

よっ葉だより

2021年
8月30日号
No.665

◆新型コロナウイルス感染症対策たすけあい募金◆



栃木県 860
群馬県 861
茨城県 862



ゲノム編集作物はNO! ～市民プロジェクトOKシード 始まる～

この7月20日、ゲノム編集食品を「作りたくない」「食べたくない」「買いたくない」と考える種苗の生産者、農家、加工業者、食の安全に関心のある消費者があつまって、民間認証プロジェクト「OKシード」が始まり、タネや苗、畜水産物、加工食品など「ゲノム編集でない」ことが分かるマークができました。

背景にあるもの

日本では「ゲノム編集による遺伝子操作は従来の遺伝子組み換えとは異なり、自然変異と区別がつかない」として、表示が義務づけられていません。現状では、ゲノム編集食品が規制なしに流通してしまい、避けたくても避けられないのです。厚生労働省は、ゲノム編集食品の安全審査は不要、開発者からの届け出は義務ではなく、任意としています。ほかの作物との交雑などによる環境への影響が懸念されています。

この5月には、筑波大学のベンチャー企業サナテックシード社が開発したゲノム編集の高GABAトマト(シリアンレージュ)の苗2万本が無料配布されています。加工食品としてこれから市場に出回ることが予想されます。

表示を求めましょう

1990年代半ばに遺伝子組み換え食品が入ってきたとき、規制も表示もありませんでした。「不安なものは食べたくない」という消費者の声が大き

くなって、現在の「遺伝子組み換えではない」「遺伝子組み換え不使用」の表示ができるようになりました。ゲノム編集も同じように表示を求めて、消費者の「知る権利」「選ぶ権利」を守りましょう。愛媛県今治市の「食と農のまちづくり条例」のように、遺伝子組み換え作物などに独自の栽培規制を設けている自治体もあります。

よっ葉生協では

遺伝子組み換え作物を栽培しない田んぼに「GMOフリーゾーン宣言」を掲げている生産者がたくさんいます。ゲノム編集も「作らない」「使っていない」とするためには、購入するタネや苗がゲノム編集でないことが分かっていなければなりません。生産や流通の現場でOKシードマークが広く使われるようになったら、私たちもゲノム編集でない商品として選べるようになります。

商品の表示への取り組みは、よっ葉生協でもまだまだこれからですが、環境や健康への影響がある遺伝子組み換え作物・ゲノム編集は作らない！買わない！運動を続けていきます。

＜組合員活動常任理事 三輪＞

◆OKシードプロジェクト◆

共同代表 久保田裕子 (NPO法人日本有機農業研究会、NPO法人有機農業推進協会)

中村陽子 (NPO法人メダカのがっこう)

画像等は、OKシードプロジェクト

<https://okseed.jp/> より抜粋

The infographic compares two scenarios for genome editing products. On the left, a box labeled 'ゲノム編集' (Genome Editing) has a grey background and contains the text '表示義務がない' (No labeling obligation) and '消費者が選べない' (Consumer cannot choose). Below this is a large grey 'X' mark. On the right, a box labeled 'OKシードマーク' (OK Seed Mark) has a white background and contains the text '自主的な表示' (Voluntary labeling) and '消費者が選べる' (Consumer can choose). Below this is a large white circle with a black outline. A central illustration shows a woman with a speech bubble that says 'OKシードマークが付いているタネや商品を選べば安心ね!' (It's reassuring to choose seeds or products with the OK Seed Mark!).

