

ひまわり

2021年
2月15日

No. 1401

生活協同組合 あいコープふくしま

郡山市安積町日出山1-110-1

Tel 024-956-0011 Fax 024-956-0055

フリーコール 0120-910-408

もくじ

- ① リンゴ三生産者交流・天童果実同志会に学ぶ「ネオニコ排除の9年間の取組みから」
- ② "葉取らずや無袋が美味しいが、贈答用には... / 剪定が大事 他
- ③ 格段に高い 日本のネオニコ残留基準 / 家庭菜園にもネオニコ系農薬
- ④ リンゴ三生産者交流に参加しての感想 / ローカル品の紹介 ふくしまGAP "アズブD" ②
- ⑤ 生産者からのお便り・愛菜箱・測って安心測って又安心 / タンポポ村 代表訪問報告⑤
- ⑥ タンポポ村 スモークサーモン切落し・ハム・ソーセージ / 3月21日(日)県民大集会45分
- ⑦⑩ ローカル商品のご案内・なまでもカード・共通申込書・注文控えメモ

ローカル商品のご案内（3月1回）はうしろのページからです ホームページ <http://icoop-fukushima.jp>  CO・OP共済に関するお問合せは、フリーダイヤル 0120-80-9431

りんご三生産者交流・天童果実同志会に学ぶ（1月26日）報告 ①

安全で
本物の美味さ
を目指し

天童 「ネオニコ」排除の 9年間の取組みから



ホールホテイクワーター
内部被曝線量測定室

天童果実同志会

片桐道也さん

伊藤 洋平さん
(左側)

★ 1月26日(火) あいコープWBC交流室で、天童同志会から片桐道也さん、伊藤さんを迎えてりんご作り交流会を新型コロナ禍でもあり小規模開催となりました。こまつ果樹園・今年からりんご・桃・さくらんぼ等を予定している有我果樹園(須賀川市)とあいコープ事務局4名の参加でした。

冒頭のあいさつで、あいコープ伊藤理事長からこの1月に病気で、せくなられた、共生会前会長の郷右近さんが話していたのは、

「生産者と生協は、物の取引ではなく、両者の取り組みです。」と。

今日は、「その取り組み」として、りんご作りにおける安全性(食べる人・作る人・地域環境も)とりんごの本物の美味さは何か、単に甘ければいいのか? など、生産者の皆さんと率直に話し合いたいと思います。



2020年から あいコープに供給

こまつ果樹園 小松秀幸さん・小松純子さん

あいコープ 橋本専務(右端)

気温の低下で蜜が入り
抜けるとより美味しい

(蜜が入ったままだと腐りや柔らかさが心配)

天童・片桐(道)さん

現在、会員は11名です。りんごの味では、蜜素が先行しないようにと、蜜は天候まかせのところもあり、昨年、一昨年は蜜が入りません。

気温がマイナスになると入り始まります。そして葉取らずりんごの方が入りやすいです。その後、蜜がうまく抜けると味がとって良くなります。

①

→ 次ページへつづく

しかし、蜜が入ったままだと、腐りや柔らかくなりやすいです。

それから、安全性の*ネオニコチノイド系農薬（以下「ネオニコ」、説明は3ページ）の不使用は今年度で9年目。あいコープみやま元理事長・吉武さんの要請で試験ほ場を始め、上手くいった事もあって、次年度からあいコープみやま組合員オーナー制度『やっぺしりんご』に支えられて、10アールから少しずつ広げてきました。

この過程で「リンゴワタムシ」の発生や黒星病の大発生がありました。殺菌剤で抑えたり、木酢液や石灰硫黄で対応できました。

しかし、2020年は雪も少なく、害虫「キンモンホソガ」が大発生したため、やむなく「ネオニコ系・モスピラン水溶剤」を使うと、1回で効果はてきめんでした。

この間、「ネオニコ」を使わないことで逆に年間の農薬代が従来より増額となりました。

**葉取らずや無袋が
美味しいが
「贈答用」には...**

こまつ果樹園・小松さん

りんご、柿は組合員に大変多くご利用していただきました。現在、除草剤の不使用と水と太陽が一籠の肥料と考え、落下りんごを畑で発酵も行っていきます。

りんごの味は甘いだけでなく酸味と甘味のバランスが大事だと思います。りんごに袋をかけない方が美味しいですが、葉取らずにすると「贈答用」にはなりませんので...

近年は害虫が多く、今年の大発生、昨年はカメムシが例年の5~6倍と困りました。来年に向けて「ネオニコ」をひとつでも減りたいが、仲間との共同防除のため難しい面があります。

「ネオニコ」をやめた際の代替農薬は どうなんでしょうか.....

