

～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12月1回号発行:常総生協広報G
2024.11.18

\X'mas・お正月に向けてご準備を！／

やっぱりおいしい♪

JOSOおせち・長崎一番のかまぼこ類



お正月に欠かせない蒲鉾。お魚が主原料なのですが、そのお魚の価格がまさに「うなぎ登り」な昨今。蒲鉾屋さんからも「今年も早めにご注文を頂かないと、原料の手配が厳しいです」との連絡がありました。

そこで、今回「JOSOクリスマス&おせち（特別号）」を作成し、早めのご注文が必要な商品を【11月4回】【12月1回】の2週間連続でご案内することになりました。
特に蒲鉾等のおせち商品は「この企画回」でしか購入できませんので、お見逃しなく！

「JOSOクリスマス&おせち」カタログの構成
★クリスマス商品
⇒1ページ～2ページに掲載
★お正月商品
⇒3～4ページに掲載

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)

11/22(金)～23(土)常総生協戸頭店・収穫祭
11/23(土)理事会
11/27(水)期中監査
11/30(土)臨時総代会(@常総生協本部)
【お知らせ】秋の生協祭につきまして:今年の秋は開催せず、来年度に50周年の集いなどを企画出来ればと思います。

○提携・協同・連帯企画●

12/1(日)鈴木牧場加工場20周年催事
12/1(日)あいコープ福島まつり出展(綿ブース)
12/8(日)流山甲状腺検診
12/25(水)東海第二原発運転差止め訴訟控訴審 第5回口頭弁論(@東京高等裁判所)

【ここにご注意！】「JOSOクリスマス&おせち」カタログ

- ご注文期間：【11月4回】と【12月1回】の2週間のみです！
- お届け日は1・2ページと、3・4ページで、異なります！【下記ご参照】

1ページ	2ページ	3ページ	4ページ
			
注文期間 11月18日(月)～11月29日(金) お届け 12月16日(月)～12月20日(金)		注文期間 11月18日(月)～11月29日(金) お届け 12月30日のお届けとなります ※送料込みの価格です。※注文書と宅配用紙の両方にご記入ください。 ※本申し込みで頂いた個人情報、商品発送及びそれに付随する業務に特定して利用します。それ以外の目的には使用致しません。 通常便 通常の供給便で12月5日(12/28～12/30)にお届けします ※405305、405306、405307は生協通常便でのお届けとなります。普段と異なる場所へのお届けは対応出来ませんのでご注意ください。	

11月8日（金）＼試して安心！知って納得！／冬ギフト&おせち試食会 開催 ～組合員、生産者が生協に集い みんなで試食しました～ 参加者の「コレ！美味しかった！」



「どの商品もおいしく頂きました。安心して頂けるものばかりでした！」と好評のひと時でした。中でも参加した組合員のおすすがコレ！

【お正月商品】

「長崎かまぼこ」：歯ごたえが良かったです。余計なものが入っておらず、噛めば噛むほどしっかりお魚の旨味を感じることができました。蒲鉾は厚切りがおすすめです！

「創健社のつぶ貝」：おせち特有の甘辛ではなく、つぶ貝本来の旨味をしっかりと味わえました。おせちにぴったりだと思いました。

【ギフト商品】※「ギフトカタログ（保存版）」紛失した方は担当まで！

※常総生協のネット画面でも閲覧は出来ます。

「釜餅」：あんがさっぱりしてて、口に甘ったるさが残らなかったです。

「野菜ごろごろビーフカレー」：優しい味のカレーで、子どもにも食べやすそうです。

「龍馬タタキ」：生臭さが一切なく、薫焼きの風味が口に広がり高級感がありました。

「鎌倉ハム・焼豚セット」：焼豚は口に入れた瞬間驚きました。お肉のうま味、食感に感激。

「長治園のお茶」：味がしっかりしているのに苦くなく、何杯も飲みたいお茶です。しかも無農薬！

「はちみつ4種」：それぞれ味が全く違い、贈られたら絶対に嬉しいと思いました。

第2回 オーガニック給食フォーラム参加報告

11/8茨城県常陸大宮市にて「第2回 オーガニック給食フォーラム」が開催されました。会場に800人以上、オンラインで400人以上が参加。オンラインで結んだ全国のサテライト会場は50か所以上とのこと。市民の関心の高さが伺えました。国会議員、農水省、文科省、常陸大宮市長、JA（農業協同組合）が挨拶に立ち、行政・地域・協同組合・農業者の連携がオーガニック給食実現に重要な役割を担ってきたことを知ってとても驚きました。常総生協も会議室をサテライト会場として、組合員・員外の方も一緒に聴講しました。5時間にわたる長いフォーラムでしたが、刺激的でとても興味深い内容でしたので、何回かに分けてレポートします。

