

ひまわり

2016年
5月2日
No. 1162

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 熊本県・キッチンガーデン 熊本・大分 芝に頑張ろう!!・生産者への支援金のお願い
- ② 生産者からのお便り・愛菜箱、ローカル品注文ベスト20点以上・測定安心他
- ③ 山形避難者母の会交流・コープ共済シリーズ
- ④ 野菜のセカリ方② みじんカッタリ ③ そしてカッタリ・あいコープさんおいしいおやつありがとうございます いきいき子育てサポート
- ⑤ 放牧バスちゃんシリーズ① パスちゃんでコープルト作り やしゆるいんですか???
- ⑥ ひまわり「おいしいオレンジに青カビ」、「香害について勉強会を」
- ⑦~⑩ ローカル商品のご案内・なんでもカード・私の注文品控えメモ

ローカル商品のご案内（5月3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 0120-212-107



上益城郡山都町 キッチンガーデン

家中にはグチャグチャ



家族・従業員の 生命とライフラインは 大丈夫!



熊本・大分 共に頑張ろう!!



* 東日本大震災・原発事故直後からお世話をなった「熊本産有機JAS認証野菜セット」などで支援をして下さった熊本県・キッチンガーデン西山さん。今回の熊本地震の本震直後には、あいコープふくしまの古川理事が西山さんと話して、安否のみ確認できていましたが、この度、4月21日(木)午前9時頃、あいコープふくしま佐藤と西山さんの携帯電話の連絡がつき、お話を伺うことができました。



… 大変な状況でしょうか、奥様、そしてファーム従業員の皆さんは…?



… 家内も、従業員も無事です。住居の外側は変わらないですが、家中にはグチャグチャです。でもライフラインは大丈夫ですから。余震で揺れますか、家の中で寝ることができます。余震も700~800回、あと1週間くらい続くかな…。



… 園場(ほじょう)、畠の関連設備はどうでしょうか?



… 畠の地割れ、陥没、隆起。畠の道が土石で封鎖があります。山間部の畠にむかう道路には落石が多く、大きいもので軽トラックくらいの石。畠への給水施設(マイクロ波泡状水の給水)タンクが倒れまして

①
次のページへ

熊本地震・生産者への支援

=「一口200円」支援金のお願い=

～今週配布・次週回収の「5月2回」注文以降、

『支援金』を受け付けます～

去る4月14日以降、連続して発生している熊本地震は、熊本県を中心に死者は40名を超えて、避難者は約20万人に達し、かつ、その数倍の人々の生活破壊をもたらす大災害になりました。

被災者の中には私たちの生産者も含まれており、大震災と原発事故を体験してきた私たちにとって、「遠い九州の出来事」とは思えません。

とりわけ『熊本県・キッチンガーデン』(代表:西山正一さん)には、原発事故直後から3年間に渡って、「ローカル商品」として西日本の野菜セット『熊本産有機JAS認証野菜セット』や『お米』などを私たちのために支援・供給していただきました。

『キッチンガーデン』の生産者の皆さんの中には、家屋の倒壊や損壊、立ち入ることもできない田畠の地割れや液状化、ハウスやタンクの破壊など、生産・事業再開の困難や存続の不安に立たされている方も出ております(詳細は『ひまわり』で随時報告します)。

なお、熊本県内には『まんま通信』の生産者も数多くおり、その被災状況に応じて今回の支援金を活用します。

被災された生産者への激励と支援活動を行なうため、組合員の皆さんのご協力を心からお願いします。

① 支援金は「一口200円」として、「一口以上」のご協力をお願いします。

申し込みは(「注文番号」と「注文数」を記入する)「ローカル商品」と同じく、OCR注文用紙に番号 000599 と口数をご記入下さい。

② 申し込み受付は「5月2回~6月3回」まで約1ヶ月間の取り組みとします(※「ローカル紙面」でのご案内は「5月3回」からとなります)。

③ 支援金はあいコープふくしま理事会が責任を持って生産者にお届けします。

2016年4月
生活協同組合あいコープふくしま理事会

前ページより

どのくらいで復旧なるか…。研修所、育苗ハウスは問題ありません。

あいコープ …余震も続きますので十分警戒に下さい。なお、あいコープふくしまといふ、「熊本地震 生産者支援」の支援金を組合員にお願いします。まとまりましたら送らせて頂きます。

