

ひまわり

2017年
11月13日
No. 1238

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 タンポポ村牛渡社長を囲む。肉が50%含まれれば「ハム」の表示
- ② ↓ 亜硝酸塩、体内で変化し老廃物作用。ローカル案内「愛菜箱」
- ③ 生産者からの便り。注文数20ヶ以上。石沢さんによる交流会・測定会
- ④ 花見園 大須賀社長を囲む会。ひまわり記事の訂正
- ⑤ 石けんカフェ会・とろとろ石けん
- ⑥ wa! わあ手作り参加なんでもカードより
- ⑦ ~⑩ ローカル案内・調味料チェック表・ばんでもカード

ローカル商品のご案内（12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 0120-212-107

タンポポ村牛渡社長を囲む（10月26日）郡山北



肉が50%含まれていれば
『ハム』の表示



私が「あいコープ」に加入するきっかけになった
“タンポポ村のハム・リーセージ” 昨年も社長のお話を
聞きに行きましたが、今回のお話も「スゴイ!!」の一言では終わらせられ
ないくらい胸が熱くなりました。

利益や効率を優先させ消費者の事など考えていないような会社が
多い中、こんなにも手間をかけて心を込めて作ってくださる、そしてそれを
食べられる事の幸せをかみしめました。

今回の驚きは「豚がいつと畜されたのかを明確にする(示す)規定が
なく、多くの業者は知らない・気にしない」という事です。

…えっ!? そんな肉を売っているの? 悅びすぎます。

それからもうひとつ「肉が50%含まれていればハム・リーセージ」と言って
いい」そうです。これはもう市販のものはハム・リーセージもどきでは
ないかと。肉と香辛料以外で本物ができるわけないですよね。

(郡山市)

—水を保水する水あめ(粉)を使用—

タンポポ村牛渡社長を囲む

肉感あふれるリーセージ

2017年10月26日 あいコープふくしま



市販品とタンポポ村 カリカリベーコン比較



カリカリでなく「カスカス」
試食すると「たぶたこニリッ！ おいしくもない」

カリカリで
肉汁(脂)がたっぷり

さあどちらがタンポポ村の生ベーコンか。答えははっきりしてますね ☺

皮なしもぐもぐウインナー 幼稚園のお弁当に

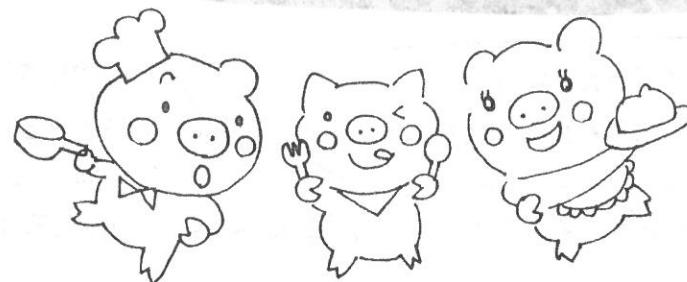
息子が大好きで毎週かかさず頼んでいる『もぐもぐミニウインナー』!! 2歳の娘は皮が噛み切れないで皮なしウインナーは助かります。幼稚園のお弁当にも便利です。生ベーコン、それはもう~!! 大好きです。初めて食べた時、今まで食べてたベーコンは何だった!? と言うほどに感動しました。スープにはもちろんいつもの味噌汁に入れるとちょっぴり洋風味噌になります。他にも肉じゃがに少し変化が欲しい時には肉の代わりに使用します。ウェルカム交流会で試食したロースハムスライスは『生ハムを食べているみたい!』ととても好評でした。

「亜硝酸塩」 体内で変化し発ガン作用も

今回、タンポポ村の牛渡社長がいらっしゃるということでワクワク!! 交流会に参加させていただきました。ハム・ウインナーには添加物がたくさん、でも具体的にはどの添加物を避けたら良いのか? 漠然としてたので今回学べて本当によかったです。特に気をつけたい添加物として社長がお話してくださったのは亜硝酸塩でした。

