

# よっ葉だより

2025年  
8月11日号  
No.848

～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

とちぎ食の安全ネットワーク第1回学習会（7月15日 パルティ）

## 食料安全保障問題を考える

講師 東京大学大学院 特任教授・名誉教授 鈴木宣弘氏

今、日本で起こっている米騒動のものは、①日本の戦後の米国占領による洗脳政策（スローガン「米を食うとバカになる」や、学校給食を通じたパン食の普及）、②自動車産業の生贄の農産物（関税を下げて車を輸出する代わりに外国産農作物の輸入を受け入れる）、③食料、農業政策を予算削減の標的とし、減反しすぎたことによる農家の疲弊、が原因です。

国は、農家を支え、国民の食と命を守る農業予算を減らし、代わりに防衛予算を増額し続けています。農家は、生業としての農業が成り立たず、本当に苦しい状況におかれ続けています。

食料安全保障の考え方は、「危機に備えること」。すなわち国内の食料生産を維持することが、短期的には輸入農産物より高コストでも、不測の事態の際の国民の命を守るコストとして総合的に低くなります。

日本の自給率は37%前後ですが、化学肥料やタネなど生産資材は海外からの輸入に大きく頼っており、実質の自給率は非常に低い。まず、主食のコメの価格が下がり続けています。2020年のコロナ禍では、米の生産量が需要量を下回りました。減反のし過ぎによる生産量の減、農家の疲弊に加え、猛暑による生産量の低下、ウクライナ危機による小麦高騰で、生産価格の低いコメに需要が殺到した需要増加の影響が大きかったのです。猛暑では胴割れ米や白濁米などの品質低下で1等米が減り、結果として販売価格が下がるので、農家収入が減ってしまうのです。

昨年からの米不足は、「流通に問題があったから米不足になった」のではなく、「もともと米が不足していたから流通が混乱した」と捉えなければなりません。政府は、備蓄米の放出や米国産米（カルローズ米）の輸入で事態の鎮静化を図りましたが、この対応で「コメ価格が安い」「農家が苦しい」という根本的な問題が解決するわけではなく、ましてや持続的に農家が安心して米を作り、他産業と同じように収入を得られる状況にないことは変わりません。国が稲作をどう守るのか、というビジョンが見えないのが大きな問題です。また、日本の飢餓は他人事ではありません。国連食糧農業機関（FAO）のFAO HUNGER MAP（世界飢餓マップ 2019-2021）で、日本はすでに飢餓国の仲間入りをしていま

す。  
現在、輸出米の栽培に4万円/10aの補助金が充てられていますが、そうではなく国内用主食米の栽培に補助金を充てて増産を促し、米価が

15000円/60kgに下落した場合には、国が農家に補助を行うべきです。

日本の農村は、中山間地域が耕地面積、総農家数、農業生産額とも4割を占めています。国は2024年に全面改正した食料・農業・農村基本法で打ち出している大規模化、スマート化、輸出拡大の促進は、日本の農村の実態とかけ離れており、日本の農村コミュニティや国民の主食供給を維持できるわけではありません。大規模化などを推進した利益はグローバル企業や関連企業に流れ、大規模農家を支えたとしても、日本の大半を占める中小農家がもうかるとはいえず、机上の空論でしかありません。

1990年代の貿易自由化で、海外から安い農産物（牛肉、オレンジ）を受け入れ、国内の一次産業が大打撃を受けたのは政策の責任でしたが、リスクのある安さに飛びつかず、安全でおいしい身近にある地域の農産物を支えるという消費行動が、私たち、子どもたちの命を守ることに繋がると捉え直さなければなりません。

今後の希望は学校給食です。例にとると分かりやすいのが、戦後の日本の食生活形成の例です。敗戦国となり、米国主導で米国の余剰農産物（小麦）を日本で消費させたパン食の普及は、戦後の学校給食を通して国の政策として推進された歴史があります。