西山さん …いやいや、福島の方が原発で大変だと思います。そんな中で申し訳ありません。

・キッサンガーデンの住所が、「**上益城郡山都町**」で、被害の甚大だった「**益城町**」の近くだったので心配しましたが、家屋の倒壊はなかったようです。

・キッサンガーデンは、阿蘇南山麓 数ヶ所に圃場を持っており、2年前に**西日本野菜セット**の御礼と継続のお願いを含め交流訪問しております。

・なお、水俣市の柑橘類の生産者は、地震はありましたが、大きい被害は出ておりません。
(4月19日現在)

奥田さん 「**大分・ゆふわくツア**ー企画でお世話になりました、大分県のゆふわく事務局からのお話です。
(4月18日、4月20日 現在の話)

↓
大分県の別府・津久見の地震はありますか、湯布院に被害が出ています。

ゆふわくツアーで宿泊した見成寺の壁が8割くらい崩れ落ちたようです。
この周辺の「ゆふわくスタッフ」の皆さんも、屋外・テント等で寝泊まりしている状況のこと。

(あいコープふくしま 佐藤孝之)

浪江町から原発事故による強制避難中
本官市仮設(高木・石神第1)支援

これまでの支度
4月3日さつまいも売上げの5% 6,462円
844円

計 7,306円

~愛菜箱 4月3回でお届け~

わさび菜の食べ方
アブラナ科の変異種でピリッとした味が好まれています。熱湯でゆがいて他の食材と炒めても良いし、刻んで塩をまぶし炊き上がったご飯に混ぜても美味しいです。

*生産者からのお便り

春蒔きの番り ラディッシュの収穫

3月始めから4月上旬まで雨が少なく、3月に種蒔きしたカブ・大根・小松菜・ラディッシュ・ほうれん草の育ちが悪く、移植したレタスやキャベツ・ブロッコリーの根付きあまり良くなかったのですが、桜の花と共に元気になりました。春になって種を蒔いた野菜でラディッシュが一番最初の収穫です。これから順次お届けできるようになりますのでご期待下さい。今は稻や夏野菜のカボチャ・きゅうり・トマトなどの種蒔きと育苗の最盛期です。しばらく良い天気が続いているほしいものです。

大内 信一

ローカル案内 000503 愛菜箱 905円(税別)

有機農業グループ 愛農会の提供

注文の参考に

4月3回 ラディッシュ1袋・小松菜1束・里芋500g
お届け品 きゅうり3本・わさび菜1袋

4月4回予定品

小松菜・ほうれん草・人参
キャベツ・サニーピーチ・レタス

商品名	供給数量			
地元の小松菜	393	さつま芋紅はるか	62	オイルサーディン
地元の甘いニラ	331	生芋糸こんにゃく	62	生芋玉こんにゃく
地元のきゅうり3本	275	ジャム用いちご(ケース)	57	こんにちは料理酒
甘い人参(洗い)	196	地元のきゅうり5本	44	満点!あおばちゃん12切
地元のむきネギ	190	板こんにゃく1/2×2	40	さんま蒲焼
いちご とちおとめ(あまみ)	163	いちご とちおとめ(ケース)	39	薄力粉
満点!あおばちゃん6切	106	ミニキュウリ	38	満点!あおばちゃんノンスライス
地元の京菜(みず菜)	91	キッチンスポンジ	36	満点!あおばちゃん8切
生芋板こんにゃく	91	干し芋	34	全粒粉食パン
野菜セット「愛菜箱」	86	純米 あま酒	32	こんにちは塩麹

4月3回ローカル品 注文20kg以上 ① 小松菜(393) ② 甘いニラ(331) ③ きゅうり3本(275)

測って安心 測って対応

家庭菜園

いただきもの測定

166

単位:ベクレル/kg

測定日	場所	品目	量目	結果 cs137/cs134	検出下限値 cs137/cs134	測定時間
2016年 4月20日	須賀川市	茎立菜	450g	①(F) ②(F)	5.37 4.33	3600S (1H)

WBC
測定報告 “結果”を見て詳しく聞き、安心しました (4月20日)

