

よっ葉だより

2020年
2月24日号
No.593

地産地消～いのちと健康



くらしを守る～

よっ葉生活協同組合

組合員同士「つながり」を大切に、よっ葉の輪を広げていきましょう!

生協って?

「生活協同組合」を略して「生協」。暮らしの中で様々な課題を、みんなで話し合っ解決し、暮らしをより良いものにしていこうと考える人たちのグループ(=組合)です。日本全国には約500の生協があり、設立の経緯や目標・目的もそれぞれ違っています。



親子でまきまきクッキング(足利委員会)



せっけん学習会(宇都宮北委員会)



映画「つむぐ」吉岡敏朗監督座談会(文化委員会)

よっ葉生協の目指すもの

よっ葉生協の理念は「いのちと健康 くらしを守る」。人間だけではなく、全てのいのちを大切にしたい「やさしさあふれる共生社会」の実現と、今を生きる私たちと、これから生まれてくる次の世代が健康で元気に生きていける環境づくりを目指しています。

そのために必要なのは、「よっ葉基準の地産地消」を広げること。よっ葉のすすめる有機農業は、食べものの安心安全のみならず、地域の空気や水といった自然環境の保全にも役立ち、豊かな生物多様性を育むことにつながっています。

また、一人ひとりが生きづらさを抱え込まずに安心して暮らせるよう、福祉や人権問題など社会的な課題にも取り組みをすすめています。地域の仲間と一緒に考えて、問題解決につながるよう、情報収集にも力を入れています。それらの取り組みに大きな役割を果たしているのが、よっ葉の組合員活動です。

地域でよっ葉の仲間づくりを!

組合員活動では、毎年テーマを決めています。2019年度は、「よっ葉の魅力を発信しよう!」でした。4月から始まる2020年度は、よっ葉の仲間が身の回りで増えるようなテーマを目指しています。それぞれの地域で開催するイベントのご参加はもちろん、各委員会への参加者も募集中です。身近な地域でよっ葉のイベントが増え、いのちと健康、暮らしを守る取り組みがすすむよう、組合員活動へ多くの方のご参加をお待ちしています!

理事長 倉持



ぐんま農業体験



親子で米粉パン教室(真岡委員会)

ピラティスとシナプロジーを楽しもう(栃木委員会)



商評委員 おすすめの商品

3月3週から28~29ページでよつ葉の調味料特集をしています。

毎日使うものこそ原料が確かなものを使いたいですね。買い置き、お試しなどこの機会にお見逃しなく！！



特におすすめしたいのが

鎌田醤油 よつ葉生協のだしつゆ！ 900ml 通常価格 900円

642 大特価 749円(税込809円)



国産丸大豆100%、国産小麦(麴)100%を使用し半年以上熟成させて作った「よつ葉生協のしょうゆ」と国産粗精糖、本みりんで返しを作り、乾燥椎茸など天然素材ダシを使って作ったこだわりのだしつゆです。遺伝子組み換え原料、化学調味料を一切使用しない本物の調味料をと

いう組合員の声で生まれたよつ葉オリジナルの商品。様々な料理の味付けや、めんつゆとしても幅広く使え、時短料理にも便利な万能つゆです。

わが家では1人暮らしの息子と娘もこれさえあれば煮物が簡単にできるので重宝しているそうです。なくなると送ってと連絡が来ます (担当理事 鶴蒔)

脱フワ!

ご使用後、空き瓶はリユースされ返却すると20円戻ります。軽くすすいで、瓶の割れ防止のためキャップを付けたままお返してください。

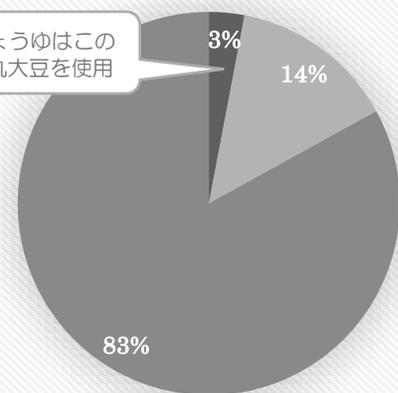
原材料を比べてみるとこんなに違います

よつ葉生協のだしつゆ	市販某メーカーだしつゆ
よつ葉のしょうゆ 砂糖 かつお節エキス みりん 食塩 昆布エキス 純米酢 乾しいたけ アルコール	しょうゆ(脱脂加工大豆(ヘキサミンという薬液を溶出した残り) ぶどう糖果糖液糖(遺伝子組み換えのトウモロコシが原料) 砂糖 食塩 節(かつお・まぐろ・いわし・そうだかつお) かつお節エキス 小麦発酵調味料 みりん 昆布 調味料(アミノ酸等 主に化学調味料(グルタミン酸ナトリウム))

