

# ひまわり

2015年  
3月28日  
No. 1157

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  
②  
③  
④  
⑤  
⑥  
⑦ ~ ⑩

- 脱骨と整形交流会 in 福島 史上最高52名の交流
- 交流会より、なんでもカード、ゲストさんの感想
- 交流会つき
- 生産者からのおたより。3月3回ローカル品注文20ヶ以上。測って安心測小で対処 (16)
- サベリオママランチ会。新しい組合員さん歓迎へサブル感想より~
- ネオニコケノイド中毒を語る。医師平久美子講演から~
- ローカル商品のご案内。なんでもカード。私の注文控えメモ

ローカル商品のご案内（4月2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

## “熟練の技” 脱骨と整形 交流会 in 福島

写真を子どもに見せると「豚さんのお肉、大事に食べてあげないとね。」

久しぶりの交流会、今回とても勉強になりました。豚をみんな形で（骨がついたままの）見られることは、まずないのですが、豚さんにはびっくり。そしてその豚さんのお肉のおいしさ＆やわらかさにびっくりでした。

あいコープのお肉は安心・安全とわかっていて食べていましたが、今回の交流会で豚の育て方、脱骨の仕方、流通の仕方までをきちんと聞くことができ、あらためて安心・安全、そしてより美味しいと感じる様になりました。写真を撮っておいたので、帰ってから子どもに見せると、「すごいお肉！おきい！」「豚さんのお肉、大事に食べてあげないとね。」という言葉がでてびっくり。ぜひ今度は子ども達が参加できたらと思いました。

ありがとうございました。

(福島市)

豚の半頭分です。  
(頭、内臓、表皮はと畜場で  
処理しています)



①

史上最高 52名 の交流

自然の恵み  
命の重さ、  
人の愛情を実感

先日は大変お世話になりました。美味しい豚肉をご飯、楽しい時間…充実したひとときでした。「いつも食べられる物」=感謝の気持ちを忘れる「貴重な命をいただく」=感謝の気持ちを持続ける。私達の口に入るまでの過程を考えると、自然の恵み、命の重さ、人の愛情…全てをいただいているんだと実感します。そしてそれを還元する…。それは自然や環境を守っていく事。生産者みなさんを応援していく事。それに尽きます。交流会の開催日が震災丸5年だったので、改めて「生きる」という事を真剣に考えたいと思いました。(伊達市)

“熟練の技” 脱骨と整形 交流会

丸山産直食肉センター 今野さんから学ぶ

あいコープ

3月23日 郡山 3月11日 福島



生きていられる、「命をいただく」ことを考えさせられた。  
今回初めて、この様な交流会に参加させていただきました。今まで「スーパーでパックづめにされたお肉を購入していたものの、いまいちどの部位なのか考える事もなく何気に食べてきました。今回の「脱骨と整形」という工程を目の当たりにして、自分が今こうして生きていられる、「命をいただく」という事を深く考えさせられました。

また私達の手に届くまでに、たくさんの方々が大変な思いをしながら商品化されているという事も、本当にありがたい気持ちでいっぱいになりました。  
良い物を、おいしくいただける事は、本当に幸せな事だと思いました。  
あいコープさんの食材を利用する様になって、体に良い物を知り、料理が楽になりました!!

(伊達市)

近くでも全く臭さがなかった!

今回はとても貴重な会に参加でき、とてもうれしく思います。  
実家の近くにあった豚の食肉センターは、いつもイヤな臭いがしていましたが、あいコープの豚さんは、近くにいても全く臭くない!! というのにびっくりました。

鮮度や加工ラインがしっかりしていて、生産者さんが見える、というのは、今の時代本当に安心できる事を実感しました!!

これからもあいコープのお肉を選び続けたいと思いました!

(伊達市)

☆とても美味しい豚肉をありがとうございました。  
脱骨から整形と見ることができないので、強強になりました。小さい子どもがいるので、あらためて食の大切さを知りました。

(福島市 Y.Aさん)

ゲスト参加17名の皆さん!「なんでもカード」ありがとうございます!

