

～各種募金は、下記【注文番号】で、毎週受付しております。ご協力をお願い致します～

- ★【注文番号:500251】東海第二原発差止訴訟基金 1口500円
- ★【注文番号:500252】関東子ども健康調査支援基金 1口1000円
- ★【注文番号:500253】被災地等を支援する【JOSOたすけあい基金】 1口500円
- ★【注文番号:500254】JOSO脱プラ基金 1口500円
- ★【注文番号:500255】鈴木牧場・新牛舎応援基金 1口500円(期間:～2025年3月4回まで)
- ★【注文番号:500256】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 1口200円



News Letter

2024年11月3回号発行: 常総生協広報G
2024.11.4

～大海原で4年の旅を経て～

今年も北海道・雄武の秋鮭 新物スタート！

雄武が誇る秋の味覚の王様

11月3回(表紙掲載)

注文番号8番 雄武産秋鮭切身(無塩) 2パック

鮭は毛ガニと並んで雄武を代表する特産品です。毎年秋になると雄武の港には大量の鮭が水揚げされます。その中でも、雄武前浜沖の指定された定置網で漁獲された秋鮭のうち、**銀色に輝く脂のりの良い3kg以上の銀毛の秋鮭(白鮭)**を厳選したものが雄武漁協のブランド秋鮭「雄宝(ゆうほう)」です。雄武の秋鮭漁は、毎年おおむね9月の1週目から10月の上旬までに漁期を限定。網の大きさも大きな鮭が獲れる大きさです。



雄武漁協と常総生協組合員をつなぐ鳴門魚類のダイレクト取り引き

遡る事2008年。雄武漁協組合員(漁師)の「**良い物を理解してくれ、長く安定的に購入してくれる消費者に販売したい**」という思いと、生協組合員の「**日々の努力で安心の食を生産し続ける生産者とつながりたい**」という思いを鳴門魚類の山本さんがつなぐ形での「ダイレクト契約」が三者の協力のもと実現しました。以降、常総生協職員も産地を訪問し、雄武漁協の取り組みを現地で見てきました。毛ガニに漁獲船やほたて船へも同乗し、「命がけ」の漁業の様子を体感しました。

また水産物はどうしても漁獲量などの変動により、年によって価格の変動が出てしまいます。その様な中でも直接話し合いを持てる関係性の中で、生産者、消費者がお互いに納得できる価格を相談しながら決めています。(次ページに続く)

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)

11/8(金)冬ギフト&おせち商品試食会(@常総生協本部)

11/22(金)～23(土)常総生協戸頭店・収穫祭

11/30(土)臨時総代会(@常総生協本部)

○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(@常総生協本部)。※生協会議室と現地会場を、オンラインで結びます)

※詳細はニュースレター11月1回をご覧ください。

雄武産秋鮭 値上げについて



漁がスタートした9月上旬、雄武漁協と常総生協を繋ぐ鳴門魚類の山本さんから「今年は秋鮭が獲れない、11月の新物企画はもちろん、鮭自体の企画も難しいかも・・・」と沈んだ声の連絡がありました。漁が始まった直後の9月10日時点での北海道全体での秋鮭漁獲量は何と、前年同期比で41.7%という状態。雄武漁協があるオホーツク地域も例外ではなく、前年の約半分しか水揚げが無いとの事。それでも常総生協の組合員に雄武の美味しい秋鮭を届けたいという想いで、山本さんはもちろん雄武漁協の漁師さんたちも漁期中での挽回を目指し頑張ってくれました。結果、最悪の状況は免れたものの、漁獲量は昨年に比べ大きく減少。協議の結果、やむなく

今季の秋鮭については値上げをするという判断となりました。

鳴門魚類代表・山本さんより組合員の皆さんへメッセージを頂きました

いつも雄武漁協からの漁獲生産者指定及び海域指定の秋鮭をご利用いただきありがとうございます。

2008年より常総生協との取り組みにより始まった「海にも人と海域を指定した繋がりのある資源を」を形にした雄武町（雄武漁業）の水産物ご提供も、今年で「17年目の始まり」となりました。

しかしながら今年は、過去30年に遡っても例の無い「大不漁」となっています。温暖化が問題視され、生態系にも影響が出始めたのかもしれませんが、ですが、今年も鳴門魚類は「雄武産秋鮭」をご紹介します。なぜならば、一次産業を守る生産者との取り組みは、良い時だけのお付き合いでは守れないからです。17年間、信頼を続けた互いの関係性に「目をそらす」行為は、決して正しい選択では無いと判断したからです。

こんな時こそ「買って応援、知って支援」をするべきだと考えます。今年は高騰により、大きく値段は上がってしまいますが、どうかご理解頂きまして、可能な限りの購入応援を宜しくお願い致します。来年の豊漁を産地と共に願いつつ。（鳴門魚類代表・山本章博）



