

ひまわり

2018年
9月17日
No. 1280

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 農業体験 トウモロコシの収穫 在来種は生命力が強い、ネオニコを始めて知りました。
- ② " 在来種は過酷な暑さでも背丈を伸ばす。 / 庄内浜ツアーレポート④/コ-OP共済
- ③ " 写真 / 米沢郷の鶏ひねごサラダチキン、市販品のサラダチキンなぜこんなに? ?
- ④ 市販品サラダチキンの試食、原材料ホリゾン酸はなんのために?
- ⑤ 生産者からのお便り / 測定で安心して育てて好む / バナナの食べ比べケンカ
- ⑥ 広島平和交流団報告③ 二名の被爆者の声から 許せない核兵器
- ⑦~⑪ ローカル商品のご案内、なんでもカード、共通申込書、買い物控えメモ

ローカル商品のご案内（10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

農業体験 トウモロコシの収穫 8月4日

在来種は 生命 力 が 強い

食べるほどに広がる 甘味

連日の暑さの中での収穫体験でした。

雨不足で実が入らないうちにトウモロコシの粒が縮む現象で実がつぶれ、自然の力には太刀打ちできないことを肌で実感しました。

4月に種まきしたのは ① F₁ という品種改良した種、② F₂ (①で取れた種)。
③ 在来種。 3本の畠の様子を見て感じたのは、②は発芽していない所も多く、ほとんど実も収穫出来ない状態なのにに対して、③は背も高く発芽率も良い。この暑さの中でも実つぶれが少ないので、やはり在来種の方が生命力が強いんだなあと。 F₁ は発芽も良く多く収穫できるけど次の世代につなぐには向向きなんですね。
そして在来種の味ですが、強い甘味はないものの、

モチモチした歯ごたえと、食べれば食べほど



伊藤社長の
トウモロコシの言葉



野菜カレーに
トウモロコシの
ランチ



ネオニコを始めて知りました

- 無農薬野菜の作り方の難しさを感じました。
- ネオニコチノイドというものを始めて知りました。
今後、食物等に対する考え方を変え、自己責任(それを摂るか摂らないか)のもと食生活を構築していくたい。
- 今年の猛暑の影響が野菜に与えた実物を見れど。
- カレーがおいしくおかわりしてしまいました。

(郡山市)

①

農業体験

在来種は過酷でも背丈を伸ばす！

岩瀬牧場伊藤社長よりトウモロコシは「雨不足と熱で続きでお金位まで収穫する予定が2.3日前からダメになりました。今年の天候がどんなに異常だったのか、伝わってきました。実際に春、皆でまいに畑に行ってみると、草の中に枯れたようなトウモロコシの芽に驚きました。そんなF1,F2の姿とは別に在来種のトウモロコシは背を高く伸ばしながら、この過酷な天候の中、収穫できるまでに成長していました。

(職員 廣中)

ネオニコ が身近なガーデニングにも

とても暑い日でしたが親子でとうもろこしの収穫体験に参加しました。連日の猛暑と雨不足でとうもろこしは大半が枯れてしまうになっていましたが、子供たちが1本ずつ収穫することが出来て良かったです。枝豆もさ体験も出来てみんな夢中になって、あ、という間に終わりました。

また、ネオニコチノイド系農薬が農作物用だけでなく、身近な殺虫剤やガーデニング用などに大量に使われていることを知り恐ろしく思いました。こうして農薬を使わず、安全でしかもおいしい作物を作っています生産者さんたちを応援するためにも、アイコープで学び交流していかたいと思いました。お腹に頂いたカレー、とてもおいしかったです！暑の中作って下りありがとうございました。

(郡山市)

今回の体験では、トウモロコシのしゃくかくをしました。この体験までしゃくかくしないで待っていてくださいたそうで、食べごろを過ぎてしまたそうです。また、えだ豆をもぐ作業もしました。お腹ご飯を作っている間、みんなでサッカーをしました。ぼくは今回こじも隊長を任されました。みんなで楽しく運動できて良かったと思います。

(小6)

えだまめをもぎました。
そのあとトウモロコシを一ぽんとりました。
おひるのカレーはおいしかったです。

(小1)