「おいしいお肉と勉強」ありがとうございます!  
ぜひあいコープを使いたい!

今日は豚肉の脱骨と整形を見せていただき、すごく勉強になりました。大きな肉からヒレやトンテコなど、ソレしか知らないお肉もあるんだと本物のお肉で実感することができました。  
家に帰ったら家族に今日見てきたことを話して、また食について考えていきたいと思いました。

今日はおいしいお肉と勉強をさせていただき、ありがとうございました。

(伊達市 T.Hさん)

貴重な体験をさせて頂き、ありがとうございました。  
なにげに購入しているお肉も、どの部位なのか等、知ることによって、これから参考に買えると思います。  
レシピもポテトサラダにヨーグルトなど参考にしたいと思います。やわらかくてあまくて、とてもおいしいお肉で、家族にも食べさせてあげたいと思いました。

(福島市 T.Kさん)

大変美味しくいただきました。子供達にも解体の様子など見せてあげたかったと思いました。

(福島市 S.Eさん)

とても、楽しかったです。お肉もおいしくて、ぜひあいコープを使いたいと思います。

(福島市 H.Kさん)

初めて参加させてもらいました。生産者が見える商品は安心して食べる事ができるな…と思いました。

(福島市 H.Mさん) — ② —

実技を見ながら料理していただいて大変楽しくおいしくいただきました。  
石けんをつけて洗い物をしたのには少しびっくりです。

(福島市 E.Tさん)

美味しい味で、やわらかく、おいしくいただきました。孫が大好きで、いい物を食べさせたいです。

(福島市 H.Nさん)

いつもの豚とちがって、くせもなく、おいしくいただきました。  
トマトのおいしさにはびっくりしました。

(福島市 A.Eさん)

脱骨と整形という貴重な体験をすることができました。とても楽かったです。  
子供にも伝えていきたいと思いました。  
ブタの整形中、生ぐさいかと思ったらせんぜんにおいやしゃなくてびっくりしました。

(福島市 S.Mさん)

勉強会につづき2回目の参加になります。今回はなかなか見れない物、そしていつも目にしているのにどの部位かななど考えもせぬ口にしていたお肉を、勉強させていただきありがとうございました。

とても良かったです。子供達にも見せたいと思いました。  
食べてみて脂が甘く、くさみも少なくおいしいかったです。

ありがとうございました。

(福島市 Y.Nさん)

# 脱骨は重労働♪

## — 脱骨と整形 交流会・つづき —

豚肉の脱骨・整形、生まれて初めて拝見させていただきました。丸山加工の今野さんが、テーブル1枚分のまな板の上にお肉を乗せた時には、「うわあ」と驚く声。そのお肉の部位や食べ方を説明しながら、手際よく次々とカットして下さいました。整形できるようになるまで毎日練習を重ねても3年はかかるとか…。今野さんの額には汗がじみ、とても重労働であることも知りました。今回見せていただいた、いわゆる『せい肉山』という部位も、想像していたよりもはるかにリアルで驚きました。

これも日向さんの農場で元気に動いていたらかなのかと思ひます。

養豚家の日向さん、丸山加工さん、そしてあいコープの手によって食卓に出せることを、忘れることなく感謝していただきたいです。

(福島市)