しょうゆに使われる大豆

■国産丸大豆 ■外国産丸大豆 ■脱脂加工大豆

よつ葉のしょうゆはこの貴重な国産丸大豆を使用



(しょうゆ情報センター2019統計資料より)

★だしつゆ簡単レシピ★

●舞茸ごはん



<材料>
米 2合
舞茸 80g~150g(お好みで)
よつ葉のだしつゆ 25cc
塩 小2/1
バター(お好みで) 少々

<作り方>
①お米を洗い30分ほど浸水させ、ざるにあげる
②炊飯器によつ葉のだしつゆ、塩を入れ、2合のメモリの少し下まで水を注ぐ。
③全体にひと混ぜして舞茸をのせ、炊飯する。

●人参と竹輪のきんぴら



<材料>
人参 1本
焼き竹輪 2本
油 少々
よつ葉のだしつゆ 大さじ2
白ごま 少々

<作り方>
①人参は千切り、竹輪は半分に切り細切り。
②フライパンに油を少々入れ、人参、竹輪を炒める。火が通ったら、よつ葉のだしつゆを入れからめて味をなじませる。白ごまをかける。

よつ葉生協のだしつゆの原料になっているよつ葉のしょうゆです!



649
よつ葉生協のしょうゆ
900ml
通常価格 659円
特価 574円
(税込620円)



◎よつ葉のホームページからレシピ検索できます。

[レシピ] を開いて、レシピ検索キーワードで [だしつゆ] と入れ検索すると、だしつゆを使ったレシピが出てきます。



参加してみませんか

那 須

2020年畑の横の和蜂学校 第2回「日本蜜蜂の分蜂を捕まえましょう。」

日本在来の「森の日本蜜蜂」とお付き合いしてみませんか。
今回はご自分で作った待ち受け箱に分蜂群を待ちましょう。

よつ葉生協のサークル活動です！



*和蜂について

ご自分の家の周りのどこかに待ち箱を置いて蜂を待ちましょうか。近くで分蜂していたら捕獲します。分蜂のとりかたもご指南いたします。

*蜂場の巣箱観察

面布をして巣箱の中を覗いてみましょう。

*日本蜜蜂とのおつきあいについてお話ししましょう。

美味しい手作りシフォンケーキと薬膳茶をお出しします。

蜂についてのご相談にも応じます。

<持ち物>面布をお持ちください。

日 時：3月22日(日) 10:00~15:00

会 場：大山田ノンフェール・くらねえ(旧大山田小学校)
(那須郡那珂川町大山田下郷 955)

料 金：3500円(講習代、シフォンケーキと薬膳茶、保険料
含まれます。)

定 員：先着10組様までの受付とさせていただきます。

主催・連絡先(申込先問合せも同じ)