庄内浜ツアーレポート④

。昨年に引き続き2回目の庄内浜ツアーレポートになります。それというのも去年参加して子供たちが楽しくて楽しくてまだ自宅へ着く前から「来年も行きたいね。申し込んでね。」と目をキラキラさせて言うので、親としても行けたら良いと思いました。実際に作っている田んぼや畑を見ながらの生産者さんのお話は、とても勉強になり、そして実際に目で見て、手で触って感じるからこそ、分かることが沢山あって観光だけの旅行では経験できない事を学びました。

こんな素敵な機会を作ってくれたアイコープの理事長はじめ、橋本さん、佐藤さんありがとうございました。

(伊達市)

。ぼくは、始めは、友達ができるか心配していたけど、友達がすぐにできてよかったです。その友達といっしょに食事をしたり海へはいたりしてすごく楽しかったです。

()

。わたしは、はるちゃんと、ういかちゃんというおともだちができました。そのおともだちと、うみでおいだりかにりややどかりをつかまえたりしたことがとてもたのしかったです。

()

コープ共済シリーズ

子どもの入院 窓口では自己負担

子どもが肺炎で4日間入院し、共済金を請求させていただきました。

子どもは医療費がかからない…と思っていましたが、実際には入院費が高額で退院時に窓口で自己負担分を支払うことになり、急な大きい出費でした。

子ども医療費の返還手続きは、病院で書類を書いていたいたり、役所に行かなければならなかったりと手間がかかり、さらに時間もかかるのですが、コープ共済の方は家で書類が準備でき、支給までとてもスピーディーでした。子どもに保険は必要ないかなと思っていたのですが、今回、共済金をいただけでも助かりました。

(郡山市 K.T サム)

枝豆の根りゅう菌を語る!



**市販品の
サラダチキン**

なぜ
こんなに入ってるの?

その理由(わけ)を
考えませんか。

市販品のサラダチキンの成分表示

そのままでも召し上がりいただけます。

加熱食肉製品(加熱後包装)

T04

名 称 食肉製品(蒸し鶏)

原材料名	鶏むね肉、食塩、チキンスープパウダー(大豆を含む)、醸造酢、香辛料、たん白加水分解物(大豆を含む)、酒、ホエイパウダー(乳成分を含む)、卵白粉(卵を含む)、小麦粉、マルトデキストリン、酵母エキス、ぶどう糖、野菜パウダー／加工でん粉、塩化K、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、ポリリン酸Na、グリシン、香料
内 容 量	115g
保 存 方 法	枠外表面上部に記載
輸 入 者	原産国名 タイ
販 売 者	

(3)

私たちの思い込み・気づき・驚き

米沢郷の鶏むね de サラダチキン

簡単!

チキンの味付だけで美味しい
子ども妻からも好評

「ひまわり」8月5日で紹介されていた「サラダチキン」、私も試しに作ってみました。米沢郷の鶏むね正肉を半分にスライスし、レシピ通りに塩、コショウをし、「料理用清酒」を振りかけ、ふんわりラップして500ワットで5分間、余熱で肉の中まで火が通るまで待ち、恐る恐る切ってみると…ちゃんと中まで火が通っていました。少し味付が濃くなってしましましたが、手で裂いてレタス、キュウリと一緒にサラダにした所、チキンの味付だけで美味しい頂きました。意外と簡単にできただのが一番の発見でした。家族からも「くさみが無く、ふくらんで美味しいかった。」と好評でした。また食べたくなったら家で「キン」して作りたいと思います。

(職員 廣中)

10月1回まほ通信

181

米沢郷鶏むね正肉(冷凍) 300g 368円(税込397円)

* 価格 115g 198円(税込213円)

* あいコープ米沢郷の鶏むね肉 300g 税込397円

→ 115g 税込 152円

ちょっと「一升間」かければ

115g で 61円 安くなる!

