

ひまわり

2018年
8月27日
No. 1277

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 ウィンター・パエリアランチ会 衝撃だった! 手摘みのトマトケチャップと国産肉100%のウィンター
- ② ↓ 庄内協同ファーム 富樫エムの田んぼ、Q&A
- ③ 庄内協同ファーム 紫黒米光りの富樫エム 田んぼの写真
- ④ 庄内浜ツアー 報告② 無農薬・無化学肥料は子孫や次世代のため / 海のからしほい
- ⑤ " 写真 生産者との総観会
- ⑥ 食品添加物を考えるシリーズ② カイロ用リン酸塩は100%吸収
- ⑦ " パン等にもリン酸塩
- ⑧ お料理キョーランチ会 / ヨメ豚セットとてもおいしかった / 生産者からのお便り / 涙びで守り
- ⑨ ~⑫ ローカル案内・なんでもカード・共通申込書・注文控えメモ

ローカル商品のご案内 (9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

ウィンター・パエリアランチ会 (7月26日)

衝撃だった!

手摘みの



国産肉100%の

トマトケチャップとウィンター



今回は自宅の冷蔵庫にいつもありそうなウィンターをメインとしたパエリア作成!!
我が家は海鮮系でしか作った事がないのでどんな感じになるか楽しみでした。
『いかに早く、楽に洗い物を少なく作る』のが Point と笑顔が素敵な さんより教えて頂きました。作成中にビックリした事、特に衝撃だったのが サフランではなく トマトケチャップ。
それも 全て手摘みのトマトだったことです。



①

極めつけがウィンターのパンテージ裏の表示内容!! それも「国産のお肉も100%使用」なので、見た目の発色が悪いイメージと比べると 私の中では頭の中が大混乱です。混乱した頭がリセットされたのは試食が開始になり一口食べた直後です。「あ! おいしい♡」甘くさっぱり感のあるトマトケチャップとしっかりお肉の味がして噛めば噛むほど味が出るウィンター。色んな野菜とのコンビネーションが本当の自然のおいしさを引き立てている気がしました。
今回は少し薄味との事で吉井さんがケチャップを入れてパエリアをリメイク!! このケチャップがきいたパエリアも最高でした。
また今回はサラダにたんぽぽ村のベーコンをトッピング! カリッカリに炙めたベーコンもおいしかったのですが... ベーコンから出た油を使い 鎌田エムのゆずぽんを混ぜ合わせた『ホットドレッシング』こしが激ウマでした。実はドレッシングはもう一種類あって...
鎌田エムのゆずぽん + マヨネーズ + 白ゴマの特製マヨドレ。暑い夏の日には食べたいくなるさっぱりとしたドレッシング! 本当に本当においしかったです。
(郡山市)



今までのウイソウは 添加物の味と と気づき

初めてランチ会に参加し、フライパンでパエリアを作りました。

野菜をたっぷり入れ、手軽にできるよう魚貝ではなく、たんほお村の荒挽ウィンナーを使いました。

パエリアができ食べてみるとウィンナーが脂っぽくなく、しっかりした歯ごたえがあり、今まで食べていたものとまるで違って「お肉そのものを食べているぞ!」の感じ。

そこで、はたと気づきました。今まで食べていたウィンナーは、増量、添加物が多くお肉の味でなく添加物の味だったと。そして、日本で加工されているから安全と思っていたことがショックでした。

味付けに使う 加美よつ葉 トマトケチャップは、完熟トマト(手摘み)だけ 14~15コ入っていると教えられ、味見してその濃厚さにビックリ。

完成したパエリアも酸味が柔らかくトマトの味が広がりました。私の154月の娘にも、このトマトケチャップなら トマトをあげる感覚で食べさせようと。

ランチは、みんなでワイワイ料理を作り、学校の調理実習みたいで、それに話し合い交流会はインパクトとアウトプットの双方向が魅力でした。

(郡山市)

庄内決ツアー報告② 紫黒米 富樫さん。

隣の田んぼの草取りなど 頭低くしてお願いしてんです!