*初めてあいコープでホールボディカウンター測定をしましたが、実際に結果を見て、説明も詳しくお聞かすこくすることができて安心しました。ありがとうございました。(郡山市)

家に帰りたい…

このままでは、友達との高校生活を送れない

- * 2月25日、山形避難者母の会のみなさんとの交流会に参加しました。交流会も3回と、回を重ね、なごやかで雰囲気でお話できました。

第1回目は 昨年の2月頃でした。

「あの時は、福島の野菜が配でしたが、あいコープさんの話を聞いて安心して食べました。」

との声に、昨年のことを見出し、福島の現状をお話する機会は大切だなと感じました。

南相馬から避難されている方から 家のまわりのたくさんのフレコンバッグの写真を見せてもらい、掛ける言葉が見つかりませんでした。

高校2年生の娘さんが、「家に帰りたい。このまま進学したら、家に帰ることもなくなり、友達と高校生活を送ることもできない」と言っているとお聞きし、TPではない気持ちになりました。

それぞれの生活、それぞれの事情があるなかで、ひとときお話ができることが大切だと思いました。

帰りには、またお会いしましょうとお別れしました。

福島に戻ったら、「こんなに努力してくれているあいコープなら利用したい」とのお声も頂きました。



(鏡石町)



山形避難者母の会 交流 (2月25日 山形市)

コープ
共済
シリーズ

2度目の請求
どこの保険よりも書類は簡単

- * 2度目の請求となります。

前回と少し方法が変わっていましたが、丁寧に説明、対応いただきました。

どこの保険よりも提出書類は簡単かつ支払いが早いです。



(郡山市 W.A.さん)

新年度がスタート！

保障の見直しあませんか～？

野菜の切り方②—みじん切り



93 玉ねぎ 1kg 228 円(税別)

野菜の切り方③—乱切り



86 北海道の
カットじばう(有機栽培) 200g 228 円(税別)

いつもおいしくて安全なおやつを提供していただきありがとうございました。店頭に並んでいる商品は決して安全なものではないこと、安全なものや体によいものを選んで摂取するよう努めることを学びました。

あいコープさんへ

毎回の活動でおいしくて新鮮なおやつなどもありがとうございます。ランチ会の際のおにぎりがすくなくおいしかったです。

④

いつも美味しいおやつを貰って

頂っこて、ありがとうございます。いつも自分の口にしている食料には比べ、味が濃く感じられ、本来の味を再確認できる時間がありまして。ありがとうございます。

いつも、おいしいおやつと
ためになる話を
ありがとうございました。
子ども達の おいしい 笑顔が
印象的でした。

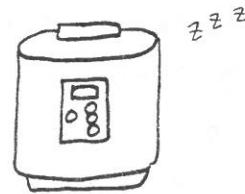
いつもおいしいおやつやいろいろな
話をして頂きました。親子共々いつも
樂しかっていました。ミニトマトが
とても甘くてしがみたのを覚えていました
本当にありがとうございました。

毎回おいしいおやつを
ありがとうございました。
楽しくおやつの時間を
すごすことができました。

あいコープさん
おいしいおやつ
ありがとうございました♪
平成27年度いきいき子育てサークルより

放牧パスちゃんシリーズ①

パスちゃんでヨーグルト作り 少しゆるいんですね…？



いつも美味しい食材を届けて頂きありがとうございます。配達日は仕事のため配達員の東別府さんに会えずですが…変更になるのですね。淋しいです。ありがとうございました!!
いつも実顔と優しさを届けて頂き感謝です。

要望ですが、パスちゃん牛乳の500mlを作つてしまいです。牛乳飲むとお腹が…の私が、おいしい牛乳飲みたいのでさ!! たた1㍑はちょっと多くて。
あと、1㍑のものを使って自家製R-1ヨーグルトを作つてますが、パスちゃんたんとゆるくできあがります。作り方アドバイスあればお願ひします!!
(いつも43℃ 9時間タイマーです。タニカ窓)

(鏡石町)



放牧パスちゃんを製造してます奥羽乳業(山形・河北町)にお聞きしました。

① パスちゃん牛乳 500mlパックについて

「500ml」パックについては、大きな壁があり難いです。“その壁”は、コストすみやかに価格です。1パックあたり「200円」近くでないと利益が出ないそうで、「パスちゃん牛乳1㍑224円(税別)」1㍑と変わらない価格です。

