

ひまわり

2017年
11月20日
No. 1239

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

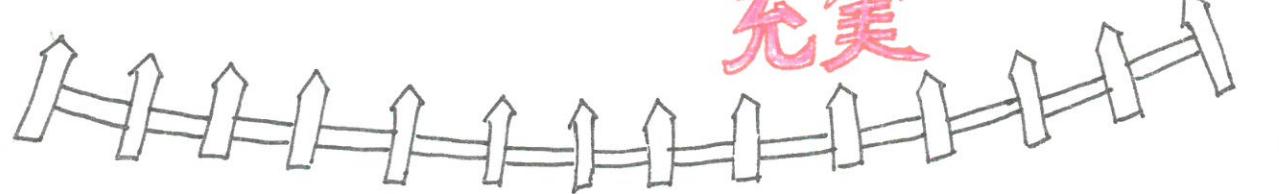
- ① 岩瀬牧場体験 5回目・里芋収穫とワタ摘み “体験・話し合い・子どもの遊びと充実”
- ② 里芋de おいしく食べました。綿花に協力・幼虫を見たりアマガエルをつかまえたり…
- ③ 岩瀬牧場 自然・歴史も体験・炊事班に感謝
- ④ 生産者からのお便り・便葉箱・ローカルの注文20ヶ以上・測って安心・測って貰え文化
- ⑤ タンボポ村 牛渡社長を囲む ② 牛渡社長のお話から(上) ロース肉50%で“ロースハム”
- ⑥ ひろば・ながめや牧場ツアーより・冷凍加工品について
- ⑦~⑩ ローカル商品のご案内・なんでもカード・注文品控えメモ

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.jp> CO·OP共済に関するお問合せは、フリーダイヤル 0120-212-107

岩瀬牧場体験 5回目

里芋収穫とワタ摘み (11月4日)

体験・話し合い・子どもの遊びと
充実



—新米ごはん・芋煮・漬物 おいしかった—



自然とシンプルに ダイナミックに遊ぶ… 群れで楽しむ体験

岩瀬牧場「里芋収穫と綿摘み体験」を
11月4日(土)に開きました。
参加者は 63名(うち子ども31名)で
昼食(前)交流も含めて、みんな笑顔が
広がりました。

初めて会った子どもが シンプルな遊びを。
1本の長縄跳び、
1ケのボールを追いかけた。

楽しいね!

①

ボクと同じ
これが子いも
です!



今回の農業体験は、楽しいことがたくさん
ありました。里いもほりでは、去年マイシャベルが
なかったので、前もってシャベルを買ったり、
やる気まんまんでした。その後食べた料理も
とてもおいしかったです。
そして広場で遊はせてもらった時は、ぱくたちで
サッカーをしました。
いつも以上に 今日は楽しかったです。

(郡山市

小5)

根は深く、スコップを深く差し込んで
エイ!と持ちあげた …… が?



里芋 de 煮っこごし 豚汁・おでん を 美味しく食べました。

* 里芋の収穫と綿摘み体験に息子2人と参加しました。綿はまだ収穫には早かったのか、ほとんど出来ていませんでしたが、1つ、2つ大切に摘みとりました。

里芋は、スコップで掘り出し、たくさんの子芋・孫芋が出来ていて大収穫でした！

昼食で頂いた里芋と野菜たっぷりの芋煮と新米ごはん、すごくおいしかったです。

おみやげに頂いた里芋は、煮っこごしや豚汁、おでんなどにしておいしく食べました。

春から参加していましたが、岩瀬牧場の広い畑で種をまいてから収穫して食べるところまで、这样一个らしい体験を親子で出来て、毎回来るのが本当に楽しかったです。

岩瀬牧場の伊藤さんやスタッフの方々、あいコープの皆様、这样一个らしい体験をさせて貰ってありがとうございます。

(郡山市)

* 今回は時間がたっぷりあり、大人の話し合いの時間は子供達は遊びの時間で、調理や子供達の見守りスタッフの方々は大変だったと思います。おかげでいつもよりゆったり過ごせました。ご飯も芋煮汁も漬物もおいしかったです。

これまで最初に学習(お話)の時間のため、「早く収穫やりたい!!」とか子供達がザワザワし、落ちつかなかった。今回のように収穫後、子供達と“放牧している”間にお話や交流の時間にするといいと思いました。

裏方が大変…なこともありますか、ぜひ続けてもらいたいです。

(須賀川市)

* 今日は岩瀬牧場の農業体験に行って、さといもの収穫やわたつみをしました。さといものをスコップで掘り出して、くきについていたいもをちぎりとってかごに入れる作業をしていたら、軍手がよじれました。

わたは、わたが茂ってジャングルのようで、すごかったです。

(須賀川市)

綿花の収穫とき

ご協力に感謝します

須賀川市

さん

さん

幼虫を見たり

アマガエルをつかまえた!