8月5日(日)、富樫さんの紫黒米の田んぼを見学すると稲の穂が上に伸びようとしています。「あさむらびき」という紫黒米の穂一フーフに黒いふちどりがされており、茎や葉の先が黒くなっていました。

5年間、無農薬、無肥料栽培をしており、収量があがらないので、今期は秋に米ぬかを入れたそうです。田んぼには、雑草の「おもだか」「こたき」がかわいらしい花を咲かせていました。

道路をはさんだ向い側の田んぼは、しっかりと除草剤がかけられているようで、草一本もはえていません。しかし富樫さんは、畔道ひとつで隣接する田んぼの方に、除草剤は散布しないう頭を低くお願いし、その代り「富樫の方で草取り除草機をかけている」そうです。除草剤を使わないゆえに、大変な時間の草取り作業と、隣の田んぼの方との協力関係づくりが、とても印象的でした。

②

(あいこ-つふくほ 橋本 拓子)

Q 草取りのために多くの田で除草剤が使用されていますが... 富樫さんはどうして?

A. 除草剤は環境に良くないし、ホルモン攪乱物質のため生殖機能へのダメージが言われていますから...。

Q 田んぼは、今、中干し時期に入り水はない田が多いんですが、富樫さんの田は少し水がありますか...

A. 光合成した養分が米殻の中にたまっており、受粉の時に水分が必要で、米粒に変えていくには最低量の水分が必要と思って...。

Q 紫黒米のおいしい食べ方を教えて下さい。

A. 1合の白米に大スプーン1杯程度混ぜて炊くと、もち米のように全体がもちりします。色は黒っぽくなりますが酢を少し入れて炊くときれいな桜色ごはん。近くの温泉旅館では、お酒、酢、コンブ、塩少々を入れ炊いたご飯が評判です。

Q 黒米の粒はどんな色ですか?

A. 粒の表面(玄米部分)は黒く、内部は白いもち米です。粒を横半分にすると良くわかります。紫黒部分がポリフェノール、ミネラルがたっぷり。

Q 1反歩(10アール)当りの紫黒米の収量は?

A. 庄内地方では白米の慣行栽培だと10俵程度で、この紫黒米は4俵程度で収量は少ないです。

私が紫黒米の
畠 俊悦 さんです



コナキ(右)とオモダカ草(左)。

「これが大きくなったり、増えたり大変なんです。」
田植前の代かき2回と除草機(モーター付)
をかけます。1期で120km~130kmくらい
田んぼを除草機で走る。