**剪定が大事!
枝量と農薬量は比例**

有我果樹園・有我さん

はじめまして。うちは主にサフランボ、桃、りんごですが、農薬はなるべく使いたくないと思っています。以前「7回」まで減らした時、病虫害でハネものが多くなり、売り先がなくて困りました。

現在、「ネオニコ」は4回使っていますが、県農薬指導では、有機リン系とネオニコ系をローテーションで使用するようにです。

私は、枝の量と農薬の量は比例すると考え、枝の剪定を重視して作物が元気に成育することを考えてきました。

肥料は自然なもの、リサイクルできるものと考え、発酵させた肥料、セオライト、貝化石などのミネラル分を見ながら 土壌バランスを考えています。

**生協との話し合い
信頼関係があり、
やってきました**

天童・片桐さん

これまでも黒星病でも「皮むけは食べられない」とあいコープに買ってもらう安心感があります。

生協との話し合いを含め、信頼関係があったからです。今年2021年も「ネオニコ系」不使用の防除体系でやります。

**生産者の努力を
理解してくれる
「うれしい!!」**

有我さん

以前、市場に出荷していたが、一生懸命作ったものが評価されず、悲しい思いをしました。今は直売の方に転換しているが、あいコープのように生産者の取り組みを理解してくれることはうれしく、頑張りたいと思います。

あいコープ・佐藤

組合員の多くは、美味しい、と安全なりんご（果物）を求めています。価格についても「贈答用」と「ハネモノ—自家食用」と使い分けて企画しています。そして地元生産者も買い支えるという考えも広がっていると思います。

「ネオニコ」不使用は、食べる方の健康問題と同時に農業就労者、家族の問題でもあります。（詳しくは「資料」）

また、「ネオニコ」不使用は、地元ローカル生産者で代替案も含めて工夫と努力が始まっています。

果樹が箱作や野菜作り以上に一番難しいことも話し合っています。

「不使用」にむけて半歩ずつでも進めていきたいと思っています。（4ページへつづく）



有我忠男さん・有我果樹園・有我龍太郎さん

シロアリ駆除のネオニコ農薬

ガーデニング

殺虫剤

アリの巣徹底消滅中
(成分:ジノテフラン)

コバエがホイホイ
(成分:ジノテフラン)

ペットのノミとり剤

ブラックキャップ
(成分:フィプロニル*)

フロントライン
(成分:フィプロニル*)

家庭菜園にも 「ネオニコ」系農薬

人間の健康に影響

農薬使用

1位 韓国
2位 日本

格段に高い 日本の 「ネオニコ 残留基準」

子どもが
ほうレン草 1.5 株を
中毒に。(残留基準値で)

農作物には摂取しても安全なように、農薬の残留基準が厚生労働省によって定められています。しかし日本のネオニコ農薬の残留基準値は欧米に比べて格段に高くなっています。



アセタミプリドの残留農薬基準値 (ppm) 2016年9月現在

ネオニコ成分のクロチアニジンの残留基準値は、カブの葉で2000倍の40ppmに、ほうレン草は13倍の40ppmとなり1.5株食べただけで子どもが急性中毒になる可能性がある値となりました。

家庭の殺虫剤や駆除剤を チェックしてみよう!

(商品名)	ネオニコチノイド系農薬の成分名	(商品名)
(モスピラン)	アセタミプリド※	イミダクロプリド※
(ダントツ)(ベニカ)	クロチアニジン	ジノテフラン
(バリアード)	チアクロプリド	チアメトキサム
(ベストガード)	ニテンピラム	フィプロニル

※平成24年度

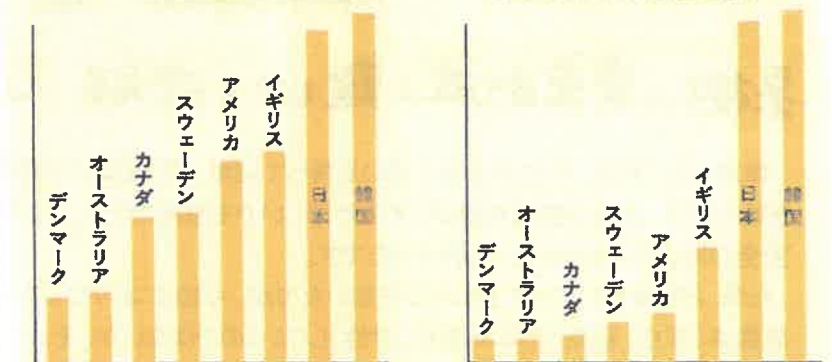
パーキンソン病やアルツハイマー病、ガン、糖尿病、生殖器の異常などは農薬曝露との関連が疑われる病気や障害です。特に子どもの脳は機能発達が盛んなため、微量でもネオニコや有機リン系農薬の影響を受け、脳の一部の神経回路が発達せず、自閉症、ADHD、学習障害などの発達障害になる可能性が指摘されています。