* こんなに入っている事実と「一升間で61円」安くなることを知ることが大切。

* 次ページに市販品サラダチキンの試食と、原材料 ポリリン酸Naについて →

原産国 タイのサラダチキン 試食してみました

- (A)さん 鶏肉の味がしない。粘っこりして増粘剤が入っている感じ。
- (B)さん 肉が柔らかすぎて歯ごたえが無かった。鶏肉の味が感じなかった。
- (C)さん 柔らかい。可もなく不可もない味。サンドイッチに使えるかも…。
- (D)さん 柔らかくて普通においしかった。
- (E)さん あさりして普通においしかった。
- (F)さん 鶏の臭味を感じる。後味が残る。おいしいといえない。
- (G)さん うすい塩味でおいしかった。柔らかかったが、少しパサッとした感覚がありました。
- (H)さん 白いは良く旨味も強い。これが鶏の味か?分からない。
肉感はしっとりしているが、噛み締めるとパサッとしていた。

(9月5日 あいコープセンターで試食した感想から)

商品の裏側「原材料名」を考える!

ポリリン酸塩はなんのために?

① 鶏むね肉の次に「食塩・チキンスープ・酢・香辛料・たん白加水分解物・酒」と多い量目が使用されていることは、鶏肉の旨味のなさ、臭味があることを示すもので「この六品」で弱点を解消させ、消費者にある種の満足感(おいしさ)を与えていくと考えます。

② 「食塩」の多さが目立ちます。塩味の強さを甘さに変える「ぶどう糖」、マイルド感に変える「アミ酸等」、そして「酵母エキス」の四つの力で味の濃さ(本物感?)を作っているようです。

米沢郷の鶏肉でサラダチキン作り! — 安達地区 —

「サラダチキン」が流行っています。部活動後に食べて筋肉作り、疲労回復に!
そこで、本物で安全なあいコープ鶏肉(米沢郷)で「蒸し鶏」を作りませんか?
そして市販品と食べ比べ、原材料比べをやりましょう。鶏肉でのマスター焼チなど簡単な料理づくりの体験もあります。

～安全で旨味のある鶏肉でサラダチキン!!～

—作り・食べ比べ・話し合う—

日時：10月10日(水) 午前9時45分～12時

会場：二本松市 文化センター (0243-23-5121)

内容：サラダチキン作り 鶏肉のマスター焼チを作ります。
あいコープ鶏肉と市販品 食べ比べ、原材料比べ

参加費：100円

詫見：300円 (-家族で)

申し込み：共通申込み ゲストをお誘いOK

〆切 10月2日(火)

③ そして「むね肉」を加水で增量しています。「パウダー」が3種使われ、それに「小麦粉」「卵白粉」とこれらの「粉」が水を吸収し增量になります。「ポリリン酸Na」で結着させて「白いむね肉」の「軟かいカタリ」=115gが出来るわけです。

④ 「原産国名 - タイ」です。タイで育った鶏肉がタイ工場で製造されたと考えます。多国籍企業の「」の関連がバナと同じように考えられます。鶏肉もぶよぶよの密飼い、飼料は何?など数々の不安があります。



今週の南瓜は見事!

準高冷地の石井さんです

*生産者からのお便り

野菜の栽培技術の進歩と品種の改良、そして世界的な流通網の整備で季節に関係なく、いつでも欲しい時に欲しい野菜や果物が手に入り食べられる時代になりました。そのためにスーパー・マーケットの野菜売り場に行っても、国産の野菜か外国産のものかわからなくなりました。俳句を作るにはその季節の季語を入れることが基本条件ですが、今の時代しっかりと季語を頭にためておかないと季節を違えた句になってしまいそうです。スイカや南瓜は夏の季語と思ってましら、秋の季語で昔の品種では秋になってやっと収穫できたのと思います。南瓜も今年は高温のためか肥大しないのですが、今週の生産者石井さんの南瓜は見事です。標高500mの準高冷地一足先に秋風が吹いているそうです。秋の季語に選ばれた意味が分かるような気がします

石沢 重吉

ローカル案内

000703

愛菜箱 905円(税別)