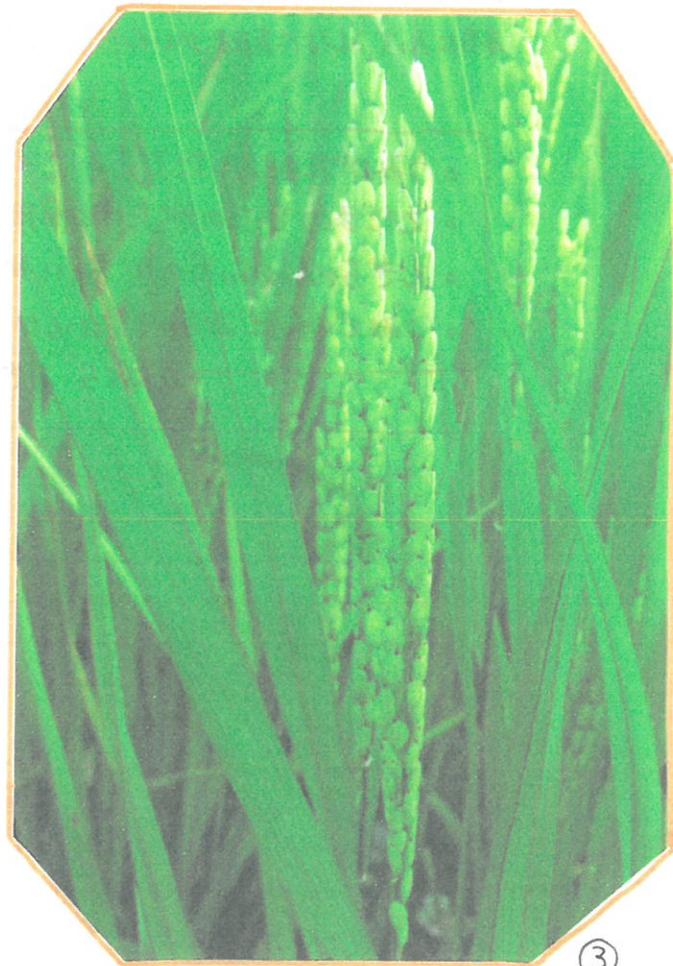
紫黒米の穂ばらみ期
少し黒い部分、斑点が
もみ殻を通して色が
出ています

庄内協同ファーム 紫黒米 づくりの畠 さん



紫黒米の種

水に濃めて
良い種を選び苗出し
白いもの、浮いた種は
取り除く
黒い粒を選んでゆく



この畠 さんのお話中に 軽自動車で 鶴岡市長 さんが
この道路を通り「俺、市長! (畠) さんエフの同級生だ。」
「俺の田を見まわりに来た」と。畠 さんに聞くと「小・中・高
大学とずと一緒なんだ…」と。

無農薬
無化学肥料

は 消費者が好むからでなく 子どもや次世代のため

我が家は今回2回目の参加でした。年長・2才・0才の子供達も各々とても楽しかったようです。みんなに声をかけてもらい、長女は羽黒山の石段ものぼりきったこと、長男はマイクも持ってお話することにとっても自信がついたようでした。

日本海のおだやかな海は子供達も恐がることなく泳ぐことができました。
月山パイロットファームさんのだだちゃ豆の収穫体験では収穫したての豆がこんなに甘いのかと、貴重な体験が出来ました。

庄内協同ファームの畠樫さんの田んぼも見学させて頂きました。
生産者さんとの交流では貴重なお話しを聞かせて頂き、消費者が好むからだけでなく、子供やその先の世代のため、無農薬、化学肥料を使わずに取り組んでいる、とのことでした。無農薬でやるためには周囲の田んぼの協力も必要で、ラジコンハリを近くでとばさないように協力してもらい、畠樫さんも周囲の分も草刈りを行っているそうです。

畠樫さんの紫黒米も以前購入した時に付いていたお手紙では冬場はご近所の分も除雪でトラクターも動かしているそうです。

小野寺さんに子供がなつき、沢山抱っこしてもらっていました。
庄内浜ツアーでは家族内での思い出はもちろん、他の組合員さんとの交流や、生産者さんとの交流で誠実な仕事と人柄を知ることが出来ました。庄内の海が澄んでいたこと、とりたてのお豆が甘くておいしかったこと、みんなに応援してもらって石段ものぼりきったこと等、子供達も記憶に残る思い出や味とたまたま思います。

(本宮市)

ツアーで体験した海遊び、だだちゃ豆収穫、田んぼ見学、羽黒山の石段登り、バスでの移動など全ての工程が私達家族にとって貴重な体験となりました。また楽しい夏の思い出となりました。生産者の方とお話しも普段はできないことなので良い経験となりました。おいしい野菜も生産者の想いを聞くことでより一層おいしく感じます。

子どもを抱っこしての石段登りが予想以上にハードだったので、これからの生活の糧になりそうです。

(本宮市)

「海の水ってしょっぱいんだよ!」とパパに報告

庄内浜ツアー親子共にとても楽しい学びの多いツアーでした。
子供達は初めての海でまず海の水が「しょっぱい」ことにビックリしたようで、「海の水ってしょっぱいんだよ。」と、おるすばんだったパパに何度も話していました。
羽黒山の石段登り、本当はバスで待っているはずだった2才の息子も「登りたい!」となつてしまい、山頂まで登ってきました。半分はおんが、たごで、私の体力がついていかず、周りのあいゴフの方と一緒に参加していた方に手伝っていただき、なんとか登りきることができました。
登りきた子供たちはみんなきらきらしていて、実際に体験することは子供達にとって大切なことだと実感しました。

そして生産者の方々の熱意を持ってお仕事し、大切に育てている様子を見て、こんなにがんばって作っているのだから、私達も感謝して大切に食べなくてはと思いました。

本当にってこんなにあたたかいんだよと実感するツアーになりました。

(福島市)

- うみがたのしかたです。
- えだまめとたのがたのしかたです。
- むぎちゃんのだのがおいしかったです。
- うみでのんだおちやもおいしかったです。

◦ かにさがしかたのしかた。



← 貝から

ぬれたおは

(年長さん)

