

ひまわり

2017年
10月16日
No. 1234

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 花たまごの花見園・大須賀社長を囲む “生たまごが大好きで 1日3個!” たまごクイズ
- ② 社長が “自分が食べたい卵を作ってる!” と。 / たまごクイズのヒントと答え / 花見園プリン
- ③ 生産者からのお便り・愛菜箱・ローカル品注文20件以上・測りて安心測りて対応 伊
- ④ 福島・小山さんランチ会 “捨てることスゴイ!” 有機・無農薬野菜の力はすごい! 美味しい
- ⑤ 第31回あいコープまつり開催内容 / 石けんシリーズ / フェン酸・柔軟剤投入口へ 問題なし伊
- ⑥ ひろば
- ⑦~⑩ ローカル商品のご案内・なんでもカード・買い置き注文チェック表

ローカル商品のご案内 (11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

花たまごの花見園・大須賀社長を囲む (9月28日 福島市) (上)

社長の 肌のつや ✨ お元気な姿に びっくり (83オ)

生たまごが 一番好きで、1日3個!

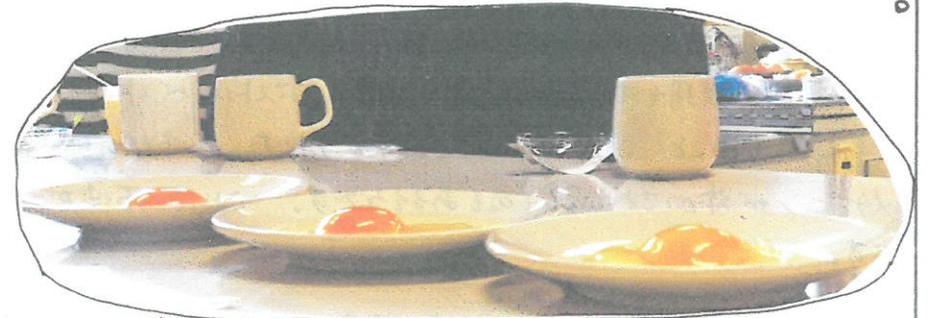


★ 念願だった花見園の大須賀社長さんとお会いできて、まが80オを過ぎているとは思えない肌のつやとお元気な姿にびっくりしました。生たまごが1番好きとおっしゃっていましたが、私も花見園さんの卵なら甘くて美味しいので生卵を時々食べています。(今までは生卵は好きじゃなくてほとんど食べませんでした)...

お土産で頂いたプリン、本当においしくておいしくて♡♡♡ 原材料を見ると、本当にシンプル!!

①

どれが “花たまご” でしょうか?



1 2 3



・「花たまご」
・市販で「安い卵」
・市販で産卵日が花たまごと同じもの
の3つを並べました。
横からと真上からの写真です。

“花たまご” は ①~③のどれでしょうか?
ヒントと回答は 次ページ

これだけシンプルだと、普通は1日で食べなくてははいけなそうですが、花見園さんのプリンには5日もつという事。製造する部屋をNASA基準で、空気をろ過して部屋を密閉して外気が入らないようにして作っているから、他の雑菌が入るのを防ぎ、1日→5日に賞味期限を伸ばしている!!
すごいすごい!! NASAって!
社長は “自分が食べたい物を作る” との考えで作っているらしいのですが、私の体を作ってくれさる。卵の洗浄も塩水に電気を通して酸性水にして洗っているそうです。洗ったらほとんどが水で、環境にやさしい。それに対して一般は次亜塩素酸で洗う。もし子どもがなめたら?
今まで考えてもいなかった事、知れました。
今は食より物という考えの所が多いので、目先の事優先で環境・安全を無視したものか

次ページへ

と 増えています。しかし、そんな中で、こだわって作って下さる生産者さんが居る事、本当にありがたいと思えました。

(伊達市)

社長が「自分が食べたい卵を作ってる!」と

★私が一番心に残ったのは、社長が「自分が食べたい卵を作っている」とお話ししていたこと。一般的に使用されている抗生物質(投与し続けていると耐性菌ができ、薬が効かなくなってしまうそうです)を使用せず、それでいて、えさはポストハーベストフリー・NON GMOの原料使用...と、えさにもとことんこだわっていることがわかりました。市販の卵には合成アミノ酸のメチオニンが添加されているものもあるそうです。これは、石油から作られているとか...! 驚きです。

