

★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11月2回号発行: 常総生協広報G
2024.10.28

～駿河湾の海風わたる静岡・由比より～ 松永さんのレモン シーズン初登場！



松永さんのレモン（出始めは爽やかな香りのグリーン）



松永さんとレモンの樹。左奥に見えるのは駿河湾。

今年も**松永さんのレモン**のシーズンがやってきました！

最初は香り高い緑がかったレモン。その後は冬が深まるにつれて黄色く酸味もマイルドなレモンに変わっていきます。

松永さんのレモンは、農薬無散布、無化学肥料栽培。皮までまるごと使えて安心ですね♪

常総生協とのお付き合いも30年以上になる松永さん。2年前の寒波被害からなんとか復活し、この秋を迎えました。今回は、松永さんのレモン作り、柑橘づくりをお伝えいたします（2ページへ続く）。

2024年11月の予定

○生協基幹運営/地域活動・催し●

○「常総っ子応援団」in流星台プレイパーク: 毎週木曜日10～14時
活動中です！（出入り自由）

10/28(月) 藤代郵便局イベント
11/2(土)～3(日) 取手産業まつり出展

○提携・協同・連帯企画●

11/8金 全国オーガニック給食フォーラム(@常総生協サテライト会場)

自然と共生する 松永さんの柑橘づくり

常総生協が、由比の松永さんからレモンを頂くようになって30年以上になります。
親子二代、ずっと無農薬で柑橘を栽培し、現在は息子さん（36歳）が三代目としてお父さんと一緒に無農薬の柑橘づくりを実践しています。
そんな松永農園を今回は少しご紹介します。

■由比の松永農園

無農薬レモンを栽培する松永さんの果樹園は、静岡県清水区由比町にあります。果樹園からは駿河湾が一望でき、温暖な海風がそよぎ、昔から柑橘栽培が盛んな地域でした。
また、この地域は昔の東海道の宿場町「由比宿」。築300年近い住宅がいまだ街道に残り、宿場町の面影を残しています。

■生きものとの共生。「少しの我慢と手伝い」

松永さんが育てる果樹は全て農薬無散布。また、栽培に対する考えは「**自然の摂理に合わせる**こと」。害虫が発生しても「いつの間にか収まっているんだ」と松永さん。その理由は、「**生きものとの共生**」にあります。
園地には害虫もいれば、それを捕食するクモなどもいます。農薬を使えば害虫は殺せますが、働いてくれる虫も殺します。

「起こっていることを理解し、我慢できるかどうかが無農薬で柑橘を栽培するポイントなんだと思います。有機リン系農薬等の使用が広まった一昔前、その5年後には害虫の大量発生がありました。虫たちが耐性を持って進化したのです」。また「生態系が豊かであれば、少しの我慢と手伝いをしてあげれば収穫物としてしっかり採れる。今発生しているものも、いずれ消えるということが、今では想像できる」。
...ここに至るまでの道のりは決して楽ではなく、強靱な忍耐力が必要だった事が伺えます。

■まさに柑橘のパビリオン！松永さんの農業スタイルは少量・多品種栽培

松永さんは単一品種の大量出荷はしません。つまり、ある病気や気候に弱い品種もあれば、強い柑橘種もいるからです。

いろんな品種を植えて全滅を防ぐのはもちろんですが、今後、どの品種が環境に適合するのか研究されています。また何より「いろいろ植わっている方が楽しいでしょ？」と楽しみも忘れていません。

■地域が抱える問題と松永農園

「この地域では、私が一番若手になってしまった。今ではほとんどが70代、80代で...」と松永さん。昨今、柑橘栽培をはじめ農業そのものを継続すること自体が厳しい状況になっています。
例年の「異常気象」による収穫の不安定さ、里山の荒廃による害獣の増殖と被害、その対策への多大な投資、大規模農業優遇制度等々、農業をめぐる問題は尽きません。「勤めに出た方がラク」と思う農業後継者が多いのと「敢えては継がせない」先代が多いのも事実です。

そんな中、松永農園三代目として若い息子さんが後継されている事は大きな喜びです。今後もぜひみんなで支え、何でも言い合える関係を築きたいと思います。ぜひみんなで応援していきましょう！