生産者の熱い思いと 自然の力. みんなの協力

— 庄内浜シーズン写真② —

生産者との懇親会



ミネラル分たっぷりの潮風に



佐藤職員

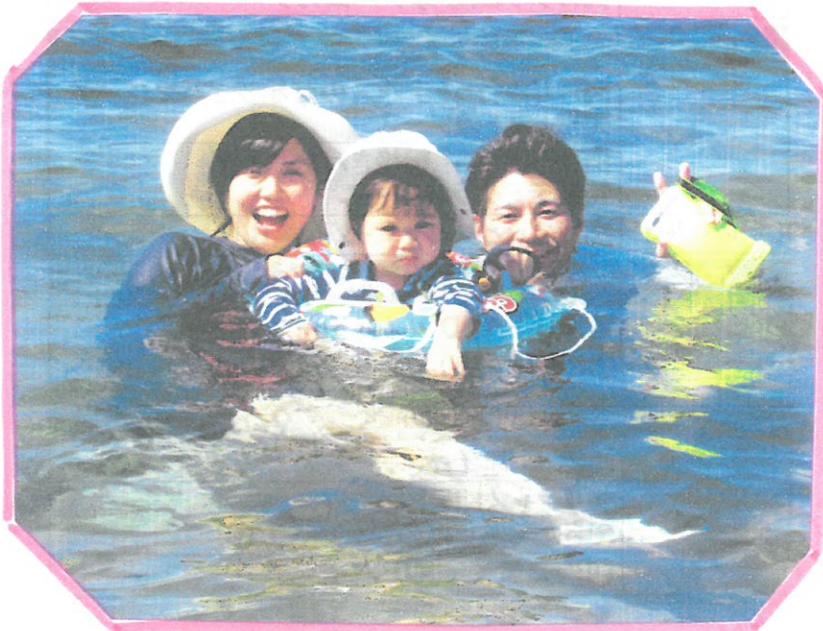
高橋副代表

庄内協同ファーム
小野寺代表



月山1400mの
相馬社長
近藤職員

庄内ファームの
今野理事
五十嵐さん



海、家族を満喫

出羽三山の羽黒山へ

杉木立の中 2,446段を

のぼりました!

「弁慶もツボの油をこぼした!」

急坂でした。



リン酸塩入り「冷凍食品」

(表I)

会社名	商品名
スパゲティ	
日清フーズ	マ・マー お弁当用スパゲティ 和風きのご旨味しょうゆ仕立て
	マ・マー いろいろ便利なナポリタンスパゲティ
	マ・マー 超もち生パスタ 4種チーズとほうれん草の濃厚カルボナーラ
	マ・マー 大盛りペペロンチーニ
	マ・マー 大盛り生パスタ クリーミーカルボナーラ
	マ・マー 和風醤油
	マ・マー 超もち生パスタ アメリカソースの濃厚海老トマトクリーム
	青の洞窟生パスタポルチーニクリーム
	青の洞窟生パスタ熟成ベーコンのカルボナーラ
	マ・マー ソテーナポリタン
マ・マー 濃厚カルボナーラ	
日本製粉	オーマイ 旨盛り ゆず香る和風しょうゆ
	オーマイ パスタ!パスタ! ペペロンチーノ
	オーマイ 具の衝撃 ペペロンチーノ
	オーマイ 大盛りナポリタン
	オーマイプレミアム トリュフ香る芳醇カルボナーラ
	オーマイプレミアム 彩々野菜 舞茸となすの香味醤油
日清食品	冷凍 日清スパ王プレミアム ベーコンとほうれん草のクリーミーカルボナーラ
	冷凍 日清スパ王プレミアム 彩り野菜のジュシーナポリタン
	冷凍 日清スパ王BIG ガーリックバターポテト 大盛り
	冷凍 日清スパ王BIG ナポリタン 大盛り
	冷凍 日清スパ王BIG 香味醤油 大盛り
トップバリュ	生パスタ 3種のチーズのクリーミーカルボナーラ
	大盛り ナポリタン