子どもの尿から農薬が検出

日本国内の3歳児の尿検査で、ネオニコ農薬が検出された割合が80%、有機リン系、ピレスロイド系農薬の代謝物が100%検出され、子どもたちが複数の農薬に日常的に曝露していることがわかります。(223名、2012-2013年)

自閉症、広汎性発達障害の有病率

単位面積あたり農薬使用率



グラフは2012年に発表された論文の自閉症スペクトラム障害(自閉症、広汎性発達障害)の有病率とOECD(2008年)の農地単位面積当たりの農薬使用量を国際比較したものです。韓国、日本、イギリス、米国の上位4位が一致しています。

※黒田洋一郎、木村一黒田純子「発達障害の原因と発症メカニズムー脳神経科学からみた予防、治療・療育の可能性」2014年 河出書房新社による

〈りんご生産者交流に参加しての感想〉 (2ページの続き)

なぜ「ネオニコ」を使わないかの理解

「うまくなかった」ら 買い支えの安心感

生協、組合員が求めているものをまず、ローカル生産者に知ってもらう、理解してもらうところからのスタートであると同時に、なぜネオニコ系を使用しないか(ネオニコ系が人体に与える影響など)の意味を理解してもらうことが大前提だと思いました。また、理解しても実際にやってみて、「うまくなかった時はどうするのか?」生産者の不安が大きいことも理解しました。天童では「やっぺしりんご」としてオーナー制度を設けたことで、万が一、うまくなかったとしても組合員が買い支えてくれる安心感はあったそうです。ネオニコ系を使用せず、他の農薬使用については、気候や樹の状態も違うし、場所によって発生する虫が違ったり、天童を参考にできても、同じ防除体系を組むことはできないので、難しい面は多いと思います。しかしこういうことも含め、今回の天童果実同志会、こまつ果樹園、有我果樹園と生産者同士の交流ができたのは、ただの生産者、販売者、消費者の関係ではなく、生協だからこそです。こまつ果樹園、有我果樹園がネオニコ系不使用を目指して頑張りたいという思いを受けて、組合員さんに「ひまわり」を通して生産者の取組みや商品について、伝えることの大事さ、自分も含め組合員が買い支えることの重要性を感じました。また、味、安全性、価格のバランスが大切だと思いました。

(あいこ-プ事務局 橋本 由美子)

果樹の農業削減の難しさを理解 ~ 交流を重ねる大切さを ~

参加させて頂き、各生産者毎に思いを持って栽培に取り組んでいる事が良く分かりました。又、改めて感じた事は、果樹の農業削減がどれだけ難しいかも理解できました。各生産者の栽培のこだわり、安心、安全の取り組みを聞いたのも良かったです。

ただ、お話を聞いていて少し不安を抱いたのが、今回のコロナウイルスにも似てますが、果樹に関わる問題点(害虫、病気)が年々進化(耐性)していくのではないかと、それに伴い、農薬も強くするイタチゴッコが続いていくのかと疑問を抱きました。(天童も今年度ネオを使用した。次年度以降は又、不使用に戻していけるかは注視したい。)今後農業を削減しながら害虫や病気に対抗できる案をみんなで真剣に考えていければと強く感じました。

今回参加してみて、改めて交流を重ねていく大切さを学べた気がします。お取り扱いをしている時期だけじゃなく、定期的に足を運んで、現地での交流を重ね、様々な意見交換をする事で、より良い方向に進める事が重要と感じました。

(あいこ-プ事務局 佐藤 直喜)

ローカル品の紹介 ふくしまGAP「アスブロ」その②

ハム・まいたけ・^{にんにく}スライス と 火炙め
オリーブオイル・塩・こしょうで 味付け

アレンジ
いろいろ

*いつもは茹でてマヨネーズで食べていたが、今回はアスブロ・ハム・まいたけ、オリーブオイル・にんにくスライスで火炙めて 塩こしょうで食べてみた。味はブロッコリー感が強かったと思います。

(あいこ-プセンター)

青臭さなく ほどよい甘さが

*素材を味わおうと思い、シンプルにさつと塩茹でし、マヨポン酢で食べました。青臭さがなく、ほどよい甘さがあり美味しかったです。花蕾と茎の部分の食感が違うので、別々に使うのもありだと思いました。ブロッコリーやアスパラより クセが少なくて感じたので、いろいろな料理に使えそうです。

例えば...