体の中で化学変化を起こし強い発ガン作用がある。急性毒性・慢性毒性どちらも持っている。

社長はヨーロッパでの伝統的な手法を学んだそうです。亜硝酸塩の入らないハムはハムではないのでは? そう考えた時期もあったそうですが、社長の努力で添加物で増量しないハムとウインナーが完成しました。



お肉の熟成のうまみをハムに

なるべく摂取を控えたい添加物のひとつ、調味料『アミノ酸』を入れずに美味しいハムを作るにはどうしたら良いか? お肉が熟成し、1番美味しい時を見極めて加工するしかない。そう社長はおっしゃいます。そして余計なもので水増ししない。だからタンポポ村のウインナーはお肉の味がするんです。タンポポ村の商品と市販品のパッケージ裏を見比べるとタンポポ村のハムのシンプルさが良く分かります。鮮やかなピンク色のハムがまた添加物で増量され色付けされている事にショックを受けました。

社長の謙虚で穏やかな人柄、ご苦労を知り益々タンポポ村のファンになりました。今日の我が家の晩御飯はウインナーで塩麹ポトフです! ウインナーが入るとは味が全然違います。ウインナーから美味しいダシがたっぷり。今日も美味しいいただきます!!

(船引町 .)

愛農会の野菜セット

愛菜箱

ローカル案内 000503 905円(税別)

大地の恵み・旬の野菜を食べる

<11月2回 BOX内容と生産者名 >

- ピーマン 1袋 安田さん
- ほうれん草 1束 大内さん
- 玉ねぎ 1kg 大内さん
- ニラ 1袋 囲田さん
- コスレタス 1株 石沢智雄さん

<次週予定品 >

- 白菜
- 小松菜
- ほうれん草
- カブ
- 人参

*生産者からのお便り

縦型のコスレタス、サラダ、炒め物に
秋野菜が主役へ

秋晴れが続かず、稻の刈り取りが11月まで持ち越しました。コンバインで刈り取るようになって10月に終わらなかったのは初めてです。収量と品質の低下が心配です。12日(日)は収穫感謝祭です。それまでには刈り終わって皆様をお迎えできるようにします。申し込みをまだ受け付けますので、ご参加お待ちしております。

今週の野菜のコスレタスは、縦型のレタスで、肉厚でサラダの他に炒め物も美味しいです。夏野菜のナス・ピーマンから秋野菜の白菜・大根などに主役が変わってきました。ご期待ください。

石沢 重吉

<11月2回 ローカル品 注文数20ヶ以上>

商品名	供給数量	
ミニトマト ちびあま	389	中玉トマト ララフルティカ
ブロッコリー	332	地元の京葉(みず葉)
地元の小松菜	230	大玉トマト(重力トマト)
地元のむきネギ	204	満点!あおばちゃん8切
地元の大根	170	板こんにゃく1/2×2
地元のきゅうり3本	163	さつま芋 シルクスイート
野菜セット「愛菜箱」	127	岩瀬牧場のジャガイモ
満点!あおばちゃん6切	126	キッチンスponジ
地元の春菊	104	よつ葉のカレールウ
岩瀬牧場の里芋	102	いちごとまと
地元のベビーリーフ(農薬不使用)	92	手打ち生そば
地元のきゅうり5本	86	ミニキュウリ
生芋板こんにゃく	79	矢作ワイン赤
生芋糸こんにゃく	76	粉 コーヒーギャラリーブレンド

トップは
岡部さんの「ちびあま」

389パック

浪江町避難者への支援

11月2回 春菊の5% 578円
これまで 41750円
42,328円

(※ あいコープまつりご招待の
交通費に使わせて頂きます。)

・・・ 10/24 須賀川地区、愛農会石沢さんを囲む交流会 ・・・
石沢さんにお会いしてお話を聞くことで、このお人柄やえの愛菜箱の野菜の味などのこと、とても納得できました!