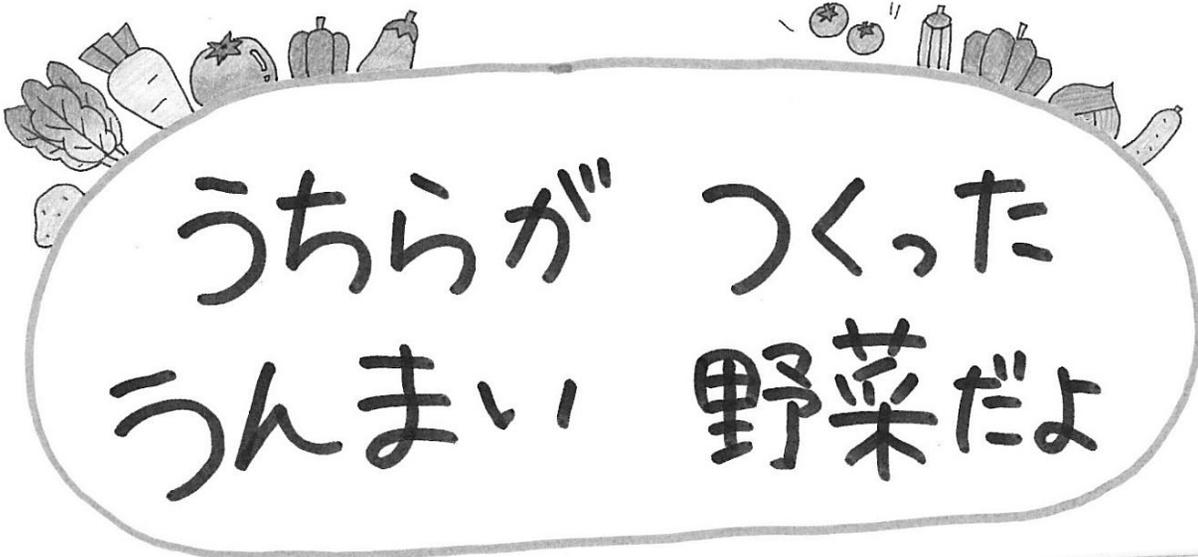
学校給食には、国の食を変える力があります。子どもや国民を守るのは、地元の安全安心な農産物を学校給食を通して子どもたちに提供すること。千葉県いすみ市、岐阜県山県市、京都府亀岡市、茨城県常陸大宮市など、自治体独自に学校給食向けの農産物を買上げたり補助を出したりして農家を支える仕組みが、全国的に広がり成功しています。子どもたちを守る政策の強化は、波及効果が絶大で、社会全体の幸せにつながっています。

国民の命の問題は、消費者の問題でもあります。生産者と消費者が支え合う強い農業は、武器より安い武器＝食料と言えるでしょう。命を削る安さに飛びつかないようにしましょう。本当に「安い」のは、身近にいて地域の暮らしを支え、多様な経営が供給してくれる安全安心な食材です。消費者も「飢えるか、植えるか」。家庭菜園を持って、自分たちの食べる分を作れる量だけでも作ることも、大きな力になります。

今この時代、日本の農漁家、畜産農家の踏ん張りは希望の光です。また消費者にとって、ここを通して購入すれば安全でおいしい食べ物を買える、という安心感は、価格以上の宝です。今だけ、金だけ、自分だけ、の対極にある姿です。

（まとめ 理事 三輪）





**有機四葉きゅうり**

自然の力、野菜の力を信じて大地の恵みを沢山うけて育てました。昔ながらのきゅうりの香りがし、皮が薄くて歯切れがよいので、漬け物に最適です。

JAやさと 野菜果物産直協議会  
有機栽培部会 茨城県産  
生産行程管理者: 鈴木 重典  
http://www.jayasato-yuukibukai.com  
※ご意見、ご感想がありましたら裏面にご記入ください。

