

ひまわり

2021年
7月19日

No. 1423

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 須賀川地域 果樹生産者 霜・ひょう被害に激励 有我果樹園
- ② 有我りんご / 3800名入、新しい組合員の感想
- ③ ↓ 防霜ファン、こまつ果園 あがましく被害、水野梨園被害
- ④ 総代会議案への 質問、意見、感想 ⑤
- ⑤ ↓
- ⑥ 田んぼ「俊悦レポート」 / 梨で安心(322) / 8月2回配達お休みについて
- ⑦ 生産者からのお便り / 愛蔵会「新玉ゆき」 / 五ネギ井レシポ
- ⑧~⑩ ローカル商品のご案内・なんでもカード、注文控えメモ



ローカル商品のご案内（8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

須賀川地域 果樹生産者 霜・ひょう被害に激励（7月5日）

全く実がなっていない樹々 残った桃 4割程度...

今春の霜とひょうで甚大な被害を受けた須賀川地域 ローカル生産者 こまつ果樹園（小松秀幸さん）、
有我果樹園（有我忠雄さん）、水野梨園（水野一夫さん）に7月5日（月）訪問し、果樹の実状をそれぞれ
からお聞きしました。

霜・ひょう被害は、お話で聞いていた以上で、**有我が**の「37年間の果樹づくりで初めて」の言葉通りでした。
あいコープふくしまからは、お見舞と激励の言葉をお伝えし、お見舞金を皆様にお渡ししました。
なお、あいコープふくしまからは、佐藤 理事長、橋本由美子 職員、佐藤直喜 職員が参加しました。

以下はその報告です。

写真A



「桃！ここにあった」
（7月5日撮影）

ここは良い方の枝、しかし
実おぐり（実の選定）をやる
状況ではない...
（有我さん）

①

お見舞金をお渡ししました

写真B



こまつ果樹園の小松秀幸さんに霜害へのお見舞いをお渡ししました。
小松さんは昨年の紅玉、陽光、王林は企画可能です。
りんごのネオニコチノイドは2回くらいは削減したいです。（予定）

有我果樹園 有我忠雄さんのお話

<桃の実成り状況>

- (1) 霜による凍害被害は想像以上で、樹に葉は繁っているが、「桃の実」が見当らなく、
「あー！ここにあったー」と写真にパチリ」と。（写真A）やっと発見した桃です。
有我さんは、お盆前にお出荷する品種では、6割が被害を受け、残った4割も
生理落下やひょう害もあって、どれだけ残るか計算できない状況。

→ 次ページ
つづく

(2) 霜は毎年降りますが、今年の桃は例年より生育が早く4月に葉が伸び、芽が出ました。地球の温暖化の影響でしょう。この段階から何度も霜にあたった凍害被害のため対応できませんでした。

(3) こうして残った「桃」が園全体で4割程度で、この桃をなんとか成育させたい。あいコープさんのギフト注文は、一番早く頂いており、なんとか優先して出荷したい。

しかし、今のところ確実な収穫量が見込めない状況も事実です。

< 有我さんのりんご >

桃と同じく霜害被害は大きい。霜が降りて凍った状態になった咲いた花、めば、そして受粉後の実、それぞれに枯れが出てます。以前に訪れた畑地が高地より低地の樹が被害が大きい傾向もあります。

実が成っても変形や小さいものが目立つ、りんごの場合、太い枝に近い実が中心果といわれ花が一番早く咲き実玉も大きくなり蜜も良く入る。この実を通常は大切に成育させるが、今年は5割程度しか残っていない枝から歪い側果にも3割位の実が残っており、大変な状況です。

