

# ひまわり

2024年  
11月18日  
No. 1593

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 温暖化で苦しむ方もふんばっている生産者を応援!!
- ② まつりニュース最終号
- ③ 平田産業 中村さんと国産会
- ④ /ローカル商品のご案内
- ⑤ ローカル商品のご案内
- ⑥
- ⑦
- ⑧ ふんばりカード・注文控メモ

あいコープふくしま  
Instagram  
ネット注文  
QRコード

I.COOP.FUKUSHIMA

ローカル商品のご案内 (12月2回) はうしろのページからです ホームページ <http://icoop-fukushima.com> CO-OP共済に関するお問合せは、フリーダイヤル 0120-80-9431

## 温暖化で苦しみながらもふんばっている生産者を応援!!

生産者支援金  
ふくしまから

— 阿部さんの生かきが大変なことに! —

年々深刻化している温暖化問題・大雨などそれともなう自然災害も世界で頻発に起きていますが、もっと身近な私たちの生産者の現場にもその被害が及んでいます。

主な通信でおなじみ、牡蠣の丸寿阿部商店の阿部寿一社長は毎年参加のおまつりや総代会ご参加の時に 私たちを励まし、応援してくださいました。その丸寿阿部商店が牡蠣の収穫量が今年も半分 減ってしまったとの報告がありました。そこに追いつけかけするように10月の陽性反応・適配が欠品となり残念な思いをした組合員さんも多かったこと(そう



丸寿阿部商店 阿部寿一社長

以前のまつりでは、「焼き牡蠣」に行行列ができていました。今は、「殻はいいいあいふんばりけど…」とさみしいお言葉でした。今年のまつりでは、「牡蠣殻の積み積みで盛り上げてください。」

身の味が濃く、口いっぱいに磯の香りが広がります。

丸寿阿部商店(宮城)  
471  
宮城県産 生かき(生食用)  
120g 498円(税込538円)  
宮城県産の生かき(マガキ)を剥き身に「水割れ」させない霧水パックでお届け。  
■お届けの翌日まで

丸寿阿部商店(宮城)  
476  
宮城県産桑産わかめ  
80g 398円(税込430円)  
新製と実業が変わる場所にある産地産のわかめは、先ずで味が濃厚で旨味があり、清潔な環境で育てられたわかめ。  
■60日

阿部さんの牡蠣は「2年もの」前年8月に種付け(ホタテの貝殻に付着させる)一冬越して10月から生牡蠣として収穫しています。そういったことから今年の収穫量が半分だった原因は昨年の暑さによる海水温の上昇だと阿部社長は話されました。毎年、夏も暑かった(+2℃)昨年は5℃も海水温度が高かった。牡蠣の産卵期間は本来1週間、ところが昨年は暑さのために1ヶ月も2ヶ月も産卵期間が続き、産卵で体力を失った牡蠣が弱ってしまったとのこと。 「収穫しても、半分はDと開けて死んでいる」姿を想像すると無念でなりません。

### ～海水温の上昇が牡蠣の生育を狂わせた～

そしてもう一つ、今年は雨が少なかったため牡蠣のエサが少なかったことも要因の一つです。牡蠣のエサとなる植物性プランクトンの養分が森、川を通じて海に流れ込んでいます。(これは以前開催した船山重樹さんの講演会「森は海の恋人」で学んでいました。雨が少なかったために海のプランクトンが減り牡蠣の栄養が足りなくなっていたとのこと。複合的な要因でした。

わかめの収穫量も少ないと話していました。大変な状況の中、私達「まだ50%。ホタテやホヤの生産者は70%減だ」と聞いて、今後が心配だ」と他者を励ます言葉に胸が熱くなりました。収穫が少なければ食べても応援。そして支援金で応援しましょう!!

000790 温暖化問題  
生産者支援金  
一口 500円

— 地元ローカル生産者も苦勞しています —



愛農会のみなさん 左から 石澤智雄さん 大内智弘さん 石澤孝明さん 石井洋さん 組合員 飯島直子さん (愛農会を応援する会 会長)