有機農産物 JAS  
有機農業推進協会 認証 No.01-011

食べた美味しい 大地の恵み

茨城県産 小松菜

◎育てたひと 有機栽培あゆみの会®  
(生産者名) 関治男、美恵子

栃木県・壬生町

野良のくまさん トマト

「生産者」 安納 光一郎

化学合成農薬や化学肥料は使っていません。自家採取で大切に育てた味の濃いトマトです。ご賞味下さい。

◇私がつくりました。

**むきねぎ**

◆◆産地名◆◆八千代産直 (茨城県)

◆◆生産者◆◆初見 修一

\*ご意見ご希望がありましたら裏面をお願い致します。

茂木ゆきの会 産直グループ

空土(くうど)ファーム 松原 努

2005年就農。いつもオーガニックを応援下さりありがとうございます。未来につなげましょう!

**有機玉ねぎ**

人と自然にやさしい生命を育む「土」を大切に畑を作り田んぼを作つくり野菜を育てています。野菜は元気の源、沢山食べて頂けるのが何よりです。

JAやさと 野菜果物産直協議会  
有機栽培部会  
生産行程管理者: 松崎 英男  
http://www.jayasato-yuukibukai.com  
※ご意見、ご感想がありましたら裏面にご記入ください。

有機農産物 JAS 茨城県産 有機農産物 RROFI 認証 No.S-310

**有機小松菜**

野菜が元気に育つような環境を作るよう心掛けて日々畑で野菜達と向き合っています。今後の糧になりますので、宜しかったらご感想頂けると嬉しいです! 宜しくお願いします。

JAやさと 野菜果物産直協議会  
有機栽培部会 茨城県産  
生産行程管理者: 原田 健  
栽培農場: ハラケンファーム  
http://www.jayasato-yuukibukai.com  
ご意見、ご感想がありましたら裏面にご記入ください。

有機農産物 JAS RROFI 認証 No.S-310

**有機おくら**

オクラの花はクリーム色の花弁にワインレッドの芯のあおいの花に似たとても美しい花です。早朝から収穫しなるべく新鮮さを保つよう心掛けています。にんにくと炒めて食べてみてください。

JAやさと 野菜果物産直協議会  
有機栽培部会 茨城県産  
生産行程管理者: 坂下 定雄  
http://www.jayasato-yuukibukai.com  
ご意見、ご感想がありましたら裏面にご記入ください。

有機農産物 JAS RROFI 認証 No.S-303

JAやさとの有機野菜セット

**スボラビジビ**

調味料の分量等は好みにより加減してください。

**短大根のツナサラダ!**

短大根...1/2本  
ツナ缶...1缶  
A 削り節・刻みのり...各適量  
B ポン酢...大さじ3  
C めんつゆ(3倍濃縮)...大さじ1  
すりごま...大さじ1

- 短大根は皮をむき千切りにし、冷水に5分ほどつけてザルにあげ、ペーパータオルで水けをふき、器に盛りつける。
- ①にツナ缶、Aをふりかけ、混ぜ合わせたBを回しかける。

※ ツナ缶の場合は、油をかるく切っておく。

**小松菜のチーズ炒め!**

小松菜...1袋  
しめじ...1/2パック  
塩...少々  
サラダ油...小さじ1強  
ピザ用チーズ...50g  
しょうゆ...少々

- 小松菜は4cmの長さに切る。しめじは石づきをとってほぐす。
- フライパンにサラダ油を熱し、小松菜の茎、葉、しめじをほぐし入れ、塩を加えて炒める。
- ピザ用チーズを加えて混ぜ、仕上げにしょうゆをかけて混ぜる。

**玉ねぎのトマトカレー煮**

玉ねぎ...2個  
カットトマト缶...400g  
水...カップ1/2  
カレー粉...大さじ1  
A 砂糖...大さじ1  
B コンソメ(顆粒)...大さじ1/2  
しょうが(すりおろす)...小さじ1/2  
C にんにく(すりおろす)...小さじ1/2  
パセリ(乾燥)...適量