加工用「リン酸塩」は100%の吸収

過剰な摂取は 血管の硬化・石灰化
腎臓に過重負担

このように、数多く加工食品に「リン酸塩」が使用されていること。過剰な摂取に結びつきます。
とりわけ加工食品に使用されている「無機リン酸塩」は体内への吸収率100%と動植物内の有機リンと比較にならない高さです。

そのうえ「リン酸塩」と表示されずに使用されている酵素材「アワテシバ」(リン酸塩60%)、酸味料、pH調整剤など数多くあります。従いまして、「リン酸塩の過剰摂取、大量排出が多くの人に発生する状況にある」といえます。

「リン酸塩」の大量排出は、単独ではなく一緒にカルシウム、マグネシウム、ミネラル分も排出され体に不足し、腎臓にも過剰な負担がかかります。そして加齢が進み腎臓機能が衰えてくると、リンが血液に沈着し、血管の硬化や石灰化をもたらす。心筋梗塞や狭心症の要因になると「週刊誌」は指摘しています。

こうした見解は、私たちの健康にとって重要なことです。

→⑦ページに つづく

リン酸塩

加齢などにより腎臓機能が衰えた人がリン酸塩をとりすぎると、リンの血中濃度が高まり、血管中に沈着して、死亡リスク、特に心筋梗塞などの心疾患のリスクを上昇させる。またリン酸塩の過剰摂取は、骨粗鬆症や老化・短命の原因になるとも指摘されている。

(表II)

会社名	商品名
から揚げ	
ニチレイ	パクパクつまめるチキン パクチキ 旨辛
	パクパクつまめるチキン パクチキ コンソメ
	お弁当にGood!® からあげチキン
	かわいいからあげチキン
レモングラス香るパクチーチキン	
テーブルマーク	国産若鶏の塩から揚げ
とんかつ	
マルハニチロ	ソースとんかつ(150g)
	ソースとんかつ(138g)
その他のカツ	
日本ハム	ささみチーズカツ
	ささみ梅しそカツ
マルハニチロ	ささみマヨカツ
	チーズハムカツ116g
	肉ガブッと!ふ厚いハムカツ
ハンバーグ	
ニッスイ	肉汁じゅわっ! チーズのせ粗挽きハンバーグ 完熟トマトのソース
	肉汁じゅわっ! 粗挽きハンバーグ 特製デミグラスソース
マルハニチロ	肉ガブッと!ハンバーグ厚盛BIG
ラップサンド	
ニッスイ	WRAPSAND ハム&チーズ
	WRAPSAND ソーセージ&サルサソース
飯類	
日清食品	冷凍 日清 チキンラーメン 金の炒飯
ニッスイ	デリシャスKitchen できたておこげのジャンバラヤ
明治	明治濃厚チーズリゾット

(週刊新潮 2018年6月28日号より)

パン等にもリン酸塩

会社名	商品名
敷島製パン	チーズクリームパイ
山崎製パン	ソーセージ&カレードーナツ
敷島製パン	フレンチアップルパイ
山崎製パン	まるごとソーセージ りんごとカスタードのタルト
フジパン	銀チョコクロワッサン
山崎製パン	チョコ&チョコチップデニッシュ
山崎製パン	ナイススティック 山梨県産白桃のクリーム&山梨県産白桃のホイップ
山崎製パン	大きなハム&たまご
敷島製パン	サバラン風ラム&レーズン
敷島製パン	濃厚デリーヌショコラ
山崎製パン	バナナスペシャル
フジパン	あらびきウインナークロワッサン
フジパン	デニッシュホーンミルク
敷島製パン	ロングライフ 棒チョコデニッシュ
山崎製パン	ダブルピーナッツクリームコッペパン 粒入りピーナッツクリーム&ピーナッツクリーム
フジパン	山形さくらんぼとカスタードの三角パイ
敷島製パン	あん&ホイップドーナツ
山崎製パン	レモンショコラケーキ
山崎製パン	まるごとわさびソーセージ 信州安曇野産わさび入りドレッシング
敷島製パン	ジュシーカツソーセージ
敷島製パン	ロングライフ 平焼きデニッシュクリーム
山崎製パン	ポニーメリー ホイップ&カスタード
敷島製パン	ロングライフ 平焼きデニッシュチョコ
敷島製パン	あらびきソーセージ
フジパン	エッグタルト
山崎製パン	日々カフェ 国産りんごのアップルパイ
敷島製パン	銀チョコ® ロール
フジパン	てりやきたまごハンバーグ
敷島製パン	ほっとブランチ カレーグリルチキンロール ホイップメロンパン 北海道メロン
フジパン	エッグ&ベーコン
山崎製パン	マロン&マロン
山崎製パン	クリーム&ホイップパン
敷島製パン	塩バニラブル
敷島製パン	ほっとブランチ ナポリタン&たまごロール
フジパン	ピザパン
敷島製パン	ブランスティック 3種のナッツ&グラノーラ
フジパン	チーズインハムロール
敷島製パン	ジュシートマトピザ

