

よつ葉だより

2021年
10月6日号
No.670

◆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



農産物、天候不順の影響が出ています

いつもよつ葉の農産物をお求めいただきありがとうございます

今年の夏も各地で大雨、長雨が続き、天候不順の影響で全国的に野菜不足です。よつ葉生協でも、9月20日の月曜日コースでは、りんごなど果物、ピーマン、なす、トマトなど夏野菜、小松菜、レタスなど葉物、さつまいも、人参など合わせて14点が、欠品、産地変更、次週お届けになり、予定通りのお届けができませんでした。今後もトマトなどの果菜類で、色付き遅れなどが予想されます。主な理由は、生育不足、収量不足などです。また、市場は値段が高騰している中、よつ葉生協は年間変わらず一定の値段で販売しているため、九州産の有機さつまいもは収量不足に加えてよつ葉で購入する方が激増、今季は早々と終了になりました。次は関東産に移ります。



産地変更は栽培基準レベルを下げません

産地変更の場合、よつ葉生協では、栽培基準のレベルを下げずに代替品をお届けしています。生産者Aさんの☆☆ほうれん草が収量不足の場合、他の生産者さんの☆☆ほうれん草、若しくはよりレベルの高い有機ほうれん草を代わりにお届けできるよう、よつ葉生協は有機農業に取り組む生産者さんが増えるよう、日々努力しています。

天候によって大きく左右される農業、さらに、農薬をできる限り使わない選択は、健康上のリスクと環境負荷を減らす代わりに、収穫のリスクを増すことも多いのが現状です。よつ葉生協は、生産者の方と年間を通して契約し、一定の値段で購入することで生活を支え、より質の高い農業に取り組んでいただいています。私たち組合員も、市場が高騰しているときも下落しているときも、よつ葉生協の為に作ってくださる生産者の皆様に感謝して、安心・安全な野菜を年間を通じて利用したいと思います。(理事 堀)



よつ葉だよりのワクチン記事について

No.663、664の「ワクチン、皆さんどう思ってる？」の掲載後に、組合員の皆さまから様々なご意見が届きました。「同じ考えの人がいることを知り安堵しました」など共感のお声、「ワクチンの是非のみを取り上げるべきでない」などのご批判、「ワクチンは打ちたくないが身内の介護のため打ちます」「よつ葉生協はワクチン接種に反対なの？」といったご意見がありました。企画した責任として、頂いたご意見を真摯に受け止めています。

よつ葉生協では、全役職員、配送員、パート職員など業務に関わるスタッフへ、ワクチン接種をしないように勧める、逆に接種を義務付けることは一切ありません。本人の希望によってワクチン接種をできるようにしています。

よつ葉だよりで掲載したご意見を含め、お寄せくださった皆さまには、貴重なお考えを寄せて下さりありがとうございました。この企画は組合員からの声を受け、いろいろな捉え方、考え方をお伝えしたいと考えたものでしたが、結果としてワクチンの良し悪しを取り上げるような内容になってしまいました。誤解や不信などをもたれることになってしまったことをここにお詫び致します。

よつ葉生協では引き続き一日でも早い収束をめざし、組織としてできる最大限の対策を続けて参ります。ワクチン接種は、あくまでも一人一人の判断で尊重されるべきですし、ワクチンの情報は様々な媒体で取り上げられ、その視点も一様でないことから、流布している情報をよつ葉だよりで補完することはありません。

ご本人やご家族が罹患され辛い思いをされている方、生死の瀬戸際にある方、治療の第一線で奮闘されている方々がまだまだおられます。この状況が少しでもよくなりますよう心から願い、私たちが日々の業務に努めて参ります。

組合員活動常任理事 三輪英理子 堀桃子

えみさんちの夏バテ対策料理 レシピ♪

8月26日に開催したオンライン交流会で実演したお料理のレシピです。ぜひおうちで作ってみてください♪

【醗酵甘みそたれ】

甘酒(濃縮タイプ) 50g
味噌 50g

【香味たれ】

にんにく 1片(すりおろし)
生姜 1/2片(すりおろし)
醤油 100cc
切干大根(5ミリの長さに切る) 5g
玉ねぎ(みじん切り) 1/2本分
にら(5ミリの長さに刻む) 1束
唐辛子 1個(好みで)
冷蔵庫で1週間保存可能

