

★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。
★脱原発と暮らし見直し委員会「12年のまとめ」の印刷カンパ 500256 1口200円で毎週受け付けています。



News Letter

2024年7月4月号 発行:常総生協広報G 2024.7.8

2024-25年度活動テーマ(案)「ともにつくる・考える 私たちの食」

「はじめの一步」 ～ 第26期理事会、いよいよスタートです！～

🌱 第2回理事会報告 🌱

6/29(土)に第2回理事会を開催しました(第1回は6/15総代会内で開催済み)。



1) 6月15日(土)開催の総代会の感想、理事として今後の抱負について話し合いました。

常総生協初期からの組合員、理事経験者が多い理事会となりました。

以前の常総生協の理事会活動についてお話を聞くのはとても新鮮でした。働く女性の増加により、総代会参加者が減少するなか、他の生協の取り組みなども話題になりました。組合員の自治を守るためには、総代会のあり方にも工夫が必要です。また、理事会で話し合ったことは組合員にわかりやすく、現状を伝えることをモットーにしようと話しました。

商品について、以前は生産現場訪問が活発に行われていたこと、また新しく組合員理事となった方からの商品への熱烈な思い、そしてまた商品の包装からはじまる環境問題等、話は多岐にわたり、今後、ニュースレターの紙面をお借りして、理事・監事によるリレートークをすることにしました。



出席者:(理事)阿部・柿崎・工藤・斉藤・都留・藤原・森・中丸
(監事)佐野・野口・松田・丸町 *敬称略

2024年7月の予定

○生協基幹運営/地域活動・催し●

- ・7/1・7/4守谷郵便局イベント ・7/8・7/11筑波学園郵便局イベント
- ・7/20(土)10～12時 歴史講座「デジタルの力によりウクライナの戦禍の実像に迫るドキュメンタリー」
(参加費無料)@生協本部 & ZOOMあり
- ・7/20(土)13:30～15:30 脱原発委員会「12年のまとめ」紹介 & 東海第二裁判報告会 @生協本部

○「常総っ子応援団」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(7月は7/11, 7/18, 7/25の予定)。

*総代会の振り返りとして、以下3点について組合員に説明できるよう、自分たちで勉強していきましょうということになりました。

①他生協との連帯計画がどのようなものであったのか、また現状どうなっているのか。

②役員退任慰労金制度の実施状況について。

③新たにスタートした選任委員会（*第51回総代会で「選任委員会」から「推薦委員会」へ）の今後のあり方について。

2) 臨時総代会にむけて...開催予定日 **9月7日（土）** 10:00～12:00 常総生協本部組合員活動室

【第1号議案】2024年以降の中期計画の件...・生協って、なんだろう・生産の現場を知ろう！

【第2号議案】2024年度修正予算案

【第3号議案】2024年度理事報酬案

【第4号議案】役員推薦制度についての提案

【第5号議案】議案議決効力発生の件

*総代会後、生産者交流会を開催予定

3) 定例理事会、毎月最終土曜日AM10:00～12:00 *是非、傍聴にいらしてください。

4) 理事会活動費/理事報酬の件

5) 2024年生協活動：担当の件 生協内活動（歴史講座/常総つ子応援団/東海第2原発差し止め訴訟等）・

ニュースレター編集・対外関係（食育出張味噌づくり等）・その他（商品・環境・経理・規約見直し・修繕計画）→5)の活動事項を参考に、次回までに各自担当について希望を考え、その後4)について検討していくことになりました。

■柿崎専務理事より事業・業務報告・その他理事会事務局設置の提案がありました。

■午後は、増本前理事長はじめ前理事から引き継ぎ事項の説明がありました。皆様、ありがとうございました。

■7/12-13生協ネットワーク21 2024年度総会 参加予定（理事長中丸・副理事長都留、専務理事柿崎 3名）

新役員あいさつ (3)



監事 松田ミカ

こんにちは。このたび、新しく監事になりました松田ミカです。
第14期、2000年から2003年までの4年間、組合員理事として活動していました。あれから20年ぐらい・・・。

今回は監事として、常総生協、理事会の運営をよく見て、より良い生協を目指すお手伝いをしたいと思っています。どうぞよろしくお願いいたします。

振り返れば、2000年当時は、大石専務のもと、「新しいことをやろう！」とか「生産者に会いに行こう！」とか「牛乳プロジェクトだ！」とか「菜の花プロジェクトだ！」とかなんとか、県内の鈴木牧場さんはもちろん、北海道まで牛を見に行ったり、廃食油から石鹸作りをしたり、「センス・オブ・ワンダー」という映画の上映会もしたりしました。

大石さんから、生産者さんたちやメーカーさんたちから、たくさんのことを学びました。生協、生活協同組合とはなんぞや？会社じゃないの？いやいや、組合員一人一人が株主なんだよ。そうして、たとえば「無農薬のお茶が飲みたいです。私、薬アレルギーなんです。」って組合員がいて、無農薬栽培をしてくれている生産者さんが見つかったら、消費者として買い支えていくことで、その生産者を守り、自分の体を守り、そして社会のしくみまで、「脱・農薬」として変えていくことができる。そういう仲間を増やしていったら、社会を、地球環境を良くしていけるんだよ・・・。すごいじゃん！生協！！

それは、今でいうところのSDGsですね。生協運動は、とっくのとうにやってきましたよ。買い物は選挙と同じ。投票するように、生産者を選ぼう。未来の環境を、地球を守ろう。次の世代に、人類だけじゃなくて、すべての生命に繋いでいこう。消費者にもできることは、ある。

