

ひまわり

2018年
6月18日

No. 1268

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 横田農園いちご摘み交流 木を燃やして吸わせれば? / いっぱいとりました。
- ② ↓ 自然の働き光合成を利用 / いちごのかき氷、ゼラチンおいしい / 1才の子夢中
- ③ ↓ 130名参加 大きないちご30コ食べました。
- ④ あいコープとうふ 菅野さんを囲む② 豆の味の濃さバタツツ! / 比べると風味の違い
- ⑤ お料理キョーカフェ会 新企画5品! / 議案交流会(須賀川地区) 総代会 成功すせめ
- ⑥ 高校生1万人署名活動にご協力も / 生産者からのお便り / 八代昌子EM (GAP) の茄子
- ⑦~⑩ ローカル商品のご案内 / なんとでもカード、共通申込書、注文品控えメモ

ローカル商品のご案内 (7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

二酸化炭素の濃度が収量増に!

『木を燃やして吸わせれば?』

『木を燃やして吸わせれば?』

— 小6の息子 —

4年ぶり3回目の参加です。二本松から須賀川まで遠くて気嫌が悪くした小6の息子が、ハウス内にたわわに実っているイチゴを見た途端、一変して気嫌よく勢いよく食べ始めました。前に参加した時より、イチゴが大きく量が沢山あると感じました。二酸化炭素(炭酸ガス)の濃度をあげると殺虫効果がある、光合成を促進させることで収量が増えたとの話を聞いて、理科で二酸化炭素を勉強していた息子は、「木を燃やしてそれを吸わせればいいの?」と、自分なりに考えてみたりしたようでした。 → 次ページへつづく



冷凍いちご (横田農園)

ローカル品

000704 500g 667円 (税抜き)

①

いっぱいとりました

たのしかった。いっぱいあり
ました。おっきいのをいっぱい
とりました。いちごが、ワ
ぱいありました。いちご
をたべました。おもしろか
た。おもしろか。こうい
ちごを
せいのみなさまより。

いちごをみて
かきました。



(郡山市)

)

→ フブキ

スーパーで売っているイチゴを買って食べるだけでは、そんな事まで考える事はないだろうし、ハウス内は、時には暑く、作業は大変な事。ミツバチが飛んでいるのを見て、ハチが受粉には大切であることなど、息子なりに少しは感じたようです。イチゴかき氷は最高でした。オール甘えんぼのかき氷は何て贅沢なんだろうと、思って食べました。

(二本松市)

自然の働き 光合成 を利用

初めて交流会に参加することが出来ました！ 以前から横田農園さんのイチゴは、甘くてとても美味しいなーと感じていました。その理由が「光合成」という食物が持っている自然の働きを利用したものと知ることが出来ました。他の力(農薬など)に頼らず、自然の力、地球の恵を利用したものだから美味しいのもあたりまえですね。

イチゴをつみ取る時も、小さな息子が農薬に触れちゃわないか...、舐めてしまわないか...の心配がなく、楽しくつみ取ることができ良かったです。

お土産に持ち帰ったイチゴも、お友達の家を持っていったら、子ども達に大好評で、一瞬でなくなりました。とても美味しかったです。

(郡山市)

いちごのかき氷、ジェラード おいしい

娘が6歳の時以来のイチゴ狩りでした。

今年は横田さんのあまえんぼうが出てから毎週、欠かさず購入し、娘の朝食のデザートになっていました。

大きくて安心安全なイチゴも沢山食べることが出来、とても楽しかったです。

凍らせたイチゴを使ったかき氷とジェラートもおいしくてびっくりしました。

生産者の方には私が想像できないようなご苦労があると思います。元気なイチゴを食べることができて感謝でいっぱいです。

(須賀川市)

次男は夢中で食べ 長男は「翌日にまた行きたい!!」と

初めてのいちご交流会でした。甘くて美味しい大粒のいちごをたくさん食べられて幸せでした。

子供たちも大喜びで、3才の次男は手と服をバタバタにしながら夢中で食べ、6才の長男は「翌日また行きたい!」と、言っていました。

開始前のお話では、こんなに美味しいいちごを作るための工夫や苦勞を聞かせて頂いて、大変参考になりました。土壌の消毒やCO₂発生して光合成など興味深かったです。

かき氷いちごも美味しかったので、冷凍いちごも購入しました。

(郡山市)