- 野菜スティック ... マヨポン・明太子マヨ・みそマヨ・バーニャカウダ etc ... ティップで味変
- パスタ ... オイル系 スモークサーモンとパプリカ トマト系 ベーコンやボロニアと
- 生ハム巻き
- ベーコン巻き
- シユレッドチーズで オープン焼き

(あいこ-プセンター 菅野 裕介)

*ふくしまGAPさんのアスブロがおいしかったです! ゆでただけでそのまま食べるのが1番好きですが、もちろんマヨネーズをかけてもおいしいし、豚バラを巻いて焼いて、味付けは塩こしょう(わが家では塩麹のみの味付け)でおいしくいただきました。茎まで柔らかいのに 歯ごたえもあって、2オになる子どもが おいしいね、とニコニコ喜んで食べていました。

(郡山市)

ローカル品

④ 000713 アスブロ(茎ブロッコリー) 150g 208円(税込)

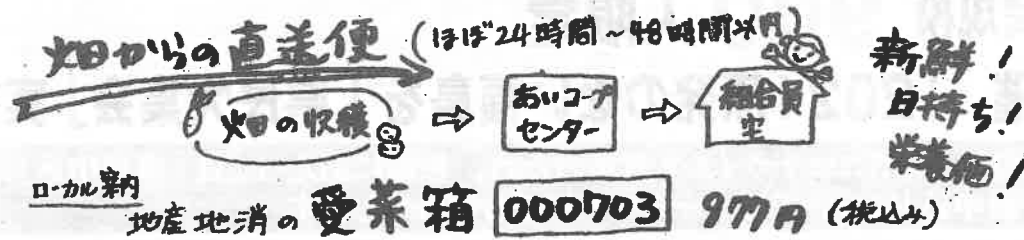
山の菜と ワラで 温床づくり

畑では
信夫冬菜と
ほうれん草が
育つ

*生産者からのお便り

寒い日が続いていますが、この冬は雪は積もらず山から落ち葉集めをしてビニールハウスの中でワラ等と一緒に積んで、温床づくりを始めました。温まった床でもうすぐ春や夏野菜の苗作りが始まるのです。私達はほとんどの野菜は露地で太陽をいっぱい当てて自然の中での収穫ですが、冬のこの時期寒いので苗作りだけはハウスの中で行います。種や床土の準備をして、もうすぐ種まきです。寒い中、畑ではほうれん草や信夫冬菜が育っています。土が凍って収穫できなくなる時があるので心配ですが、大根や人参、白菜は小屋や土の中に貯蔵してあり、なんとか暖くなるまでつないでいけるよう、工夫はしております。野菜は寒さの中で糖分等を蓄えて寒さを乗り越えようと必死なのです。それをいただいて我々も寒さやコロナに打ち勝ちたいですね。

大内 信一



2月1回 お届け分 ... ほうれん草1束・大根1本・玉ねぎ700g・キャベツ1個・こら1束
2月2回 予定分 ... こぼろ・信夫冬菜・白菜・人参

*「愛菜箱」(1月3回)の大根

4切りにしてサラダにして食べました。パリッパリでみずみずしくて、辛味は全くなし。甘い! 4歳の息子は、「おいしくてこれ大好き。おかかりしたくなっちゃう〜」と。1歳の娘も夢中でポリポリポリポリ... ひたすら食べていました。いつもおいしいお野菜ありがとうございます。一緒に入っていたほうれん草もすごく甘かったです。(郡山市)

測り、安心 測り、対処

309 項目

単位:ベクレル/kg

測定日	場所	品目	量目	① 下限値以下 結果	検出下限値	測定時間
2021年				cs137	cs137	
2月2日	郡山市	米	350g	Ⓣ	5.64	7200S (2H)

タンポポ村 代表訪問報告 ②

三つのうまさ

大豆タンパク(フレーク)で増量なし

豚肉100%のハム

スモークの技

*タンポポ村のハム・ソーセージ・ベーコン、そしてスモークサーモンがなぜ無添加でおいしいのか。その秘密を探りに南相馬市へ行ってまいりました。そこで分かったことをご報告します。

