よっ 条だより

2021年 1月25日号 No.636

地産地消~いのちと健康

くらしを守る~

よつ葉生活協同組合

「食」はいのちの源です。よつ葉生協は、「子どもたちの健康を守りたい」と願う お母さんたちの、安心、安全な食材を求める想いが広がって誕生した生物です。 コロナ禍が続く中、幕を開けた2021年。私たちよつ葉生協は原点を忘れず、 組合員の皆様の健康を願って、食の安全、安心の追求にまい進します。

コロナ禍でも健康に



食の自給率38%と离性農食品ロスと餓死 農藥添加物 抗生物質 GMO···

近所のスーパーに並ぶ世界中から集められた 食べりは素性は不明です。「り又量を上げて、何西格 を下げて、見た目を良くして、一年中食べられて、 簡単便利に!・・・」作る人とのつながりのなざから、 作る過程を想像することを忘れた消費者の果て tavi要求が、農業や畜産、食品加工における、農薬や 化学肥料、抗生物質、添加物の多用など様々な 問題を引き起こしてきました。「食の安心・安全」 が失われ、人々の健康が失われ、環境活染にも 繋がっています。

生産者とつながり、「安心・安全」を選ぶ

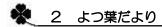
全ての食べ物は、もともと「生き物」です。 安心・安全な食べ物がくりの多くは健康な生き物 を育てることで、手間眼がかかります。手間眼を

かけて作っても売れなければ、作り続けることはで きません。

生産者と消費者のつながりを取り戻し、生産者に も消費者にも適正な(価格で共同購入する生協の 仕組みは、この現状を変えていくかにはり得ます。 さらに、地産地消を掲げながら有機農業を応援・ 推進できるのは、よつ葉生協が地域に密着した 小夫見模生協だからです。

安川心・安全な食べ物を求め、顔の見える生産者 が手間暇かけて言成実に作った食べ物をよつ葉生 協で関
革入することが、自分の家族の健康を守り、 日本の「食」と環境をより良く変えていくことに繋が ります。家族を含めた組合員数なおよそ6万人のわた したちがより葉の安心・安全な食べりかを選んで 購入し食べることで、私たちの「建康と日本の「食」 を守っていきましょう!

> 組合員活動常任理事 土風



よつ葉生協ではこのように考えています

産直品はよつ葉生協の大黒柱

よつ葉生協から届く野菜のお味は、どうですか?たくさん食べていますか? 1982 年の創立以来、よつ葉生協は変わらぬ理念「いのちと健康 暮らしを守る」に沿った産直商品を組合員に届けてきました。配送エリアである北関東三県を中心に、新たな生産者とのつながりをつくり、それを広げながら、「くらら」で案内する農産物を増やしてきました。

安心し、信頼できる食べものを手にしたいと考えるとき、私たちが「安心な食べ物が欲しい!」と声を上げるだけではとうてい成り立ちません。食の安全をたいせつと考える生産者や業者がいて、目指したいものが消費者の思いと一致して初めてできることです。よつ葉生協では、組合員の要望をもとに、生産者や業者とのつながりを大切にしながら、産直生協としての歩みを進めてきました。

殺虫剤の一種であるネオニコチノイド系農薬の浸透性、残効性、神経毒性が明らかになってからは、毎日食べるお米は2013年産から全量ネオニコ不使用米に変更し、2014年からアップルファームさみずのネオニコ不使用りんごオーナー制度を始めることができましたが、これも生産者の理解と協力をいただくことができたからです。

国産・有機農産物を毎日の食卓へ

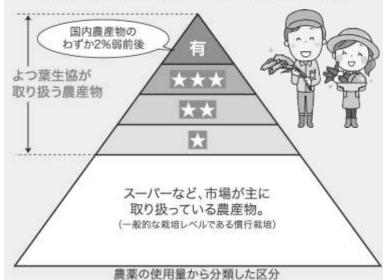
和食の基本は、ご飯とみそ汁。よつ葉生協では、「こ(米)ま(豆類)ご(ごま)わ(海藻)やさ(野菜)し(きのこ類)い(いも類)」をスローガンに、米を中心とした食生活をお勧めしています。和食には、日本の風土で培われた国産農産物が欠かせませんが、現実はどうでしょう?例えば、和食に必要なしょうゆや味噌。大豆の自給率は7%(2017年)で、スーパーなどでは、アメリカやカナダなど北米産大豆の原料のものが主流となり、国産大豆100%のものはおどろくほど少なくなってしまいました。国内自給率は、国の政策が大きく関わりますが、毎日の私たちの「食」の選択が自給率に直結していることを忘れてはなりません。私たちが大切にしたい食べものをきちんと食べ続けない限り、気づいたころには海外産に取って代わってしまうでしょう。