愛農会の歴史 → 愛農会創立者である小谷純一先生が、農民でも自ら考え行動することが大切と説き、戦後食料増産の必要性から近代農業へ邁進する。その時、医師 梅瀬義亮が農薬について疑問を投げかけ、一人息子を医学校ではなく愛農高校へ入学させた事で、愛農会は有機・無農薬農業へ大きく方向転換をしていった…

その時代としては 真逆の方針転換に多くの仲間は愛農会を離れたそうです。
そんな中でも石沢さんは、「いのち」を大切にした農業をしていきたいとの思いから、
そして草取りの労働力を奥様が協力してくれたこともあり、現在まで有機・無農薬
農業を貫いてこれたそうです。

あの とびきり美味しいトマトコシラ出くいがひどいものもあり今日は売り物にはならない事もあると聞き、普通の感覚であれば「そんなもうけのやうい作物は作りたくない」と考えるでしょう…しかしお話を聞いていくうち 愛農会の方々はもうけを超えた価値感を持っているのだという事を感じました。それは(ゲストさんが)
言っていたのですが)本来の人間の生き方、種をそろそろ蒔いたら 一つは自分のために、
一つは他人のために、一つは鳥のために蒔く、そんな気持ちで生きてきたのでは…。
今回石沢さんをお迎えて実際にお話を伺う事で歴史を知ることができ、
石沢さんの気持ちが伝わってきて、ますます愛菜箱のファンになりました。このような生産者さんがこの福島にいる事をもっと多くの人、とりわけ子育て中の
お母さんに知ってほしいと セカに頼ります。

(須賀川市)

<測定安心測定対応> 家庭菜園・もらいの測定(231週目)

～地元野菜の安心と安全のために～

2017年

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
10月30日	郡山市	ブロッコリー	550g	①/②	0.39 / 0.38	7200s (2H)

花兄園 大須賀社長を囲む会（9/28 福島）報告 続き①

Q 卵の殻が薄く弱いものがありますが（スーパー店での購入で）その原因はどんなことでしょうか？

A 殻のかたさは若い鶏ほどかたく、歯令を重ねるほど薄くなります。大体産卵日が500日を超えると殻が薄く弱くなります。

養鶏場さんによると550日歯令のところ700～750日歯令まで飼育方がいます。花兄園では430日～450日歯令で一度断食期間を設けることで、脂肪分を減らし生理的に若返り、良い卵が採れます。その後680日歯令くらいまで産卵して終えます。

“ひまわり”記事の訂正をします

「11月3回号」（10月30日発行）の6ページ

Ⓐ 部分の8行目からの

『またアレルギーや発がん物質の要因と言われる
『合成アミノ酸』も使っています。』

『』の文節が“発がん物質を使用している”と断定している感じであり、誤解を招きかねません。
よって次のように訂正します。

Q

A

黄味の色と栄養価に関連性はあまりないとの事ですが色が濃い方がなんとなく良いというイメージがあるのはなぜですか？

昔、鶏に菜、葉をたくさん食べさせていた頃は、黄色の強い卵だったので、それが色の濃いものが良いのイメージに。トウモロコシだけで全く色素を入れない卵を作った時は、組合員よりクレームがあったのでパプリカ色素を飼料に入れ、黄色を少し強めています。米粉100%の飼料ですと、白い黄味になります。



正しくは

『また、アレルギーや発がん性の不安がある
『メチオニン』（合成アミノ酸）は、あいコープ花たまごでは使われておりません。』

生産者はじめ関係者の皆様にはご迷惑をおかけしました。
お詫びし訂正致します。

（あいコープふくしま 佐藤孝え）

石けんシリーズ・石けんカフェ会（10月25日）

もっと石けんの魔力を知りたくて 丁シャツの襟の汚れも

今年に入ってから石けん生活を楽しんでいます。肌に優しい事は実証済みでしたが、もっと石けんの魔力を知りたくて待ちに待った石けんカフェでした。

家族の健康を守る私は、食べ物・家事に使うもの・家族が使うものはできるかぎり、安全で安心なものに囲まれて大切に満足して使う生活を心がけています。まさに今回は気になっていた石けんを試してみたり、重曹・炭酸塩・クエン酸・酸素系漂白剤の使い方も教えていただいたので、さっそく今日から楽しみながら汚れたものを落としてみようと思いました。