【11月3回（表紙掲載）】 【注文番号：8番】 「雄武産秋鮭切身（無塩）2パック」 この秋はクリーム煮で堪能しましょう！



- 国内に出回っている「鮭」は大きく①「秋鮭（白鮭）」②「紅鮭」③「銀鮭」の3種類。
- 「雄宝」は①の「秋鮭」に属し、②の「紅鮭」や③の「銀鮭」に比べると脂はやや少ないですが、ムニエルやクリーム煮など「味付けする料理」には最適です。一方で、塩焼きには脂の多い紅鮭が合います。③の「銀鮭」はその多くが南米チリで養殖された鮭ですが、どの様に養殖された鮭なのかは注意が必要です。

4年の歳月をかけてふるさと雄武沖に戻ってきた天然の秋鮭「雄宝」。ぜひこの秋「わが家の定番」にしていだけましたら幸いです。

「めぐみちゃん」コシヒカリ 随時購入休止のお知らせ（商品部）



いつも「めぐみちゃん」をご利用ありがとうございます。

- 本年度は市場米価高騰により、相対的に求めやすい生協のお米、特に味も風味も好評の「めぐみちゃん」の利用に集中しております。
- 本年度のめぐみちゃんの確保量は27 t（前年度より5 t 増）ですが、このままのペースですと来年の新米を待たずして在庫が無くなる見込みです。

●そこで、急で大変申し訳ないのですが、

11/4回から、「白米5 k g」、「白米2 k g」、「玄米5 k g」の随時購入の企画は休止とさせていただきます、「予約注文（契約）」のみの供給とさせていただきます。

●予約注文（契約）の登録も承りますが、上限に達し次第、今期につきましては締め切りとさせていただきます。

- なお、引き続き「めぐみちゃん」の利用は**1回 1 家族1袋**でお願い致します。
ご迷惑をおかけいたしますが、どうぞ宜しくお願い致します。

宮城・黒澤さんの農薬不使用のお米・契約者募集中です（商品部）

- ・黒澤さんのお米は**すべての品種が新米**になりました。
- ・黒澤さんは今期価格据え置きでご提供いただいております。

～予約注文（契約）をおすすすめします～

・契約することで買い忘れが無いことと、少しお得に購入できます。**何より来年に向けて安心して作付けできます**（生産者は前年の実績も考えながら作付けします）。

【契約価格】

- ・白米・7分・5分（5 k g）：通常組合員価格3,780円（税込）→契約価格3,672（税込）
- ・玄米（5 k g）：通常組合員価格3,456円（税込）→契約価格3,348（税込）
- ・白米（2 k g）：通常組合員価格1,512円（税込）→契約価格1,458（税込）

【契約の申し込み方法】

- ・生協の配達時に「メモ」で結構ですので「**下記の3つの情報**」をお知らせください。

※常総生協のネット注文画面 →「組合員問い合わせ」からでもOK。

- ①**銘柄**：（こしひかり・ひとめぼれ・ササニシキ）
- ②**スタート回**：「●月●回～スタート」
- ③**パターン**：「毎週」「隔週」「●週に1回」

黒澤さんのお米

- 4代50年以上にわたって農薬や化学肥料不使用。
- 自家堆肥を使用した土づくり。
- もみで貯蔵している米を、注文を受けてから「もみ摺」「精米」をしてお届けします。
- 除草剤すら使用せず、黒澤さんが独自で開発した「乗用除草機」で50町歩の田んぼを除草します。右画像→



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。
今週は監事の松田さんからです♪



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♪ パート2

◎鈴木牧場は「戻る」ことに「進化」を遂げていた！

約20年ぶりに訪れた鈴木牧場は、さらなる進化を遂げていた。進化なのだが、普通の「進化」の意味ではない。「土作り」「フリーバーン」「餌の自給率UP」「仔牛に母牛の乳」など、牧場の本来の原則に「戻る」「進化」を見事に遂げていた。「循環型農業」という言葉を、ここまで、関東で、いや、日本全体で見ても成し遂げている牧場は、他にないだろう。鈴木さん曰く、その全ては、「牛のため」。なるほど。牛たちは健康そのもので、みんな毛並みもよく、美人さんである。どうして、こんな美人さんばかり元気に暮らしているのか？その秘密は、酪農の原点に戻る「進化」にある。



(美人お母さんズ) ♡

(左から 森理事、見学の学生さん、松田監事)

鈴木牧場では、「土づくり」→「おいしい牧草作り」→「おいしいサイレージ：発酵させた牧草やとうもろこし」→「美人な牛」→「良い堆肥」という循環が、きれいに輪を描いて回っているのである。

「なぜ、美人の牛がいいのか？」ということと、「なぜ土づくり、なのか？」については、紙面の都合で次回以降に語らせて頂きたい。なぜ私がこんなに語ることがあるのかというと、実は20年前にも理事をしていた私は、「牛乳担当」理事であったため、鈴木牧場はじめ、北海道の札幌酪農、福島山木屋牧場、酪王乳業などで、数々の酪農家さんの牧場を見学させていただいた経験があるのだ。今後シリーズ化して、酪農の何たるかを、語りたい。私でいいのかどうかは、ちょっと自信がないのだが・・・。

(監事 松田ミカ)

* 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。