【肉みそレシピ】

材料(4人分)
麺 4人分
豚小間切れ肉 200g
(高野豆腐 1枚 ひき肉 100g で
も)
酒 大さじ1
れんこん 50g(みじん切り)
しいたけ 2個(太陽に干して粗みじ
ん切り)
玉ねぎ(みじん切り) 1/2本分
ごま油 大さじ1

〈準備〉

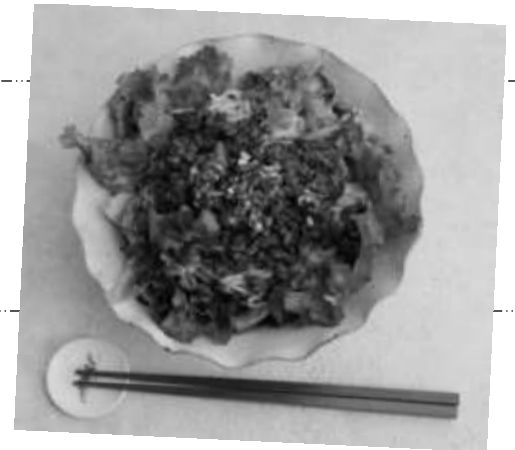
しいたけは天日で30分ほど干して粗みじん切りにする。
れんこんは粗みじん切り
豚肉は荒く切りお酒をかけておく。

〈作り方〉

フライパンにごま油大さじ1を中火で熱し、肉を炒める。玉ねぎ、レンコン、椎茸、を加えて炒め合わせ、甘味噌大さじ4を入れ、汁気がなくなるまで煮て火を止める。
冷凍庫で3週間保存

〈ジャージャー麺〉

鍋にたっぷりの熱湯を沸かし、麺を入れて表示された時間通りにゆでる。
ざるに上げ、流水の下で手早く洗って水気を切り、ごま油大さじ2分の1(大さじ1)を絡めてレタスをした器に盛る。肉味噌、きゅうり、レタス好みに香味ダレ(少々)を載せる。



〈肉味噌海苔巻き〉

ご飯に酢を混ぜて肉味噌を巻けば肉味噌の海苔巻き。好みに香味ダレをつけて。

肉味噌をパンにのせて
チーズをのせて焼く
好みに香味ダレを載せる

お豆腐にもおいしい。
手軽に栄養たっぷりレシピ
楽しんで下さい。



新型コロナウイルス感染症対策たすけあい募金報告(9月4週分)

ご協力ありがとうございます。
組合員さんの助けあいの気持ちが広がっています (単位:円)

栃木コロナ支えあい基金 (860番)	5,900
群馬コロナウイルス対策募金 (861番)	1,800
茨城誰かのために募金 (862番)	1,100
合計	8,800

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(9月4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)	5,500
震災孤児を支援する募金 (910番)	20,000
「有機農業と国産種子」募金 (920番)	9,400
合計	34,900

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」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。

組合員さんの声

「果物に大きな被害」に心が痛みます。生産者の方は心が折れそうになっていると思いました。特に芳賀町手塚さんの「にっこり」は、昨年コロナ禍を過ごす神奈川県の小学生の孫たちを喜ばせました。今年は自然と栽培への理解と感謝の気持ちをもってもらおうと思います。

(小山地区 S・Tさん)

NO.664のよつ葉だよりを読みました。商品をセットする方々が、遅い時は午前2時くらいまで作業をされていると知り、驚きました。

家に商品が届くまでには多くの方々の地道な努力があるからだと思えて思い、有難い事だとしみじみ感じました。

商品が入っているビニール袋のことも書いてありましたが、プラスチックごみの問題は確かにあると思いますが、私はごみ袋として使い無駄にはしていません。そういう人もいます。(宇都宮地区 T・Mさん)

●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