(表Ⅲ)

山崎製パン	トマトとチーズのふっくらピザパン
敷島製パン	メロン風味豊かなメロンパン ゼリー入りホイップ
敷島製パン	あらびきチョリソーソーセージ
敷島製パン	おいしいシューロール レモン&ホイップ
山崎製パン	てりやきバーガー
敷島製パン	2色パン チョコ&クリーム
敷島製パン	ロングライフ 十勝バタースイート
敷島製パン	ブランスティック 2種のベリー&チョコグラノーラ
敷島製パン	たっぷりホイップあんぱん
敷島製パン	ほっとブランチ オムレツナポリタン風パンたまごサラダ入り
敷島製パン	国産小麦のミルクコルネ
山崎製パン	こだわりケチャップのナポリタンドッグ
山崎製パン	とろ〜りとしたチーズのハンバーガー
フジパン	大福みtainホイップあんぱん
山崎製パン	ランチパックミックス4種のおいしさ (たまご・ツナマヨネーズ・ロースハム・ソーセージ)
山崎製パン	コッペパン ブルーベリージャム&レアチーズクリーム
山崎製パン	ランチパック ハンバーグとポテトサラダ
山崎製パン	ランチパック 苺ジャム&マーガリン
敷島製パン	ホットケーキサンド メープル&マーガリン
山崎製パン	ランチパック チキン南蛮風 ランチパック ハム&エッグ
フジパン	ハム&マヨロール 2個入
山崎製パン	ランチパック ダブルホイップメロン&ミルク
山崎製パン	ランチパック ハム&マヨネーズ
山崎製パン	ランチパック ダブルミルク(大阿蘇牛乳入り)
山崎製パン	ランチパック ハム&マヨネーズ(全粒粉入りパン)
山崎製パン	薄皮レアチーズクリームパン 5個入
山崎製パン	薄皮ピーナッツパン 5個入
山崎製パン	高級ジャムパン
山崎製パン	ピーナッツパン 5個入
山崎製パン	ランチパック ハム&チーズ(全粒粉入りパン)
山崎製パン	ランチパック 生チョコクリーム&ホイップ
敷島製パン	いちごジャムパン
フジパン	スナックサンド ハムたまご
山崎製パン	ランチパック 山梨県産白桃のジャム&ホイップ
山崎製パン	薄皮チョコパン 5個入
フジパン	スナックサンド ハム&マヨ
山崎製パン	ランチパック ミルクホイップクリーム (練名牛乳入りクリーム)
山崎製パン	ランチパック りんごジャム&ヨーグルトクリーム
敷島製パン	つぶいちごジャムパン
山崎製パン	ハムたまごロール 4個入 チョコクリームパン 5個入 ジャムパン 薄皮ブルーベリージャム& ヨーグルト風味クリームパン 5個入
山崎製パン	ランチパック 茨城県産アンデスメロンのジャム&ホイップ
山崎製パン	コーヒーロール コーヒーゼリー入り 6個入

*=複数の味の商品が含まれているため、

続き

「リン酸塩」が冷凍食品のスパゲティ、から揚げ、ハンバーグや、数多くの菓子パン類に使用されていることは驚きです。(表Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ)

これまでは、いも、ソーセージや練物の増量に使われてると思い込んでました。しかし、現実にはスパゲティ、から揚げ、パン類まで「リン酸塩」が使用されており、他の原材料で増量され、「低価格品」が作り出されています。