こうした状況ですから、あいコープさんが企画予定している9月以降の「ミックスメイク(1kg)」は成育状況を見ながら決めていきたい。

※3パーツにつづく

3800名も達成し 地域の生産者、環境を守る

歓迎
します

新しい組合員の「サンプル感想」 カード紹介

- ◎ 放牧パスちゃん牛乳は臭みがなくサラッとしていますが、とてもコクがあり、スレばりにおいしい牛乳も頂きました。わはわ米粉パン、このもちり感は今まで食べたパンの中で一番おいしい!! 胸やけがしない。わはわのジャムも甘さがバクバクしておらず、後味スッキリでとてもおいしかったです。感動です。(伊達市)
- お誘いした菅野さんは、以前から無農薬のお米や野菜にとっても関心を持っていたので、あいコープの商品はとて気に入りくれたのだと思います。おすすめして良かったです。

また少しでも興味を持ってくれるお友だちがいましたら自信をもってすすめたいと思います。

(紹介組合員)

- ◎ 牛乳はいつも他生協の同じ75℃15秒殺菌のものを利用していましたが、他生協の牛乳より味が濃くて美味しかったです! 卵も自身がフワッとしていました! 米粉パンもモチッとして美味しかったです! (郡山市)

- 気に入っているあいコープの食品をお試してもらえて良かったです。食品の生産地などこまかくみてもらえたようでうれしかったです。(紹介組合員)

- ◎ 卵...新鮮さを感じました。牛乳...甘みを感じておいしかったです。パン...フワモチでおいしかったです。 } 安全にこだわっているとのことと、守心して食べることができてうれしかったです。(須賀川市)

- あいコープの商品の良さを知っていただけ良かったです。今回加入してくださるとのこと、うれしいです。(紹介組合員)

- ◎ 牛乳はさらさらしているけどおいしかったです。卵は黄味がおいしかったです。米粉パンはもちもちでコクがあった。お料理キットは減塩食があればよりいいですね。(鏡石町)

- 守心・安全な食材食品に興味を持ってもらえるようなので、これからも続けられればいいなと思います。洗剤にも興味あるそうです。(紹介組合員)

- ◎ 卵、昔の味本来の味がしました。牛乳は味の違いは解からない(郡山市)

- 加入して良かったです。(紹介組合員)

- ◎ もちり米粉パン - やわらかくてフワフワ、おいしかったです。(郡山市)

- 安心安全な食品に興味がある人だったので、お知らせしました。加入出来て良かったです。娘さんにも伝えたいとの話もありました。(紹介組合員)

星空の夜は 温度計とにらめっこ!

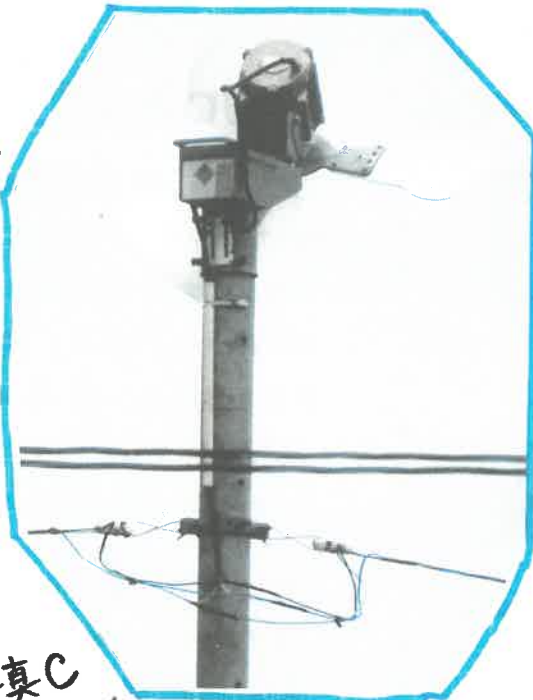
— (有我さんのお話から) —

霜の降下による凍害被害は、さくらんぼ、桃、りんごと広がっている。
どんな状況だったのか。

霜が降りる日は、日中に晴れて夜に星が満天に輝く感じで
きれいに見える夜に“冷気”はやってくる。

温度計が1℃～0℃に下がってくると「さあ来るぞ!」と構える。
防霜ファン(写真C)が自動的に回り「霜冷気」を吹き飛ばす。
この効果はあったが、畑全部に設置されておらず、部分的な救済になった。