- 玉ねぎは皮をむき、上下を切り落とす。
- 鍋にAを入れて中火にかけ、ひと煮立ちしたら①を加えて、ふたをして弱火で玉ねぎがやわらかくなるまで煮る。
- 煮汁が半量ほどになったら火からおろし、器に盛りつけてパセリをかける。



生産者から組合員様へ  
坂本さんのとちあいか

丈夫で健康な苗になる工夫をしています。また、天敵農法を取り入れ、栽培期間中最低限の農薬をしか使用せず栽培しました。こだわりの美味しいイチゴをぜひ味わい下さい

栃木県・上三川町・坂本 司

有機枝豆

- 簡単でおいしい、枝豆のゆで方！
- 1. 鍋に1リットル湯を沸かす。
- 2. 枝豆を洗い水気を切る。小さじ1の塩を振り、両手で莢をこする。
- 3. お湯がぐらぐら沸いたら塩大さじ2を加え、2の枝豆を投入する。
- 4. 3~4分茹でたらざるに上げ、水気を切って冷ます。うちわであおぐと香りも立ちます。

※枝豆は新鮮なうちに茹でるのが一番！できるだけ早くお召し上がりください。

JAやさと 野菜果物産直協議会 有機栽培部会 有機農産物  
生産行程管理者：黒澤 晋一  
栽培農場：くろねこ農園 茨城県産  
http://www.jayasato-yuukibukai.com 有機農業推進協会  
ご意見、ご感想がありましたら 認証 No.15-001  
裏面にご記入ください。

いつもありがとうございます。

今日の帰農志塾野菜セット

- オクラ
- つるむらさき (お浸しへ)
- 人参
- 中玉のトマト

ホームページのフェイスブックから  
塾の畑の様子がわかります。

いつもありがとうございます。  
今日の帰農志塾野菜セット

- 小松菜
- 新玉ネギ
- カブ
- ズッキーニ

炒め物か揚げ物へ  
ホームページのフェイスブックから  
塾の畑の様子がわかります。

有機キャベツ

やさとの豊かな自然にはぐくまれて育った、キャベツをお届けします。葉の切り方でいろいろなメニューをお楽しみください。千切りでサラダ・マリネ・餃子・お好み焼きなど。ざく切りで蒸し物・炒め物・スープに使って下さい。

JAやさと 野菜果物産直協議会 有機栽培部会 茨城県産  
生産行程管理者：廣澤 剛  
http://www.jayasato-yuukibukai.com RROFI  
ご意見、ご感想がありましたら 認証 No.S-337  
裏面にご記入ください。

農業・化学肥料を  
使わないで栽培しました  
あした有機農園グループ  
生産地：茨城県石岡市

有機じゃがいも  
(きたあかり)

筑波山麓の自然豊かな八郷地域でおいしい有機野菜を育てている生産者です。キタアカリは柔らかいので、サラダやベークドポテトに向くほか、じゃがバターなどさまざまな食べ方が出来ます。ホクホクして美味しいので、是非お召し上がりください。

JAやさと 野菜果物産直協議会 有機栽培部会 有機農産物  
生産行程管理者：小林 一 茨城県産  
栽培農場：おさんぼファーム  
http://www.jayasato-yuukibukai.com  
※きたあかりは品種の特徴として、芽の出るところが赤いものもあります。 RROFI  
認証 No.S-307

有機ズッキーニ

環境にやさしい農業を目指し、日々野菜づくりに取り組んでいます。やさとの豊かな里山で育てた有機野菜です。

JAやさと 野菜果物産直協議会 有機栽培部会 茨城県産  
生産行程管理者：宮川 竜  
http://www.jayasato-yuukibukai.com RROFI  
ご意見、ご感想がありましたら 認証 No.S-319  
裏面にご記入ください。

有機短大根

野菜が元気に育つような環境を作るよう心掛けて日々畑で野菜達と向き合っています。今後の糧になりますので、宜しかったらご感想頂けると嬉しいです！宜しくお願いします。

JAやさと 野菜果物産直協議会 有機栽培部会 茨城県産  
生産行程管理者：原田 健  
栽培農場：ハラケンファーム  
http://www.jayasato-yuukibukai.com RROFI  
ご意見、ご感想がありましたら裏面にご記入ください。 認証 No.S-310