環境に負荷をかけない卵の洗浄・消毒もすごい、安心できると思えました。NASA基準を満たした部屋で作られたプリンもとってもおいしかったです。一生懸命ににわとりを育て、努力されている社長や花見園の皆さんに感謝し、いたただきたいと思えます。

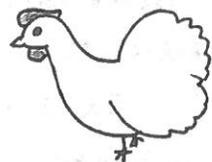
(福島市)

「洗卵」は、卵の表面の「薄い膜」を洗い流すからやらない、という生産者もおります。しかし、鶏が卵を産み出す口と排便の腸とは接近しており、大腸菌などの常在菌を洗い流し、消毒することは必要という考えです。

スーパー店など、市販の卵の消毒は「次亜塩素酸(ナトリウム)」を使っており、殺菌力すなわち細菌を殺す力があり、その毒性は強く、排水後の環境負荷も大きいです。

花見園での洗卵・消毒は、食塩水と電気分解した時に作られる強アルカリ水(洗浄)と強酸性水(消毒)です。

消毒後の卵も排水もアルカリ水と酸性水が中和され無害になります。



②

次亜塩素酸(ナトリウム) どんなんもの??

殺菌力が強く、プールの水、水道水、台所・洗濯用の漂白剤(カビキラーにも)など、「ツーンと鼻をつく臭い」——塩素でこれが殺菌力です。

酸性洗剤と混ぜると、猛毒の塩素ガスが発生。

野菜・果実の殺菌から食品工場の装置や器具にも使われています。

しかも、時間の経過と共に殺菌力が出るため、排水による環境全体へのダメージも強いのです。

練物の高橋徳治商店の機械・器具の洗い物は「次亜塩素酸」ではなく、石けんでやっており、洗い時間が2倍かかるそうです。

(あいこぶくほ 佐藤孝之)

クイズのヒントと答え

ヒント1 ...産みだす卵は、卵白(しじみ)に炭酸ガスが多く含まれ、卵黄(きみ)をしっかりと支え、盛り上げています。時間の経過と共に気化して、「から」(卵殻)の小さな穴(気孔)から排出されます。盛り上げる力が弱くなります。

ヒント2 ...市販品の多くは、卵黄(きみ)の色を濃くするために、合成着色料などの色素を飼料(エサ)に添加しています。「花たまご」はトウモロコシが主のため、薄黄色となるため、赤系のパプリカ粉末を使っています。

クイズの答え... 3 です

大須賀社長のお土産品の御礼と、「花見園プリン」の紹介です。

・当日参加者に、「プリン」2ヶをお土産としていただきました。早速試食。うまい、絶品、無言の感激。お値段は120g x 2ヶで「359円(税込)」と聞いて...

そこで、社長からお話を聞くと、「1ヶ180円(税込)」ですが、花たまご1ヶ、パスタちゃん牛乳、生クリーム、7んさい糖の原材料で、原価が60%です。」と。

市販のプリンには原価30%ですから、味のおいしさと安全が違います。

毎回の購入は難しいかもしれませんが、子どもの誕生日や記念日、贈り物にぜひご利用下さい。まずはお試しで。

16 花見園のプリン 120g x 2ヶ 332円(税別)

同じ材料で次回以降「自家製プリン」も作ってませんか?

今年最後のトウモロコシ

*生産者からのお便り

お米は刈り取り順調、青米が目立つ

10月に入り、天候も安定して稲の刈り取りが順調に進んでおります。今年
の米の出来はどうかと尋ねられますが、まだ始まったばかりなので微妙
です、という分りにくい返事をしています。8月の開花時期に雨が多かった
ためか実入りが充分でない青米が多く見られます。食味には関係ないのですが
多すぎて検査で一等米にならないと価格がどんと下がってしまいます。私たち
のところは台風や大雨の被害がなく、これまで順調に進んできましたが、天候
相手の農業は最後まで気が許せません。

遅れましたが、今年最後のトウモロコシをお届けします。虫が入っていて
何人かの方に不愉快な思いをさせてしまいましたが、私としては近年にない
良い出来だったと思っています。