基調講演「給食が拓く子どもたちの未来～行政、協同組合の役割」鈴木宣弘、東京大学大学院農学生命科学研究科特任教授



鈴木氏は、「なぜオーガニック給食なのか」を明らかにするために、まず「給食の歴史」のお話から。

戦後すぐ、食べ物に余剰したアメリカは、政策として余剰農産物の処分先を統治下の日本に。コメ以外の農産物（麦・大豆・トウモロコシ・小麦）の関税は撤廃され、日本の伝統的な農産物の生産は一度壊滅。さら

にアメリカは主食のコメを小麦に替えさせようと、「米を食べると馬鹿になる」という本を御用学者に書かせて大ベストセラーに。「日本人の食生活を改善してあげよう」という名目で、アメリカに都合の良い食生活となるよう、学校給食も進められた。コメからパンへ。このことは、食生活が施策によって変えられるということ。ここが一番のおおもと。

日本の食糧自給率が非常に下がったのは自然なことではない。アメリカの政策によるところが大きい。江戸時代を考えればすぐわかる。鎖国政策で外から何も入ってこなくとも、日本人は地域にある資源を徹底的に循環させて、循環農業・循環経済を作り上げ、世界を驚かせた歴史を持っている。自然の摂理に従った持続可能な循環的な社会モデルである。つまり、食料自給率は政策で変えられるということ。以前、農林水産省は日本の伝統的な食生活をすれば食料自給率は63パーセントまで上げられると試算したが、そのレポートが入手できなくなっている。目隠しをされるかのように、私たちはアメリカを中心に食べ物を輸入に依存し、食料自給率が下がる流れを受け入れてきた。

しかし今、米が足りない、オレンジジュースが飲めないなど、食糧自給率が低さの問題は顕在化している。鈴木氏が「クアトロショック（4つのショック）」と呼んでいるのは、①コロナ②中国の爆買い③異常気象④紛争のリスクの高まり。世界情勢悪化の中で、自国防衛のため、食料の輸出を止める、化学肥料原料の輸出を止める国がどんどん増えてきた。食料は「武器」。日本の酪農畜産業は大打撃。エサ穀物の輸入量の減少、価格の高騰。倒産が増加。化学肥料しかり。

日本は化学肥料をほぼ100%輸入に頼ってきた。中国はもう売らないといい、ウクライナ・ベラルーシからの「カリウム（化学肥料）」の価格は2倍のまま高止

まり。農家の99.4%が慣行栽培で輸入化学肥料に依存したままで持続可能なのか？更に中国は、アメリカとの戦争に備えて14億人の1年分の穀物を世界中から集めているという。片や日本の備蓄は1.5か月分しかないという。今もし輸入が止まったら、どれだけの期間日本は子ども達に食べさせられるのか？今こそ考えるべきである。食料を増産して、備蓄して、子どもたちの命を守るようにするべき。コメは減反政策によって

今700万トンしか生産されていないが、全国の水田をフル活用すれば1,300万トン生産が可能。其れこそが「安全保障」ではないのか。財務省は、アメリカから在庫処分のミサイルに43兆円だすよりも、2兆円で日本の農業を支えるべきだ。生産コストが高いので、食料は輸入すればいいという人が未だにいるが、輸入はきわめて不安定。生産コストをみんなで負担して支えればいい。

国は、国内自給の種を守ってきた「種子法」を廃止、自家採種を制限。田んぼをつぶしたら一時金。乳牛減らし。逆行した政策。現場をしらない。大局的見地がない。現場が苦しんでいるのに。国は肥料も種も海外に依存しないで、国内で循環できるようにしていくべき。どんどん作ってもらって、需要を作ることに財政支出。地域のものを学校給食へ。給食は立派な需要。農業の問題は、消費者の問題。子ども達一人ひとりの命の問題。

食料・農業・農村基本法が改定されたが、どう自給率を上げるかがない。企業が参入しやすいように規制を撤廃しているようにみえる。有事になったら「有事立法」で農家に供出を命令する。支援はしないが処罰で脅す。目先の効率だけで東京を始めとした拠点都市に住めばよいと。