牛乳量だけが半分で、他の経費は1㍑とほぼ変わらないためです。これを無理して製造しますと、採算が取れず、事業全体に影響を与えますので、当分無理と判断しています。

なお、通常の高温殺菌の500ml牛乳でも130円~160円程度のため、販売数は1㍑の $\frac{1}{5}$ ~ $\frac{1}{6}$ 程度です。(スーパーの棚の列を見てもうればわかります)絶対量は少ないので、しかし5年~10年後の長期間では増える傾向にはあります。

② パスちゃんヨーグルトについて

パスちゃん牛乳を使つてヨーグルトは不可能ではありませんが、難しさがあります。

現在の奥羽乳業さんのパスちゃんヨーグルトの製造方法が参考になると思います。

5

【1】ヨーグルトを作る場合、生乳の殺菌温度を「85℃~15分間」行います。

(パスちゃん牛乳は 75℃~15秒)

その後、35℃まで牛乳を冷やします。(通常牛乳の場合は45℃に下げる)

【2】そして、乳酸菌(冷凍保存)を入れて、発酵時間は6時間でヨーグルトが出来ます。(通常は4時間)

【3】このように、牛乳の性質(パスチライズ殺菌)、菌の種類のこだわり等があり、菌の種類によても時間は変わります。

【4】従いまして、「パスちゃんヨーグルト」は自家製造よりも味や菌の管理、価格、品質の安定からして間違いありません。

【5】これを前提に再挑戦して下さい。パスちゃん牛乳を「85℃~15分間」加熱しタンパク質の部分変成させることはどうでしょうか。

発酵時間を9時間の2倍、近くに延長すること、もしくは乳酸菌を変更してみるなどがあります。

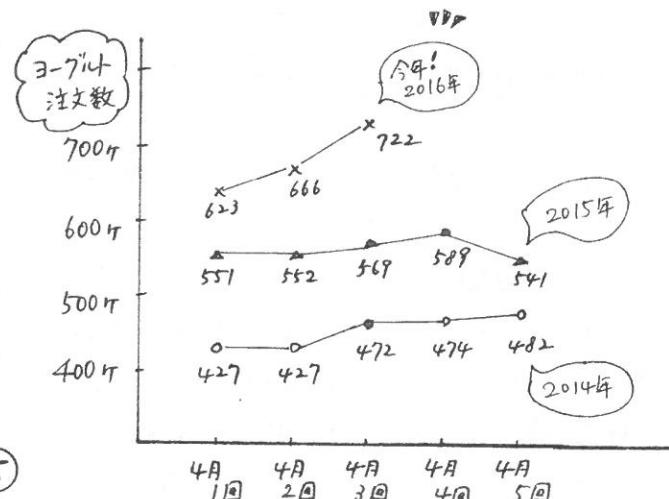
いずれにしましても、大変な実験の積み上げになります。実は、私もこれに挑戦して、固くならず白旗をかけました。今は「パスちゃんヨーグルト」とたっぷり野菜サラダやマンゴーにかけて食べています。

製造器具がもったいないと鬼いましたが、労力と味には勝てず、放棄しました。

他の組合員さんで成功例がありましたら教えて下さい。

次回以降に「生きた乳酸菌は日本だけ」の記事を、と考えます。

(あいコープふくしま 佐藤 孝之)

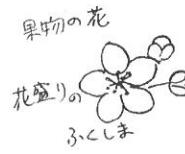


パスちゃんヨーグルト

感謝モードです!!

