

ひまわり

2019年
5月27日
No. 1315

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 4月 あいコープ職員会議 報告から「あいコープ豆腐 味と香りが違う!」
- ② " あいコープ商品の良さを組合員と共有したい / 2019夏のギフトおすすめ
- ③ 夏のギフト あいコープ職員おすすめ品 「タカメロン」「だだち豆」「豚肉」他
- ④ " 「笹かま」他 / 生産者からのお便り・測って安心・測って楽しむ 甘いミニトマト
- ⑤ 満点 あおばちゃんの姉妹品 こへぼん / 新乗トランスフォーム 効果特性和体への影響(下)
- ⑥ 新乗トランスフォームと「ネオニコチン」 / 中華だしの本 羊ネリタイプ
- ⑦~⑩ ローカル商品のご案内・なんでもカード・共通申込書・注文品控えメモ

ローカル商品のご案内(6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

4月 あいコープ職員会議報告から



水切りして1時間。水が出ていません。

(写真は伊達地区ウエルカムカフェ会から)

あいコープ豆腐
味と香りが違う!!
良さを組合員と共有したい

ビックリ! あいコープ豆腐

本物の天然にがり

だから、豆乳だけが固まった豆腐

豆の味や
香りが違う

* 豆腐の「食べ比べ」では、市販品よりも豆の味や香りが強く食べ応えがありました。

製造方法なども再確認できたので、料理のアレンジ方法の話などしながら組合員さんにおすすめをしていきます。

・横田農園のいちご... 昨年参加した交流会での横田さんのお話をベースにおすすめしていましたが、ミツバチの自然受粉など、知らなかったこともありました。豆腐やいちごに限らず、職員会議で新たに学んだ知識を組合員さんにもお伝えしていきます。

(職員 菅野)

①



もめん1丁 + 花見糖 大さじ2を
フードプロセッサーで

スイーツ 豆腐クリームの完成



* イチゴは終了しましたが
冷凍いちごの取り扱いがあります。

又、他フルーツのトッピングもおすすめします。

たま通信

21 天童のさくらんぼ 200g 646円

28 バランゴンバナナ

23 国産キウイフルーツ 300g 418円

1kg 629円
(税込)

とろ〜り 冷凍マゴ & 10/27のギフト de 議案交流
カフェ会

募集中!

詳しくはお問合せください。

あいコープ商品の良さを組合員と共有したい

★豆腐の試食では、市販品との違いを学ぶことができ、改めてあいコープ豆腐の良さを知りました。

特に、国産ブランドのミヤギシロメ（大豆）を80%使用しており、あいコープ豆腐を食べられることは改めて贅沢だと感じました。

中身を知らば知るほど商品の良さに気づくのがあいコープ商品なので、その良さを組合員さんと共有するためには、私自身がもっと理解を深めなければ、と思いました。

これを現在やっている「仲間作り」に活かせるようにしていきたいです。

私個人としては、サンプル品をお渡しする際に、サンプル品のセールスポイントを何か一つ自分の言葉で伝えられるように頑張りたいです。

(職員 吉田)

遺伝子組み換え大豆が豆腐・納豆にはなぜ「ない」の？

★先日職員会議では、豆腐の食べ比べをし、あまり食べない人の理由は、(今まで食べた豆腐は)味がしないから、でした。

今回改めて食べてみて、大豆の味がしっかりしている事。調理の際、水切りがほとんどしなくても大丈夫だ、等。自分達が扱っている品を見直す機会を持って良かったです。

私は毎日、きぬ2丁を買っていますが、今度もめんも買って、豆腐ハンバーグを作りたいと思います。

学習していて、意外と気づかなかったのは、豆腐・納豆には「遺伝子組み換え」の表示義務がある事を知らなかった。

遺伝子組み換え大豆は、醤油や油等の表示義務がないところに使われる、という「巧妙な裏側」も知れました。

実際、今週配達していく中で豆腐の話とさせてもらってます。

また、組合員の何人かから、青木商店さんの豆腐の良さや、菅野食品さんのスタート時、

味が安定してなかった、といった意見が聞かれました。

しかし、その後や、試食して卒直に感じた事を根気良く伝えていき、生産者支援につながれば、と思います。

「学ぶ事はいくらでもある」を常に心がける様にして、今後の活動に活かしていきたいです。

(職員 佐藤)