植物本来の力 光合成 を生かす

2才の娘と参加させていただきました。

横田さんのいちごに出会ってから、ほかのいちごでは満足できない... といくらい大ファンなので、今回の交流会を本当に楽しみにしていました。

土壌消毒剤も化学肥料も一切使わないなんて、キセキの苺だと思っていたのですが、それでも甘くて立派な実になるのは、「光合成」という植物本来の力を最大限に生かす環境づくりを横田さんが取組まれていることを知りました。

ハウスに入ると真っ赤で大きな苺がたくさん実っていて夢中でつみとり、娘もがぶりとおいしそうにほおぼっていました。

(郡山市)

1才の子、前のめりに夢中に

今回初めていちご交流会に参加させて頂きました。

横田農園さんのいちごはとっても甘く、いちご大好きな1才の息子は前のめりになって夢中で食べていました!

食べ頃のいちごが多く、おみやげ用に2パックも揃って大満足で帰りました。

(郡山市)

横田農園 いちご 摘み交流

2018年5月28日

183 名参加



生産者の横田さんのお話 (右側)



おこしです。

大きないちご 30こ 食べれました

大きないちごがたのしみでした。大きないちごをたくさん食べました。あつたけど30こ食べました。おいしいです。



(郡山市)



いっぱい
とれたね

③



カブリッ!!

豆の味の濃さがダントツ!! 職人の努力と技が伝わってきた

毎週 継続利用している菅野さんのとうふのお話、とても楽しみにしていました。作る上でのたくさんのご配慮や、とうふへの想いの強さに感動しました。豆は生きているから、気温などによっても大豆が変わってくる。それをいかに同じ品質にするかというお話を聞いて、職人さんの努力と技があって美味しいとうふが届けられているんだなと思いました。また、市販のとうふとの食べ比べでは、豆の味の濃さがダントツでした。フォークをさした感触もとてもしかりとしていて、調理のしやすさも実感しました。子供たちも大好きな菅野さんのとうふ。これからも自信をもって食卓に出せます。ありがとうございました。頂いた豆乳、とてもなめらかで生クリームのように美味しかったです。注文できるのを楽しみにしています。

（伊達市）

味の違いも家族にも食べさせたい!

菅野さんのとうふ、とてもおいしかったです。今までとうふを気に入った事がなかったのですが、食べ比べをしたら味が全然違うので家族にも食べさせてみたいと思います。ご配慮の作り方などくわしく知る事ができてよかったです。

（伊達市）

※ 交流会後に あいコープに加入していただきました。

食べ比べとお話 de 目からウロコ!!

豆腐を学ぶ会に参加し、豆腐の食べ比べをして菅野さんの豆腐の素晴らしさ、美味しさを再発見出来ました。目からウロコの話ばかりで、なかでも木綿豆腐と絹豆腐はふくまれる栄養が違う事を知り、料理によって使い分けしていきたいと思いました。さそく、家で豆腐クリームを、水切りをして食べたら、豆の甘みが増して、子供と取り合いになるほど美味しくいただきました。

（伊達市）

豆乳を固める「にがり」に化学物質も

今回もまた参加してやはり良かったと思える交流会でした。今まではスーパーのお豆腐とそう変わりはないと思っていた豆腐ですが、お話しを聞いて、やはりあいコープブランドだ!!と思いました。豆腐には必ず必要な「にがり」も種類もあるなんてびっくりです。中には化学的に造られたにがりもあり、表示は「にがり」だけなので消費者には分かりづらくなっています。菅野さんは伊豆大島の海からとった天然のにがり（粗製海水塩化マグネシウム）を使用しているため、体に良いミネラルが豊富でおいしい豆腐になるそうです。

使っている大豆もその年の気候や土地によって扱い方が違い、それに加えて製造時の気温によってもひたす時間やにがりの量、煮る時間を調節し同じレベルの味に仕上げているとの事で、菅野とうふさんの丁寧な努力のおかげでおいしいお豆腐をいただく事ができるんだと思うと、お話しを聞いていて胸が熱くなるのが自分でも分かりました。泡との戦い、暑さとの戦い、毎日本当にお疲れさまです。これからも感謝していただきますね。