森農園

\*生産者からのお便り — ローカル生産者からも大変な声が… —

10月も下旬になり畑作業も忙しくなっています。大根、里芋、さつまい、人参の収穫はできていますが、小松菜、かぶ、白菜、キャベツ等は食害が酷く、収穫の目途が立っていません。何とか野菜の出荷ができるように、毎日、白菜、キャベツの虫取りを母がしておりますが、出荷できるのかは未だわかりません。害虫の食害か、母の害虫の捕殺が勝つか見守るしかありません。田んぼでは、収穫時期の雨でなかなか作業が進みませんでしたが、無事終わることができました。収量は良くありませんでしたが、品質はますますでした。現在、お米の品薄で高騰が続いておりますが、主食であるお米が、一部の人のお金儲けのためでなく、適正価格で取引され農家の方が安定経営できることを切に願うばかりです。

(二本松市 大内 督)

「愛農野菜便り」のとおり、畑・田んぼにも影響が及んでいます。種を蒔いても芽が出ない、芽が出ても食害に遭い、秋野菜の収穫に影響がありました。発芽には適する地温がありますが、高すぎたのか、雨が少なかったのか、せっかく芽が出て虫の害があります。本来、寒くて死んでしまうはずの虫たちも生き延びているのでしょうか。

森農園の森さんも同様です。収穫を待つ小松菜の葉にも虫が食べた跡がありました。暑さのためモンシロチョウがまだ飛び交い小松菜に卵を産み、卵からかえた幼虫が小松菜を食べたようです。そんな葉を丁寧に洗って、食べたいと思います。

一般の農家なら農薬を使って消毒、殺虫に対処しますが、無農薬の愛農会や森農園には大きな打撃です。

<p>000703</p> <p><b>愛菜セット</b> ミニ</p> <p>2〜3品 防除0</p> <p>本体461円 (税込498円)</p> <p>無農薬有機肥料で栽培した旬の野菜セット。内容はおまかせになります。愛農会</p>	<p>000725</p> <p><b>愛農会の玉ねぎ</b> (農薬不使用)</p> <p>600g 防除0</p> <p>本体250円 (税込270円)</p> <p>微生物の力を借りて無農薬で栽培しました。2年間発酵させた堆肥を施用し、程よい甘さの玉ねぎができました。サイズは使いやすい中玉サイズ。愛農会</p>	<p>000726</p> <p><b>愛農会のもち米</b> (農薬不使用)</p> <p>1kg 防除0</p> <p>本体776円 (税込838円)</p> <p>有機・無農薬栽培で育てたコガネモチ。開封後は冷蔵で保存して下さい。愛農会</p>
---	---	---

ローカルの美味しい野菜たち!

<p>271 差し替わります</p> <p><b>森さんのほうれんそう</b> (農薬不使用)</p> <p>200g 防除0</p> <p>今季初</p> <p>本体222円 (税込240円)</p> <p>土の命、人の命を大切にと仁井田の森さんが有機肥料で農薬を使わずに作りました。須賀川市 森文男さん</p>	<p>000716</p> <p><b>森さんの寒締め小松菜</b> (農薬不使用)</p> <p>200g 防除0</p> <p>本体207円 (税込224円)</p> <p>土の命、人の命を大切にと仁井田の森さんが有機肥料で農薬を使わずに作りました。須賀川市 森文男さん</p>
---	---

<p>247 差し替わります</p> <p><b>森さんの甘いニラ</b> (農薬不使用)</p> <p>150g 防除0</p> <p>本体230円 (税込248円)</p> <p>ハウス内で無農薬で作りました。甘いニラです。須賀川市 森文男さん</p>
--

<p>715 今季初</p> <p><b>森さんのカブ</b> (農薬不使用)</p> <p>700g 防除0</p> <p>本体270円 (税込292円)</p> <p>無農薬で作りました。葉も食べやすく、漬物、おひたし、みそ炒めにもお勧めです。須賀川市 森文男さん</p>
--

また、地元のふくしまGAPもしかりです。たすのハゲさんは、「花が咲いても落ちてしまう」と植え換えをしましたが、実の成りが悪いため、その後のたすの企画について中止されました。

ファンが多いピュアトマト岡部さんのトマト類も、品種までみなさまにご迷惑をおかけしています。回復できるのではないかと期待を込めて、「みなさまにお届けしたい」と企画をしておりますが、トマトの収穫量が岡部さんの技術をもってしても大幅に減っております。こうした踏んばられている生産者を応援しましょう。

～ 力強い意気込みの声 ～

「令和の米騒動」といわれた8月。米不足が深刻になった時に登録米の申込みがスタートしました。多くの組合員が将来の心配をし、米の確保として登録され、通常の2倍近くのお申込みとなりました。収穫後、米の価格は高騰を続けました。収穫前に登録米の価格を決めていたため、市場価格との差が大きくなってしまいました。予想を上回る申込みに対して、収量はヤブツない状況です。事務局側では相談の場を設定しました。