たまごの買い支えをお願いします

(くらら9月3週14ページでご案内)。

10月3週より、わたなべ養鶏所、JA やさとの卵がすべて値上げとなります。
 遺伝子組み換えでない飼料(とうもろこし、大豆かす等)は、作付け量が世界的にも少なく、異常気象の影響を受けてさらに収穫量が低下しています。同じように、那須千本松牛乳(ホウライ)やよつ葉牛乳、熊倉さんのカントリーチキン、つくば茜鶏など非遺伝子組み換え飼料をつかう畜産農家にとっても、苦しい状況は同じです。

わたなべさんの卵や平飼い有精卵、JA やさとのこめたまごは、他では求めることができないよつ葉生協の産直事業の柱です。案内を続けられるよう生産者も努力を続けています。一点でも多く買い支え、取り組みを続けていけるようご理解とご協力をお願いします。

牛乳の製造工場が変更になります

(くらら9月3週14ページでご案内)。

10月1週より「那須千本松牛乳」「千本松牧場低温殺菌牛乳」の製造工場が、針谷乳業宇都宮工場になります。現在のホウライ那須乳工場の老朽化に伴い、工場の維持が難しくなったためです。引き続きのご利用をお願いします。

(理事 三輪)



産直委員会発 産地訪問 壬生町 糸川さん

産直委員会ではコロナ禍を受けて産地訪問を中止していましたが、感染予防に留意し、7月13日に地元・栃木県壬生町の糸川米子さんを訪問してきました。糸川さんは主に有機栽培を行っている農家さんで、よつ葉の「登録やさいセット」にジャガイモやにんじんやを提供くださっています。

くめかわ

女性の目線で[土から口まで]を考え野菜を作る、農家・糸川さん

農産物をただ作っているだけではなく、ただ売ることが目的ではなく、[土から口まで]=台所で調理し食べられることまで考えて野菜を作っているというお話を最初に聞き、とても熱意が伝わってきました。

糸川さんは、某百貨店での農家料理教室・料理雑誌のお仕事・料理研究家の枝元なほみさんとのお仕事など、野菜づくりだけでなく豊富な経験をされてきた方です。土づくりから育てた野菜が調理されて人々の食卓に上るまでを考えての、糸川さんの有機農業。土地の特色を生かすことを大事にし、土地にあった農作物を作っているそうです。

来年の人参を栽培する際の下準備で、畝の横の通路は藁がぎっしりと敷いてあり、ふかふかと柔らかいです。藁をよけると籾殻が、その下には山の落葉の堆肥を代々入れてきた黒々とした土が。(写真)

お義母さまから体感で受け継いだ、女性ならではの細やかな工夫をされていました。

「有機農産物は都会に出荷したほうが高値が付くけれど、できれば地元の人に食べて欲しい」と糸川さん。そう願って作り続けてくれていることに頭が下がる思いです。買って食べることが何よりの応援で、有機農業の生産者を支えるのは私たち消費者。買い支えていくことで、有機農家が増えていくことの後押しになります。そして何より、私たちの身体にも環境にも地球にも未来にも優しいです。ぜひ美味しい有機野菜を積極的に食べてみましょう。

〇くららでおなじみの、「枝元なほみさん監修 国産なたね油 100% にんじンドレッシング」には、糸川さんのにんじんが使われています。次回の注文は9月4週(9/13~9/17)です。ぜひご賞味ください。(産直委員会 針谷・石川・斎藤)

一面のピーマン畑全部が、残念ながら炭疽(たんそ)病にかかり、出荷できなくなりました。有機農業の大変さを目の当たりにしました。



虫にも草にも、一番効くのはテデトール(手で取る)だよ!と、おひさまのような笑顔で話す糸川さん(右から2人め)



畝の間には、ワラが敷いてありました



No660で紹介しました、組合員さんの声で、ドレッシングのレシピのご希望がありました。ふみさんの夏野菜レシピとあわせてご紹介します。

日々のかんたん!

今回は
夏野菜レシピ
アレコレ...

昨年も女子評判いた

冷やし汁 レシピとアレンジ色々



<作り方> 4~5人分

1. きゅうり(3~4本)をスライサーでスライスし、塩(小さじ1/2位)をまぶしておく
2. ごまを炒りすり金棒でする。みそ(小さじ3~4)もカロエ(小さじ5~8) 一条着にする
3. 2に水気を絞った1を加えよく和える。そこに水(500/600cc)を加えて完成。暑い日は氷を入れてもよ

☆
時
短
ver.

