

よつ葉だより

2025 年
11月10日号
No.860

～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

よつ葉の広場～話・輪・WA!～in 宇都宮

10月2日木曜日、宇都宮市総合コミュニティーセンターにて、よつ葉の広場～話・輪・WA!～in 宇都宮を開催しました。

今回は6月に新登場した「よつ葉のこだわり白だし」を組合員の皆さんにもっと知ってほしいと企画しました。よつ葉のPB調味料を作っている鎌田醤油の鎌田専務にお話を伺い、よつ葉のこだわりの食材を使った「白だし」ランチも用意して参加の組合員さんと、一緒に時間を過ごしました。



はじめに、鎌田専務のお話を伺いました。本題に入る前に、鎌田専務より前日10月1日が日本醤油協会が定めた「醤油の日」であることを教えていただきました。

「白だし」を絡めた話から、参加者から出たテーマで話が進んでいきました。

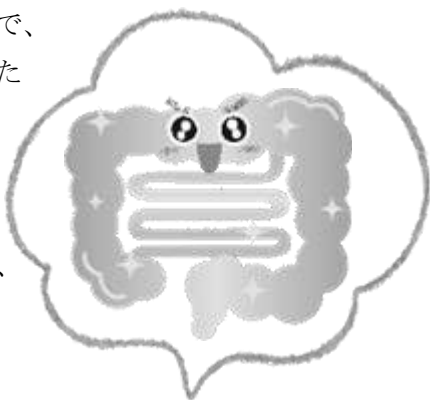
白だし文化は京都の料理の色が薄いことからわかるように関西から来ていること、今回、白だしを作ることになった背景は、普段の料理の中で色を薄く作りたいものもあり、その商品がよつ葉のPB商品になかったところから作ることになったとのことでした。

醤油は原料の大豆と小麦の割合で濃口、たまり、白醤油、薄口があるという話や旨味の感じ方の違いの話、そして、発酵食品の歴史、その働き、鎌田醤油の歴史などと幅広い話題で尽きることなく進んでいきました。

鎌田専務の言葉で「食べることは自分への投資、腸内細菌のために食べることが大切。」とありました。

発酵食品の菌と腸内細菌は働き（食べ物を体に吸収しやすくしたり、分解されやすくする）が似ているため、腸内細菌は発酵食品の菌を受け入れてくれるとのこと、発酵食品が体に良い理由がわかった気がしました。

鎌田醤油では、「美味しいものから美味しいものができる」という考えから、原料にもこだわり、選んでいると話されていました。



最後になぜリユース瓶を使うのかという質問に、「昔はお醤油って一升瓶だったでしょう？ 空になったら

お店に持って行って、また詰めてもらう。これは日本の伝統。いろいろ手間もかかる、蓋をとったり、洗ったり、ガラスだから割れたりするけど、伝統なので大切にしたい。」

鎌田専務の思いを知り、いつも利用していますが、また、よつ葉で鎌田さんの調味料を買おうと思いました。

鎌田専務のお話の後は、部屋を移動して交流会です。クッキングレシピでお馴染みのよつ葉生協の青木理事の考えた「よつ葉のこだわり白だし」を使ったランチをいただきました。内容は3ページに案内していますが、調味料がほぼ「よつ葉のこだわり白だし」のみで完成するお料理です。だしつゆに続いてびっくりな便利さです。

食事を囲んでの交流会は、久々の開催です。鎌田醤油、よつ葉の職員や理事も混ざり、和気あいあいと時間は過ぎます。レシピの説明や食材の紹介、職員と理事の自己紹介もありました。

