

★被災地等を支援する【JOSOたすけあい基金】は注文番号500253 1口500円にて毎週受け付けています。ご協力よろしくお願い致します。  
 ★関東子ども健康調査支援基金【寄付】 注文番号:500252 1口1000円～ にて毎週受け付けています。ご協力よろしくお願い致します。  
 ★東海第二原発差止訴訟基金【寄付】 注文番号:500251 1口500円にて毎週受け付けていますご協力お願い致します。  
 ★JOSO脱プラ基金は注文番号:500254 1口500円にて毎週受け付けていますご協力お願い致します。



News Letter

2023年3月3回号 発行:常総生協広報G



2022-23年度活動テーマ(案)「つくと食べるでつながろう ～私たちの地産地消～」

# ひろがれ！手前みそ作り！

さかのぼること1996年、常総生協での「手前みそ作り」が始まりました。地元産の大豆を使って、自分たちで食べるものは自分たちで手がける、常総生協に受け継がれている理念の一つで、今なお続いています。みそは腸内細菌を整えるための発酵食品として、また大豆の良質なタンパク質・豊富な栄養も注目されています。この「手前みそ作り」は、大豆の国内自給率の低さ、遺伝子組み換えや農薬の問題、農薬無散布・化学肥料不使用の栽培の難しさなど、現在の食の課題も知ることができます。また、手作りの何物にも代えがたい美味しさや、家族や仲間と一緒に作る楽しさを感じる活動で、みそ作り講習会をはじめ、食育出前講座として地域にも「手前みそ作り」で、「食は生命（いのち）」を伝える取り組みをしています。

## ○牛久幼稚園親子レクリエーション（2月2週目から3週目にかけて実施）

学校法人沼田学園牛久幼稚園では、今年度も年中さんでみそを仕込み、年長さんでみそ開き・みそ玉作りを開催しました。

昨年度の年中さんはみそ作りが延期されたため、年長さんになった5月にみそ作り、そして先々週、みそ開きをしました。年長さんは入園してからずっとコロナ禍だったため、保護者が園でのイベントに参加できずにいました。せめて「最後の親子レクリエーションだけは一緒に！」との保護者からの願いもあり、3年ぶりに親子でみそ玉作りを開催。お父さんやお母さんに飛びつく園児の姿が印象的でした。近年、多様化する食文化の影響で家庭でのみそ汁離れが進んでいます。これを機に、若い世代にもみそ汁が身近になってくれたら・・・と取り組んでいるこの講座に、熱心に耳を傾けてくださる保護者の皆様とご一緒出来たことはとても喜ばしいことでした。

年中さんのみそ作りでは、みそが大豆からできていることを知っている園児もいて、嬉しくなりました。一生懸命、大豆を潰したり、塩きりした米こうじと混ぜるのと同時に「おいしくな～れ～！おいしくな～れ～！」とのかけ声が微笑ましかったです。今年もご協力いただいた茨城食育協会の皆様、3年ぶりにお手伝いに来てくださった組合員スタッフ皆様に感謝申し上げます。



## 2023年3月の予定

○生協基幹運営/地域活動・催し●

○提携・協同・連帯企画●

○「常総っ子応援団」ゴンタで遊ぼうin流星台プレイパーク  
毎週木曜日に外遊び活動をしています。

・3/18（土）ランカスター紅茶の淹れ方講習会 @生協本部

## ○フリースクールつくば空(そら)

毎週木曜日に常総っこ応援団と「流星台プレイパーク」を協同開催している「フリースクールつくば空(そら)」さんから、「今年もみそ作りをやってみよう」との要望がありました。親子2組とスタッフの方々と一緒にみそ作りを開催しました。皆さんと大豆のこと、麴のこと、栄養のことなど、みそ作りに関する話や、調味料だけは良いものを使っていることなど、様々な食の話をしながらのみそ作りでした。子ども達は丸めたみそ団子を瓶に投げ入れるのを楽しんでいました。また、参加した皆さんはすでに「みそ作りチャレンジセット」を注文しているので、届き次第、各家庭でのみそ作りにも挑戦する予定です。それもあって、「これで一年放っておけばいいの?」「途中で開けてみてもいい?」「途中で混ぜた方がよい?」など、意欲あふれる質問も次々と飛び交いました。常総生協の食の取り組みにも興味を持ってくださり、カタログを見ながら、お話しもしました。昨今の物価高騰の買い物の仕方として、毎日食べる米や、洗ってそのまま食べる野菜はできるだけ農薬などを使っていない食材を選ぶ、など、それぞれの工夫も何うこともできました。食を通して様々な人とつながれることの素晴らしさを改めて感じた1日でした。

(常総生協 理事長 増本)



## 地区活動 みそ作り講習会報告

3年ぶりの対面開催により各地区でみそ作り講習会を行いました。ベテランの皆さんはご存じかと思いますが、常総生協では、みそ作り人口を増やすべく供給担当が各地区でみそ作りの先生を行っています。各地区の報告を一部お伝えします！（組織供給部 大橋）

### 【取手地区】1/28(土)

参加者5名のうち、みそ作り未経験者は2名。未経験の友人の為にサポートで組合員も参加いただきました。大豆プロジェクトのメンバーも2名いらしたので、大豆の産地の様子や過去の大豆自給の苦労話などもしていただきました。

ほとんどの方が、大豆の注文もしていただけたので次の冬の仕上がりが楽しみです（組織供給部 丸山）



### 【柏地区】1/30(月)

お手伝いの総代さんを含めて4名の参加でした。みそ作り未経験者が2名、経験者が2名でした。参加者の皆さんに実際に作業してもらい、補足で説明をしたり、頭と体で学んでいただけたかと思います。最近登場した※「みらい」のキムチを食べたことがなかったそうで、「この場で食べることが出来て良かった。今度買います」と言っていただきました。秋のバター作りに続いての柏の講習会でしたが、その時よりはスムーズに進めることができましたと思います。（組織供給部 戸口）