## 骨を外すのに 大変な手間と力♪

おいしい水と飼育環境、肥料にこだわった日向さんの豚肉、我が家に欠かせません。消費者が豚肉の生育・加工・流通履歴を知る機会はほとんどなく、今回はその一部を丸山産直の今野さんが目の前で見せてくださるのでとても楽しみでした。各ブロックから肩甲骨、大腿骨、あばら骨を外すのに大変な手間と力がかかる事を実感。雄の豚肉は焼いたとき臭みが強いそうで、あいコープに卸されているのは日向さんの雌か去勢された雄のみで美味しいものが厳選されていること、脂で増量した餃子や脂身をたくさん含むワインナー、○○の素などに入る雄豚の肉など、加工食品は自分で選んで食べないような部位が入り込んでいる危険性も教えてもらい、日向さん→丸山さん→たんぽぼ村ルートのハム、ソーセージ、ワインナーなどあいコープ加工食品は、厳選素材で鮮度自慢（と畜翌日にはたんぽぼ村へ）の豚肉で作るから余計なものを入れなくても美味しいことに気づきました。日向さんのお話（生育）、たんぽぼ村さんのお話（加工）も聞いてみたいです。

今回は作業しながらのお話だったので、例えば健康豚とそうでない豚は切っているときの手ごたえに違いがあるのか、脂の質が違うのかなど丸山産直さんにもお聞きしたかったことがたくさんありました。工場の見学しながら質問させていただけたら嬉しいです。気迫の実演ありがとうございました。子どもにも話して伝えながら、感謝していただきます。

(福島市)

# 今月中旬に種まき！トマト・ナス・ピーマンなど…！

## \*生産者からのお便り

私の住む田村市の移地区は標高が500mあります。郡山より春が来るのが2週間くらい遅いので、今月中旬からナス・トマト・ピーマンなどの夏野菜の種を蒔き始めます。以前は2月中旬に種を蒔いていましたが、収穫開始が1週間くらいしか早くなりません。まだ気温が低い時期なので育苗中も畑に植えても管理に苦労した成果が出ないので今の時期に落ち着きました。昨年は3月に入って大雪が降りました。今年はどうのような天候になるのでしょうか。変化の激しい天候に負けないで美味しい野菜をお届けできるよう頑張ります。よろしくお願いいたします。

石井 希

000503	ローカル案内	愛菜箱 905円(税別)	無農薬野菜づくりの 愛農会のメンバーの作物
注文の参考に！3月3回お届け品	人参 700g ほうれん草 1束 小松菜 1束 大根 1本 キャベツ 1株	3月4回予定品 玄米餅! 冬菜 小松菜 玉ねぎ	(品目と量目はおまかせです)

## 無農薬野菜のすごいパワーを家族で食べたい！

野菜セット「愛菜箱」やっぱり甘味バツグンでおいしいです。私は普段、あらかじめ献立を決めて注文するので、中身のわからない愛菜箱には抵抗がありました。でも1月の愛農会のみなさんの話を聞いて、無農薬有機肥料で作った野菜は、健康な体が出来ることを改めて考えさせられました。野菜のもつすごいパワーは絶対必要と思いました。注文していたところ、愛菜箱の中にもキャベツが入っていました。キャベツ2玉を

（キャベツを） 大胆に使えるものを考え、1玉は4等分にしたものとそのまゝソーセージと一緒に

で圧力鍋にかけました。おはして切れる程やわらかくやさしい味に子供達も絶賛。

野菜をたっぷり摂れると本当に元気になります。ちなみに「愛菜箱」のほうれん草のヘタリとんでもなく甘くて、皆さんにおすすめです。

（郡山市）

## 3月3回ローカル品 注文20ヶ以上

供給数量	商品名
475	地元のほうれん草
374	ミニトマト ちびあま
318	地元の甘いニラ
294	地元の小松菜
287	地元のレタス(農薬不使用)
218	いちご どちおとめ(あまえんぼう)
193	地元のむきネギ
146	地元の春菊
123	甘い人参
120	地元の京菜(みず菜)
113	満点！あおばちゃん6切
85	大玉トマト(重カトマト)
79	軟らかい里いも
76	森さんの小松菜(農薬不使用)
71	中玉トマト ララフルティカ
68	生芋板こんにゃく
63	菜花
63	生芋糸こんにゃく
57	さつま芋紅はるか
54	野菜セット「愛菜箱」
43	満点！あおばちゃん8切
38	徳島産野菜セット
37	いちごとまと
35	こだわりぽん酢
33	キッチンスponジ
32	シャボン玉純石けん
29	とろさんましょゆ味 3缶セット
29	板こんにゃく1/2×2
29	生芋玉こんにゃく
29	ミルクコーヒー
28	いちご どちおとめ(ケース)
22	全粒粉食パン

