

よっ葉だより

2025年
3月31日号
No.830

～地産地消～
いのちと健康暮らしを守る
よっ葉生活協同組合

よっ葉生協協力会農産部会農法研究会 「猛暑による害虫被害の対策」

2月21日(金)小山市立生涯学習センター

農作業の休閑期にあたるこの時期、生産者の技術交流を目的に毎年開催しています。
今年は生産者と役職員 50 名が参加し、熱心な質疑がありました。



1 古谷農園(栃木県大田原市)古谷氏
「百年先 我らの未だ見ぬ子孫にも 郷土の自然と食を伝えましょう」が経営理念。農薬・化学肥料を使用しない農法で、米・麦・大豆・そば・菜種等を栽培



猛暑で増える害虫被害への対策は「ない」と古谷さんは言い切ります。米と麦の輪作にそばを組み込むものの、暑すぎて花粉を媒介するハチ類が飛ばず、受粉できないため昨年のそば収量は4～5割減、2023年は3割の減収。黒大豆はほぼ全減、サトウイラズや加治屋在来は5割減など、平成元年の収穫前長雨以来の不作。今後は植物や植物同士の力を使い、少ないエネルギーの投資で生産を上げる「土地生産性」「労働生産性」「エネルギー生産性」「社会的生産性」の向上を図りたいと意気込んでいます。地元の農業高校との研究が進行中で、コンパニオンプランツ(共栄作物)の同時播種で、高品質の大豆類の収穫を目指すという意欲的なお話もありました。

2 匠農園(栃木県藤岡市)五十畑氏
土づくりで生き物を環境を守る農園です。
米・麦・大豆を栽培



イネカメムシの被害がひどく、2024年は栃木県南で大被害、五十畑さんの米は単収0.5俵、経験したことのない大減収とのこと。昨年大豆は、7割の減収。

イネカメムシの被害は、①稲の基部の枝梗も吸汁し、イネへ栄養がいきわたらない、②幼虫が吸汁した実は斑点米を引き起こし、等級が2等3等と低級になる(=収入にならない)、③成虫が吸汁して実らない(不稔になる)、④高温条件下で生育と世代交代が進むので、第一世代第二世代第三世代と繰り返し発生して被害が続く、などが出ます。秋に「こうべを垂れる」はずのイネが、不稔で実が空っぽになって直立する草姿や、メヒシバにびっしりカメムシがついている姿は恐ろしいです。

イネカメムシは暖冬では落ち葉の裏で越冬するので、対策として落ち葉さらいをして住処を減らす、秋耕や草刈りをして住処を減らす、地域の出水時期と合わせた田植えをする、田んぼ畔に天敵となる寄生バチの住処を作る、など生態に合わせた工夫が必要です。

3 JAやさと有機部会 岩瀬氏
環境保全型農業の推進役として有機栽培に積極的に取り組む。野菜類を年間20品目栽培



野菜のほか有機米を5ha栽培している岩瀬さんは、有機もみ殻、遺伝子組み換え飼料をつかわない鶏の糞、竹パウダーや竹チップ、有機米ぬかを主体に何度も切り返し、1年以上寝かせた完熟たい肥で土作りをしています。窒素(N)を減らし、アミノ酸や有機酸を増やし、作物が土壌中のリンやミネラルを吸収しやすいかたちにして、硝酸態窒素が少ない抗酸化力の高い野菜を作ることで、害虫がつきにくくなります。田植えではトンボの羽化時期とあわせ、トンボが生きやすい環境をつくり、カメムシやウンカが寄り付かないよう、生物多様性が豊かになるために努力しています。

