

よつ葉だより

2025 年
7月7日号
No.843

～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

「趙さんの味 李さんからお手紙が届きました」

こんにちは。趙さんの味の李香星です。
東日本大震災から 今年で 14年。
私が、私が津波を経験するなんて!!
建て替えたばかりの工場。一ヶ月で被災し、全てなくなって
しまい、借金だけが残りました。一時は「めあ」と
思いましたが、友人の方から、「待っている」「あの味食べたい」
とのメッセージを頂いたとき、今まで、無添加のいいもの、
を、とこだわってきたことは、間違っていないんだと、答え
をもらった気がしました。その応援で、勇気もらい、新しい
場所で工場を建て、また、キムチ作りを始めました。
無添加で、本物のキムチを作りたいと思い、試行錯誤
すること、20年以上。韓国では使わない材料を使った
キムチ。キムチに、お汁を使うなんて、知っていましたか?
旨みを出すために、しめじ、しいたけ、昆布、わかめなどを
煮出したお汁と、国産の魚醤を使い、生で、さばり、さばり、
たどりついたのか、鮭の魚醤。生臭みはなく、スッパリしてい
るのに旨みがあり、「これだ!」と思ったことを思い出します。
私、ほんとにも、乾燥物を使わず、生のものを
取り、使っています。生の物でも、処理の仕方で、
口の中に、イヤな後味が残ります。
「趙さんのキムチ、ほんとに、使っていないよねー。」と言われたことも。
後味が、さっぱりしていて、ほんとに臭が残らないんです。
でも、コクは、あるんです。
また、季節の変わり目。白菜が変わると、味が、なく、



その時の味を確認しながら、味を整えています。

皆さん、私達が、14年もの間、ここまで、続けてこれたのも、
皆さんから、支えてくれたからです。本当にありがとうございます。
これから、本物のキムチを、追究しながら、続けていきます。
今後とも、よろしく、お願いします。

有限会社 趙さんの味 一同より。



お汁をとっているところ



ヤニニヨムを塗っているところ

「くらら」でお馴染みの「趙さんの味 熟成白菜キムチ」を作っている李香星（イー・ヒャン・ソン）さんは、お母さんの趙さんが長く作り続けてきたキムチの味を守り伝えていきます。

よつ葉生協が李さんのキムチを扱うようになったのは、2011. 3. 11 の東日本大震災がきっかけです。福島県郡山市にある「あいコープふくしま」の前理事長の佐藤さんの紹介でした。

当時、宮城県仙台市にあった加工所が津波に流され、しかも建てたばかりでした。新しい業務用の大型冷蔵庫がブカブカ浮いていたと、後日李さんの話を聞きました。

災害を受けた多くの事業者が二重ローンに苦しむ様子の報道がありましたが、李さんの場合も、建てたばかりで流された加工所と新たに建てる加工所の、新築2軒分のローンを支払うことになってしまいました。お母さんの味を守りたい一心で、再建という重い決断をご主人と共にしたのです。復興支援という形でスタートした「キムチ」は、今では「くらら」の定番になりましたが、李さんが体調を崩しながらも続けてきた思いは、とてつもなく深い韓国の郷土食への愛だったのだと思います。

東日本大震災で被災し、再建してスタートしましたが、ローン返済が続いている方がいます。津波、放射能の被害は、何年たっても苦しみながら前へ進もうとしている方々が多くいることを忘れないでいたいと思います。

李さん夫婦の頑張りでキムチが食べられていることに、心からありがとうと伝えたいですね。

(顧問・富居)

趙さんの味の商品は、
くららで案内しています!

くらら7月4週

402 趙さんの味 熟成白菜キムチ

403 趙さんの味 水キムチ



くらら8月1週

403 熟成白菜キムチ

404 とまとキムチ

600 コチュジャン

601 キムチの素

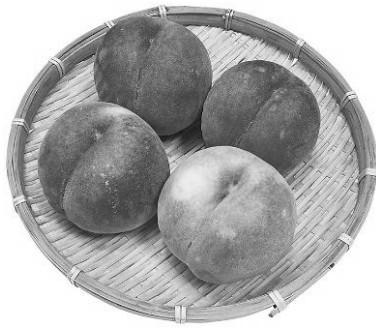


石井さんの桃、くらら 7 月 4 週からご案内が始まります。

117 2玉



118 4玉



石井さんの桃は、その時期の品種をお届けします。お届け時期ごとの品種のカレンダーを P3 に載せていますので、どうぞ楽しみに！



産直委員会 フルーツいいい 産地訪問報告(2024 年 7 月)