石沢 重吉

愛菜箱

は、地元 無農薬生産者の野菜セット

毎回の「お届け内容」は、畑の収穫状況で変わります。「内容」を知ってから購入より
も、無農薬生産者を買っていき「注文」と言えます。

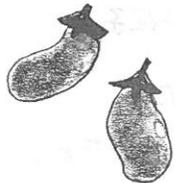
愛菜箱の内容は、週によっては「物足りない」や「こんなに多くて…」などいろいろ
あります。だから狙いを定めて「多い!気に入った!」箱だけを利用する(食べる)のでは
なく、無農薬の畑からの贈り物すべて丸ごと食べる考えはいかがでしょうか。

愛菜箱は、大地の匂いの恵み を満喫しようという考えが大切です。

1回注文すれば、次回の品目はほぼわかり、「変わった野菜」にはレシピがあります。
毎週の野菜は生産者が月単位でバランスをとって「箱にセット」します。食べる人、調理する人の
立場からセット品目が決められています。

消費者の安全と食卓のバランスが、「セット内容」にも反映されています。
(あいコープふくしま 佐藤 孝之)

注文の
参考に



10月1回
お届け品 ... なす1袋、ピーマン1袋、トウモロコシ 2本
じゃがいも 600g、小松菜 1束

10月2回
予定品 ... なす、ピーマン、人参、大根葉、小松菜

10月1回	商品名	供給数量	満点! あおばちゃん8切	48
注文 20ヶ 以上	ミニトマト ちびあま	408	こんにちは料理酒	38
	地元の小松菜	389	こんにちは塩麹	38
	地元のむきネギ	173	地元のぶどう ピオーネ	38
	地元のきゅうり3本	161	キッチンスポンジ	35
	さつま芋 シルクスイート	114	徳島産野菜セット	35
	野菜セット「愛菜箱」	105	ミニキュウリ	33
	満点! あおばちゃん6切	104	シャボン玉純石けん	31
	地元のきゅうり5本	100	シャボン玉浴用	28
	地元の京菜(みず菜)	98	いちごとまと	28
	地元のベビーリーフ(農薬不使用)	98	地元のなす	28
	大玉トマト(重カトマト)	73	アイゲン浴用石けん	27
	生芋板こんにやく	72	地元のぶどう 巨峰	25
	中玉トマト ララフルティカ	66	地元のジャガイモ(農薬不使用)	24
	生芋系こんにやく	60	焼き花林糖(黒糖)	22
	地元の梨 豊水 ハネ	60	三陸唐桑 生わかめ(茎付き)	20
	板こんにやく1/2×2	51	豆 コーヒーギャラリーブレンド	20

浪江町からの原発避難者支援

10月1回	むかし塩辛	売り上りの5%	87円
	これまで		39,488円
計			39,575円



測って安心

測って対処

家庭菜園・もらいもの測定 (227)

かぼちゃ、あけび 「不検出」

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
9月22日	君山町 富久山町	じゃがいも	550g	(F)/(F)	4.39/3.54	3600s (1H)
"	君山町 富久山町	かぼちゃ	520g	(F)/(F)	4.69/3.73	3600s (1H)
9月26日	本宮市	かぼちゃ	510g	(F)/(F)	4.70/3.80	3600s (1H)
"	須賀川市 岩瀬	あけび	400g	(F)/(F)	6.20/4.90	3600s (1H)

捨てるこスープ!!

手羽の煮汁 + おりごま + 塩だけ de !!

有機・無農薬野菜の力はすごい、美味しい



本日のランチメニュー

- ・鶏手羽と卵の煮物
- ・大根パンパンサラダ
- ・じゃがいものジェノベーゼ
- ・捨てるこスープ
- ・雑穀ごはん

★ 9月22日(金) 自宅で 組員2名とゲスト2名でランチ会が開催されました。妊娠中や赤ちゃんのお母さんだったので、今日のランチ会をとっても楽しみにしてくれていました。

「食を考えるきっかけは、出産や病気になった時... でも病気に備えて保険にお金をかけるのも大事だけど、病気予防の為に食にお金をかけるという考え方もありだね!!」と話になりました。