★今回、豆腐のお話で改めて、あいコープ豆腐のおごさについて、再確認できました。

昨年、勉強した時に家族にも豆腐の話をした事があり、時々実家にも持っていき食べてもらう事があります。

母も、「今まで食べた物とは違うわ！味がしっかりしている」と言っていました。おすすめ品として組合員さんにも伝えていきます。

(職員 三坂)

2019 夏のギフト 職員のおすすめ

東北・福島の「うまいもの」を贈る

お得な 早割 (3~5% OFF) は 6月3日(日)から 6月14日(金)まで、申込み。

7kg以上! 大玉の迫力がたまらない!
大石田百姓保存会の自信作 **スイカ**

センター長 佐藤直喜のおすすめ品

スイカといえば! 山形・大石田町の星川さん。甘〜だけでなく、食べた時のシャリ感が夏を味わってる! 感じ。暑い暑い夏の日中、ミネラルたっぷりの水分と体の隅々まで広げる。甘さも抜群で、私も毎年注文している一品です。

星川さんのスイカ	全国宅配 ☎-302	班・個配お届け 235101
大玉1ヶ (7kg以上)	早割 3,277円 (税込)	早割 2,202円 (税込)
	通常 3,450円 "	通常 2,270円 "

※着日は7月29日~8月9日頃

甘い! ジューシー! 優美な香り『タカメロン』

個配送可能

職員
三坂の
おすすめ品

スイカとメロンの特産地、山形県大石田町の星川さんの『タカメロン』。
昨年のギフトで購入し、家族と食べました。甘くてジューシーな味、優美な香りに、
妻も私も十分満たされました。贈り物でも家族でも満足できます。

全国宅配 区-303

早割価格 4,465円(税込み)

通常 4,700円

班・個配お届け 235102

早割 3,511円(税込み)

通常 3,620円

食べたらずまらない! 『庄内のただちや豆』

農産品 第1位のギフト数

職員
古川
大越
Wで
おすすめ!

庄内地方の名物『ただちや豆』は、古くからの在来種。
作り手は、庄内旅ツアーでお世話になっている、月山パイロットファームの皆さんです。
私の家では、妻の実家からリクエストがあり、毎年贈り喜ばれています。

全国宅配 区-301

早割価格 3,704円(税込み) 通常 3,900円(税込み)

ただちや豆は 甘味が違います。

夏の贈り物に、ビールのおつまみに おすすめです。

滑らか・つるつるの喉ごし 『秋田の稲庭うどん』

職員
吉田
おすすめ品

後文の稲庭うどん(秋田県) 滑らかでつるつるとした食感が喉を気持ちよく
通っていく。この感覚がやみつきとなり、我が家では「冷うどん」が夏の定番です。
贈っても、自宅で食べても優れた一品です。

全国宅配 区-356

早割 3,704円(税込み)

通常 3,900円

班・個配お届け 235132

早割 2,812円(税込み)

通常 2,900円

夏を乗りきる、豚肉の力

職員
廣中の
おすすめ品

あいコープ産直豚を100%使用し、塩・砂糖・貝カルシウムだけの シンプルな
ロースハムステーキ(120g×2パック)は、夕食の贅沢な一品。
酒のつまみに、お弁当のおかずにも、ボロニアソーセージ・スモークサーモン・鶏ハネスモーク。
スモークの達人、牛渡社長の想いがギュッと詰まったギフト品。

南相馬市
タンボホ村のバラエティセット

区-307

早割 4,276円(税込み)

通常 4,500円

冷凍扱い



夏のおくりもの
2019年
サマーギフト

私たち
あいコープ職員が
おすすめ
します!

