

★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。
★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。
★鈴木牧場・新牛舎応援基金 500255 1口500円で期間中(期間:2024年4月2回～2025年3月4回)は毎週募金できます。



News Letter

2024年6月4回号 発行:常総生協広報G

2024-25年度活動テーマ(案)「ともにつくる・考える 私たちの食」

梅雨のジメジメ... はちみつ&食菜酢で乗り切ろう！ 藤井養蜂はちみつ活用講習会報告

(2024/6/1開催・報告:組織グループ職員伊藤由季)

梅雨入り前の土曜日の午前中、藤井養蜂場(本社:福岡県)の小笠原さんを常総生協調理室にお招きして、はちみつと「食菜酢」の活用術を組合員みんなで学びました！
当日参加した組織グループの伊藤職員が当日のポイントをダイジェスト版でレポートいたします！



これが「食菜酢」！
前日OK【614番】
毎週購入できます！

藤井養蜂の小笠原 茂樹さん(中央) ありがとうございます！

2024年6月の予定

○生協基幹運営/地域活動・催し●

○「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。

- ・6/15(土)総代会@常総生協
- ・6/16(日)長治園・お茶摘み交流会@常総市
- ・6/21(金)東海第2運転差止訴訟 第3回口頭弁論@東京高裁
- ・6/30(日)甲状腺健診@三郷

○提携・協同・連帯企画●

- ・6/20(木)茨城県生協連総会
- ・6/29(土)多様性社会～子どもたちが自分らしく生きられる社会とは(共催学習会)
- ・6/30(日)我孫子げんきフェスタ

梅雨の時期に備えて免疫力アップ！ はちみつ＆「食菜酢」講座

■藤井養蜂場はどんなはちみつ屋さん？

創業は明治42年（今年で115年）。藤井与吉さん（現会長の曽祖父）が、西洋蜜蜂の養蜂を開始。南は種子島から北は北海道まで、約2000群の蜜蜂と共に旅を続ける老舗転地養蜂家です。17年前まで代々養蜂農協(全国転地養蜂農業協同組合)の要職も務めていました。

現在は福岡県朝倉市の本社工場を拠点に、鹿児島、北海道にも養蜂場を運営しています。

■養蜂家は増えているのに はちみつは減っている？

実は、国内で「養蜂家」として登録（※）されている生産者は増加しています（2015年9450戸→2022年11416戸）。一方で、国産はちみつの生産量は減っています。その背景には、天候不順により蜂が飛ぶ時期に開花が少ないのが原因と言われています。またネオニコ等農薬の影響も懸念されます。（※）養蜂は「養蜂振興法」によって届け出が必要。

■はちみつの自給率はなんと約5%！

現在国内で流通している国産はちみつは約5%。それ以外は輸入で、更にそのうちの約6割が中国産です。ちなみに世界のはちみつ生産順位は、1位：中国、2位トルコ、3位イラン、その後はアルゼンチン、ウクライナ、アメリカと続きます（農林水産省資料より）。

■砂糖とはちみつの違い

はちみつのカロリーは、種類によりますが、大さじ1杯で69kcal。砂糖は同量で35kcal。しかし、はちみつには約20%の水分が含まれますので、100gのはちみつの中には同時に20gの水も含むとお考えください。また、砂糖よりも甘味を強く感じることから使用量も少なくて済みます。また、砂糖には含まれないビタミンやミネラルも含まれます。

	原材料	糖の種類	ビタミン ミネラル
はちみつ	花蜜	複糖類	含む
上白糖	ぶどう糖	ぶどう糖 果糖	含まない

■ここがポイント！ラベルの見方

蜜蜂は、秋から冬にかけての越冬期に病気になるのを防ぐため多くは抗生剤を投与します。ラベル表記が「製造者」となっているれば中身の残留検査をしっかりとしています。「輸入者」となっているれば検査は・・・。特に海外産のはちみつは「製造者」表記があるか確認して選びましょう。

名 称	はちみつ
原 材 料 名	れんげはちみつ(国産)
内 容 量	400g
賞 味 期 限	枠外下部に記載
保 存 方 法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	養蜂 株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇〇〇

■お試しあれ！はちみつのおいしいお話

- ①味噌汁＋蜂蜜＝コクが出る！
- ② 古いお米＋蜂蜜＝新米の様にふかふか！
- ③納豆＋蜂蜜＝トルコアイス並みの粘り気が出ます！
- ④お肌においしい話：蜂蜜をそのまま顔に塗り顔パック（クレオパトラも実践済み！）

前日OK!【614番】食菜酢を使っ
て!この時期おすすすめの2品

■食菜酢の鶏モモ爽やか煮

【材料（2人前）】

- ・モモ：200g
- ・食菜酢：約100ml（ひたひた程度）



【作り方】

①モモをフライパンに入れ、食菜酢を軽いひたひた程度に回しかける。

②煮詰めて出来上がり!