* 初めて農業体験に参加させていただきました。

普段、土に触れることがないため、とても貴重な体験で、子どもも楽しかったようです。

土の中に虫の幼虫がいたり、アマガエルをつかまえたと、日常ではなかなかできないので参加して良かったです。

また、配布された資料では、ネオニコチノイドの中に、オルトラン・ブラックキャップなどが載っていました。

一般家庭でも使用している人がいると思います。知らないで使うこと、とても恐いと思います。

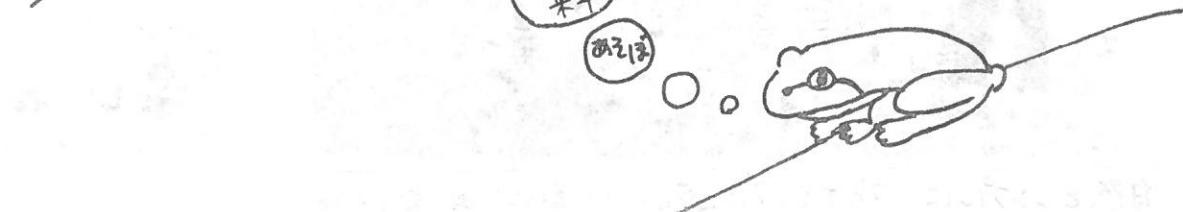
あいコープにいたから勉強できていることがたくさんあり、これからもあいコープを大切に続けていこうと思います。

(郡山市)



また
来年

ある





岩瀬牧場 自然・歴史も体験。

← オランダ式の牛舎

明治・大正・昭和と使われてきた。
中央のトロッコのレールは JR 錦石駅まで
続いていた。
牧場長・農夫の宿舎が隣接。
3.11大震災でも被害なく、
頑丈さを証明。



あいコープの綿花畠

まだコットンボールが緑色、はじけて“白い綿”は
少なくて残念。
この小さな綿の花で、和綿の暖かい
『赤ちゃんふとん』を作ります。
幼な子に贈るふとん1組作れるワタの量になると
いいですね



↑ 大きな里芋の茎を切り取り、親芋・子芋・孫芋の説明を する、岩瀬牧場・伊藤社長

里芋の親は、子芋を作り、同時に孫芋を作っています。
来年は 子芋が親芋に、そして孫が子芋にと
未来に生命をつなぐ様子を見れました。
土を厚くかぶせると 翌年には芽を出すそうです。

(3)



↑ 正午にランチ、里芋がおいしい!!
新米の香りが広がった

里芋おいしかった炊事班に感謝

里芋の皮「ツルッとむける技」凄い!
里芋の豚汁・新米ごはん おいしかった。
炊事班の4名に感謝します。 (まんさん)

収穫感謝祭

*生産者からのお便り

参加に感謝します

稻刈りの報告が3週続いますが、秋の長雨という悪条件の下、どうにか稲の刈り取りが終わりました。最後の田圃でコンバインが壊れてしまい、部品の手配や泥田の中で修理する困難がありましたが、どうにか動かすことができました。修理を農機具屋さんに外注すればもっと時間とお金がかかったと思います。これから農業経営は栽培技術だけでなく、ますます高度化し精密になってきている農機具に対応できる知識と技術が必要になってきています。12日の収穫感謝祭はたくさんの消費者の皆様をお迎えして盛大に行なうことができました。皆様のご支援が生産者の大きな支えになっております。

石沢 重吉

愛農会の“無農薬”野菜セット

ローカル品
000503

1箱 905円(税別)