星空の夜は温度計とにらめっこ。気温が1℃になると「木の粉」(重油に
浸した)を燃やす準備をし、0℃になると燃やす。
これも点在した畑(約5町歩)の一部しか出来なかった。



写真C

防霜ファン
霜が降りる時に作動する
周囲の畑は効果



写真D こまつ農園“あづましずく”
(7月5日撮影)

8月3回～4回企画 1パック(約600g) 961円(税込)

“あづましずく” ネオニコチノイド削減

— 小松さんのお話 —

こまつ果樹園のぶどう「あづましずく」
霜害の方は少なかつた。大粒のヒョウと風雨でぶどうの
良い枝がボキボキ折れた。

現在のぶどう樹令が20年を超えて老朽化した部分と
剪定が不十分だったものが重なった。

新しい苗木に植え替える予定。(写真D)

農薬散布はネオニコチノイドについて1回に止めている。
1房のぶどうが成育過程でぶどう粒と粒が押し合せてぶつかり
つぶれる。それを避けるために「1粒ずつ抜き取る摘粒」が
大変な手作業で、1房に成育できる粒数は1割に決まっている。

写真E

水野梨園 (須賀川市)



(水野一夫さん) 右側

写真F



(7A5B撮影)

(幸水) 霜凍被害で実のつきが悪く摘果をあまりしていない。
小さめになるが味は変わらない。

8月4回～9月1回のローカル案内

(豊水) 実のなりは幸水より悪く少ない。
昨年被害が多かった・黒星病カラムシ被害が今年はない。

100人の総代さんのうち66人の意見提出

あいコープ生活と協同の力で生命と健康を守る 地産地消 と 私の気づきと納得で仲間づくり

地区委員会での意見交換で あいコープ生活が充実

毎月、地区委員会へ参加させていただき、皆さんと意見交換ができ、あいコープ生活は充実しています。安心、安全な食品を求めている方にあいコープをすすめることができて、喜んでもらえて嬉しかったです。これからもう少しづつあいコープの良さを広げていきたいと思っています。

(郡山市)

「ちびあま」来た？ 玄関でパクッとつまむ子



コロナ禍の中、安心安全の食事が送れていることに、昨年同様嬉しく思います。最近では子供達も配達日を楽しみにしています。「ちびあま来た？」と届いた日には玄関でパクッとつまんでいます。配達日は子供の習い事があり、なかなか職員の方とお会いできませんが、先日息子がケガをした時には、おケが大丈夫でしたか？と一言メモを残して頂けたり、職員の方の優しさや気遣いを感じています。いつもありがとうございます。

最近、下の子のおムツが外れたばかりで、毎日パンツに漏らしては手洗い、洗濯と行っていた中に、「ひまわり」に「酸素系漂白剤」のお話が載っていて、最近汚れものにしか使ってたパックス酸素系漂白剤。朝にバケツに溶かして最近ではボンボンとパンツやズボンを入れて他の洗濯物と洗濯機で回すと1日の洗濯がだいぶ楽になりました。

においも取れるし、なんならそのバケツの中に、においが気になるタオルや少し黄ばみがあるものを入れて、ついでに色んなものを漂白してキレイにするのが今は楽しいです。

家族で引き続きあいコープ生活を楽しく送りたいです。

(郡山市)

加わって良かった 買い物の不安・石けん生活

コロナが騒がれ始める前の10月からお世話になってます。

コロナで買い物に行く不安の時期には精神面でもほんとうに助かり加わって良かったと感じました。

カフェ会にお誘いいただき「尾形家の石けん生活」を実際に見て、石けんとうまく付き合う事ができるようになってきました。手洗い、食器洗い、洗たく、浴室掃除、洗髪と、用途ごとに洗剤を揃えなくて良い事が気に入っています。