無農薬・無化学肥料
愛農会の野菜セット

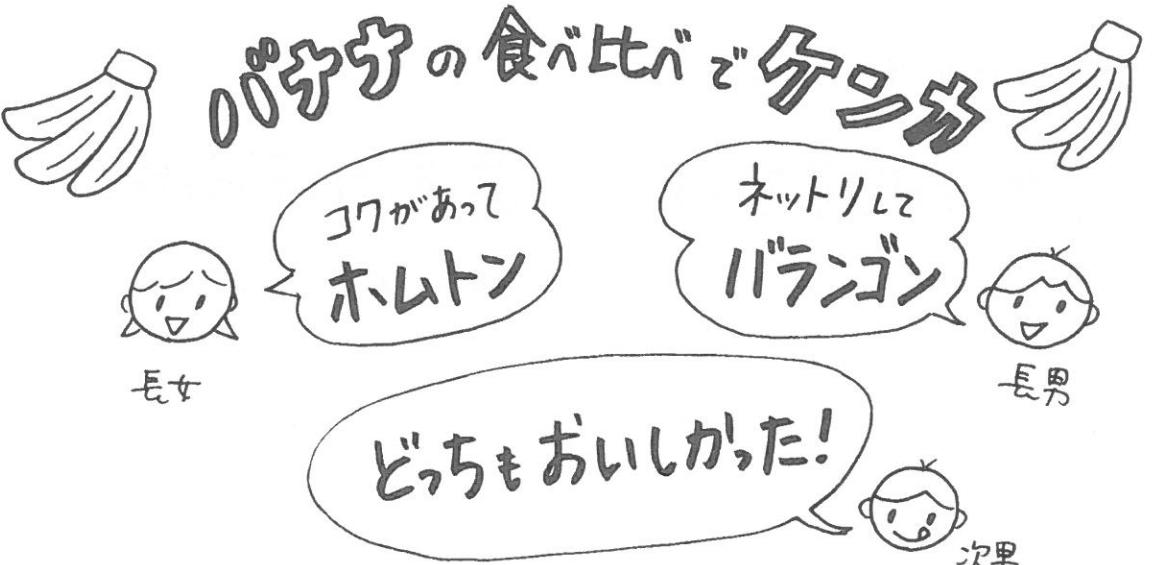
測って安心・測って対応

(245)

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
2018年 9月5日	郡山市桑野	みよか	670g	8.86 (①)	2.90 2.31	7200S (2H)

(5)



日頃、「良いのはわかったけど高いよね~」と思っていたバナナ、ホムトンとパランゴンを買って食べ比べてみました。

長女は「コクがあってホムトンの方がおいしい」

長男は「ネットリしてパランゴンの方がおいしい」

と、双方ゆずらずケンカに。

次男「どちらもおいしかったー！」

松本さんからホットケーキにバナナを入れるとおいしいと教えていただき。

「いつもは焼くけれど炊飯器で作ってみようか！」と長女と次男が作り始め「やっぱり焼いたものもおいしそうだから半分焼こうか」と焼き始めたところ、香りにつけられた長男がフラフラと台所へ。「皿洗いするから食べさせて～」最後は仲直りして一緒に食べていました。

(須賀川市)



お手伝い

(8才)

30

パランゴンバナ1kg
582円(税込629円)

- バナナのあじがなくて、おいしかった。
バナナってかんじがした。(10才)

- ホットケーキミックス + たまご + ギュウニャウ + バナナ + さとう (5才)

31

少々パランゴン 500g
323円(税込349円)

32

ホムトンバナ 700g
378円(税込408円)

二名の被爆者の声から 許せない核兵器

副理事長 鶴賀

私が広島平和交流団に参加したきっかけは以前あいコープで開催された被爆者の切明千恵子さんのお話会に参加した事でした。あの日、あの時を生きた体験者しか語れない言葉は深く私の心に残りました。唯一の被爆国で多くの犠牲の歴史を経て今、平和な暮らしをしている私たちにできることはより多くの被爆者の証言を聞くこと、それは今しかできないと考えました。また東日本大震災と原発事故を経験した私たちだからこそ、広島を訪問し当時に想いを寄せて感じることがあるのではないかと考えました。