ボウルの中できゅうりの水気をとり、そこにみそを入れて手でよく混ぜる。水も加える。すりごまをカロエで完成。(炒り立てのごまより香り小さいですが、手早く美味しくできる方法です)

☆
ア
レ
ン
ジ

- ① 冷やし汁をそうめんのつけ汁に! さわやかで美味しい!
- ② 茹でたとうもろこしを細かく切り加える。甘さがかなり。お子さん喜ぶ味に!
- ③ 茹でたモロヘイヤ、オクラを加えてスタミナUP!!

まだまだ美味しい夏野菜を
沢山食べたい!!

「食べる」ドレッシング3種

トマトと大葉のドレッシング

- トマト(角切り) 1/4分
- 大葉(みじん切り) 3~4枚
- ポン酢 大さじ2
- ハチミツ(お好み) 大さじ1
- 白炒りごま 小さじ1

<作り方>

全ての材料をよく混ぜ合わせて下さい

人参と玉ねぎのドレッシング

- 人参(すりおろし) 1本分
- 玉ねぎ(すりおろし) 1/4分
- オリーブオイル... 1/2カップ
- しょうゆ 1/2カップ
- 酢 1/2カップ
- さしじ 大さじ4

生姜ドレッシング

- 生姜 10g (すりおろしorお汁)
- ポン酢 大さじ3
- ごま油 大さじ2
- すりごま 小さじ1

<理事 薄井史子 よつ葉サークル「なす子育ての会」代表>

よつ葉の練り製品は、すり身にリン酸塩を使用していません。 ←くらら、魚介のページより

リン酸塩って何者?!

リン酸塩(Na)・・・ピロリン酸四ナトリウム+ポリリン酸ナトリウム
リン酸塩(Na,K)・・・ピロリン酸四ナトリウム+メタリン酸カリウム
リン酸塩(K)・・・ポリリン酸カリウム+メタリン酸カリウム
これらをまとめてリン酸塩と呼びます。

市販のほとんどの練り製品、ムキエビやかき、ハムやソーセージに使われ、他にもいろいろな食品に添加されるリン酸塩。様々な機能を併せ持つ、添加物界のマルチプレーヤー。練り製品では、原料のすり身が作られる時点で大抵の場合添加されます。

リン酸塩はカルシウムの吸収を妨げ骨の成長を妨げる、腎臓に負担がかかる、血管をいためることが指摘されていますが乳化剤・PH調整剤などの一括表示の場合はリン酸塩の原材料表記はされません。

<主な使用目的>

保水・・・肉のパサつき感を無くしたり、やわらかい食感を演出。

乳化・結着・・・水分と油分を混ぜ合わせる。原料をうまくくっつける、成分を結びつける。

変色防止・・・色見の向上。



防腐・品質保持・・・食品中のpHを調整することで、保存性、品質維持に役立つ。

つまみ!

練り製品やハム・ソーセージでは、原価を安く抑えるために質の悪い原材料を使っても、大量の水で増量してもごまかせる魔法の粉です。貧弱なカキやエビに使えば、水で膨らませてぷりぷり食感も演出できます。食品以外では、瑞々しいお肌を保つ保湿ジェルにも使われることがあります。

だから!

材料を厳選し職人技を駆使して作る顔の見える生産者さんから、安心・安全な商品をお届けするよつ葉生協の魚介・練り製品、加工肉には使用の必要がないのです!