放牧パスちゃんヨーグルトをアイス・デザート・サラダなどに活用して頂方、その内容を

「なんでもカード」でぜひ教えてください♪



ひろば



新しい命

*先週の配達日(3/31)に清見オレンジが配達されました。形が不揃いで大・小合わせで5個前後ありました。

そのうちの一一番大きくておいしそうなオレンジに青かびがあり、4~5日たったころにはまるごと青かびだらけになりました。

私としては、とても新鮮な果物が届くと思っていたのですが、こんな青かびが生えているのが届きがっかりです。相当な日にちがたっている事と思います。あいコープさんの信頼が崩れました。とりあえず現物を配達してくれの方にお預けしますので見て下さい。
お返事お待ちしています。

(福島市)

「なんでもカード」での清見オレンジ青かびのご連絡ありがとうございます。
こちらのセント段階での「見落し」があったと反省しております。

あいコープの柑橘類は、ご存知通り防カビ剤の処理をしておらず、お届け時には小さな傷みからの果汁でも、2~3日で一気にカビ化し広がる可能性があります。

生産者・小田原ファームさんの説明では、今季は通常より糖度が高く、果皮も薄いため、傷とカビが出やすいそうです。

そのチェックは、あいコープみやぎセンターでの「袋詰め = お届け日の前日」です。
そしてあいコープふくしまでの配達日の朝に可能な限りのチェックをします。
しかし、この2回のチェック時に発見できなかった反省があります。

次に、収穫から相当な日が過ぎているのでは?の疑問についてです。

あいコープの柑橘類は樹上で完熟させたものを1週間以内に収穫し、即あいコープみやぎセンターに発送されています。

決して「古いもの」ではなく、「完熟させたもの」をお届けしていることをご理解下さい。

なお、柑橘類など果実の傷み、カビは化学的処理をしていないため発生する場合があります。その際は今回の「なんでもカード」のように、もしくはあいコープの事務局まで早めにご連絡下さい。「傷みの相当量」について値引きさせて頂くことで、ご理解をお願いしております。一様につきましては、担当からすでに連絡・説明を行い、ご理解をいただいております。しかし組合員に共通する内容ですので

改めて「ひまわり」に紹介させていただきました。「フレーム情報」はあいコープ商品の向上とあいコープ活動の質を高めるために大切なことと考えます。質問・意見・質問・フレーム等を含めた「なんでもカード」です。今回のさんのように、「ひまわり掲載はおまかせOK」でなるべくお願ひできればと思います。

(あいコープふくしま 佐藤孝之)

「香害」について勉強会を

*いつもお世話になります。あいコープ交流会や勉強会で、「化学物質過敏症」や「香害」について取り上げてほしいです。私の住んでいるアパート周辺でも、晴れた日に窓を開けると洗濯物の柔軟剤の香りがぷ~んと…(ちなみにたぶん、このお宅から匂うのだろう、というお宅の窓は開いていませんし、洗濯物も外には干されていません。浴室の窓あたりを通りすぎるときにシャンプー、リンスの匂いが…。一体この方の自宅の中はどれ程の匂いなのかな?? あまりの匂いに他人事ながら健康状況を心配せずにいるかもしれません。)

自分も気づかぬうちに「香害」などでひと様に迷惑をかけている? 最近のCMで見る「香り」(私がすみませんが…)ブーム、大丈夫なの? と心配です。
ぜひあいコープの無添加せっけんや化粧品などのメーカーさんに色々教えていただきたいです。
香料は安全なのか?とか…。

(福島市)

香料については、以前、「満点あおばちゃん」のパン開発で香料の勉強をしました。
その資料では…飲料・菓子・アイスクリームなどに「香料」と表示され添加されています。
パンにも「香料」の表示があり、色調や風味の変化を防止するために使用されています。
菓子パンの場合は、数多くの化学合成物で香りが作られており、その毒性は多岐に渡っています。
酢酸ベンジル、エチル、アミルなどは、ラットの実験で急性毒性が確認されています。
「微量だから安全性に問題はない」(厚生省)の見解は問題があります。
食パンの「香料」の多くは、「バターフレーバー」です。バターから有機溶剤を使って抽出したものです。
この有機溶剤が問題かと思います。

香料

ストロベリー風味 … 酢酸ベンジル (硝酸塩溶剤)

パイナップル > ラズベリーの香り … 酢酸エチル (皮革の洗浄剤)

バナナ味 … 酢酸アミル (皮革の洗浄剤)

コーヒードリップ > の香り … メルカプタン (有機硫黄化合物)

ナツツの香り … ブチルアルデヒド (ゴム・セメントの成分)

※この表を見て考えたいものです。

すべての食品添加物や農薬など複数の化学物質を同時に体内に摂取することにより毒性が強まることもあります。