うわあ～あんた生きとったん

今回の訪問では桑原千代子さんと河野キヨ美さんのお2人のお話を聞くことが出来ました。

桑原さんは8月6日の朝に「調子が悪いから行きたくない」と言いましたがお母さんに「ダメ」と言われて日の丸弁当とお母さんの帯で作った救急袋と水筒を持ち

お母さんの着物で作ったモンペとお母さんの重い下駄を履き3.7キロの道を電車通りを子どもの足で1時間半かけ「建物疎開」へ向かう途中で被爆しました。大きなくすの木があり10人足らずの子どもたちが休んでいるところに「千代ちゃんも来たん、おいで涼しいよ・・・」と木陰で休んでいる時に「飛行機飛んでる」「おかしいね、警戒警報鳴ってないよ」と飛行機を目で追っているとドーン。桑原さんは大きな洞穴に落ちて真っ暗な中で「助けて、助けて」と叫び続けた人の声に気がつくと3人の人影があり友人と会えて「うわあ～あんた生きとったん、一緒に帰ろう」と4人で明かりを求めて歩き出した。

多くの被曝された人たち、兵隊が倒れている中を歩き怖かった、寂しかった。お母さんが自分の額に板が刺さっているのに、おんぶしている赤ちゃんに「おうちに帰ろうね、おばあちゃんのところに帰ろう」と言っていたが、赤ちゃんは亡くなっていて今にも首が落ちそうだった。川では多くの人がうずくまっていた。自分の体の熱さに耐えられない人、5歳の子どもが下敷きになっているので「助けてください」と懇願していたお母さんも。しかし私はどうすることもできなかった。途中で友人のたか子さんが水を飲みたいと言い、水を探してひと口飲ませ「まだいる？」もうひと口飲ませようしたら兵隊さんに「友達を殺したいのか！」と怒られ、たか子さんはタンカで運ばれた。

みゆき橋では被曝した人に「お願い、連れて行って・・・」と足首を掴まれようとしたが逃げるよう渡った。

なんとか我が家に着いたのは夜7時頃、その時一緒に帰ってきた友人2人に

赤十字病院では玄関も死体でいっぱい「痛いよ、助けて、水くれ」大きな唸り声が聞こえ、次から次へと血まみれの人が運ばれてきました。お姉さんは無事で似島にいることを確認して自宅に戻る時に花壇に積み重ねられた中学生の遺体を見たそうです。一人ひとり名札を付けており、その表情はあどけなく眠っているようでした。それがひとまとめにされて焼かれました。広い通りにも死体がいっぱいあり兵隊さんが積み重ねて6日間油をかけて焼きましたがその作業をしていた兵隊さんたちも亡くなりました。どうして?と思いましたが10年経つて放射能のことを知り納得しました。

私はあの日どうやって家に帰ってきたか覚えていません。

隣のお姉さんはガラスが全身に刺さりながらも3日がかりで家に帰ってきて、治療も受けられないままに「お母さん泣かないで、私はお母さんの子で良かった。お母さん一人で私とお兄ちゃんを育ててくれてありがとう」と最後に話しありました。その後お姉さんの子どもが栄養失調で亡くなり、毎日人が死んでいました。

死にゆく娘を前に 母の絶望感

このお話を聞いて私はあまりにも残酷な親子の最後の別れ、今にも死にゆく娘を前に見守るしかできないお母さんの絶望を思うと残酷すぎて言葉にできません。3.11東日本大震災と原発事故の発生直後、母親として自分の無力さを感じたあの時を思い出していました。

河野さんは「たった一発の原子爆弾で多くの命が奪われた。10代で死んでいたたくさんの人たち、この広島二中の子どもたち1人ひとり名前があるのに虫けらのように死んでいった。自然災害は自然の力でも核兵器は人間の手で作ったもの。その人間がこの問題を解決して欲しいと思い大切なことは伝えること、言葉の力を信じて」とお話をされました。

私は被曝者のお2人の証言ではどんな状況でも母親が子を想う深い愛情がありました。だから最後に見学した「嵐の中の母子像」の全身で子どもを守ろうとしている母親の力強さが目に焼きついています。一瞬で奪われた多くの命どんなに苦しくて、痛くてお母さんに会いたい、家に帰りたいと願ったか・・・放射能の脅威も知らず我が子の身を案じて必死で探して被曝した家族は生き残っても孤独、体の傷やあとから発症する病気と後遺症、地獄のような記憶と心に抱えた傷に多くの人が長い間苦しみ続ける原爆。非人道的な核兵器を絶対に許せないと心に強く思った広島訪問でした。