- | | | | | |
|-------|----------|-------|-------|-------|
| 佐藤 | センター長・吉田 | 菅野 | 三坂 | 石井 |
| (207) | (130) | (121) | (123) | |
| 松本 | 柳沼 | 大越 | 古川 | 廣中 |
| (219) | (208) | (216) | (125) | (111) |

すごいボリューム! おいしい味噌漬け

豚肉ロース 140g×4枚 + バラ肉 460g

職員
菅野
おすすめ品

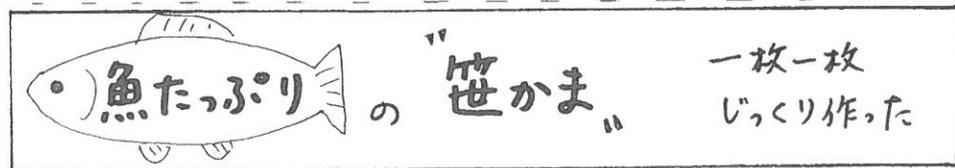
豚肉と相性の良い味噌漬けセット じもとん は、あいコープ産直豚を丸山加工食品で
鎌田醤油の味噌を使って仕上げた一品。

→ 次ページへ

豚ロース味噌漬け 140g x 4枚、豚バラ味噌漬け 230g x 2袋は 大変なボリューム。

じもとん
味噌漬けセット(冷凍)

全国宅配 Z-317
早割 5,415円(税込)
通常 5,700円 "



職員
柳沼
おすすめ品

高橋徳治商店の練物の達人が丹精込めた『笹かまほこセット』
一枚一枚手作業で形をくり、じっくりと火を通した『笹かま』
お父さんの酒のおつまみ、子どものおやつにもピッタリの魚たっぷりの練物。

東松島市 高橋徳治商店
笹かまほこセット(冷凍)
47g x 12枚入

全国宅配 Z-309
早割 3,801円(税込)
通常 4,000円 "

おいしさにビックリ! 『酒汐干しセット』

職員
松本の
おすすめ品

Wa! わあ! まつりの試食で食べた。『マサバふくら酒汐干し』の
おいしさにビックリ。

その後、『まんま通信』で注文して食べたら、家族もビックリ!

今回の夏ギフトでは、5種の魚、9品の『酒汐干しセット』が企画されており、
早割では、"1尾 500円以下" で格安です。

塩釜市 間宮商店
酒汐干しセット

全国宅配 Z-305
早割 4,607円(税込)
通常 4,850円 "

ほうれん草 ご迷惑かけました 直前に アブラムシの発生

*生産者からのお便り

今年は暖冬で雪が少なく、寒さが一番厳しい1月2月でもお届け予定の葉菜類の収穫に苦労はしましたが、予定キャンセルのような事態にはなりませんでしたが、しかし、平年より暖かいということは良いことだけでなく、平年を基準に作物を育てている農業では問題が発生します。有機栽培は害虫と雑草との戦いが大きな仕事ですが、5月は雑草もまだ伸びず、虫も少なく有機農業者にとっては天国と言われる季節なのですが、今年は異常です。生協さんにほうれん草の出荷予定をさせていただきましたが、納品直前になってアブラムシが発生し、予定取り消しのご迷惑をおかけしました。雑草も伸びが早く、玉ねぎ畑での戦いが始まっています。

石沢 重吉

測って安心 測って対応

ワラビ、セシウム137が微量
12.8ベクレル/kg でした

3.11から

260週

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
2019年						
5月15日	福島市 方木田	よもぎ	700g	ⓕ ⓕ	4.10 3.73	3600s (1H)
"	"	うこぎ	550g	ⓕ ⓕ	4.39 3.54	3600s (1H)
"	本宮市	ワラビ	530g	12.8 ⓕ	4.54 3.66	3600s (1H)

* ⓕは 下限値以下

今季、初登場! 人気の甘いミニトマト

生産者 岡部さん
(須賀川市 仁井田)

ピュアトマトの岡部です。
あいこープの皆さんには、トマト類をご利用いただきありがとうございます。
トマト類の栽培に関わり30数年過ぎましたが、いまだ自分が納得できるトマト栽培が出来てないように考えます。しかし本年も甘さだけでない美味しさと本物の安全性を以て価格以上の価値あるトマト類を栽培したいと決意しています。