1位 ほうれん草 475束

2位 ミニトマト 374本

3位 甘いニラ 318束

原発事故により浪江町から強制避難中・本宮市仮設住居 60戸へ支援

3月3回 ローカル むきねぎの5% 1733円  
これまでの 残高 13309円  
150427円

放射能  
測定安心の  
対応  
家庭菜園・もらひもの 測定報告 (161) 週目  
ふきのとう 不検出 —  
(鏡石町)

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
3月9日	郡山市 山根町	クキタケ	330g	下 / 下	7.51 / 5.98	3600S (1H)
"	須賀川市 (秋田県産原本)	椎茸	700g	33.1 / 7.75	3.33 / 2.98	7200S (2H)
3月11日	郡山市 富久山	ブルーベリー	780g	下 / 下	1.87 / 1.62	7200S (2H)
"	鏡石町	ふきのとう	250g	下 / 下	7.21 / 5.60	10800S (3H)

地元の野菜・山菜からは不検出。しかし原木が秋田産のいいたけが41ベクレル/kgは何故かわかりません。二つのケースを考えられます。(1)原本が福島に来てから何らかの条件で汚染された。(2)秋田県ではあるが平泉一の瀬に近い「秋田県の山林」ならこの程度数字が出る場合があります。(昨年一例のブルーベリーが33ベクレル/kgとこの欄も報告) (あいこーふくほ 佐藤孝之)

ザベリオママランチ会(2月10日)

## カポナータ丼 こんなに簡単で美味しい!! =即、加入する方も=

ゲスト3名の予定が1名欠席で、組合員2名、ゲスト2名計4名でのランチ会となりました。今回はゲストも多いということで3/23の脱骨イベントへつなぐつまみランチとして、肉の美味しさを味わって頂くためのカポナータ丼、ベーコン入りのホットドレッシング、お楽しみ要素も入れてシフォンケーキのメニューにしました。

花澤さん…「だしパックプロの味」は色も味も素晴らしい。今までネットで注文したものを使用していたが、それよりも安いし、子どもに「今日の味噌汁、美味しい!」と言われてうれしかった。カポナータ丼のお肉も美味しいので脱骨イベントにも参加したいです。石けん生活にも興味があります。

宮川さん…カポナータ丼、こんなに簡単で美味しいで子供たなって感動!  
早速家で作ってみます。

佐藤さん…子供が市販のハムやベーコンなどを食べたがらないが、あいコープまつりでタンポポ村のハムやソーセージは美味しいと食べた。仔ゴヤがすごく甘い。カポナータ丼を煮込んでいる時、市販のケチャップのツンと鼻にくる酸っぱさが加美よしのケチャップにはないですね。モンサントの事はTPP関連の記事を新聞で読んだときに知った。恐ろしいですね。  
…などみなさんのが反應がとてもよく、その日に入会された方、脱骨イベントへお申し込みされた方など、あいコープがひろがりました。

(郡山地区 宮本)

### メニュー

- ・カポナータ丼
- ・ホットドレッシングのごちそうサラダ
- ・シフォンケーキ  
ヨーグルトとイチゴを添えて



## 新しい組合員歓迎します♡～サンプル感想の紹介～

ワカメが歯ごたえがあり  
とてもおいしいです。  
牛乳も美味しいなく  
よかったです。

(郡山市)

牛乳：低殺菌の牛乳を久しぶりに味わいました。コク、旨味が濃いと感じました。

ワカメ：厚みがあり固くおいしい。

卵：花見園の卵は他のスーパーでもよく購入しています。違ひはよくわからなかった。

(福島市)

サンプルいただいたもの、全部いい  
ともおいしかったです。ワカメはいその  
香りが強くておいしかったし、牛乳は  
あさりしていて大変おいしかったです。

(福島市)

どれも素材本来の味が生きられていて美味しいかったです。

(福島市)

卵は割ってみて、白身と黄身のハリが  
味もおいしかった!! わかめはまだ食べて  
ない。豆腐と牛乳もおいしかった!!