そうしたアツい理事期間を卒業し、一組合員に戻り、仕事も始め、いつしかあくせくとネッ

トで注文するのみの組合員になっていたことを、この度、反省。ちゃんと株主の役割を果たしていなかった間に、知らないうちに決まったことなんかもあった。(知ろうとしなかった私のせいだ。) 生協は私たち一人ひとりが株主であり、創り上げていくもの。受け継いできた、生活に根ざした常総生協の自治の精神と、素晴らしい商品を生産してくださる生産者さんたちを、次の世代に残せるよう、常総生協ファンのみなさん、力を結集していきましょう！

監事として、生協の業務が健やかに運営されるよう監査をしつつ、「楽しいことをやろう！」とか「生産者に会いに行こう！」とか言い出すと思いますけど、ぜひ、一緒に！

カタログ本紙一部変更のお知らせ (商品部：小室)

日頃より生協商品をご利用頂きありがとうございます。
7月4回よりカタログ本紙の紙面内容を一部変更(ページ移動など)いたします。限られた紙面ですが、今後も見やすいカタログづくりを心がけます。引き続きのご利用と、組合員のご紹介(仲間づくり)のご協力を宜しくお願い致します。

- 2ページ：「おすすめ」は中段→最下段。
「イチオシ商品」は、中段3箇所。
- 高橋徳治商店の練り物：6ページ→11ページ(冷食)へ。
- 水産調理加工品：11ページ(冷食)→6ページ(水産)へ。
- ミールキット：11ページ下段→上段へ。

また、7/4回より一部のページで部門担当者の「今週のおすすめ品」を掲載しています。各担当が食べて「これはウマイ!」と感じた一品をご紹介します！
ぜひ、おためしください!



12年のまとめ紹介&東海第二裁判報告会

日時 7月20日(土) 13:30~15:30
場所 常総生協本部 組合員活動室
内容 「本当にどうしたらいいのでしょうか・何を食ったらいいのか、何を信じたらいいのか」から始まった生協の取り組み

①脱原発と暮らし見直し委員会「12年のまとめ」紹介
(委員長 高橋麻理さんより)

～かけがえのない「いのち」を守るために共に考え行動する材料として～

②東海第二原発差止裁判報告

(常総生協元顧問・原告団共同代表 大石光伸さんより)

・なぜ生協が裁判をすることになったのか
～「まっぴらごめん!放射能」～



※組合員でない方も参加できます。事故や裁判をご存知の方も、そうでない方もご参加ください。

長治園 お茶摘み体験 交流会・淹れ方講座

報告 組織部 伊藤由季

初代・長塚権八郎さんが大正10年に開業してから102年。先代の教えを守り、茶畑はすべて、農薬・化学肥料を使わずに栽培を続けている長治園さん。現在文志さんが四代目を継いでいます。6月22日(土)は26人の組合員(大人17人、子ども9人)でお茶摘み体験し、おいしいお茶の淹れ方も教わりました！



お茶摘み体験



おいしいお茶づくりは土づくりから。家畜の堆肥や乳酸菌などを取り入れた独自の土壌をつくっています。茶畑のどこを歩いてもふかふかでした。当日は2番茶の茶葉を収穫しました。お茶の採取方法は手積み、はさみ積み、機械積みがありますが、当日は手積みで作業させていただきました。新芽の先端に近い葉ほど全窒素が多く、硬化した茎・葉・古葉が混入しにくいので、摘採位置が浅めなものは品質が良いそうです。種類として



次のものがあります。(A)玉露・煎茶などの最高級品：一芯二葉(二葉摘み)、(B)上級品：一芯三葉(三葉摘み)、(C)量産品：一芯四葉・五葉(普通摘み)。今回は**一芯三葉で収穫でした。**



工場見学



緑茶、ウーロン茶、紅茶のどれになるかの大きな分岐点。それは酸化発酵をさせるかさせないか。緑茶は酸化発酵をさせないために、摘んだらすぐに工場へ。

(酸化酵素による発酵が止まり、色・水分・鮮度が保たれます。)

- ①茶葉を蒸す。
- ②粗揉(そじゅう) 熱風をあてながら揉む
- ③揉捻(じゅうねん) 練るように揉む
- ④中揉(ちゅうじゅう) 表面の水分を乾燥し揉む
- ⑤精揉(せいじゅう) 形がきれいな針状になるまで揉む
- ⑥乾燥 60分くらい乾燥&揉む
- ⑦火入れ しっかり乾燥させて味と香りをだす
この工程で荒茶が完成！



お茶の淹れ方 講座



同じ茶葉でも淹れ方次第で各段においしくなります。

- 1、茶器を温める。沸かしたお湯で茶器を温める。
- 2、急須に茶葉を入れる。(1人前2g)
- 3、70℃のお湯を入れ2分蒸す。
- 4、均等に回し次ぐ

冷たいお茶は750 mlの水+ 10 gの茶葉で完成です。



図は3人前で表しています。
①→②→③→③→②→①
この繰り返しで味が均等になります。
最後にのこっている数滴を振りさくようにしっかりとつぎ足します。



最後に

長塚さんがおひとりですべての案内をしてくださいました。皆さん、すっかりお茶が気に入って、販売所でお土産に買う方も。お子さんたちも何杯もお替りしていました。すっきりしているのに甘くて、苦味が少なくおいしかったです。茶葉は柔らかく、そのまま食べると種類によって苦味や香りが違い面白かったです。今度は私も家族を連れていきたいと思いました。