（福島市）

比べると風味の濃さが桁違い

「国産大豆100%や天然にがり、消泡剤の不使用」

これがいかに手間がかかり技術が必要なのか学ぶことができました。

3種類の豆腐の食べ比べでは、フォークで豆腐をおすと他の2種類はぷにぷに（水がじゅわーとでてくる）、少し弾力がありふわふわ（水はあまりでない）といった感じでしたが、菅野さんの豆腐はぎゅーとしてフォークが沈みませんでした。もちろん水もでてこない。フォークでおしたのですが、一発で菅野さんの豆腐がわかりました。食べてみても大豆の風味の濃さが桁違い。濃い豆乳で天然のにがりを使って作っているからこそできる味。この本物の味を1丁138円で食べられること、菅野さんには本当に感謝です。（普通に買うとすると200円以上はかたいそう）

これからもこの本物の味で子どもを育てていきたいと思っています。

（福島市）

お料理
キット

新企画 5品! (2~3人用)

まんま通信16ページに
載ってます

- | | | | |
|-----|---------------|-------|-------------|
| 308 | 麻婆はるさめ | 約10分間 | 1,045円(税込み) |
| 309 | なすのひき肉あんかけ | 約15分間 | 840円(税込み) |
| 310 | 豆腐のピカタ中華あんかけ | 約15分間 | 786円(税込み) |
| 311 | 揚げ鶏の和風あんがらめ | 約10分間 | 916円(税込み) |
| 312 | ツナと野菜の豆腐チャンプル | 約10分間 | 700円(税込み) |

お料理キットカフェ会 5月24.25日 郡山

値段が少し高い量が多い、ほんとは簡単
どの位簡単? → 量は多い、ほんとに簡単
野菜もシャキシャキ! 量もOK!

お料理キットは前から気にはなっていました。値段が少し高いのと、量がどうなんだろう?とか思い注文せずにいました。どのくらい簡単なのかも知りたいと思って会に参加しました。量は思ったより多く、ほんとに簡単でした。野菜も切っており何かの時にすぐ助かるなと思いました。野菜もシャキシャキして、味も美味しかったです。

今回注文してみたので届くのを楽しみにしています。

(郡山市)

キュウリも炒める!! 勉強に.

遅れての参加というか、ほとんど食べに来たようになってしまい申し訳ありませんでした。最近、こんだてを考えるのが苦痛になって来たのでお料理キットの会に参加しました。

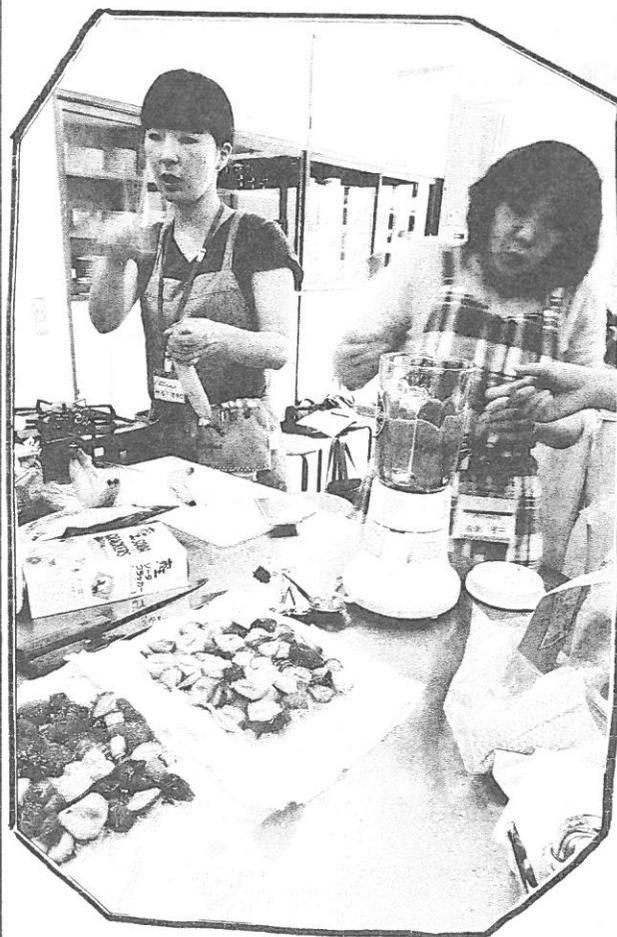
「カリカリチキンのさっぱり炒め」、キュウリを炒めるというおそうが私には「みからたので」とても勉強になりました。味付けもとてもおいしく、お肉もカットしてあるのでとても便利だと思い、6月に利用してみようと思います。

(郡山市)

須賀川地区 議案交流会 (6月4日)

総代会

成功
させよう!