愛農会生産者 石澤さんは、「今回はこのままの価格でもちろん大丈夫です。原発事故以降ずっと組合員のみなさんには支えていただいた。今こそご恩返しの時だと思っている。子どものいる家庭への負担はかけられない」と力強く語ってくれました。

森農園の森さんは、<sup>『登録』</sup>2倍という数字に喜びと驚きがあり、現実としてはみなさんの米の保管場所の確保など、今までの以上のご苦勞が伴うなか、「わかりました!」とこれからの協力を約束してくれました。  
※やむを得ず、通常ローカルのお米の企画は中止になりました。

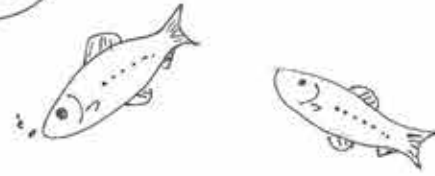
どちらの生産者の登録米においても予想よりも収量が少なかったため、最後(9月頃)の頃のお届くの米については違う品種になることのご理解、ご了承をお願いいたします。また来年については登録米申込時には予定価格とさせていただきますこと、あわせて市場価格に左右されずに私たちに提供してくださる生産者の米と私たち組合員も市場価格に左右されずに安全な米を選択し、今後も買い続けていくこともあわせてお願いいたします。



# あいコープまつりニュース 最終号

初参加の生産者・協力団体にも **注目**

「あいコープまつりマップ」も要チェック!!



海と日本の食文化のつながりについて関心を持つ社長とお話してみよう!

## 千葉産直サービス



**初参加**

(手作りスイーツのまちかどカフェ)

スイートホット あいコープ協力団体

あいコープ食材を使った キーマカレーの販売あります。ミニサイズで 300円



## 高橋徳治商店

「練り物・おでん 販売します」  
「震災を忘れず、学んだことを伝えたい」  
この思いが製品作りにも反映されています。

久しぶりに社長が来ます!!

## 大郷・迫・七郷

「人は自然の一部であり、自然の流れの中に身を置かせていただいている」をモットーに生産した農産物の販売



## 大石3ちゃん倶楽部 初参加

土づくりを大切に、おいしくて安心の野菜を販売。美味しいと評判の米粉パンもあります!

写真左 … 村松さん  
右 … 高野さん

③



大郷みどり会 七郷みつば会 はさま自然村

野菜販売

# 手作りマヨネーズの味に感激!!

\*今回、初めて交流会に参加させていただきました。菜種油について今まで詳しく調べた事もなく、違いも分かっていませんでした。中村さんのお話をお聞きして、平田産業さんのこだわりや菜種油に対する情熱がとても感じられました。製法や産地など、とても勉強になりました。

手作りのマヨネーズも初めてでしたが、平田産業さんの菜種油と花たまごで作った手作りマヨネーズがとてもおいしかったです。家族にも好評でした! おいしくて安心の平田産業さんの菜種油を使って自宅でも娘とマヨネーズ作りしようと思います。今回は貴重なお時間をいただきましてありがとうございました。

交流会で

## 大好評「手作りマヨネーズ」

初めてでもできた!!

あっさりさわやかな

家族にも好評!!

(郡山市)

あいコープまつりでも、「手作りマヨネーズ作り」が体験できます!!  
あなたも、あいコープの材料で体に良いヘルシーなマヨネーズを手作りしてみませんか?

### 手作りマヨネーズの作り方

- A 花見園の卵...1個
- 米酢.....大さじ1
- 塩.....小さじ1弱
- レモン汁.....小さじ1/2
- B 平田産業 菜種油...200cc



Aをよく混ぜます。  
そこにBを少しずつ混ぜながら入れます。  
(乳化させる)  
クリーム状になったら出来上がり!  
冷蔵庫で保存してください。

あいコープの  
卵と酢が  
うまい!

上手につくるためには、次の2つのコツが大事!