日々の天候の恵みを得て農作物をつくる農業は、空気、水、土といった環境 のもとで営まれますが、有機農業は、環境にとっても農業者にとっても慣行栽 培に比べて負荷が格段に少ないです。有機農産物は、このコロナ禍において私 たちの免疫力を保つことに寄与してくれていると思います。

よつ葉生協の産直米や野菜、果物は農薬の使用割合によって、☆ ☆☆ 有に分けられています。

よつ葉生協の農産物のこだわり

よつ葉生協は、誰が、どのようにつくったのかがわかり、 生産者との交流ができる「産直」を大きな柱としています。



独自の取り扱い基準を設け、より安全・安心な農産物を選択しています。しかも、できるだけ生産者を限定し、また、地産地消をすすめています。

☑

JAS法で認められた有機認証農産物

E-B-B-1

化学合成農薬不使用農産物

E.B.S

種子消毒剤のみ使用して栽培した農産物

£.3

化学合成農薬・化学肥料の使用を産地比の5割以上減らして栽培した農産物。又はそれに相当するもの。

※上記の化学合成農薬には、有機JAS規格で使用を認められている農薬は含まない。

有機野菜は「くらら」に占める割合が 10%に届き、☆☆ 以上の農産物では5割強になりました。

「くらら」で農産物を選ぶときは、ぜひこのマークを確認して下さい。

よつ葉生協では、有機農産物や ☆☆以上の農産物の割合がもっと高められるようにしていきます。産地に近い旬の農産物を食卓にのせて、日本の農漁業を守っていきましよう。 <組合員活動常任理事 三輪>

農業体験は、生産者と組合員がつながる貴重な場 ☆写真はいずれも、かみのかわ農業体験 2019 (田植え)









よつ葉だより 3 2021年1月23日<N0.636>



梅醤番茶(うめしょうばんちゃ)

梅醤番茶は、昔からのお手当て法としても飲まれているお茶です。殺菌効果や免疫を 高める効果の梅干し、体を温める効果の生姜、発酵食品の醤油、殺菌・抗菌効果のカテ キンが含まれた番茶の組み合わせが、風邪予防や体調不良、疲れた時、胃腸を整えるな どにも最適です!

お手軽派

新商品

2月2週 481 生姜・番茶入り梅醤 梅肉 (国内製造)、醤油、有機番茶、 有機番茶粉末、有機生姜粉末

ペースト状なので湯呑に小さじ1~2杯 を入れお湯を注ぐだけで出来上がり。 今まで冷え性の娘に手作りしていまし たがこれなら簡単!また、調味料とし てタレや料理にも活用できそうです。





横山さん

寒さとコロナに負けないようぜひお試しください。 (商評委員会担当 靍蒔)

5 年位前から愛飲しています。朝一番に飲むと体がポカポカ温 まり目がさめます。調子がイマイチ悪い時や食欲が無い時に飲 むと元気になる気がします。お湯さえあればいつでも気軽に飲 めるので長く続いています!!

自分がおいしいと思う分量がベストな配合だそうです。

手作り派

昔ながらの製法のできるだけ良いものを選びましょう。くららな ら安心材料が揃っています。

2月2週21 有機栽培しょうが 2月2週390梅干し 2月2週482無双番茶徳用 2月3週484有機栽培三年番茶

湯呑に梅干し1個を入れ箸でつぶす。すりおろした生姜少々、醤 油小さじ1を混ぜ、熱い番茶を入れる。





教えて!カレーに何入れる? ~第1弾!! 委員さんに聞いてみました~

よつ葉のカレールゥ、皆さんはどのように使っていますか?委員会メンバーの組合員さんにカレー作りの工夫をおたずね したら、それぞれの「我が家の味」がたくさん集まりました! まずは一部をご紹介します。

☆わが家はその時々によって、自分でカレールゥを作ったり(米粉やココナッツオイルで作ります)、重ね煮という 手法でカレーを作ったり、よつ葉のカレールゥを使ったりと色々な方法で作ります。カレーを子どもたち用に甘く するときは、甘酒を入れます。甘酒は、蜂蜜などで甘みを出すより優しくまろやかな甘さになるように思います。 (つくば委員会 滝本さん)

☆カレーは、こどもの好みに合わせて、大好きなじゃがいもは大きく、ちょっと苦手な、にんじんは小さく切って食 べやすく、チキンが好きなので、チキンの表面を香ばしく焼いてから入れると、娘がいっぱい食べてくれるように 工夫しています。味は、まだ、甘口です。大人は、よそってから、タバスコや一味をかけて調整しています。

(前橋高崎委員会 鈴木さん)

☆最近ハマったカレーですが、根菜カレーです。大根、蓮根、にんじん、さつまいも、じゃかいも等々、 その時の余った野菜で作ります。特に、大根が美味しいですよ♪ ルゥはよつ葉であつかっているもの を数種類買い置きして、混ぜています。無添加のルゥはちょっと物足りない方にもオススメです。

定番カレーしか断固として受け付けなかった夫(55歳)も騙されたと思って食べてと 食べさせたら、ハマりました。 (前橋高崎委員会 田嶋さん)

☆ケチャップ、ソース、醤油、焼肉のたれ(真岡委員会 天ケ谷さん)

カレー談義、今後も取り上げますので皆様からの投稿をお待ちしています!