(福島市)

牛乳がサラサラして  
飲みやすかった。1才の息子も  
今まで買っていた牛乳より、  
あいコープ牛乳の方が  
良く飲む。

(鏡石町)

### 新しい組合員さん、

### ウェルカムランチ会

おすすめします



6月総代会まで96名(2月末現在  
純増)で250名達成に

カポナータ丼やシフォンケーキの  
レシピは、インターネットでも  
見ることができます。

「あいコープふくしま」の  
ページをご覧下さい

～記事の訂正～

3月5回の「ひまわり」

豚の脱骨交流会の報告で

、「肝臓」を検査という表記が

ありました。(No.1155 ③ページ)

正しくは「腎臓」の間違いでした、

お詫びし訂正いたします。

— ネオニコチノイド中毒を語る — 医師 平久美子 講演から — ⑤  
(東京女子医科大学 麻酔科)

## 『近時記憶障害』学習効果が落ち成績下がる

ネオニコチノイド中毒によって起きる記憶障害の特徴は、近時記憶障害といって、直前ではなく一度意識から遠ざかった事柄について、思い出そうとすると思い出せないというものです。例えば昨日の昼、何を食べたか、すぐに思い出せなくても、朝から何をして、どこへ行ったかななど、関連する事柄から辿っていくと、食事の場面を何となく思い出すことができるのではないかでしょうか。単に言葉を5つ覚えておくように言われてもすぐに忘れてしまいますが、食事の場面の視覚的な記憶をたどれば、何を食べたか5品目ぐらいは、たやすく思い出すことができます。

ネオニコチノイド中毒では、こうしたことが非常に苦手になります。学生さんでは、学習効果が落ちて成績が下がるし、仕事をする人はうっかりミスが増えます。同時に手がふるえ、動悸がして、筋肉が痛かったり、ピクついたり、反対に力が入りにくくなるので、動作も不安定になります。どうも最近、以前の自分じゃないと感じたら、一度は疑って食事内容をチェックしてみてください。

## 揮発性なくても、空気中から肺や皮膚に…

もう一つのネオニコチノイド中毒の原因として私たちが心配しているのは、シロアリ消毒など住居への使用です。ネオニコチノイドは揮発性がないから大丈夫と言われてきましたが、海の近くで潮風を、お菓子工場で甘い香りを感じるように、揮発性がなくても水溶性のネオニコチノイドが水分子にくついた形で空気中に漂い、肺や皮膚から吸収される可能性があります。

日本のネオニコチノイドの使用基準は、ドブネズミを使った実験で安全だからということで承認されました。しかし、人間はネオニコチノイドに関して、ドブネズミにあまり似ていないようです。ネオニコチノイドの中でも、特に心配なのが、モスピラン®(アセタミブリド)、アクタラ®(チアメトキサム)、まだ証拠がつかめていないのがアドマイヤー®(イミダクロブリド)、ダンツツ®(クロチアニジン)、スタークル®(ジノテフラン)、ベストガード®(ニテンビラム)、バリアード®(チアクロブリド)です。ネオニコチノイドは人体に吸収されるといろいろな物質に変化するので、それを全部追いかけるだけでも大変なのですが、証拠は徐々に蓄積されつつあります。