野菜の種まきでは、近年の気温上昇で発芽適温が越えることが多いため、ニンジンの播種は畝表層に竹パウダーを散布して、地温が上がらないようにしています。

4 鹿沼市 田島氏
化学合成農薬や化学肥料に頼らず、自然の摂理に沿って環境に配慮した栽培を実践、トマトや里芋など年間60品目を栽培



先代にあたるお父さんの代から、よっ葉生協に農薬不使用トマトや里芋を出荷しているお馴染みの生産者です。ほかに水稲や大麦、小麦、露地野菜を作っています。栽培では、多肥を避けてほどほどの施肥量で、収量を7～8割を目標にしています。田んぼと畑を定期的に入れ替える田畑輪換と輪作を組み合わせて、土地と気候に合った品種を選んでいきます。自然環境に合わせた無理のない作物と栽培方法を選び、作物本来の力を引き出す栽培方法です。トマト苗に使う床土は、腐葉土や山土、もみ殻を使って手作り。トマトは連作を嫌うのでトマトに合った輪作に組み込み、ハウスを準備します。ウイルス病を媒介するコナジラミ類やダニ、アザミウマ類などが出ないように、防虫ネットやハウスの温度管理を工夫します。

一年一作の農業は「毎年、一年生だ」といいます。気温も降水量は毎年異なり、変化の度合いが大きくなっています。気候変動は農業技術よりもずっと早く進み、農家は対応に迫られています。講演会後は、多くの農家があちこちで情報交換をしていました。たくさんの知恵と熱意が、生産者を支えています。

(理事 三輪)



「よつ葉のソース」の生誕地 月星食品を訪問しました！

栃木県足利市にある月星食品へ訪問しました。よつ葉のソースは、今週配布のくらら（4月3週）で表紙になっています。商品部の植木部長と調味料担当の栗原さんと一緒に、よつ葉のソースが作られるところを見に行ってきました。こだわりの原料は本当に安心なものだけ。化学調味料は一切使われておりません。丁寧に一つ一つの原料を混ぜていきながら、最終段階で月星食品秘伝のスパイスを入れ、高温になるまでかき混ぜます。スパイスを入れたら、ふわっとしたソースの美味しそうな匂いが工場内いっばいに広がりました。

工場は新しく建てられたので、とてもきれいです。使っている設備はずっと長く使っているようですが、とてもピカピカに磨かれています。物を大切にする姿勢も伝わってきました。

午後はきれいな瓶に一本一本充填し、キャップを締め、ラベル張りまで。ラベルは一枚一枚手で張っていきます。「張ってみますか??」とお声をかけていただき、せっかくなので、一枚挑戦させていただくことに！想像以上に難しく曲がってしまいました。600本のラベルを張るのに、6時間くらいかかることもあるそうです。さすがプロの技だと思いました。

完成まで見学させていただきましたが、手作業も多く、作り手の愛情をたくさん感じました。よつ葉の組合員のためだけに開発された今回のソース。地元足利市で長くソースを作られている実績を感じながら、製造者への信頼感や愛着もさらに増す訪問となりました。

よつ葉生協の商品部は、地元で活躍する会社と一緒に商品を開発することや、組合員の声にこたえていこうと日々考え企画立案しています。今回も、地産地消を大切にしているよつ葉生協や組合員の想いに沿って新しく生まれたソースです。

よつ葉生協でしか買えませんので、ご友人へのプレゼントにも喜ばれます。

特別仕様の「よつ葉のソース」を是非食卓で楽しんでください♪

(理事長 横山)



4月3週くらら
表紙 月星食品&ソース特集
P2~3 ソースに合う商品
じっくりご覧ください！



ソースをたっぷり味わおう！本部で活動する組合員に聞いてみました



「豚肉の下味を付ける時にソースを入れます。醤油やみりんも入れますが、他にニンニクを足せばスタミナ丼、生姜を足せば生姜焼き、大根おろしで和風。いつもとちょっと変わった味付けでおいしい。」



「我が家での人気のメニューは、ジャガイモを食べやすい大きさに切ったら、柔らかくなるようにレンジでチン。小麦粉と水で溶いた液にジャガイモをくぐらせて油で揚げます。フライパンに揚げたジャガイモを入れて熱し、よつ葉ソースをたっぷり回し入れて混ぜ、汁気がなくなったら完成！子供のおやつにも良いし、ご飯のおかずにもなり、濃い味がお酒のつまみにもぴったりです♪」