稲葉光國さんが逝去されました

よつ葉生協が、田植え、稲刈りの農業体験をさせていただいて いる上三川の NPO 法人民間稲作研究所理事長 稲葉光國さんが、 去年 12 月 11 日にお亡くなりになりました。

よつ葉生協が有機農産物を積極的に取り入れるようになったの は 1999 年から、稲葉さんの有機栽培米「身土不二」がきっかけ です。2006年に有機農業推進法が立法化され、2008年は野木町 の舘野廣幸さんの田んぼで、2009年から稲葉農場で米作り体験 ができるようになりました。

除草剤、農薬を全く使わないで、しかも体験させていただける、 駐車場などもあるところは見つかっていませんでした。稲葉さん は、子どもたちに素足で田んぼに入るようにすすめて、どろんこ になって田植えをしました。

2011年3月の東京電力福島原発の放射能汚染で、直接田んぼ に入ることをあきらめざるを得ない年もありました。

ゼオライト、籾殻を水の取り入れ口や田んぼに入れて、放射性 物資を吸着させ、稲穂への吸収を軽減させ、また、菜の花、ひまわ り、大豆の油脂作物による除染活動も同時にスタートさせました。 油には、放射性物質が残らないことも発見しました。科学的にも 解明し、土が汚染された農家にとって明るい兆しを作ってくれま した。

農業体験は多くの参加者が集い、暑い時も雨の時でも大盛り上 がりでした。稲葉さんにお会いできると喜んで参加されたご家族 も多くいたことでしょう。

昨年はコロナ禍で活動は一切できませんでした。その間、稲葉 さんは一時、肺がんを治療をされ、それでも米作りから離れるこ とはありませんでした。皆が回復していく様子を喜んでいました。

稲刈りや大豆まき、収穫をやりながら、学校給食の食材提供の 東京でのシンポジウム出席、ブータン王国への技術指導の準備を されていました。

稲葉さんの田植え後の除草なしの技術は、日本だけでなく韓国、 ブータン王国、ミャンマーなどでも紹介され、私たちも途中の草 取り作業なし稲刈りができ、有機稲作は草取りが大変だという今 までの技術を大きく進展させてくれました。同時に、農薬、特に ネオニコチノイド系農薬の自然環境やあらゆる生物に対しての影



響、特に子どもに与える神経毒性の問題を、国や行政に警告し続 けてきました。

有機農業の指導者であり、柱的存在でしたが、農業体験では子 ども達に鎌の持ち方、刈り方をていねいに教えてくれる優しいお じさんでした。

誰にでも平等で分け隔てなくやさしく接してくれ、一度お会い した人は、次に必ず会いたいと思う方でした。農業体験でまたお 会いできると楽しみにしていたご家族も多いことでしょう。本当 につらく悲しいことです。

稲葉さんが道半ばで残された課題は山積みですが、常に言葉に していた「子ども達の未来といのちを守る」志は、受け継いでい かなければなりません。

コロナ禍で今年の農業体験もできるか現状では判断できません が、稲葉農場での体験は続けていただけることになっています。

76 歳という早い別れですが、人の 10 倍以上も活動されまし た。

心から感謝申し上げます。 合堂

<会長 冨居>

新型コロナウイルス感染症対策たすけあい募金報告(1月2週分) ご協力ありがとうございます。

(単位:円)

툣	さんの助けるいの気持ちから		
	栃木コロナ支えあい基金	(860番)	11, 000
	群馬コロナウイルス対策募金	(861番)	4, 100
	茨城誰かのために募金	(862番)	800
ĺ	合 計		15, 900

共同購入注文書の該当番号に数量をご記入ください。

WEB 注文の場合は、左側 [企画商品・募金]内の [募金関連] をクリック。 - 口 100 円の募金になります。



よつ葉生協 ホームページ



よつ葉生協 Facebook

東日本大震災・東電原発事故での支援金 募金報告(1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)	9, 000
震災孤児を支援する募金	(910番)	21, 800
「有機農業と国産種子」募金	(920番)	13, 100
合 計		43, 900

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・募金] 内の [募金関連] をクリック。 -ロ 100 円の募金になります。

●編集・発行よつ葉生活協同組合 小山市粟宮 1223

00.0120-07-1613 **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