洗髪や体洗いを石けんに変えたからだと思いますが、背中のできものがいつの間にか良くなってたことに気がきました。良いことづくしの石けん生活、今後も続けていきたいと思っています。

そして、いつもお届けいただいた時に気に入っていたことなのですが、冷蔵や冷凍ものなどを入れているビニール袋のことです。買い物に行く時は、マイバックを持参すればレジ袋を使わなくて済むのですが、毎週3~4枚を利用しなくてはいけないことに疑問を持ちました。

宅配上どうしても必要になってしまうとは思いますが、脱プラに向けて何かよい方法があればと感じております。

(郡山市)

「水ばしろう」粉石けんはビックリ 半乾きのニオイがない!!

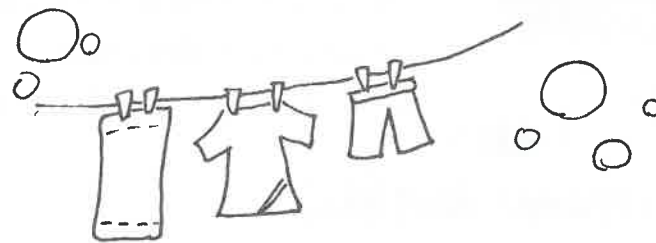
去年、あいコープのカフェ会で洗濯洗剤の話になり「水ばしろう粉石けん」がとても良いと聞き、水ばしろうの粉石けんを使い始めました。

それまでは市販の「そよ風せっけん」液体を使っていましたが、部屋干しすると洋服のニオイが半乾き臭いときがありました。

でも「水ばしろう」にしてからビックリするくらい半乾きのニオイが全然なくなりました。

私の母にもおすすめて今では母も「水ばしろう」の洗剤を使っています。

(須賀川市)



「購入する」ことが協同の力に

この一年、コロナ禍により先の見えな中、供給のため奮闘して下さいました職員・関係者の皆様に心から感謝申し上げます。

毎週届けていただく安全安心の食材は、しっかりと暮らしを支えて下さるとともに心の支えにもなりました。

丁寧につられた食べものは、心も身体も満たすものと改めて思い、東北の地の豊かさにも感謝しついでいただいております。

そして「購入する」ことが協同の力になるという生協のしくみもたいへん素晴らしいと感じます。相次ぐ天災、コロナ禍、その上「ふくしま」は「暮らしそのものを失う」という未曾有の体験をして参りました。協同の力を活かし、寄り添い続け、支え合っていくことができればこれから先様々な困難が起きたとしても希望の光を失うことはないと思っております。

(郡山市)

配達も子どもたちが楽しみに

いつもありがとうございます。

配達の日をいつも子供達が楽しみにしています。活動を通してまさに勉強中ですがこれからも楽しく学びながら活動していきたいと思っております。

(郡山市)

この1年

たまごの良さ、おいさ、石けんが印象的

あいコープと出会ったこの1年で、いろいろなことを知ることができました。

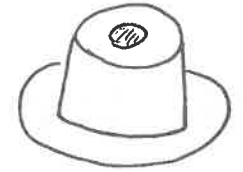
卵のことや石けんのこと、健康な体づくりは健康な食材から、そして地元野菜のおいしさや、それに対する生産者さんの情熱など。



右とつながる

たまごも私もたまごの良さ、おいさと、石けんのこと印象的で、石けんは実際に食器洗い、洗たく、お風呂そうじ...などに取り入れました。手荒れもなくなり、合成洗剤の体への負担を実感しました。たまごは、何度もシフォンケーキを作りました！ふんわりできあがり、子供にも評判が良かったです。

(郡山市)



工夫の地区委員会と 毎週の配達に感謝

コロナ禍での組合員活動は大変だと思います。いろいろ工夫しての地区委員会、ありがとうございます。配達も毎週止まることなく届けて下さるとも感謝しています。

今年からインターネット注文も始まって便利になりました。電話の注文も好きなので、注文を忘れた時は、電話注文とネット注文両方利用させてもらいますね。

コロナはもうしばらく続くと思いますがこれからもよろしくお願ひします。

(福島市)