もう一つの懸念は「SDGs」の悪用。ダボス会議では、地球温暖化の原因は農業分野で、メタンガスを出す田んぼ（牛糞が肥料）と牛のげっぷが問題だと環境規制。農家の追い出しにかかっている。スペインでは、農民が怒り、「ノーファーマーズ、ノーフード」（農家なくして食料なし）と言って、高速道路を封鎖して抗議運動をやっている。

稲作を1年やって手元に残るのは1万円、時給10円。

日本各地の一次産業は、みんな運命共同体。都市と農村が融合した循環圏。

日本農業は過保護だと言われているが、日本農業の補助金は3割、フランス・スイスはほぼ10割。フランス農家の平均年齢は51歳。日本は69歳。10年は持たないだろう。生産者を守る努力の加速が必要。

貿易協定を一つ決めると自動車業界は3兆円の増収。その裏で農家は赤字へ。農家は虐げられてきた。

消費者にも責任がある。安い輸入品にとびついた。でも安いものには理由がある。母親たちは騙されなかった。遺伝子組み換え、基準値越えの残留農薬。グリホサート、日本だけ基準が100倍、日本は草にかけ、アメリカは麦、大豆にかけ。日本はそれを輸入して直接たべる。食べ続ければ病気になる。健康を失えば大きな出費。これほど高い食べ物はない。食はいのちだ。

ゲノム編集は、審査もするな、表示もするなと食品表示法は情報非表示。

安心安全なもの子どもたちへ。学校給食で有機米の買い取り、JAも変わってきている。出口は学校給食、生協。農家もがんばれる。こどもたちは元気にな

る。こんなにいい循環はない。

世田谷区、泉大津市、有機農産物を全国から買う、大きなうねり。

自分たちの食生活を変えていく。身近ないいものをしっかりと支えるべき。

スマート農業、農家いなくなれ。無人農場にして投資家のためにやるというのがフードテックの論理構成。

給食単価は低い。給食無償化には4800億円かかるが、ミサイルにつぎ込むよりずっと安く、安全保障になる。オーガニック化には、さらにお金が掛かる。自治体も同額の負担が必要。

輸入に依存しない。

「正義は勝つ！、こともある」と締めくくりました。

※堤未果さんの講演報告はまた次回に！

(文責：職員 木本)

毎月はじめ「1の回」は 岩瀬さんの豚肉特集！



やっぱり最後は人の感覚が大事



朝晩はめっきり寒くなりましたが、岩瀬牧場の豚たちは相変わらず元気！暑さもなくなり作業する体にも優しい季節になりました。

牧場での作業の中でも大部分を占めるのが、「掃除」と「給餌(エサやり)」です。今回はその2大作業から給餌のお話。

近年、養豚の現場では作業効率を重視したオートメーション化が進み、自動給餌機などを導入する所が増えていきます。しかし、岩瀬牧場では時代に逆行するかのごとく全ての給餌を手作業で行っています。給餌車と呼ばれる餌を運ぶための台車(右写真)に牧場オリジナルの発酵酵素飼料を山積みにして、何往復もしながら1部屋ずつ順番に餌を入れていきます。



一見すると無駄に見えるかもしれませんが、実はこれが大切！岩瀬牧場の給餌作業に関しては、「この月齢になったら、この量を与える」という共通の決まりがありません(もちろん目安はありますが)。食べ残しの餌の量や豚の毛並み、餌への食い付き具合等を見ながら毎回微調整しています。

生き物を相手にする仕事、個体差など様々な要因があるのでなかなか一律という訳にはいきません。

だからこそ敢えての手作業、最後はやっぱり人間の感覚が大切になってきます。よ〜く観察して、豚の気持ちを理解して人間がそれを形にしていける。岩瀬牧場では、そんな目の行き届く養豚をずっと続けています。

「基本的な事だけど、それを当たり前続けるのが一番大切なんだよね」というのが場長の岩瀬さんの口癖です。人間が手を抜けば、その結果は豚の様子にすぐに現れます。毛並みが悪くなったり、何となく元気が無くなったり……。逆にこちらがしっかり手をかければ目に見えて分かる位すくすくと育てて応えてくれる。相手は違えど、正に子育てと一緒にだなぁと改めて感じています。



生き物を相手にする仕事の難しさ、そしてやりがいを感じられる現場に携われるのはとても貴重な経験です。そんな人の手と感覚をフルに使い、愛情たっぷり元気に育てられている岩瀬牧場の豚肉をこれからもぜひ応援してくださいね！宜しくお願いします。

(牧場担当職員・横関)