地元の旬の野菜が入ります

12月1回…白菜1株、かぶ1束

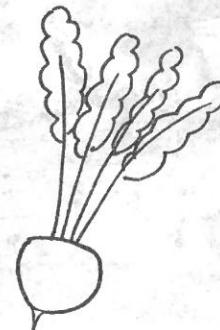
お届け品 小松菜1束、じゃがいも500g、人参700g

12月2回…長ねぎ、玉ねぎ、キャベツ、さつまいも

予定品

大地の恵みを丸ごといたたき、

それを作り、食べるという“ミステリー箱”です。



浪江町応援

…原発事故による強制避難…

ミニキュウリ あり上げ5% 437円

これまでの残 42,328円

計 42,765円

| 11月3回 ローカル品 注文 20個以上 | 商品名 | 供給数量 | |
|-------------------------------|------------------|------|-----------------|
| | ミニトマト ちびあま | 374 | 大玉トマト(重力トマト) |
| | ブロックコリー | 357 | 生芋糸こんにゃく |
| | 地元の小松菜 | 279 | 地元の京菜(みず菜) |
| | 甘い人参 | 221 | 板こんにゃく1/2×2 |
| | 地元のむきネギ | 202 | さつまいも シルクスイート |
| | 地元のきゅうり3本 | 172 | 満点! あおばちゃん8切 |
| | 地元の大根 | 132 | ミニキュウリ |
| | 地元の春菊 | 132 | アイゲン浴用石けん |
| | 岩瀬牧場の里芋 | 123 | キッチンスポンジ |
| | 満点! あおばちゃん6切 | 110 | とろさば水煮 3缶セット |
| | 野菜セット「愛菜箱」 | 109 | シャボン玉浴用 |
| | 地元のきゅうり5本 | 84 | シャボン玉純石けん |
| | 地元のベビーリーフ(農薬不使用) | 84 | 金笛だしの素 1リットルボトル |
| | 中玉トマト ララフルティカ | 79 | 岩瀬牧場のジャガイモ |
| | 生芋板こんにゃく | 71 | 豆 コーヒーギャラリーブレンド |
| | | | いちごまと |
| | | | 21 |

測って安心

家庭菜園・もいもの測定報告

232

測って対処



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 |
|----------------|---------------|-------------------|-------|-------------------|----------------------|-----------------|
| 2017年 11月7日 | 郡山市 田村町上行合 | さつまいも (安納芋) | 820g | 下/下 | 3.56/3.21 | 3600S (1H) |
| " | " | さつまいも (マルストーク) | 770g | 下/下 | 3.70/3.37 | 3600S (1H) |
| " | 福島市 松川 | 甘柿 | 750g | 下/下 | 3.81/3.47 | 3600S (1H) |
| 11月10日 | 郡山市 田村町上行合 | サツマイモ (マルストーク) | 800g | 下/下 | 4.72/4.32 | 1800S (0.5H) |
| " | " | 大根 | 1000g | 下/下 | 3.90/3.41 | 1800S (0.5H) |
| " | 郡山市 田村町 | 里芋 | 950g | 下/下 | 3.92/3.60 | 1800S (0.5H) |
| " | " | 人参 | 750g | 下/下 | 5.06/4.62 | 1800S (0.5H) |
| " | 郡山市 | 柿 | 1000g | 下/下 | 3.70/3.41 | 1800S (0.5H) |

ロース肉 50% で「ロースハム」

「ロースハム(スライス)」
これは、コンビニで買ってきた
ものです。
製造者はみんな知っています。
有名なところ。

| | |
|-------|---|
| 名 称 | ロースハム(スライス) |
| 原材料名 | 豚ロース肉、還元水あめ、大豆たん白、食塩、卵たん白、乳たん白、たん白加水分解物(大豆・豚肉を含む)、カゼインNa(乳由来)、増粘多糖類、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、カルミン酸色素 |
| 内 容 量 | 38g 賞味期限 表面上部に記載 |

<原料の表示は重量(g)順です>

- 1 豚ロース肉が50%を超えるは「ロースハム」と表示できます。(厚労省)
現実の肉の量は50%~70%くらいで、他は還元水あめ、大豆たん白で増量されています。
豚肉100%が本来のハムであり、ヨーロッパでの十字軍時代からのハムの歴史文化とはかけ離れたものになります。

あるメーカーの「生ハム」も勝手な作り方であり、「49%」は大豆など植物か使われても「ロースハム」表示でOKなわけです。
食べる人も「そんなもんだ!」と思いつかれています。

- 2 「還元水あめ(粉末)」は、水を多く入れて「保水」が可能るために使われ、
大豆たん白、卵たん白、乳たん白も同じで固まり、グラム量の30~40%に
「増量」されます。
卵の黄身は、お菓子・ケーキなどに使われますが、残った卵白は
業務用の「卵たん白」として売られています。

こうした「タンパク」は保水性を保つつつ、かつしなやかな食感を作ります。
「カゼインNa」も同じ保水・增量です。
結局は、「ハム」の生産コストを大幅に下げ、利益増が目的のです。

3 最後のブレープ(ホ

a … 添加物で「たん白加水分解物、
増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)」は

水溶して薄くなつたハムの甘味に
うまみを補うため使っています。

| 加熱食肉製品(加熱後包装) | |
|---------------|--|
| 名 称 | ロースハム(スライス) |
| 原 材 料 | 豚ロース肉、還元水あめ、卵たん白、植物性たん白、食塩、ポークブイヨン、昆布エキス、たん白加水分解物、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、カルミン酸色素、香辛料抽出物(原材料の一部に乳、大豆を含む) |
| 内 容 量 | 90g 賞味期限 表面の上部に記載 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存 |

b … もう一つは色です。

たんぱく類が多いため、肉の色ではなく「白いハム」に変わります。

そこで、肉らしく化粧する「カルミン酸色素」で着色です。

これは、コチニール色素で、サボテンの寄生昆虫から抽出されたもの。



5 続きは
次号で!