早くあいコープの野菜を食べたい！

最近、体調不良で10日間入院しました。10日間の入院食はありがたく、めったにないことでした。それでも... 気になったのは、野菜に味がけいこととお肉や魚にくさみがあること... ああ早く元気になってあいコープの野菜を食べたい!! 自分で調理したい! それが励みになりました。

コロナ禍の生活が続き、なかなか以前のようにみんなが集まって調理して学びを深めることができずにいますが、今は自宅で今まで挑戦しなかった料理にもいろいろと挑戦して子どもたち、夫と家で味わう食事をより大切にしています。

「やっぱり身体は食べたものでできているんだ!」と、大切な気づきももらいました。家の台所を預かる立場として、もっと家族に食事の大切さをシェアしないと、とも思いました。

いつもパワー溢れる食材を私達の手に届けてくださり、本当にありがとうございます。

(郡山市)

田んぼから「俊悦しホート」

生産者 庄内協同ファーム(山形県)

「草を見ずして草を取り」に学ぶ

こちらは5/21に田植えが終わり、昨日から除草機押しを始めました。お草はほとんど見えませんが、土の中では草の種が芽を伸ばし始め、大きくなる前に除草機で小さな雑草を水の上に浮かします。

「上農は草を見ずして草を取り、中農は草を見て草を取る。下農は草を見て草取りが」と、農家の先輩達が言っていました。でも、作物によっては草生栽培といってわざと草を生やす方法もありますけどね…。

ところで、今年は4月から鶴岡市の「農業者育成学校 Seeds」から生徒が一人、週1日で有機稲作を学ぶにミチザワくんがきてます。好青年で、以前はテレビ関係の仕事をしており、現場で鍛えられたからか、一回教えた事はすぐ憶えてくれます。それどころか、私の仕事をよく見ていて、言葉で教えずともすぐ同じようにやれます。さらに仕事の先を読んで動いてくれます。職人が新人に「仕事は見て盗め!」を何年も実行してきた仕事ぶりです。ほんとに感心。それでいてとても素直な性格で養子に迎えたいほどの子(笑)

昨日も2種類の除草機を押し比べてもらいました。フェイスブックに動画を上げましたので「富樫 俊悦」で検索して見ていただければありがたいです。

この除草作業を田植え後から6月末まで5回やります。土をかき混ぜることで生育がグッと良くなります。

(鶴岡市白山)

有機古代米(白山紫黒米)の召し上がり方

三合のお米に対して大さじ一杯加えます。水加減や炊き方は普通の白米を炊くのと一緒です。赤飯のような色に炊き上がり、独特の風味が楽しめます。少しお酢を加えると赤紫色がより綺麗にでます。また、フライパンで乾煎するとポップコーンのように弾けますので、それにお湯を注いで古代米茶や、サラダに振りかけて色と食感を楽しんでお使い下さい。

(Lsd)

まんま通信 8月1回 古代中国で皇帝しか食せない滋養に富む

169 有機古代米(白山紫黒米)300g 税込700円

測って守心 測って対処 322 週目

単位:バケレル/kg

測定日	場所	品目	量目	⑤ 下限値以下 結果 cs137/cs134	検出下限値 cs137/cs134	測定 時間
2021年 7月1日	郡山市 安積町	じゃがいも	1000g	Ⓣ	2.78	3600S (1H)
"	"	うめ(種あり)	"	7.01	2.87	"
"	"	うめ(")	"	4.05	2.78	"
"	福島市 立子山	うめ	"	Ⓣ	2.87	"
7月2日	郡山市	うめ	"	2.94	2.87	"
"	須賀川市 仁井田	きゅうり	"	Ⓣ	2.19	7200S (2H)
"	須賀川市	重カトマト	890g	Ⓣ	2.49	"
"	"	ちびあま	800g	Ⓣ	2.88	"