有機なす

夏の太陽をたっぷり受けて育った、煮てヨシ！揚げてヨシ！焼いてヨシ！のなすです。我が家は南蛮漬けにしたいのですが暑い日の大定番！みなさまぜひお試しください。

JAやさと 野菜果物産直協議会 有機栽培部会 茨城県産  
生産行程管理者：山形 和貴  
http://www.jayasato-yuukibukai.com RROFI  
ご意見、ご感想がありましたら 認証 No.20-004  
裏面にご記入ください。

緑糯

今年度もお米を収穫することができました。自然や大島農園を支えて頂いている皆様いつも有難うございます。

- お米は完全に農薬・肥料不使用です。安心安全、人、植物、土、環境、持続可能を考え追求すると無施肥になりました。
- たまにお米の中に混じっている黒いお米についてですが、お米が出来たての、まだデンプン質が液状の時にカメムシがその汁を吸った跡なのですが、この黒いお米(斑点米)は私たちが食べても全く無害ですし、お味にも影響ありません。ただ見た目が黒いだけです。通常お米には等級がありますが、この等級を上げてお米を高く売る為、黒いお米を無くす為に農家は農薬を使っています。安全性よりも見た目を重視する今のシステムを変えていく為にも斑点米が入っていても無農薬のお米を選ぶことでこのシステムの世界を変えていけたらいいなと思っています。
- 品種につきましては、古代米の「緑糯」です。籾色は漆黒ですが玄米は緑色です。精米すると白くなります。非常に粘りがあるので、玄米のままでも、白米と炊き合わせることができます。とても柔らかく、甘みがあって、冷めても固くなりません。糠層には各種ビタミン、ミネラル、クロロフィルなど老化を防ぎ免疫力を高める栄養素が豊富に含まれています。お餅にしてもおこわにしても本当に美味しいもち米です。加熱すると緑色は失われますが、ご飯には色をつけません。お餅にすると甘く、柔らかく、普通のお餅に比べて固くなるのが遅いようです。多様な古代米の1種ですが、強い色素を持たず、大変柔らかく、粘りと甘さが特徴です。
- 白米と炊き合わせの場合、白米1合につき大さじ1杯が目安ですが、お好みで調整して下さい。白米と一緒に洗米して炊いて頂けます。
- 黒い粒は籾や草の種です。食べても安全ですが、洗米時に取ってお使い下さい。手作業で選別している為、ご了承下さい。なるべく穫れたままの自然な状態で出荷しております。カビ・虫の原因になりますので5月以降は冷暗所に保存して下さい。美味しく楽しく食べて頂けたら幸いです。

大島農園  
oshima natural farm  
TEL 090-3537-4193  
E-mail oshimanaturalfarm@gmail.com

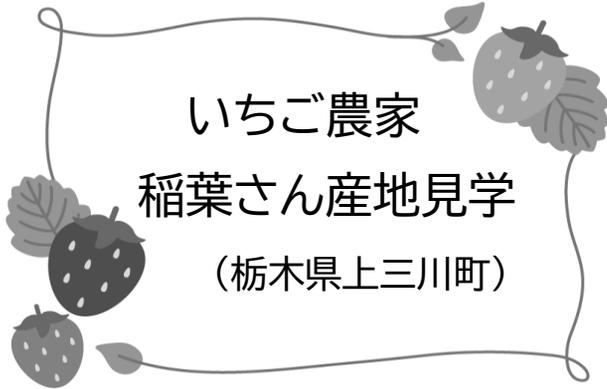


産直生協だからこそ できること

よつ葉生協は設立当時から農家、生産者、製造業者とつながりながらさまざまな事業や活動に取り組んでいます。誰がどのように作っているか、どんな材料を使っているかなどを確認したうえで、組合員にも分かりやすいように、「くらら」やよつ葉だよりで工夫してお伝えしています。農家、生産者も、組合員のために、工夫したりこだわったりしています。