しかし、リン酸塩無添加のすり身の確保は簡単なことではありません。食べやすく子ども達も大好きな練り製品や加工肉。生産者の皆さんの努力に感謝して、安心・安全なものを選びたいですね。

(理事 堀)

参考文献:

- 『[最新版] 食品添加物 ハンドブック』渡辺雄二著 ビジネス社
- 『子どもに食べさせたくない食品添加物』食べもの文化 2014年5月増刊号 天笠啓祐・食べ物文化編集部 編著

〈長雨の影響について〉

8月12日頃から前線の停滞による長雨と日照不足が全国的に続きました。広島県では3年前の西日本豪雨を上回る被害が、九州などでも昨年に続き大雨の被害が出ています。産地では、桃が落下した(長野県須坂市 吉池さん)、ハウスが冠水した(千葉県あゆみの会)、ぬかるんで畑に入れない、タネを蒔いたが流されたので蒔き直すなど、影響が出ています。

長雨のあとは、残暑で高温になっています。稲作や野菜で、病気や傷みなどが発生する心配があります。産地変更や欠品などのお知らせは、ご利用明細書に記載、または商品と一緒にお届けしますので、ご理解をお願いします。

(理事 三輪)



〈お知らせ〉

秋山さん農業体験①は中止します

8月20日から9月12日まで、栃木、茨城、群馬県など7府県に緊急事態宣言が追加発令されました。まん延防止等重点措置も10県が追加され、全国的に感染拡大に歯止めがかからない状況が加速しています。

これを受けて、9月11日(土)に予定していました「秋山さん農業体験①種まき」は中止とします。楽しみにして下さっていた皆様には残念ですが、何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。

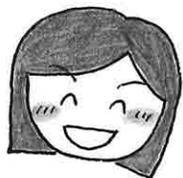
10月以降の秋山さん農業体験②、しおや稲刈りなどにつきましては、状況に応じてお知らせいたします。

組合員さんの声

真夏の猛暑の中、冬の寒い中、毎週配り送りがありがとうございます。自分の車を走らせている時、よつ葉マークの付いたトラックを見かけると、「いつもありがとうございます安全運転で今日もお願いします」と、心の中で思って顔もほころんでしまいます。本当に感謝です。(伊勢崎地区 M・Nさん)

NO.657電磁波の記事、勉強になりました。実際に健康被害に苦しんでおられる方もいるとのこと。自分でも注意して使っていかなければと思いました。改めて「便利」とは何なのかを考えさせられます。

(上三川地区 N・Mさん)



いつもたくさんのお便りありがとうございます

文化イベント情報

■各イベントのお問い合わせは、直接主催者または連絡先をお願いいたします。

- 『地域の中の子どもの居場所と子どもの権利』プロジェクト
- イベント 第1弾 子どもたちの多様性に寄り添うためのオンライン講演会
HSC = ひといちばい敏感な子の子育てハッピーアドバイス
講師 明橋大二先生
 - 日時 9月26日(日) 14:00~16:00
(受付 13:30~会場受付&ZOOMログイン開始)
 - 参加方法 ①ご自宅からオンライン
②キョクトウとちぎ蔵の街楽習館
パブリックビューイング会場
 - 参加費 栃木市内在住の方 600円
市外在住の方 1100円
 - 定員 ①オンライン 90名 ②会場 40名
 - 対象 どなたでも
 - 申込方法 9/6(月) 18:00~受付開始
<https://mikatanet.base.shop/>
 - 問合せ kodomonomikatanettowaku@gmail.com
TEL 070-5555-7455 石林
090-2411-1049 丸尾(17:00~22:00)
 - 主催 コドモノミカタねっとわーく

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。

新型コロナウイルス感染症対策たすけあい募金報告 (8月2週分)

ご協力ありがとうございます。(8月3週分)

組合員さんの助けあいの気持ち広がっています (単位:円)	
栃木コロナ支えあい基金 (860番)	15,300
群馬コロナウイルス対策募金 (861番)	8,800
茨城誰かのために募金 (862番)	3,500
合計	27,600

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。一口100円の募金になります。

東日本大震災・東電原発事故での支援金 募金報告 (8月2週分)

ご協力ありがとうございます。(8月3週分)

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)	14,100
震災孤児を支援する募金 (910番)	43,600
「有機農業と国産種子」募金 (920番)	20,900
合計	78,600

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



ホームページ



Facebook



Instagram