福島県会津美里町のフルーツいいいさんを訪ねました。

出迎えてくださった代表の石井成治さんは、写真のとおりのおたのしみ笑顔でした。

フルーツいいいでは桃の他、りんご、特別栽培米、きゅうり、ナス、アスパラガス等を出荷しています。また試験栽培として玉ねぎ、イチゴ、さくらんぼを試作、3 年から 5 年かけて良いものができるよう準備するとのこと。研究熱心、決断は大胆でありながら生産に真摯な石井さんのお人柄の表れでしょう。

現在、インドネシア、ベトナムなどから 10 人の研修生を引き受けているとのこと。忙しい普段のお仕事の他に指導は大変でしょう、と質問すると、自分が農業を始める際、山梨、山形、青森など様々な農地を見学に行かせてもらった、皆ほぼ初対面の自分に惜しげも無くたくさん知っている限りの全てを教えてくれた、自分はそれをこうして返すだけだ、と少し照れた口調で答えてくれました。海外の研修生の地元訪問もされ、世界での「食」の大切さをひしひしと感じた、とのこと。

日本でも昨今豪雨や地震などの災害も多く、食糧の安定的供給のためには農家が持続できる仕組みが必須。後継者不足の農地をやる気のある若者に繋げる、生産者と消費者がお互いに支え合う繋がりを作っていきたい。若い方たちに目的を持って生きて欲しい、そして個人の努力はもちろんだけど、ひとりではできない、協力の喜びも知って欲しいとのことでした。

桃の圃場も見せていただきました。

青々と繁る葉の下に色づきかけた桃がたくさん！一個の桃に栄養を送るには 25～30 枚の葉が必要とのこと。毎日様子を見ながら肥料の成分や水の量を変えているそうで、見極め方法を聞いたところ、「葉っぱの音が聞こえるんだよ」とのこと。葉の厚み、向き、色など見ればわかるそう。肥料も独自の配合のものにこだわり、例えば油カスなども絞る時に薬品を使っているものは一切使わない、と決めているそうです。すぐ効果が出る化学肥料ではなく、時間はかかっても土の力を引き出すものを、それがウチの桃の味が美味しいわけなんだよ、と笑顔で話す石井さん。

桃はとても繊細で、夜も暑く温度が下がらないと実が締まらず旨味も出にくくなる、そんな時は水を撒いたり様々な工夫をして育てているそうです。毎週、家に届くこの桃のために、どれほど考え、手間をかけてくれたのか、感謝と共に、私たちは知っておくべきだと深く感じました。

石井さんは、就農以前は教師をされていたとのこと、真剣でありながら時々挟み込むユーモアにお話に引き込まれて、あっという間の時間でした。貴重なお話をありがとうございました。



(産直委員会)