最近、子どもの野菜嫌いの1つの要因に 農薬や化学肥料がくまみになっているという研究の話になると、「今、無農薬で野菜を作っているが、去年のプランターに化学肥料を入れて作ったものを放置しておいたものが、どんどん伸びていて 化学肥料の力は怖いと思った。」

「庄内の枝豆の相馬さんが、作物が元気だと虫が寄り来ないが、農薬や化学肥料で弱っている作物は虫がつきやすい」と言っていたと話すと、

「分かります!! 去年のプランターの枝豆は、豆の中にまで虫が入ってしまったのに、今年は全く入らなかつたんです!」

→ 右へつづく

「有機無農薬の野菜の力はすごい! しかも味が美味しい!」

「野菜箱は絶対安いです。あんなに入っていてあの価格は他では買えません」と、愛農会さんの野菜セットが話題になりました。

「今日のメインの鶏手羽と卵の煮物も 砂糖と醤油で煮ただけ!」

つけ合わせのスープは、手羽の煮汁に おりごまと塩だけで、ウチでは「捨てるこスープ」として定番です。

「この鶏手羽だけで 2品!!」 「今日のお料理は1人分300円かかってないですよ」

「素材が美味しいから シンプルな味つけだけでOKなんだねえ」と みんな感動のランチ会となりました。

小山さん ありがとうございます。

(副理事長 鶴崎)



★ 皆、各々が知っている情報を共有でき、よい機会となりました。ゲストさんが入会されるので、私お気に入りの食材など、

紹介できたらと思います。

(福島市)

★ 前から興味があったのですが、食べ物の大切さや怖さについてもお話が聞け、とても勉強になりました。実際食べてみて、おいしさも実感でき、満足でした。

作っている方の熱意も知ることができ、食べてみたいになりました。

食品以外の商品にも興味をもてました。

(福島市)

★ 食の安全性について学ぶことができました。いかに安全ではないものを食べていたか、それによりどんな害を及ぼすのか。今日お話を聞くまであまり考えずに生活をしていましたが、

これを機に、安全なものを選ぶようにしたいと思います。

(福島市・ゲストさん)

第31回 あいコープまつり
開催内容

食の安全と環境、平和を学ぶ

食べる、作る、こだわりを体験

あいコープ生活を豊かに広げる

- いつ** 2017年11月26日(日) 午前10時～午後2時
(入場受付・9時45分～)
- どこで** ビッグパレットふくしま(郡山市) tel. 024-947-8010
- 参加対象** あいコープ組合員・家族・生産者・食に関心のあるゲストさん
昨年は2121名の参加で、今年は2300名目標です。
- どんな内容** あいコープ組合員と生産者による、食を中心とした「50コーナーを超える模擬店」が企画されます。
試食・販売・作る実演、トークなど盛りだくさん。詳しくは隔週発行予定のまつりニュースにて。

取り組み まつりサポーター募集中 380名 (昨年352名) **早めに申し込みをお願いします。**

お父さんから子どもまで 家族ぐるみでまつり運営を。
60分間のまつりを楽しむ時間あり、まつり買物券の特典付き。

最終 (×切) 11月3日(金)

まつりをゆっくり楽しめる 事前注文品 まつり特別価格より安い事前注文品、早割は更に3%値引き
申し込み用紙 配付中 **早割** (×切) 10月27日(金)

友人・知人を「まつり」に誘う ゲストさんご招待券 申し込み受付中 **×切1回目** 10月27日(金)
2回目 11月10日(金)

まつり成功 ランチ会・カフェ会を 友人と一緒に開きませんか あいコープ商品の特徴・使い方の体験カフェです。
調味料・石けん・花たまご・菅野とうふ・タンポポ村ソーセージ
高橋徳治商店の練物など、ひとつのテーマを選びます。

石けんシリーズ

クエン酸、「柔軟剤投入口」へ 問題なし

★先日は石けんカフェに誘って頂き有難うございました。クエン酸を柔軟剤投入口に直接入れる勇氣がなく、今まで一回一回すすぎの際に洗濯機を止めて投入していました。石けんカフェに参加してから柔軟剤投入口に入れてみましたが、何の問題もなく(詰まることなく)手間も減り、とても大助かりです。