「お弁当のおかず、れんこんのソースキンピラに活用しています。変わり種で時々作って入れています。淡泊な味のおかずの時に良いです。」



「我が家はハンバーグボリュームパックを常備していて、帰宅が遅くなった時に、凍ったままのハンバーグをフライパンで両面焼き、よつ葉のソース、ケチャップ、赤ワインを2:2:1で回しかけ、時々揺らしながら温めるとあっという間に見た目も豪華な煮込みハンバーグ風になります。忙しい時によつ葉のソースは重宝します。」



「ジャガイモ入り焼きそばにぴったりです。ぜひおためしください。」



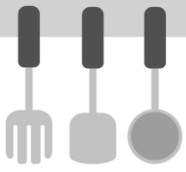
「私は、カレーやビーフシチューの隠し味的に使っています。煮込み料理の隠し味にぴったりです。」



「鶏レバーのソース煮に使います。貧血予防に買うカントリーチキンのレバーに生姜とゴボウ（好みでこんにゃく）を足し、ケチャップ、よつ葉のソース、しょうゆなどで味付けをします。ソースの旨みで食べやすくなります。」

食品添加物は一切なし！
国産や有機の野菜や果物を
たっぷり使っています





くらはら4月3週

産直・商評委員
おすすめの商品



毎週火曜日に活動している産直委員会、商品評価委員会の委員が、おすすめ商品をご紹介します。産直、商評委員会は、新商品の評価と調理、試食をしています。新商品のおすすめポイントは「くらはらに試食時コメント」として載せているので参考にしてくださいね！

8 米粉フレーク

これぜひ1度使ってみて欲しい！！組合員の友人からおすすめされて使ってみたのですが、フライがおいしく揚がります！余分な油を吸収しないのか、サクッと仕上がりが美味しいです。フライ名人になった気分です！
(商評 渡辺)



62 大葉

よつ葉の大葉は安心して食べられて大好きです。最近の我が家のお気に入りレシピは、

222丹沢高原豚モモしゃぶしゃぶをフライパンに広げて、軽く塩コショウした上によつ葉の大葉を並べて、**295**よつ葉シュレッドチーズをたっぷり乗せて、蓋をして蒸し焼きに。仕上げによつ葉の醤油を回しかけると完成！

(産直 齋藤)

58 麴屋甚平浅漬けの素

79 長芋

この浅漬けの素を使うと、どんな野菜も簡単に手早く浅漬けができます。しかもおいしい！

おすすめの1つが長芋の浅漬け。皮付きの方がおいしいので、ひげ根をコンロの直火で（IHの方はチャッカマン等で）パチパチ焼いて処理します。あとは短冊にザクザク切って袋に入れて、浅漬けの素を入れるだけ。おいしいので、ぜひ作ってみてください♪

(産直 国府田)



284 みんなの牛乳(小ビン)

今どきめずらしい瓶の牛乳です。「飲む前に軽く振ってからお飲み下さい」とくらはらには書いてありますが、我が家の子供も達は、上にたまったクリームが大好きで、そっと開けて飲んでます。おいしいおいしいと喜んで飲みます。
(産直 石川)



363 レンジで雪室コロッケ 茶豆

まきばさんのおいしいコロッケの中に枝豆が？とはじめはびっくりしました。でも、雪室じゃがいものねっとり感と玉ねぎの甘さに茶豆の塩味と食感がマッチしていておいしいです。レンジ調理なので、すぐに食べられるのもいいところだと思います。おすすめです。

(商評 小田切)



皆さんのおすすめ商品、おすすめレシピなど、ぜひコメントをお寄せください！

440 レーズンブレッド

実はこのレーズンブレッド、私も知人のよつ葉組合員さんから教えて頂きました。“パンはフワフワなのにもっちり感があって、レーズンが「これでもか！」っていう位沢山入っているんだよ。食べきれない時は、スライスして冷凍して置くといいよ。冷凍したパンはトーストしてバターをのせると格別”とのこと。私のおすすめは、届いた時に小麦粉とレーズンの香りを楽しんでから、恵方巻のようにそのままパンを食べる事が至福の一時です。是非皆さんも真似してみてくださいは！？
(商評 阿久津)