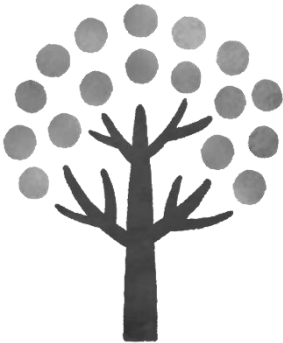
保存版

今年もフルーツいいの桃、始まります！

フルーツいいの桃カレンダー今後お届けが予想される桃になります

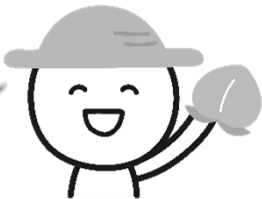
収穫時期		品種	果皮	果肉	特徴
7 月下旬・8 月上旬		日川白鳳	赤	乳白	桃の早生品種代表。酸味少なく甘み強い桃で、硬いまでも軟らかくなくても美味しい品種です。
		恋みらい	赤	白	福島県で一般的に作られる「暁星」×「ゆうぞら」を親に持つ 2 つのいいとこ取りした品種。
		夏かんろ	赤	白	大玉早生あかつき。「かんろ」の名の通り、甘みが強く果汁が多い品種です。
		夏雄美	赤	白	この時期の早生の中でも肉質が緻密で果汁が多く甘み強い品種です。
	☆	友黄（ともき）	黄	黄	早生の黄肉最新品種。黄金桃の早熟系。早生種としては甘味・酸味あり食味良好です。
		美郷（みさと）	赤	乳白	実は硬く食べ応えがあり、酸味と甘味のバランスが良い食味の桃です。硬い桃が好きな方におすすめです。
8 月上・中旬		あまとう	赤	白	実が硬めで酸味が少ない。他の桃とはまた違った食感と甘さ。「甘党」のあなたに。小～中玉。
	☆	ワッサー	赤	黄	「白桃」×「ネクタリン」を親に持つネクモです。外観が赤く。果肉は黄色。とても甘く硬い品種。小～中玉。
		あかつき	赤	白	福島県を代表する品種で極上の旨味のある桃です。自然豊かな会津特有の”旨味”があります。
	☆	いけだ	赤	白	食味は究極の桃。当園の原点の桃です。微細なヒビなど外観に難があり栽培が難しい為、希少。
	☆	滝の沢ゴールド	黄・赤	黄	早生の黄金桃。酸味が少なく、甘みが強く果汁が多い品種です。
8 月中・下旬	☆	スイート光黄	黄	橙黄	果肉は橙黄色で紅色が点状に中程度入る、珍しい色の桃です。
		まどか	赤	白	あかつき・川中島白桃の良い所どりの桃です。果肉は硬く風味があり、香り高い桃です。
		まさひめ	赤	白	甘みが強くジューシーでとろけるような食感になる桃です。古くからの品種で生産者がほとんどいません。
		おどろき	赤	乳白	”おどろく”ほど固い桃。日持ちが良く、とにかく固い桃が好みという方におすすめです。
8 月下旬・9 月上旬	☆	紅錦香	赤	白	桃には珍しく、受粉がうまくいかないと仕上がらない桃で、生産者が少なくあまり市場に出回らない品種です。
	☆	黄金桃	黄・赤	淡黄	鮮やかな黄色の果肉でギフト桃として人気です。甘みが強く濃厚で極上の香りがします。
		川中島白桃	赤	白	全国的に有名な品種で、やや弾力があり、甘みが強く、果汁が多い美味しい桃です。
9 月上旬		つきかがみ	黄・赤	黄	甘みが強く、とろけるような食感です。黄桃ですが、無袋で仕上げる為他の黄桃にはない特有の甘み。
9 月上・中旬		あぶくま	赤	白	大玉で果肉の色がきれいな桃です。果汁が多く甘み強い為、味が濃く感じられます。
		かぐや	赤	白	果肉はやや硬く食べやすい桃です。「あかつき」が好きな方にはおすすめです。
		早さくら	赤	白	「さくら」の早生の姉妹品種です。甘みが強く、硬い桃が好みの方におすすめです。
	☆	黄貴姫	黄	淡黄	収穫直後 3～5 日後に甘みが強くなる桃です。一つ一つ袋掛けし、黄色の美しい外観に仕上げます。
		ありがとう	赤	白	「いけだ」に似たすっきりと切れのある甘さが特徴。甘みが強く旨味があり、香りのある食感が極めて良い桃。
		だて白桃	赤	白	ジューシーで甘みが強く、食べ応えのある桃。食味のブレが少なく贈り物や家庭用どちらもおススメです。
		玉うさぎ	赤	白	やや硬めで甘みが強く、食べ応えのある桃。9 月前半を代表する桃。やや硬めが好きな方におすすめです。
	☆	甘甘さんさん	白	白	とても珍しい外観が白い桃です。袋掛けして仕上げます。果汁がすこぶる多く、甘みの強い桃です。
9 月中・下旬	☆	さくら	紅・乳	白	甘みが強く硬い桃が好きな方におすすめです。9 月を代表する桃。袋掛けして仕上げます。
		まるみ白桃	赤	白	9 月後半の桃で、ジューシーで甘い桃です。古い品種の為、現在生産者がほとんどいません。
	☆	黄ららのきわみ	黄	黄	「川中島白桃」×「ゆうぞら」から偶然できた桃。袋掛けをすときれいな黄色の外観に仕上がります。
	☆	白根白桃	紅・乳	白	新潟県の一部で栽培されている桃で、ジューシーな甘みが特徴です。生産者が増えず希少な桃。
9 月下・10 月上旬	☆	西王母	赤	白	大玉サイズになりやすい品種で、硬め。10 月の桃として大変人気のある桃です。
	☆	桃水	赤	白	10 月の桃として登場した品種。やや硬めで甘さが強いのが特徴です。
	☆	光月	黄	黄	硬く、甘みが強く、収穫後 7 日ほどでマンゴーのような風味になる桃です。
9 月下・10 月上・中旬	☆	シーエックス	赤	白	実は硬く、日持ちが極めて良く、10 月の気候だと 2 週間持ちます。当園シーズン最後の桃です。
	☆	西尾ゴールド	黄	黄	実は硬く、日持ちが極めて良い黄色の美しい桃です。追熟するとさらによくなります。当園最後の桃です。