ピロピロワカメの問題については、アパート住まいの為、通気の良い所に洗濯機を置くことができず、悩みの種になっています。せっかく柔軟剤不要で経済的な石けんなのに、洗濯槽洗浄で「洗浄剤+水道代」で3千~4千円/月も家計費が増えてしまいました。何とか解決策を見つけたいと思います。

また、アドバイスなどありましたら宜しくお願いします。

(郡山市)

クエン酸を使う前に

汗たっぶりのシャツをバシャバシャと水すすぎ

★『石けんの白い汚れ(カス)が目立ちます』ひまわり2017.8.7 No.1225の記事ですが石けんを使っている方「石けんカス」でお困りとのこと。クエン酸をすすぎの際入れるのも1つの解決策ですが、石けんカスの素は汗などのミネラル成分が「ほとんど」ですので、
(水に溶けやすい) **汗は乳酸・酸性**

学生さんやお子さんなど、たくさん汗をかいたなアと思う時の下着やTシャツなどは汗を多く吸っているので、洗たくの前にバシャバシャと水(お風呂の残り湯などでも)で一度すすいでから洗うと、一緒に洗った黒い服や体操着に「石けんカス」はほぼつかなくなります。

それでも不十分な時は、すすぎの時にクエン酸(水30ℓに対して小さじ1)を洗たく機の「柔軟剤投入口」に入れて、水を小さじ1くらい入れ、クエン酸をトクトロにしておけばラフテンで簡単にリンスができますよ。(水を加えるのは投入口が詰まらないようにする為です。)

「石けんカス」がつくから石けんはちょっと...おと思っている方、是非やってみて下さい。石けんはよく汚れが落ちて、室内干しをしても「全くくさくさしない」ので、とってもオススメ!!

石けん生活 楽しいですよー♡

(いわき市)

★ 今回で4回目の農業体験!

いよいよとうもろこしの収穫ということで、娘とワクワクしながら参加しました。

種まきから、どんどん成長する過程を観察していくことが出来、その都度伊藤社長さんから様々な事を教わりました。

ひげ根と実の数は一緒という事や、実を食べてしまうのは「メイガ」という幼虫で実際に見せて頂いたり、

今回の収穫前には、とうもろこしが茎からぐーっと離れているものが、実が詰まって美味しいという事など、参加する度、驚きでいっぱいでした。

あっという間に娘よりも身長が高くなったとうもろこし畑に入り、「パキッ」ともぎとる音を感じながら、収穫の喜びを味わうことが出来ました。

又、枝豆を茎からはずす作業もやらせて頂きました。食べるのは簡単ですが、こんなにすごい量を生産者の方達は手作業で行っているんだと、改めて感謝の気持ちでいっぱいになりました。

穫れたてのとうもろこしと枝豆の試食もさせて頂きましたが、甘くて最高の味でした♡♡♡お土産もどうもありがとうございました。

(郡山市)

★ シャボン玉石けん(株)のせっけんハミガキ140gの取り扱いを
検討していただけないでしょうか?

現在、自分が買っている某薬局以外では見かけないので、そこでの取り扱いがなくなるとちょっと不便です。

個人的な要望で申し訳ないのですが、よろしくお願い致します。

(伊達市)

★ 甘酒を作る為、米麴をいつも頼んでいます。(鎌田さんのもの)

2才の息子も甘酒が大好きで、美味しくてハマっています。

先日、甘酒も米麴も無くなったので近所のスーパーで麴を買って作ってみました。

麴の袋を開けると、なんとなく匂いが気になり、甘酒を作ってみると、やはりいつもと違ってあまり美味しくありませんでした。

あいこーぷで取り扱っている商品は、やはり特別で美味しいなあと改めて実感しました。

(郡山市)



★ 「産直産地のお知らせ」を読み、天気と病気と害虫と雑草を相手に野菜や果物をつくるのは、本当に大変だと思います。

私のプランターのきゅうりも、うどんこ病(?)で、葉っぱがパリパリに枯れてしまいました。

でも、私たち組合員は形の良い野菜や果物ばかりを求めている訳ではありません。

“安全でおいしい物”ですので、農家のみなさんがつくり続けてくれることを期待しています。

(郡山市)