- 1 材料は室温(17~20℃)くらいに戻す
- 2 油は少しずつ加えることで「乳化」がうまくいきます。



交流会での様子。

④

# 非遺伝子組換え(NON-GMO)の表示の油は とても貴重!!

\*5年ぶりに菜種油交流会に参加させていただきました。全体の感想として、日本の食、世界の食をめぐる情勢が深刻化していることが感じられました。平田産業中村さんのお話しは、それくらいインパクトのあるものでした。非遺伝子組換え(NON-GMO)の表示がハードルが高くてもフリーできている平田さんの油はとても貴重です。

その一方、今まで法律で規制されていたNON-GMOが解禁されてしまい、さらに食の安心、安全が脅かされている。そんな地域がオーストラリアの産地で広がっているのを知り、危機感をおぼえました。

まさか、遺伝子組換えにサソリ(乾燥に強い)やねずみ(量産できる)の遺伝子が使用されているなんて誰が想像できるでしょうか? そして国産の良質な菜種を生産できる技術を持った農家さんが少なくなっている現状を知りました。ここ福島でも志ある良質な菜種油を製油していた油屋さんが後継者不足で廃業に追い込まれ、尚根強いファンのお力で復活しようとしています。そんな状況を見聞できると、やはり、あいコープをもっと広めなければ!! 市民の力、草の根の力であたり前の幸せを皆が感じられる世の中にしていきたい思いがふつふつと湧いてくるのです。

## サラッとくせのない 生でも加熱してもおいしい油

平田産業さんの油は、**圧搾一番搾り**という圧力で搾った油のみです。普通はさらに「しりとり」に化学溶剤(ノルマンヘキサン)を混ぜて抽出して、より多くの油をとるのだそう。また、搾った油の不純物を取り除くのに(精製)、お酢(食酢)とお湯を使用します。普通はリン酸・苛性ソーダなどを使っているのだそう。さらに脱色・脱臭工程を経て、あのサラッとくせのない生でも加熱してもおいしい油ができるのだと納得しました。この場で作っていただいた花たまごと平田産業さんの菜種油たっぷりの手作りマヨネーズ、後味まろやかなのに卵感を感じるともおいしいマヨネーズで、ブロッコリーにつけてうちの小学生の子供達が「パフパフ」食べ止まらない様子でした。今回、植物油脂の脂肪酸組成の違いも知ることが出来、菜種油は食物からしか摂取できないオレフィン酸を適量含み、加熱に強いオレフィン酸が豊富なんだそうです。良質な菜種油を適量摂取することは健康維持にもつながると確信しました。

⑤ページへつづく

## 平田さんの菜種油は、流してくり返し使える!!

平田さんの菜種油は、使用したら流して、くり返し使えるそうです! また最近、スーパーでよく見かける米油ですが、国産「圧搾一番しぼり」と表記がなければ、外国産の米ぬかを溶剤で抽出したものを輸入しているのではないかと、ということでした。驚きの事実をたくさん知ることが出来、またご紹介させていただいたベテランの組合員さんが30年以上あいこ-プEを利用していらっしゃるからか、「家族全員健康です」と笑顔で話されていたのがとても心強くありがたい気持ちになりました。理事の皆さんも、準備や後片づけありがとうございました。あいこ-プE愛を持って一人でも多くの方にお伝えしていきます。

(須賀川市)

考えてみよう

### 化学溶剤を用いる抽出法についての懸念

前回ご説明した通り、「圧搾法」での菜種油の精製方法は時間と手間がかかり、抽出できる量も少ない。そこで登場するのが石油系の溶剤でガソリンに多く含まれる物質「ノルマルヘキサン」です。この物質は人体に有害なもので、機械などの脱脂洗浄にも使われていますが、吸引しないよう注意書きがある**劇薬**です。食品には、最終的に食品に残留しないことを条件に使用が認められており、これを「加工助剤」と言い、食品への表示は免除されています。

#### < ノルマルヘキサンが使われることによる弊害とは >

一般的に食用油に使われている「ノルマルヘキサン」で抽出すると短時間でより多くの油と原料から抽出できます。ただ私達の想いとすれば、たとえ最終的には除去できるとはいえ、製造工程で化学物質の中に溶け出した菜種油を使うというのはちょっと抵抗はありますよね。

#### < 環境に対する心配... >

「ノルマルヘキサン抽出」などの化学物質を使用した食用油が環境の負荷として見た場合はたして健康的で持続可能なものなのか... 例え「ノルマルヘキサン」には結構な毒性があるので、作っている大工場や働く人は厳重に守らなければならぬ為、資源をたくさん使います。又、「ノルマルヘキサン」は回収、再利用しているようですが、使用した薬剤、廃液は処理する時無毒化する必要があり、環境にも大きな負荷がかかるのではないのでしょうか?