★手羽でも美味しく出来ます。

■トマトと食菜酢のバジル漬

【材料（4人前）】

- ・トマト 2個
- ・食菜酢 50ml
- ・玉ねぎ 1個、バジルペースト 少々



【作り方】

トマトを輪切りに、玉ねぎをスライスし、その上から食菜酢とバジルペーストを混ぜたものをかけて出来上がり。

組合員からの地域催事のご紹介（その1）

「第63回 茨城県 母親大会」@日立市民会館・中小路交流センター

生命を生みだす母親は 生命を育て 生命を守ることをのぞみます

2024年
第63回
茨城県

母親大会 in 日立

（受付 9:30）

7月7日(日) 分科会 10:00~12:00
全体会 13:00~15:30

会場 日立市民会館・中小路交流センター（市民会館3階）

記念講演 午後

講師 武本 匡弘さん

「海の中から地球が見える」

～気候危機と平和の危機～

・プロダイバー・環境活動家
・NPO法人 気候危機対策ネットワーク代表
・(財)日本自然保護協会自然観察指導員
・日本サンゴ礁学会会員



25年前の沖縄本島沖のサンゴ礁



現在の沖縄本島沖の死滅したサンゴ礁



つくしんぼ保育園 仲間で描いた海の絵

どなたでも参加できます
★参加協力券
一般千円 学生五百円
高校生以下 無料
★保育あります
★無料事前申込
★全体会は後日オンライン
配信します(有料・期間限定)
★昼食は各自でご準備くだ
さい

武本匡弘(たけもとまさひろ)さんのプロフィール

1985年ダイビング会社設立。プロダイバーとしてのキャリア約40年、主に環太平洋の海洋環境の変化等を記録し続ける。同時にこの間4団体の環境NPO設立に関わる。2015年より気候変動・海洋漂流ごみの保護等を目的に「太平洋航海プロジェクト」を開始、自ら操船するヨットによる航海日数は、延べ270日 航海距離は15,500マイル(28,000km)。(財)日本自然保護協会自然観察指導員、日本サンゴ礁学会会員、グリーンピース ジャパンアンバサダー、(財)第五福竜丸平和協会 協力会員

分科会(10:00~12:00) 話し合いのテーマ

- ① ドキュメンタリー映画「食の安全を守る人々」 鑑賞代 500円
(監督: 原村政樹 アディター: 山田正彦)
未来の子どものために
～ 農業の大幅規制緩和、ゲノム編集食品の流通一わだちの力
ラダや食の未来は? 韓国の小学校で普及するオーガニック給食の
現状などメディアが伝えない食の裏面に迫る ～
- ② ストップ地球温暖化、
茨城県市町村のCO₂排出量は?
未来のために考え、できることを話し合いましょう
<助言者> 歌川 学
(産業技術総合研究所主任研究員)
- ③ 東海第二原発の再稼働を考える
～ 防潮堤施工不良、能登半島地震、
福島原発から見えるもの ～
<助言者> 原口 弥生
(茨城大学人文社会学部現代社会学科教授)
- ④ 日立の自然と環境を考える
日立の洪水被害と産廃処分場について
<報告> 鈴木 鐸士(元茨城大学教授)他3名
- ⑤ 医療は基本的インフラの一つ
～住民目線で考える～
本田宏医師制作ドキュメンタリー映画「公的医療はどこへ
行く」を視聴後、みんなで話し合いましょう
- ⑥ 女性の低年金は、
ジェンダー不平等の積み重ねの結果
～女性の85%が10万円以下
これでくらしはできない～
<助言者> 中川 滋子
(全日本年金者組合女性部長)
- ⑦ ジェンダーしゃべり場
～NHK朝ドラ「虎に翼」によせて～
当たり前だと そんなものだと 思い込んでいた
「でも...」「はて...?」で始まるあなたの話
みんなでしゃべりませんか?

(主催) 第63回茨城県母親大会実行委員会

●参加希望の皆様へ

直接会場へお越しください。

●保育を希望される方は、下記まで事前にお申
込みください。

(連絡先) 029-824-8947

(メール)

hahaoyaibaraki@sa3.so-net.ne.jp

組員からの地域催事のご紹介（その2）

「食と農を考えるとりで未来プロジェクト」@取手市福祉会館（小ホール）

食と農を考えるとりで未来プロジェクト交流イベント

入場料
無料

どなたでも
参加できます

この地域で食料と農業 について考え、語りましょう！

今、日本ではスーパーやコンビニに行けば価格が値上がりしているし、外国産が多いものの、一応食料が手に入ります。しかし、食料自給率は日本全体で38%。右肩下がりです。しかも、コロナ・ウクライナ危機、異常気象や世界的人口増などで食料に対する不安が高まっています。しかし、これを支える日本の農業基盤はきわめて脆弱と言われています。取手市でも離農する農家が増え続けているのです。このままでよいのでしょうか。一方で若いお母さんから「子どもたちには、安全・安心な食べものを食べさせたい」との声も多く聞かれます。

わたしたちは「食料・農業問題」がこの地域（取手市）の大きな課題と考え、生産者と消費者が力を合わせ、何をどこまでできるか不安もありますが、未来に向けて共に考え、行動できるネットワークづくりを計画いたしました。ぜひご参加ください。

日 時

2024年 **6月29日（土）** 13:30~16:00

場 所

取手市福祉会館 小ホール

〒302-0005 取手市東 1-1-5 0297-73-3251

プログラム

第1部 記念講演 13:30~14:30

演題「食料と農業について一緒に考えよう」

講師：岡崎 衆史氏

- ・農民運動全国連合会 事務局次長
- ・家族農林漁業プラットフォームジャパン常務理事



第2部 交流イベント 14:50~16:00

参加者によるパネルディスカッション

- ・食料と農業についてみんなで語ろう
- ・参加団体からの活動紹介



主 催

食と農を考えるとりで未来プロジェクト（代表 根本和彦）

お問い合わせ

稲敷郡阿見町小池 2157-24 県南農民組合 tel 029-846-3566