里山和蜂日和 堀江博子 TEL 090-2316-4241

MAIL k.non-faire@nactv.ne.jp

<産地見学に行きました>

原木椎茸のどんぐりくらぶ

6月10日(月)真岡委員会



「高橋さんから話を聞きます」

茨城県古河市、1ヘクタールに及ぶ広い敷地内に、大きな林とビニルハウスが立ち並ぶどんぐりくらぶ(高橋農園)。代表である高橋恭嗣さんにお話をお聞きしました。

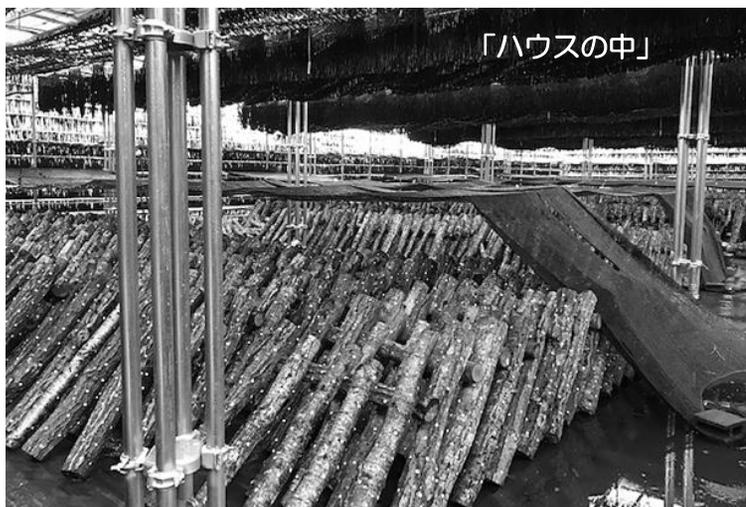
椎茸栽培には、原木栽培と菌床栽培の二つの方法があります。現在は菌床栽培を行う農家さんが多い中、高橋さんは原木栽培にこだわっています。その理由は、「美味しいから」だそうです。

8年前の原発事故のために、原木椎茸農家は大きな被害を受けました。それは現在も続いていて、未だに生産できない農家もあるそうです。高橋さんも事故後2年は休業しなければならなかったと言います。事故前は、原木の仕入先は栃木県でしたが、現在は、大分、長野、岩手県から費用をかけて仕入れているそうです。よつ葉生協に提供している椎茸は、特に安全な大分と長野県のお原木で作った椎茸。椎茸は、安全な原木(畑)なら、安全な椎茸ができると分かっていると高橋さん。

どんぐりくらぶは、高橋さんご家族を含め社員8名。椎茸は1日で大きく成長するので、年中無休で作業を行います。原木椎茸農家としては、全国で10番目に入る規模。毎年4万5千本の原木を仕入れ、ドリルで穴を開け、菌を植え付ける作業(植菌)は150万ヶ所(1本に30から50ヶ所)。全て手作業で行います。半年から1年後、椎茸の収穫ができるようになります。農園には、10万本以上の原木が管理され一切農薬は使いません。



「林の中の原木」



「ハウスの中」

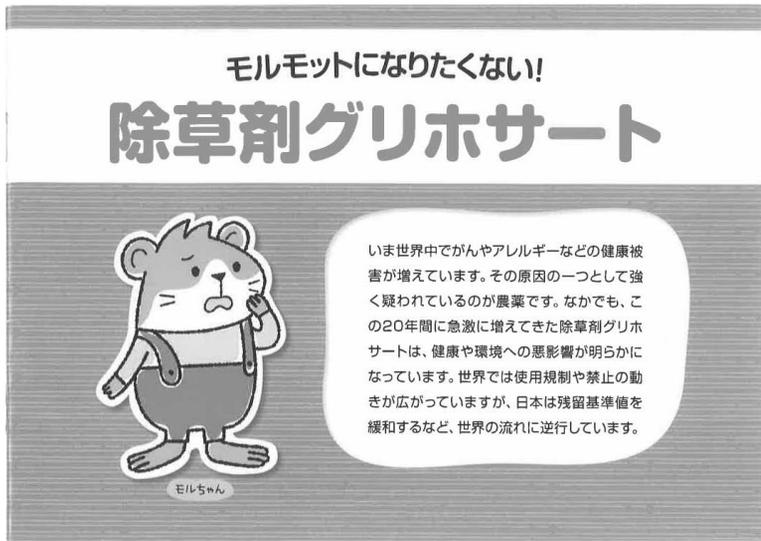
椎茸の品種の違いはおもしろく、あるものは5度以下で育ち、あるものは20度以上で育つ。5、6品種の特性を把握し、植菌の時期を複雑に組み合わせることで一年中収穫することができるそうです。植菌した原木は3年ほどで収穫が終わります。枯れた原木の一部は、ハウスの暖房の燃料として使い、残りは養豚場でウッドチップとして再利用されています。高橋さんは、原木栽培は自然にやさしいと言います。

ハウス内や林の中に大量に並べられ、積まれている原木の量に驚かされました。この大量の木を、適した時期に適した場所へと何度も移動させるそうです。多くの苦労があつて、美味しい椎茸が食べられるのですね。高橋さん、たくさんお話を聞かせてくださり、ありがとうございました。