499 オーガニックココア

砂糖が入っていない、とっても深みのあるココアです。その日の体調や好みに合わせた量の粗精糖と牛乳で楽しんでいます。ホットケーキ、パン、ケーキのスポンジを焼く時に混ぜてココア味で楽しむ時も、砂糖が入っていないので甘さの調整をしなくていいので楽チンです。カレーの隠し味にもいいですよ。

何と言ってもやっぱり「オーガニック」が安心。パッケージにも「土づくりから農薬を使わずに栽培されたカカオ豆を100%使用」とありますが、このレベルのものがこのお値段。おすすめです！
(商評 篠原)



第10回 定例理事会報告 3月12日(水)

《報告・協議事項》

- (1) 組員活動内規の改定(案)について
組員活動内規の改定(案)について提案がされ、承認されました。
- (2) 本部建屋西側土地購入について
本部建屋西側土地(894坪)購入について提案がされ、承認されました。
- (3) 育児・介護休業規程改定(案)について
育児・介護休業規程改定(案)について提案がされ、承認されました。
- (4) 就業規則の改定(案)について
4月1日からの法改正に伴い就業規則の改定(案)について提案され、承認されました。
- (5) みなし自由脱退処理について
定款9条(届出の義務)、10条(自由脱退)に基づいて、136名

を自由脱退とみなし、事業年度末に手続きを行なうことが提案され、承認されました。

- (6) 総代選挙委員(3名)の選出について
総代選挙委員(3名)の選出について、理事長より指名された理事3名の提案がされ、承認されました。
- (7) 第43回通常総代会開催の公示、総代立候補公示について
第43回通常総代会開催の公示、総代立候補公示について提案がされ、承認されました。

●1月度事業実績

組員数	27,339名(2月20日現在 前年比100.9%)
	加入110名 脱会95名
供給高	406,905千円(前年比104.7%)
	2024年4月～累計4,251,212千円(前年比102.1%)

「非 組員さんの声 非」

NO.824(2月17日号)

よつ葉だより(野菜の品簿)を拝見しました。昨今の異常気象で生産者さんは苦勞されていることと思います。欠品や遅れの通知にやはりと思うのですが、出荷できない契約農家さんはさぞかし辛い思いをされていることでしょう。それでも減農薬に取り組んで安心安全なものを届けてくださることに感謝!!です。これからもずっと応援しています。☆☆(佐野地区 Y・Nさん)

NO.826(3月3日号)



「みんなで配送資材を大切に」を読んで。空箱の出し方が写真付きで分かりやすかったです。今まで注文書をチラシと一緒に出してしまっていたので教えていただけてよかったです。(佐野地区 A・Tさん)

よつ葉だよりNO.827 プラスチック条約に関する署名の情報ありがとうございます。なかなか外での活動がはできないので、署名で参加できてよかったです。

震災、原発まだまだ続く、終わらないことなので、折りにふれ、掲載をおねがひします。

(宇都宮地区 N・Tさん)

よつ葉だよりの絵がかわいいので真似をして書いてます。これからも楽しみにしています♡

ありがとうございます♡ (足利地区 H・Bさん)

<第43回 よつ葉生協通常総代会>

2025年6月14日(土)10時~11時45分
小山市立文化センター 小ホール(小山市中央町1-1-1)

総代を募集中です~5月9日(金)まで。

3月17日に配布した【総代立候補用紙】(黄色紙)を提出して下さい。よつ葉生協ホームページからもダウンロードできます。

よつ葉太陽光発電報告

○1月24日から2月23日(31日間)の太陽光発電量は、15,838kWhでした。CO2削減量は4,981kg(18Lの灯油缶を209本燃焼した量)です。

ご意見・ご感想をお寄せください。お名前と組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(3月3週分)

ご協力ありがとうございます。
組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)	4,400
震災孤児を支援する募金(910番)	18,900
「有機農業と国産種子」募金(920番)	4,100
合計	27,400

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。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 <https://yotsubacoop.jp/>

よつ葉だよりメールアドレス yotsubadayori@yotsuba-coop.jp



ホームページ



Facebook



Instagram