ココア入り豆腐クリーム 出来ました!
味は超高級! 冷凍の「横田いちご」流水
解凍。1パック500gで十分食べました。
そして、バラゴンバナナとクッキー。
豪華なカフェタイム。
しっかり議案書を「寺小屋」スタイルで
読み合わせました。

- 福島原発事故、放射能被害を全国、そして世界にアピール -

戦争も核兵器もない『高校生1万人署名活動』にご協力を
2018年第21代高校生平和大使に託す

今年で21年目の高校生平和大使は、第21代を迎え、全国で20名を選出、福島県から鈴木真宝^{まほ}さん（桜の聖母高等学校2年）が選出されました。

高校生1万人署名活動は、20年間で167.7万人の書名を国連に届けています。そして2018年のノーベル平和賞の候補に登録されたと、ノーベル委員会より連絡がありました。

全国の署名は、8月19日に出発する平和大使と共に、スイス・ジュネーブ市の国連欧州本部に届けられます。ご協力の程、よろしくお願い致します。

2018年6月15日

生活協同組合あいコープふくしま理事会

署名について

- ① 署名は子ども（乳幼児を含む）から高齢者までどなたでも可能です。お子さんの場合は、両親の代筆でも大丈夫です。
小中高生の場合は「〇〇中学校2年」や「〇〇小学校3年」のように「学校名、学年など」の欄に記入して下さい。大人や乳幼児は、そこは空欄で大丈夫です。
- ② ボールペン等での記入をお願いします。鉛筆はご遠慮ください。
- ③ 住所の記入は「県名」からお願いします。（福島県以外の方でも大丈夫です）住所が上欄と同じ場合でも、「同上」ではなく「福島県」から記入して下さい。
- ④ 署名用紙はできるだけ一番下の欄まで使用し、空欄のないようにお願いします。
- ⑤ 署名用紙は、8月3日（金）までにあいコープふくしま事務局までお願いします。（組合員は、配達時に担当にお渡しください）

*生産者からのお便り

7月にはインゲンの収穫

— 田村市の移地区 準高冷地 —

私のところ田村市移地区は、準高冷地なので今のところ収穫物はサヤエンドウくらいです。5月中は遅霜の恐れがあるので寒さに弱い夏野菜を畑に植えることができません。これから育苗ハウスで育てたインゲン・カボチャ・ナス・ピーマンなどを畑に植え、大豆の種を蒔きます。7月になるとインゲンの収穫が始まり、各種の野菜の種蒔きと収穫が秋まで続きます。

よろしくお願い致します。

石井 希

愛農会の野菜セット 000703 愛菜箱 905円（税別）

地元GAPグレープのハ代昌子さんの

茄子

ネオニコチノイド不使用

出荷できない茄子+乳酸菌(液) 発酵液を作物にかけ戻す

茄子の苗を購入していた頃、使用農薬の添付履歴には、排除目標にしている農薬が多数使われていました。今、自分達が取り組んでいる脱糞尿、ネオニコチノイド剤や環境ホルモン物質を取り除く事は出来ない事に直面し、昨年からは苗作りに着手しました。1月末に種を蒔き、接木をして畑に植えるまでに約3ヶ月の日数を要します。

ただ種を蒔き水をあげれば定植できる苗になるわけではありません。初めての接木、台木と穂木の太さがちがいがカットするカミソリの手が震えてうまく切り込みができなかったこと、接木した部分が剥れてしまって失敗した事も…。反面、きちんと接木された苗が成長し花芽を着けたときは顔がほころびます。ささいな事ですが一喜一憂しながら取り組んでいます。慣行栽培とちがって化学肥料を使わず有機肥料を使って野菜作りをしています。ボカシもキノコキングと名付けられた菌床堆肥を使い、収穫しても商品として出荷できない果実を乳酸発酵させてしばらく出した果実相乗還元液を作物にかけ戻して食味向上に努めています。

自分の畑で採れた茄子を使って還元液を作り、それを茄子にかけ戻して収穫した茄子を召しあがってください。

37 地元の茄子 400g 223円（税別）

ローカル産内 差し替わります。