写真の「ホワイトロースハム」は着色料なしの
「白いハム」で売り出した時の商品名でしたら、
売れなかつたため、(白くて気持ち悪い?)
ハムの外側を着色し、販売した。(写真)しかし、「ホワイト」の名が
残っています。
(あいコープふくしま 佐藤 孝之)

ひ ま は



* 前号 12月1回 (No.1238) ひまわり 1面 トップ見出し

“衝激”は誤りです。

“衝撃”に訂正し、お詫びします。

「いくつのえさ」を混ぜて牛に ながめやま牧場

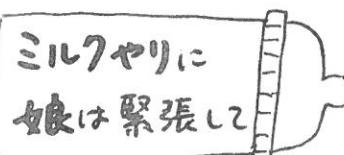
なかなかやることが出来ないことを出来て、うれしかったです。たとえば、えさやりなどです。牛用のえさがセットされていると思っていました。いくつものえさをまとめて牛にあげるということを、まったく知りませんでした。子牛を見たことは一回もなかったので、おもしろかったです。子牛は思ったより大きかったです。二倍はありました。ふんをベットにするのは知りませんでした。おどろいたのは、牛の大きさです。黒い和牛みたいのがとくに大きかったです。

お昼ごはんにとんじるとおもちが出て、おいしくておかわりしてしまいました。ヨーグルトもおいしかったです。

牛にゅうが手間ひまかけて作られていることを知って、のむときに思い出してのみたいです。ありがとうございました。

(福島市)

3年生



＊樂ひにしていたバスちゃんに会いに行くツアーワー!!

行きのバスでは、ながめやま牧場やバスちゃんについて学ぶクイズが

あり、親子で樂しみながら牧場のイメージを膨らませることが出来ました。

まず、牛の赤ちゃんにミルクやりを体験しました。初めての体験に娘は緊張気味でしたが、ゴクゴク飲んでくれた! 牛の赤ちゃん可愛かったこと一番の思い出になったようです。

なんと! 私達が着く2時間程前に産まれたという子牛にも会うことが出来、また立ち上がる事が出来ない、とても貴重な姿が見れました。

次に見学したのが、パーラーと呼ばれる搾乳場です。こちらで大変驚いたのは、牛のリーダー(リーダー的存在の牛がいるようです)がパーラーへ向かうと皆動き出し、一列に並ぶとの事!! そして、順序がいつも大体同じであるとの事でした。数が多いのに意図疎通を図り、しっかりと並べるなんてすごい!

フリーバーンと呼ばれる、とても広い牛のお家で過ごす様子を見たり、エサやりも体験できました。飼料は、とうもろこしやウイスキーカス、おからや稻など、他にも数種類混ぜた「エコフード」と呼ばれるもので、こちらも初めて聞いた言葉で実際にあげてみたいものを袋に配合して、手から直接あげることが出来ました。

私が知っている一般的な圧迫された牛舎とは全く違い、牧草地と牛舎を自由に行き来できる牛にとってストレスなく過ごせる環境だったと感じました。牛達がのんびり、穏やかな性格だったのが印象的です。

娘はバスちゃんに会えてとても親しみがわいた様子で、味わって牛乳を飲んでいます♪

(郡山市)

Q

…あいコープの冷凍食品が あいコープのチラシによる基準(遺伝子組み換え等)がありましたら教えて下さい。 (伊達市 新井芳美・ひまわりNo.1237ひまはより)

A

…確かに現代の生活スタイルでは「冷凍加工品」のある程度の必要はあります。「まんま通信」の企画数も増加しており、その選定基準は次の通りです。

① 化学調味料(アミノ酸等)は使ってない

② 原材料の国産比率が80%以上

③ 油脂(揚げ物)の遺伝子組み換えの可能性が20%以下であることに注目しているそうです。

また、冷凍魚については、酸化防止剤・変色防止剤などの使用していないもの。

「解凍→冷凍」工程は1回限定を基本にしています。

市場流通品と比較して、安全性も味もおいしい状態でお届けしているといえます。

回答は以上ですが、「冷凍加工品」の使用は確かに便利で、時短になります。しかし価格上や栄養価のバランス上、課題もあります。

「冷凍加工品」の上手な使い方を、地区交流やランチ会、カフェ会で話し合いをしませんか。

(あいコープふくしま 佐藤孝之)