☆・・・栽培に手間がかかる希少品種になります。数が限られます。



今年、会津を襲った豪雪は、テレビでも多く映し出され、まだ記憶に新しいと思います。会津美里にあるフルーツいいも雪の被害にあいました。多くの果樹の枝は折れ、春は通常の作業の他に、枝おれの対応に追われたそうです。その後、すもも・桃の生育は順調に進んでいるとのこと。今季も様々な桃を楽しめるフルーツいいをよろしくお願い致します。

(商品部 間中)



食の未来を考える連続講座・第 4 弾（オンライン限定）

自然と切り離された食べものが増えるなど、食の世界が大きく変わろうとしている今、改めて「食べものとは何なのか、どうあるべきか」という基本的な問題に立ち返り、食の未来について考える連続講座です。

【第 10 回】7 月 18 日（金）午後 2 時～3 時 30 分
「フードテックは未来食？～培養肉・昆虫食・代替肉の現状と問題点～」
講師・天笠啓祐さん（科学ジャーナリスト）

【第 11 回】8 月 15 日（金）午後 2 時～3 時 30 分
『完全食』で食生活は大丈夫？
講師・原英二さん（日本消費者連盟・食の安全部会）

- 参加方法：オンラインのみのご参加となります。
- 参加費：非会員各回 500 円、会員（※）無料
（※）日本消費者連盟個人会員と遺伝子組み換え食品いらない！キャンペーン個人会員。これを機会にどちらかの団体に入会いただいた方も会員無料扱いとなります。
- 申込み方法：下記 URL（Peatix）から。
- 申込み締切：Peatix は各開催日前日 18 時まで。メールでの申込みは、各開催日 2 日前の 17 時まで。
- 参加のための Zoom 案内や資料は各開催日の前日に送ります。

★参加申込みフォーム（1 回ごとのお申し込みになります）
【第 10 回】 <https://nishoren20250718.peatix.com/>
【第 11 回】 <https://nishoren20250815.peatix.com/>

上記の Peatix から申込みができない方は、①お名前、②参加希望回、③会員/非会員を事務局（online@nishoren.org）までメールにてご連絡ください。

お振込み後のキャンセルはご遠慮願います。
お申込みいただいた方には、講座の録画を後日配信します（期間限定）。

主催：日本消費者連盟・食の安全部会、遺伝子組み換え食品いらない！キャンペーン

<問い合わせ先>
日本消費者連盟 TEL：03-5155-4765（月・水・金）
E メール：online@nishoren.org

組合員さんの声

ある日ふと、明日からお米もパンも手に入らなくなったら…
と思っただけでも恐ろしくなりました。気候変動に伴い、
今までのように農産物も水産物も、旬の時にその一番おいしい
状態であたり前にというふうにはいかなくなっていきます。
自分たちの食は自分たちで守ろうと、ひとりひとりがそう決
しないと、この不安が本当に現実になってしまうかもしれません。
私は国産のものを大切にしたい。地域で生産されたものを、
作ってくださった方たちを、大事にしたいです。



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。

栃木 スティールパンとあそぼう！ ライブ&体験ワークショップ

『スティールパン』は、カリブ海にある島国、「トリニダード・トバ
ゴ共和国」で誕生したドラム缶から作られた打楽器です。ドラム缶
とは思えない澄んだ美しい音色が魅力！

- 日 時 7 月 20 日（日）14：30～16：00（開場 14：00）
- 場 所 とちぎ岩下の新生姜ホール（小ホール）
- 参加費 一般おためし鑑賞料金（4 歳以上同額）2500 円
※3 歳以下無料（席をとる場合は有料）
★全席自由★
5 人以上でグループ割 ひとり 200 円引き
- 申込み・問合せ NPO 法人栃木おやこ劇場
TEL 0282-21-8776
info@tochigioyako.jp
（開局日 祝日除く月・水・金/時間 11：00～15：00）



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。

～栃木県選挙管理委員会からのお知らせ～

参議院議員通常選挙 投票期間

7 月 4 日～20 日

期日前投票 7 月 4 日～19 日

当日投票 7 月 20 日（日）



自らの意思を反映させる
大切な機会です。
貴重な一票を無駄にせず、
必ず投票に行きましょう！

県内で行われる各種選挙の情報を
Xで発信しています！



栃木県選挙管理委員会 ☎028-623-2126

「よつ葉生協は、栃木県生協連と栃木県との包括連携協定に
基づき、県の広報に協力しています」

東日本大震災・東電原発事故での支援金 募金報告（6 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）	3, 400
震災孤児を支援する募金（910 番）	12, 700
「有機農業と国産種子」募金（920 番）	3, 900
合 計	20, 000

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