今季 初出荷 6月2日
スタート

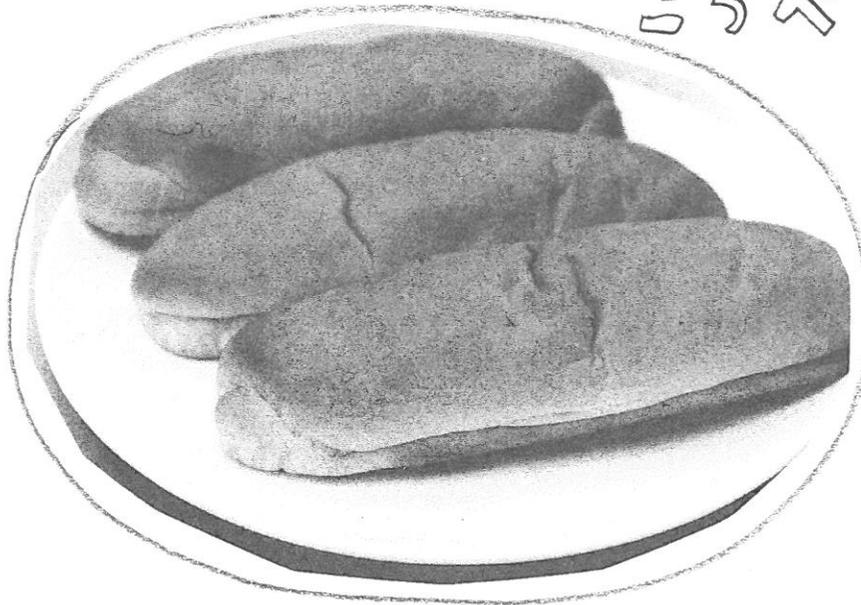
ローカル案内

- 55 ちびあま(ミニトマト) 180g 184円
- 000704 いちごト 180g 184円
- 000705 ワラビリテカ(中玉) 350g 346円
- 000706 籠かトマト(大玉) 3~8個 346円

全て税込価格

満点! あおばちゃんの姉妹品

こっぺはん



3本入

173円(税込み)

おやつや軽食感覚のサイズ。

シラス、ミニトマト、ウインナーなどをはさんで食べるといい感じですよ。

こっぺはん
の感想

「このままでおいしい」、「もちもちの食感」、「何かサンドして食べたい」、「値段が200円を切るので安いと思う」、「食パンあおばちゃんより軽く、しっとりしていた」など

焼きあがりから
2日後の感想

- ・味は良いが、時間がたつたので、パサパサボソボソ感があった。
- ・トースターで軽く温めると、外側がツレカリッとして、中はふわふわで、すごくおいしかった!

※ 時間の経過と共に「デンプンの老化」(ベータ化)が進むためボソボソになる。

自然なこと、添加物で老化にブレーキをかけるか。それともトースターなどで加熱させることで「デンプンの活性化」(アルファ化)させる一手間が大切です。

ローカル品 6月2日

あおばちゃん

000720

こっぺはん

50g x 3本入

173円(税込み)

※ 「こっぺはん」の原材料は「あおばちゃん」と同じです。

国内産小麦(ゆきちから)100%使用、花見糖、天塩、月島マーガリン、生イースト菌です。なお、マーガリン(月島)のトランス脂肪酸は、規制の進んでいるデンマークの基準「2%以下」としています。

日本の多くは4%~9%台、日清のショートニングは14.7%と最悪です。そんな中、月島マーガリンは1%台、小岩井マーガリンも1.4%です。この二つはデンマーク基準だったため、あおばちゃんに採用しました。

バター使用も検討しましたが、価格が高くなり、使うことを見送りました。

——— これは10年前になります。 「あおばちゃん開発委員会の結論です。」

今後、改めてマーガリン使用と合わせてあおばちゃんリニューアルを行う時期もいれません。

(あいこ-ぷくしま 佐藤 孝之)

前号のつづき

新薬「トランスフォーム」

効果特性と、その体への

影響 (前号のつづき)

(下)

<2> 新薬「トランスフォーム」の「効果と特徴」

① 「ホームページ」の解説によれば、茎内に浸透し、かつ上部・先端の茎や葉にも移行します。(浸透性と浸達性)、殺虫効果は3日間で絶滅(アブラムシ・コナジラミ・ワタムシなど)する速効性と、2~3週間の残効性があり、かつ雨で流されることかたない。と記載されています。