※みらいのキムチ...2022年9月3回から企画をスタートしました。



## 【土浦・阿見地区】2/4(土)

私自身、対面での講習会を行うのは初めてでしたが、先輩職員の補足説明もあり、勉強にもなりました。参加いただいた組合員の皆さんが積極的に手伝ってくれたので、スムーズに進めることが出来たかと思います。（組織供給部 倉田）



## 【牛久地区】2/4(土)

お子さんが中心で、お母さんがフォローしながらご家族で楽しくみそ作りをされていらっしゃいました。組合員理事に保育をフォローしてもらい参加しやすい環境を作ってください、とても感謝です。（組織供給部 磯野）



## 【守谷地区】2/11(土)

当日は、お手伝いも含め13名の参加となりました。お子さん中心でみそ作りを進めていたら少し時間がかかってしまい、反省です。しかし、みそ作りに対する子供たちの楽しむ姿を見る親御さんを見て、私も感慨深いものがありました。子供も大人も楽しめて良かったです。（組織供給部 渡邊）



## 【参加者の感想】

○楽しくみそ作りを教えていただきましてありがとうございました。自分でも作ってみることにしました。豚キムチ鍋も美味しかったです。ごちそうさまでした。（土浦市・Mさん）

○大変貴重な体験をさせて頂きました。日々のおそらく一番口になっているみそを作る、全て整えてもらえて最高のナビゲーションでした。ありがとうございました。（柏市・Mさん）

○みそ玉を作る際の硬さやカメへの入れ方、カビ対策などとても参考になりました。子ども達と一緒に参加できたことも良い思い出となりました。出汁から手作りのキムチ鍋はとても美味しかったです。（守谷市・Mさん）

3月2回で「みそづくり」シーズンは終了しましたが、「今度はこんな手作りをみんなでしたいな」などのご意見がありましたらぜひ、供給担当まで！（組織供給部リーダー 大橋）

## 新しい生産者が加わりました！ベテル未来 中村さん

常総生協の生産者に新しい仲間が加わりました。株式会社ベテル未来の中村さん(写真：右)を紹介します。

茨城県石岡市にあるベテル未来は、株式会社ベテルの姉妹会社の農業部門として設立されました。現在中村さんは農場長として果樹を栽培しています。茨城県石岡市は、県内でも有数の果樹産地として知られており「りんご・梨の南限(日本で最も南に位置する産地)」と言われています。そのような石岡市でも近年高齢化・後継者不足により、果樹の伐採や耕作放棄地が増え続けており、2010年の石岡市果樹農家戸数約1,200件に対し、20年には約600件まで減少しています(※1)。

生まれも育ちも石岡市だった中村さんは県外で長年環境保全に関わる仕事に従事し、3年前に石岡市に戻ってきました。故郷である石岡市に戻り、農業の現状に危機感を覚え「石岡市から安心・安全な栽培で後継できる農業を」という理念で、農薬や化学肥料に頼らない栽培でいちごを作っています。



### 〇～天敵には天敵を～農薬を使わない工夫

いちごの害虫は葉ダニ、アブラムシ、テントウムシの幼虫などが挙げられます。12～2月は低温の為に発生しにくいのですが、気温が上がる3月から増えだし、シーズン終了の5月が最も多く発生します。いちごハウスの苗を良く見ると細かい粒のようなものが付着していました。これは「チリカブリダニ」と言い「葉ダニ」を食べる天敵です。さらに別の苗には「アブラバチ」の幼虫が付着しており、これは「アブラムシ」を食べる天敵でした。こうした天敵を効果的に使う事で、農薬の使用をゼロにしています。「慣行栽培では「モスピラン(ネオニコチノイド系農薬)」などを殺虫剤として使いますが、ベテル未来のハウスでは使いません。自身の健康、大人にも子どもにも安心して食べてほしいという想いがあるからです。



さらに厳冬に欠かせないのがハウスの加温。一般では重油を焚いて加温しますが、炭酸ガスの発生による環境問題にも懸念があります。ベテル未来のハウスでは、重油ではなく会社で収集した地元の廃材(薪)を巨大なストーブで焚いて加温します(写真：左)。

「後継する」というのは持続可能な事です。重油はおろか、農薬や化学肥料のほとんどが海外に依存し、円高の影響もあって年々値段も上がっています。日本の、なるべく地域の資源を有効活用する事で、環境への配慮と栽培にかかる費用の削減にも繋がります」と中村さんは語ります。

### 〇まずは「いちご」、今後は梨やぶどうも企画予定

今週3月3回の企画は「やよいひめ」「よつぼし」という2種類のいちごです。いちご＝「とちおとめ」のイメージが強いですが、いちごも様々な品種改良を経て2023年現在では約300種類の品種があるとされています(※2)。「やよいひめ」は大粒で甘みが強く、「よつぼし」は甘みと酸味のバランスが良くさっぱりとした味わいです。



今後は石岡市で高齢により果樹園をやめる農家の引き受け手となり、梨やぶどうの栽培をおこなっていきます。常総生協としても地元石岡市の産地応援として企画を進めていきますので、組合員の皆さんもぜひ応援をよろしくお願いいたします！

(※1)農林水産省-農林業センサス2010、2020より参照 (※2)農林水産省HPより参照

## 脱原発と暮らし見直し委員会よりお知らせ

NewsLetter2023年3月2回号でお知らせした次回の開催日に変更がありましたので、お知らせします。

- (変更前) 2023年3月8日(水) → (変更日) 2023年3月7日(火)