うまさ
その1

素材の生かし方...塩

原料のお肉や魚と岩塩で下味をつけ、5℃(豚肉)という温度で熟成させている! この丁寧な前処理が、絶妙の味を引き出していると感じました。タンパク質に塩をふることで熟成が進み、素材のうまさを引き出します。市販品のように、大豆タンパク等で増量し、アミノ酸等で味付けをするのなら

どんなお肉でも問題ありません。同じく、増粘剤・リン酸塩を使わないと「肉と肉」が結着しません。しかしタンポポ村では新鮮な肉と岩塩を使った熟成させる職人の技で結着効果があります。

うまさ
その2

スモークの技術

ハム・ベーコン・ソーセージ・サーモンと全てスモークされています。サーモンには桜のチップ、ソーセージには桜と楓...といった、微妙な配合を行っており、これも社長の職人技です。スモークすることで、肉の内部まで香り、風味が良くなり、殺菌にもなり

保存性も高くなります。ソーセージでは冷えた原料を入れるため温度を上げ乾燥させる手間をかけ、もう一度熟成が進みます。スモークサーモンは生身なので、温度を上げずにスモークする高度な技術だそうです。

市販品ではハム・ソーセージに「くん液」という添加物表示に疑問がありましたがお納得しました。このスモークの微妙な技と手間を省くため「くん液」を入れ、あたかも火壁での燻製のようにしていたことが分かりました。

うまさ
その3

原料肉の
良さ

...ハム・ソーセージの原料肉、日向さんのお肉の良さです。コロナ禍の影響で一時的に国内産(宮城県産)に変更になりました。

→次ページにつづく

同じ作り方ののに、「味が少し変わった」と。特にベーコンがそうです。たぶんほとんどの肉は「脂身が甘い」と評判で、そのバラ肉を多く使うベーコンに影響が大きかったわけですね。添加物を使わずに作るからこそ、素材の肉の味がタレアウトに出ます。また、スモークサーモンは天然物のサーモンを使っているところはほとんどなく、あいコーのこだわりです。

今回の見学で、無添加で素材を生かす作り方をみることで、今まで学んだ市販品で添加物を使う背景がわかり、違いがはまりました。

社長の味を追究する姿勢には共感しました。小さな工場からこんなにすごいものが作られていることに「ふくしまの生産者」の誇りに感じました。

(あいコーふくしま 橋本拓子)

タンポポ村 スモークサーモン切落とし (焼切り)

ローカル案内 毎週企画


000721 100g 324円 税込350円



- ・数量限定のため、売切れるまで毎週企画になります
- ・芯と火を通すと風味がよくなります。(加熱をお勧め)

※1月4回の注文数 294パック、2月1日は 81パックでした。予想を超える注文に感謝します。どんな風に食べた? ぜひお知らせ下さい。(なんでもカード)

タンポポ村のハム・ソーセージ

まんま通信	426	もじもじ ミニウインター 214円	428	そのまんま ホレススハム 322円
	427	ローズハム スライス 322円	431	ホロニア ソーセージ 430円 ⑥

(全て税込)

2021原発のない福島を! 県民大集会

とき 2021年3月21日(日) 13時30分開会

ところ とうほう・みんなの文化センター (福島市)

13:00より短編映画「東電刑事裁判 不当判決」を上映します。

集会規模 900人限定

主催 / 「2021原発のない福島を! 県民大集会」実行委員会

今回は、新型コロナウイルス対策のため、参加にあたっては「事前申込」が必要です。「事前申込」についてはホームページでお知らせします。

- ### 呼びかけ人
- 秋元 公夫 (県森林組合連合会代表理事会長)
 - 小淵 真理 (認定NPO法人アウシュヴィッツ平和博物館館長)
 - 菅野 孝志 (県農業協同組合中央会会長)
 - 小井戸英典 (県旅館ホテル生活衛生同業組合理事長)
 - 小林 清美 (県女性団体連絡協議会会長)
 - 野崎 哲 (県漁協組合連合会代表理事会長)
 - 藤野美都子 (福島県立医科大学教授)
 - 武藤 頼子 (ヒロアクション福島)
 - 吉川 毅一 (県生活協同組合連合会会長)



【問い合わせ先】「原発のない福島を! 県民大集会」実行委員会事務局
〒960-8105 福島市仲間町4-8 ラコバふくしま4F 福島県平和フォーラム内
TEL 024-522-6101 FAX 024-522-5580 E-mail: fh-forum@gaea.ocn.ne.jp
URL: http://fukushima-kenmin311.jp/

賛同人・賛同団体 募集中!