最後に「リン酸塩」の使用は、同時に食味の色、味、香り、食感を「本物」に近づけるため、合成添加物を大量に使用されていることがわかりました。

「発色剤、アミノ酸等、香料、色素等」(表Ⅳ)です

これらの添加物は「リン酸塩」と同等に健康な体の障害を及ぼします。「週刊誌」はその指摘は不十分です。

(あいこーぷくしま 佐藤 孝之)

198円(税込214円) コンビニで購入のウラ面

(表Ⅳ)

名 称	冷凍スパゲッティ(調理済み)
原 材 料 名	めん(スパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ))、植物性脂肪食品、ショルダーベーコン、植物油、食塩、ショートニング、チーズ、生クリーム、卵黄、砂糖、ポークエキス、チキンブイヨン、ベーコン、香辛料、乳等を主要原料とする食品、ベーコン風味調味料/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、カゼインNa、香料、カロチン色素、pH調整剤、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、くん液、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)
内 容 量	285g
賞 味 期 限	枠外右上部に記載
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください。
凍 結 前 加 熱 の 有 無	加熱してありません。
加 熱 調 理 の 必 要 性	加熱して召し上がりください。
販 売 者	日清フーズ株式会社 東京都千代田区神田錦町1-25

リン酸塩の主な表記例

リン酸塩(Na)、リン酸塩(Na, K)、リン酸塩(Na, 鉄)、リン酸塩(Na, Ca)
リン酸Ca、メタリン酸Na、ポリリン酸Na

お料理キットランチ会

油を加えて小松菜を茹でる!
— 今間かけているレシピに感動 —

お料理キットが始まってからなかなか購入にこぎつけませんでした。今回、地区委員の皆さんと一緒に調理できたこと、うれしく思います。
3品どれもスピーディーにおいしくできました!! 特に感動したのが今間かけたレシピです。「油を少し加えて小松菜をゆでる」やってみて初めて気づきました!! 小松菜の青みが引き立ち、フヤフヤになったのです。今まではおいしそうなお料理キットがあると、それを切り取って参考にして作っていましたが、その技はレシピを見なければ分からなかったこと。味も見栄えも良く片づけも楽で便利だと思いました。
(福島市)



『こめ豚セット』とてもおいしかった

あいコープを始めていろいろためし注文しています。
あいちゃん牧場のこめ豚セット、とてもおいしかったです。
子供が「お肉おいしいね。」とたくさん食べてくれました。
(伊達市)

9月2回 3種×200g 計600g 1,139円(税込み1,230円)

141 あいちゃん牧場のこめ豚セット

豚ローススライス
豚バラスライス
豚小間又は豚びき肉

か

豚肩ローススライス
豚モモスライス
豚小間又は豚びき肉

夏の疲労回復に豚肉のビタミンB1

トウモロコシ続報

*生産者からの便り 収穫が始またら、実が急にしぼむ...

先週のお便りでトウモロコシにつく、アワノメイガという害虫が異常高温のためか発生しないので、これまでにない見事なトウモロコシが出来たとお知らせしました。期待して待つて下さったと思いますが、収穫が始まったら高温と水不足のためか膨らんでいた実が急にしぼんできました。なるべく実入りの良いものを選びましたが、実入りの良くないものもお届けされてしまったかもしれませので、あいコープに面倒をかけますが、欠品扱いにさせていただきました。暑さはまだ続くのかもしれませんが、次に種を蒔いたトウモロコシが育っております。その時は良いものをお届けできると考えております。異常気象が長く続き作物も生産者の私たちも初めて体験することばかりです。

石沢 重吉

愛農会の野菜セット **000703** 受菜箱 905円(税別)

測って安心 測って対処

水 “不検出”

242回

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
8月1日	郡山市	水道水	1000g	Ⓣ Ⓣ	2.19 / 2.01	7200S (2H)
8月3日	"	浄水器を通じた水	1000g	Ⓣ Ⓣ	2.19 / 2.01	7200S (2H)
"	福島市方相	井戸水	980g	Ⓣ Ⓣ	2.00 / 1.83	7200S (2H)

※ 水道水、そして井戸水は、3.11直後に1~2回「検出」されましたが、それ以降全く不検出です。水、牛乳(ミルク)が1ベクレル/kg以上の数値は、チェルノブイリ事故風評とは違っていました。