首元のシミがどうしても落ちず泣く泣く捨てた白いシャツも、洗濯のコツで落ちることも教えていただきました。白い丁シャツはシミができるので買うのを控えていましたが、実際に洗浄力を試したくなりました。

カフェ会のおやつでは、さつまいもとリンゴを塩少々と少しの水でフライパンで作った簡単レシピも美味しくて、家でオモンドレーズンを加えて作ってみました。少しの塩だけなのに甘くてとても美味しい家族も喜んで食べていました。

（郡山市）



石けん生活を楽しんでいる様子や、食が体や環境の健全化まで広がることがよく伝わってきます。

「石けん」の魔力をパワーニについて NHK テレビ「ごごナマ」で紹介されていました。鍋のみじめに阿部涉アナウンサーが「とろとろ石けん」で挑戦。

粉石けんに5倍のお湯を加え「とろとろ石けん」をスポンジでこすりました。阿部アナはかなり苦戦しましたが、汚れが少しずつ落ち始めたところで「時間」切れ。アドバイスの方が、おニギにとろとろを塗り、少し時間をおくと簡単に落ちます。

そうなんですね！ 石けんパワーを100%引き出すには、「とろとろ」（石けんの濃さ）と「時間がゆき」そして「物理的な力」「水の温度」こうした4つの条件を、汚れの頑固さによって変化、対応させる能力（日常的には経験からくるカン）が必要だと思います。固型石けんを直接「汚れ部分に塗りつける」のも石けんの濃さと量の力です。

短時間（瞬時）に解決するのは、化学物質・薬品使用のケースが多いと思います。頑固な汚れも一晩石けん水に漬けあわせ洗うと意外ときれいになる例もあります。

こうした事も含めて「石けん熟練工」になれていくのも樂しみですね。

（あいこーふくしま 佐藤孝子）



Wa! わあまつり

- 今年も楽しく過ごさせていただきました。ありがとうございます。
なんでも安心して美味しく食べられるのはあいコープだけです。
- 本当に心からうれしい！娘はあいコープふくほブースでカボナータ丼を販売したことがうれしかったと言っていました。
- 爺さんは今回、化学物質過敏症のパンフレットをいただいてお話を聞けたことが良かったです。においに敏感で苦手です。
体を動かして汗を流したりすることでスッキリする事、好きなことをして
- 気を紛らわすこと大事よと声をかけていただきました。
私と同じように洗剤や芳香剤が苦手な方がいてお話ができた事もうれしかったです。

(郡山市)

丸和食品の味付うの花が美味しかったです。

(福島市)

し食がいっぱいあって、それだけで
おなかいっぱいになりました。せんじよ
いしかったです。四年

(須賀川市)

から

あいコープまつりへ

- あいにくの雨となりましたが、初めての参加でバスの中では自己紹介、クイズなどの出し物があり楽しく過ごさせていただき、お世話になりました。会場に着くといい匂いがたちこめ何から食べようかよあと。カボナータ丼に興味があり、一番に買って食べました。大変おいしく、作り方も簡単であります。家でもぜひ作ってみたいですね。
- また菅野食品さんの新発売、手揚げを試食してみるとこの辺のスーパーで売っている油揚げとは大違いで油っぽくなくして、とても美味しい今週号で注文しました。
- 高橋徳治さんの煮凍り物も添加物なしで魚本来の味で、ちょっと高めですが、おかめ入りはんぺん・さつま芋揚げ・おとうふ・芋揚げなどを買ってきました。色々食べて、あいコープの商品の安心安全の美味しさが良くわかりました。

(福島市)

バナナが気になっていて初めて購入しました。今まで、価格が高く手が出ませんでしたが、安心して食べられるものをこれからも少しずつ取り入れていきたいです。

子供たちが思った以上に楽しそうにサポートをしていました。とても良い経験になりました。ありがとうございました。

試食もはりきってまわったようです。かつおぶしがけずりたてで美味しかったようで、そのまま食べていました。

(福島市 S・N)