■一級の加工品！

松永さんの無農薬の果実は、青果としても出荷していますが、自家製ジャムの材料としても使います。加工担当は娘さん。手作りのジャムは愛情が籠っており組合員にも好評です。

11月2回カタログの表紙にて

- 【10番】いちごジャム（いちごは静岡県産）
- 【11番】ビワジャム（松永さんのびわ）
- 【12番】ママレード甘夏（松永さんの甘夏）

「松永さんのレモン」は来年5月までは毎週企画しています。はちみつ漬け、焼き魚、焼肉、サラダなどなんにでも安心して使えます。特に「塩レモン」などの保存食づくりには、ぜひ松永さんの無農薬のレモンをおすすめします。

常総生協に関わるみなさん、こんにちは(^^)
ハチドリ仲間(南米・先住民の昔話、森の火を消そうと
小さな嘴・くちばしで水を運ぶハチドリのお話より)をつなぐ
新しいコーナー「ハチドリ・レター」です。
今週は理事の藤原さんからです♪



フリーバーンに憩う、鈴木牧場の牛たちに会ってきました♪



鈴木牧場の牛たちは可愛い。その一語に尽きません。

きらきらと目を輝かせた好奇心旺盛な牛たちが、初めて訪れた私たちを歓迎して寄ってきてくれました。おいしい餌を食べ、愛情をかけられてのびのびと育てられた牛は、こんな表情をするんだなといつまでも見ていたくなりました。

鈴木牧場の子牛は、牛のお乳を飲んで育つそうです。それって、普通のことでしょ？と思うかもしれませんが、一般的ではないそう。

全てが一般的な酪農とは異なる鈴木牧場では、土づくりに最も手をかけています。鈴木さんが、牛糞や

様々な植物から試行錯誤を重ねて作った完熟堆肥で肥沃になった土地で牧草を育て、その牧草や厳選された餌を食べた牛たちは、牛舎を自由に動き回っています。その牛たちの貴重なお乳から、牛乳、ヨーグルト、チーズが作られるわけですが、個人の酪農家が餌の生産から商品の加工まで行うところはほとんどないとのこと。くせのないチーズは、いくらでも食べられるほどおいしかったです。

現場を見たら、今まで以上に鈴木さんや牛たちに感謝をしながら頂きたいと思いました。

(理事 藤原弥生)

* JOSO news letterは、常総生協のホームページのニュースレターの欄をクリックしてください。バックナンバーも遡ってご覧いただけます♪カラーでご覧いただけます(^^♪
ハチドリ・レターについては、9月2回号に詳しく掲載されています。

2024 JOSO冬のギフトカタログ 完成しました！（商品部）

日頃より生協のご利用ありがとうございます。

本年の冬ギフトでは「初の試み」として16ページ仕立てで冊子を作成致しました。

常総生協のイチオシ商品「宅配：72アイテム」、「班配達：13アイテム」を揃えました（※昨年より約25アイテムほど増加しました）。

来年度以降も今年の実績次第では、冊子での配布を予定しております。

ご質問・不明な点がございましたら供給担当、または生協本部までご連絡ください。

常総生協・商品部

保存版

お歳暮カタログの配布は今回のみです。



常総生協の お歳暮 2024

あなたに
心を込めて



注文期間

11/4(月)～
11/29(金)

お届け予定

宅配 12月上旬～中旬
班配達 ご注文の翌々週

※詳細につきましては、最後のページを
ご覧いただきます。ご注意ください。
常総生協同組合
tel : 0297-48-4911
fax : 0297-45-6675

【冬ギフト&おせち試食会のお知らせ♪】

10/23～29（火）で配布しているカラーチラシにて**11月8日（金）**に開催予定のイベントの情報を記載しております。生産者・メーカーとギフト・おせち商品を試食しながらお話ができる絶好の交流場です！金曜日の午前10～12時と時間は短めですが、皆様のご来場、心よりお待ちしております。

参加費は1名：500円です。詳細は、チラシまたはホームページをご覧ください。

→右側のQRコードからもご応募できます。
ご不明点がございましたら、常総生協商品部（小室・横関）
までご連絡ください。電話：0297-48-4911

冬ギフト&おせち試食会