※ きゅうりは須賀川 森農園産、重カトマト、ちびあまは ロアトト 岡部さん。

※ うめ10バケレル以下でかつ毎食何+gも食べるものではありませんので、体内に入る総量は微量であり、気にする必要はないと考えます。

「8月2回配送のお休み」について



配送お休み	8/9日(月)~13日(金)
あいこープセン-お休み	8/7日(土)12:00~8/16日(月)8:30まで
8月1回注文書提出(回収) 8月3回注文書お届け	7/26日(月)~30日(金)
8月3回注文書提出(回収)	8/2(金)~6日(金)

越冬野菜から

胡瓜、茄子、玉葱、じゃが芋の夏野菜へ

*生産者からのお便り

キャベツやエンドウ豆などの越冬野菜に替わって胡瓜、茄子などの夏野菜が主流になりました。しかし、そのなかで先週収穫した玉葱は60年前には淡路島の特産品で東北では作付け出来ない野菜でした。栽培技術と品種改良が進み現在は北海道が主産地になっています。以前は7月から12月くらいまでしか保存できなかったのですが現在は翌年の4月まで芽が伸びずに保存できるようになり料理には欠かせない野菜です。じゃが芋がもうすぐ収穫になりますが梅雨の長雨が続きと畑で腐ってしまうのではないかと案じております。

石澤 重吉



7月1回 お届け品

じゃが芋 500g 小松菜 1束 きゅうり 4本
なす 4個

7月2回 予定品

キャベツ、玉ねぎ、なす、きゅうり

地元無農薬 新玉ネギ



栽培「10ヶ月間」 労力がかかる作物

玉葱は、愛農会の作付けしている野菜の中で人参と並び力を入れている野菜です。需要も多いため長く出荷できるように品種も、ハッピー、ラッキー、ネオアース、ケル玉等、いろいろな品種を作付けし対応しています。9月中旬に播種、11月に定植、冬を越し生育し6月末から収穫作業と栽培期間も長いため雑草取り等、労力もかかる作物です。今年雑草取りの作業が遅れ収穫作業に苦労しましたが、まずまずの収穫量でした、多くの方にご注文いただければ幸いです。

ローカル品

000704

愛農会 石澤 重吉さん

(湖西市日和田町)

大内 督さん (二本松町)

新玉ネギ 1kg

税込 270円



子どもといっしょに作ろう

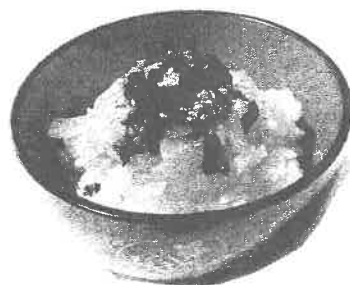
簡単! 野菜がおいしいレシピ

「ゆるベジ」代表 浅倉ユキ

タマネギ丼



「タマネギ嫌いの娘がぺろりと食べて『甘いタマネギ』と大喜び」と好評をいただいています。タマネギの甘さを引き出すポイントは、繊維を断つように切ることです。



作り方

- ①タマネギは繊維を切るように横に2~3mmの薄切りにする。
 - ②鍋にゴマ油を熱して①のタマネギを中火で炒め、水100mlを注いでふたをし、強火にかける。
 - ③沸騰したら火を弱めてふたをし、約10分煮る。しょうゆを絡めて火を止め、再度ふたをして5分蒸らして味をしみ込ませ、ご飯にのせる。
 - ④仕上がりにちぎった焼き海苔を散らし、いった白ゴマを振る。
- ★おとなには、ぜひ紅しょうがを添えて。

材料(2人分)

タマネギ……中1個
ゴマ油……少々
しょうゆ……小さじ1~2
ご飯……適量
海苔・白ゴマ…各適量

(食への通信 2021年1月号)