よつ葉文庫のご案内

よつ葉文庫 新刊紹介

「よつ葉文庫」は組合員のための図書室です。どんな本があるのか、リストをご希望の方は、組合員室（TEL0120-07-1613）までお電話いただければ郵送と一緒にお届けします。リストは、よつ葉生協HPでもご覧いただけます（トップページ→「よつ葉文庫」のアイコンをクリック）。
借りたい本が見つかったら、注文書のご意見ご要望欄に本のナンバー・題名・貸し出し希望を記入して、配送員にお渡しください。翌週、配送と一緒に本をお届けするのが基本ですが、貸し出し希望が多い本の場合お待ちいただくこともありますので、ご了解ください。「よつ葉文庫」の本を読んだ感想も引き続きお待ちしています。スペースの許す限り、「利用者の声」として紙面でご紹介します。



NO.1265 モルモットになりたくない！除草剤グリホサート 編集・発行 日本消費者連盟

世界で最も多く使用されている除草剤グリホサート。1970年代にアメリカの農薬会社モンサント社が開発した、除草剤ラウンドアップ（商品名）の主成分です。モンサント社の特許が2000年に切れると、ラウンドアップという商品名ではなくても、グリホサートが主成分の商品が多数販売されています。「毒性が低い」、「環境にやさしい」と宣伝されていますが、米カリフォルニア州の裁判所が、除草剤グリホサートでがんになったと訴えた男性に320億円を支払うよう命じた評決が2018年に出されています。白血病や小児がんといった子どもへの健康影響を指摘する研究もあります。

この冊子では、グリホサートの危険性と使わないために私たちが出来ることなど、やさしく説明されています。ぜひ、お子さんも一緒に読んでいただければと思います。



NO.1266 みんなで減らそうプラスチック 編集・発行 日本消費者連盟

よつ葉だより1月20日号No.588の表紙でご紹介した冊子です。プラスチックの現状を知ることで、一人一人が出来ることを考えたり、社会の中での取り組みに声を上げたりという行動につながります。世界各国の動きに比べて、遅れている日本の現状を把握し、一刻も早い対策を考えていきましょう。

組合員さんからも「ラップの使用をやめました」、「出かけるときはエコバックを持参しています」など個人での取り組みに加え、よつ葉生協に対しても「ペットボトルの販売を控えてほしい」、「商品の過剰包装を見直して」などのご意見ご提案もたくさんいただいています。持続可能な社会づくりのためにも、一刻も早く「プラスチック問題」への取り組みをすすめていきます。

<よつ葉文庫に寄せられた感想をご紹介します>

NO.1261 みんなモルモット?! 遺伝子組み換え食品 編集・発行 日本消費者連盟

小さくてとても薄い冊子ですが、難しいことがわかりやすくまとめられています。遺伝子組み換え食品の例として、病気に強いトマトを作るために、ハエの遺伝子を使うなど、それを私達が知らずに食べさせられているかも知れないことがこわいです。

これから成長していく子供達には食べさせたくないと思いました。

☆以前、よつ葉だよりで富居さんの脱プラスチック宣言を読みましたが、その後のことが知りたいです。私もできるだけラップ等は減らしていますが、すべて使わなくするということができないので、少しでも参考にさせていただけたらと思います。

(太田地区 Y・Sさん)

ご意見・ご感想をお寄せください。お名前と組合員番号をご記入の上、共同購入注文書またはお手紙でお願いします。掲載の方には粗品をプレゼントいたします。※掲載するにあたって事前ご連絡をすることはありませんので、ご了承ください。

東日本大震災・東電原発事故での支援金 募金報告 (2月2週分)
ご協力ありがとうございます。
組合員さんの温かいお気持ちが今週も寄せられています (単位:円)

放射能から子どもを守る募金 (900番)	10,200
震災孤児を支援する募金 (910番)	19,700
「有機農業と国産種子」募金 (920番)	11,600
合計	41,500

共同購入注文書裏の「10品以上の記入欄」に該当番号と数量をご記入ください。WEB注文の場合は、左側【企画商品】内の【復興支援募金】をクリック。一口100円の募金になります。

●編集・発行よつ葉生活協同組合 小山市栗宮 1223
☎0120-07-1613 TEL 0285-45-9100 FAX 0285-45-9101
HP <http://yotsubacoop.jp/>
よつ葉だよりメールアドレス yotsubadayori@yahoo.co.jp