農家、生産者は組合員の健康を守り、組合員は農家、生産者の生活を守る。設立からもこれからも変わらないよつ葉生協の考え方です。手元に届いて食べたら、ぜひ生産者に感想を届けましょう！届く野菜の袋に入っているカードの裏や注文用紙の下でも構いません。よつ葉から農家、生産者、製造業者の皆さんにお届けしますのでお待ちしています！

(理事 三輪)



## いちご農家 稲葉さん産地見学 (栃木県上三川町)

5月9日に栃木県上三川町のいちご農家の稲葉さんを訪れ、産地見学をしてきました。

いちごの栽培方法は2種類あり、1つは土に直接植えて苗を育てる方法で、もう1つは病気になるにくくするために水はけをよくするため、棚の上でプランターを使って育てる方法です。それぞれ別々のハウスで11月から8月まで育てられています。

ここで育てられた苗は、9月になると親づるから伸びた小づるを14棟のハウスに植えて育てます。そのうち1棟は、有機栽培のハウスです。ハウスは寒い夜の気温を26度から28度に保つために、ソーラーパネルで昼間に蓄電したエネルギーを利用して、地下水をウォーターカーテンとして水の温度を管理していました。

いちごを食べることができる時期は冬から春ですが、一年を通して育てられていることを知りました。  
(宇都宮南委員会 勝又)



### 現在募集中のイベント

9月20日(土) よつ葉の広場『話・輪・WA in 群馬』

お申込みはこちら

〆切 8月29日(金)



### <よつ葉だより休刊のお知らせ>

お盆休みのため8月18日号のよつ葉だよりは、お休みさせていただきます。ご理解の程よろしくお願い致します。



## コミュニケーションカード

ご意見、ご要望、何でもどうぞ。  
配達時に提出してください。

配送担当者へのメッセージ  
カードとしても!!

組合員番号	組合員名

※寄せられたご意見は、よつ葉のサービス向上のために、よつ葉だより、くらら等に掲載させて頂く事があります。

掲載しても  良い  悪い

※寄せられたご意見は、よつ葉生協のサービス向上の為、それ以外には、一切使用いたしません。

### めいっぱい夏を楽しむから♪!

**【CO-OP共済ニュース】** **元気なお子様、だから必要な保障** **CO-OP共済 たすけあい**

<p>加入できる年齢(発効日時点)/性別 0歳~満19歳/女性・男性</p> <p>保障期間 満30歳の満期日まで</p>	<p><b>Point 1</b> 学校でのこんなケガ通院でも保障</p> <p>飛び箱の授業中にねんざして通院なども保障。</p> <p><b>事故(ケガ)通院</b> (事故日から180日以内 1日目から90日分) 日額 <b>2,000円</b></p>	<p><b>Point 2</b> 万が一の入院の時でも保障</p> <p>風邪が悪化して肺炎になり、入院した時なども保障。</p> <p><b>病気入院・事故(ケガ)入院</b> (1日目から360日分) 日額 <b>6,000円</b></p>
---	--	--

**J1000円コース**

月掛金1,000円

※実際のお支払いは共済金請求書ご提出後の判断となります。

**契約引受団体/日本コブ共済生活協同組合連合会**  
(ご加入の生協によっては、その生協の加盟する連合会との共同引受になります)  
(CO-OP共済に加入するには)  
出資金をお支払いいただき、お近くの生協の組合員になる必要があります。

お問い合わせ先: **よつ葉生活協同組合**

**CO-OP共済**  
D-240485-0

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。

### 東日本大震災・東電原発事故での支援金 募金報告 (7月5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)	5,100
震災孤児を支援する募金 (910番)	13,900
「有機農業と国産種子」募金 (920番)	5,600
<b>合計</b>	<b>24,600</b>

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](mailto:yotsubadayori@yotsuba-coop.jp)



ホームページ



Facebook



Instagram