水) Web会議 13時半～16時 組合員11人参加。

Zoomを利用し、生協組合員活動室からも参加して開催しました。セシウム測定値や「南風の伝言2020」(9/22-27につくば市で開催した沖縄をテーマにした絵の展覧会)の報告の後、東海第二原発に関する学習会を行いました。

◎各地の測定所でセシウムが計測されています。最近では通販サイト『メルカリ』などでも販売されている天然キノコからセシウムが検出されています。ご注意ください。※岩手、群馬、長野まで メルカリや市販の天然きのこ、さくらしめじ、うらべにほていしめじ、しょうげんじ などから、2桁から3桁のセシウムが検出されています。(『みんなのデータサイト』HPより)

◎茨城県原子力安全対策委員会の東海第二発電所安全性検討ワーキングチームに組合として意見書を提出しようという提案があり、その内容(地震動)について学習会をしました。学習会は次回も続きます。

★次回は、2020年11/11(水)午後の予定です。Web開催ですが生協からも参加できます。委員会はどなたでも自由に参加できます。関心のある方はお気軽にお越しください。Web開催に参加希望の場合は常総生協HPの「組合員専用お問い合わせ」フォームから事前にご連絡ください。