② 人への安全性については、「人畜毒性は毒物及び劇物には該当しません」と記載されています。

③ 確かに、ネオニコ系8種でなく「新系統」かも知れませんが、前号「脳神経の標的」と「薬剤効果」という重要項目は全く同じです。

前号の
こうした共通性は、「有機リン系とカルバメート系」(B表)でもあります。ネオニコ系ではないが、「ネオニコ系」といういいでしょう。

<3> 楽で便利な薬が「諸刃の剣」に

① たとえば、従来の有機リン系の弱点をカバーした「ネオニコ8種」と同様に広がっている?

「ネオニコ系」は、使う人には楽な面があります。(農業者・家庭菜園づくり)
使った時の刺激がなく、一度使うと長い間効くし、土にまけば植物全体に効果が出るなど、使用回数が減り、手間がかからない楽な薬。

しかも、虫の耐性も出来にくいなど、「魅力」があります。

② こうした「虫への有効性」は、逆に食べた人、農業者への健康被害と環境汚染への「諸刃の食」になります。

有機リンは、少量でも激しい症状が出ますが、「ネオニコ」は何も起こらないように見えて、続けて摂取するとある日突然、激しい症状に見舞われます。

有機リンも、神経毒性や発がん性がありますが、環境中ですぐに分解します。

「ネオニコ」は残効性があり、空気中の水分とくっつき漂い続け、肺や皮膚から吸収されます。潮風や菓子工場の香りのように…。

「土にまけば、植物全体の効果」は、雨水とともに地下水まで達し、川の水や湧き水からの「検出」となり、子オビだけでなく日本人のほぼ全員尿から「ネオニコ」が検出されています。

③ 一見、目立たない症状が続いて…!!

人体に蓄積された「ネオニコ」による症状は、物忘れ、手の震え、全身のだるさ、筋肉痛、頭痛、腹痛、動悸、咳、発熱、心電図異常など、一見目立たないけれど日常生活にそれなりに支障をきたす症状です。

「ネオニコ」による「記憶障害」も直前ではなく、一度遠ざかった記憶について思い出せない「近時性記憶障害」です。

学習効果が落ち、成績が下がる学生さんなど、日常の生活でよくある症状のため、集中力がたない。年かな…。生活習慣病として見過ごされてしまいます。

④ 治療は、初期であれば、ネオニコ系の吸収・摂取をストップすることで、回復の道を歩むそうです。体に入った「ネオニコ」は排出まで1日以上たそうです。

放射能セシウムより早い! しかし毎日摂取すると「1日以上かかる」ため、「以上の分」が蓄積されています。約10日〜3週間で発症するそうです。

⑤

右上へ

摂取や吸入をストップすれば徐々に回復していきます。

「ネオニコ」は、国内外で多く使われており、有機・無農薬のあいこフ商品がますます重要になっています。

※ 新しい情報によれば、商品名「トランスフォーム」(成分スルホキサフロル)は、ネオニコ系として9番目に農水省が農薬登録を完了しました。(2017年12月25日)

この時同時に、「フェニルピラゾール系」2種が登録されています。

効果の特徴は、「ネオニコ系」と全く同じ内容です。

しかし、どの「神経の標的」かがはっきりしませんので、ネオニコ系10番11番目とは断定できません。

(この項は、東京女子医大 平久美子さんの講演からまとめました。
あいこフふくしま 佐藤 孝之)



『中華だしの素』

いつもと一口味違う!

—— 野菜炒め・スープに ——

★ ツレ前ですが、「中華だしの素」(半ネリタイプ)を

買いました。野菜炒めに使ってみたら、いつもと一口味違うおいしいものができました。

また、スープを作るのに入れてみたら、これもおいしかったです。気軽に中華料理ができて、重宝しています。

(須賀川市)

味わい中華

まんま通信 2ページ

⑪ 中華だしの素 半ネリタイプ 250g 538円(税込み)

(鶏ガラ・豚骨エキスベースに)

前回より
30円お得!!