農薬をふんだんに使う農業にはすでに限界が見えています。いかに少なく使って、環境汚染を防ぎ、人体の健康被害も減らすかが、カギなのです。ネオニコチノイドといろいろな面で対照的な有機リンは、神経毒性や神経発達毒性、発がん性などの点で評判が良くないのですが、すぐに環境中で分解してしまうという特徴があったことを忘れてはなりません。有機リンと同じつもりでネオニコチノイドを使うと、お金もかかるし、使い過ぎになり、環境を汚染し、作物に残留し、中毒を起こす原因となります。有機リンは少量でも激しい症状が出ますが、ネオニコチノイドは少量では何も起こらないように見えて、続けて摂取するとある日突然激しい症状に見舞われます。

使う人には楽な農薬 ネオ

長い間効く。土から根へ..植物全体へ..地中の地下水へ

そして。。。

ネオニコチノイド系殺虫剤（以下ネオニコチノイド）は、1990年代から使われ始めた水溶性の浸透性農薬です。以前多く使われていた有機リン系殺虫剤（スミチオン®、オルトラン®など、以下有機リン）が、耐性ができやすく、散布後様々な不快症状や神経毒性を起こすため、そのかわりに多く使われるようになりました。

ネオニコチノイドは使う人には楽な農薬です。それほど刺激はないし、一度使うと長い間効くし、土にまけば根から吸収されて植物全体に行き渡り効力を發揮し、作物の見栄えも良くなります。少しで良く効くので農薬を減らして作ったことになるし、耐性もできにくいのです。ネオニコチノイドは昆虫の神経のニコチン性アセチルコリン受容体というところに強く作用して殺虫効果を示しますが、ヒトの受容体への作用は弱いのでヒトには安全だと言われ、じゃぶじゃぶと使われてきました。

ところが、そこに大きな落とし穴がありました。長く効くのは、水や土の中で分解されず、植物の中で長く効力を發揮する状態で留まるからです。しかも雨が降れば水とともに地中の奥深くに浸透し、地下水にまで達します。刺激が少ない分、食べればほぼ100%体内に吸収されます。気が付いたら、日本中がネオニコチノイド漬けになってしまいました。

今や川の水や湧水からもネオニコチノイドは普通に検出されますし、日本人のほぼ全員の尿からネオニコチノイドが出てくるという報告もあります。ミツバチの巣が空っぽになり、トンボがいなくなったのもネオニコチノイドのせいだと考えている人はたくさんいます。実際、ネオニコチノイドが生態系に影響を与えるのは、すでに世界的に疑いようのない事実です。多くの学者が研究に取り組み、1000編以上の学術論文が出版されています。用心深いヨーロッパ人はネオニコチノイドの使用規制をすでに始めました。

## 毎日の摂取が

## 人体に蓄積。物忘れ、手のふるえ、身体のだるさ etc....

そして、今、もう一つの事実が明らかになりました。ネオニコチノイドは人体に蓄積し、物忘れ、手のふるえ、全身のだるさ、筋肉痛、頭痛、腹痛、動悸、咳、発熱、心電図異常など、一見目立たない、けれど日常生活に少なからぬ支障をきたす症状を起こすことがあります。よく調べてみると、ネオニコチノイドは摂取すると体から出て行くのに1日以上かかり、毎日摂取すると徐々に蓄積していき、今まで大丈夫と思われていた量でも、毎日摂取すると約10日から3週間で発症するようになります。このことは、女性や子供、高齢者で特に起こりやすいようです。体に良いと思って、果物をたくさん、野菜を山盛り、お茶を水代わりに摂った後に発症しています。それらの食品の摂取をやめれば徐々によくなるのですが、また摂取すると症状が再燃します。今やネオニコチノイドが全く含まれていない食品を見つけるのは難しいのです。お母さん方には、有機以外の果物を子供に毎日たくさん食べさせることはしないよう、言わざるを得ない状況がここ何年も続いています。ネオニコチノイドは海外でも多く使われ、今や世界一のシェアを占めています。遠い外国で栽培されるコーヒーと紅茶、カカオも例外ではありません。