「あの商品、美味しいよ。」と、よつ葉の商品の情報交換や感想を言い合って、最後は、笑顔で終了となりました。

お土産に「よつ葉のこだわり白だし」と料理レシピをお渡しして、あたたかい気持ちで散会となりました。

鎌田醤油の皆様、ご参加の組合員の皆様ありがとうございました。

また、楽しい企画を考えて参ります。次回も皆様の笑顔にお会いできることを楽しみに、ご参加お待ちしております。

理事 小田切

3ページでは「白だし」を使った当日のメニューをご紹介します♪



よつ葉生協の米の価格 ―減農薬・農薬使用・有機栽培を続けてほしい願いをこめています―

2025 年度産の米の収穫が終了し、よつ葉生協でも 9 月に入り新米を届けられるようになりました。

今年初めての農家も登場しました。有機栽培の里いも、トマトでおなじみの鹿沼市の田島さんの有機栽培こしひかり、ひとめぼれを登録米として 70 名の募集をしましたが、200 名を超える応募があり、抽選に漏れた方は大変申し訳ありませんでした。「くらら」で新しい農家が他にも登場します。

米の価格は、各県の J A による概算金の値付けと、民間集荷業者の値付けが参考価格になっています。去年は民間集荷業者による高額買い付けの影響で、J A の集荷量が減りました。春に早く概算金額を提示した県、ぎりぎりまで状況を見て金額を出した県、またすでに追加金を出した J A もあり、全国平均で 60kg あたり 3 万円越えの金額になっています。米余りと言われた時は 1 万円まで下がっています。米を 60kg 作るのに資材、水を確保する電気代、機械代など、1 万 4 千円は最低かかり、作れば作るほど赤字になる、といわれていました。農家に入る金額がようやく 30 年前に戻ったといいますが、消費者はその当時、今の高い金額で米を買っていたのでしょうか？

戦後の食糧管理制度（食管制度）で、国が農家に保証金を出すことによって、販売価格が下げられていましたが、国が食管制度を廃止し、民間の自由市場が価格を設定するようになり、米余りと消費減が続く中で、販売価格はそのままの一方、農家の手取りは減ったままでした。

―よつ葉生協の米は？―

栽培農家から直接買う産直米が主になっていますが、雑穀商、集荷事業者の米についても、誰が、どのように栽培しているのかが分かり、減農薬、減化学肥料栽培以上が基本です。神経毒性、長期残効性、浸透性など作物にも人にも環境にも毒があるといわれるネオニコチノイド系農薬の不使用をすすめています。

2025 年の新米が出来るまでに、よつ葉生協が 2024 年度米の慣行米、備蓄米ブレンドを販売したのは、主食を確保するための非常事態の緊急対策でした。価格設定は、栽培農家、集荷事業者の要望を基本にしています。栽培農家が再生産をするための必要額を、永続可能な米づくりを保証する金額設定になるように、お互い直接話し合っ

て決めていきます。一方で、市場価格を無視することはできません。昨年スーパーなどで販売価格を値上げしていた時期に、よつ葉生協はそれに準じた価格設定をしなかったため注文が集中し、用意していた量が短期間になくなってしまいました。今年は登録米も増やし、来年の新米ができるまで準備に集中しています。

J A の概算金の対象は、いわゆる慣行米です。環境にやさしい農法の米で、40000 円/60kg を提示している J A もありますが、特別なことです。

―輸入米の安全性は保証されていますか―

2023 年度、2024 年度産米の不足で、輸入米が増えています。日本は海外から、MA 米（ミニマムアクセス米）を毎年 77 万トン輸入しています。1993 年にガットウルグアイラウンド交渉の合意の結果、関税の特別措置として日本が無関税で輸入し、主食、加工用、飼料用で販売しています。2025 年は民間による輸入米に関税が 1kg あたり 341 円かかっても、日本の米より安いこともあつ

て 2025 年 1 月～8 月までで、前年の 146 倍の 8 万トンが輸入され、外食産業、スーパーで販売されています。MA 米も 9 割近くがアメリカ産中粒米になり、農水省は非常時の備蓄米の代替とすることを念頭においています。

アメリカからの船便では、輸入に長時間かかる際のカビ、虫の発生を防ぐため、収穫後に殺菌、殺虫剤を使用するポストハーベスト農薬をかけます。過去には、カビ入り米を工業用として落札したにもかかわらず、食用として転売した事件（2008 年）もあり、長旅の輸入米は不安です。輸入米が増えることは、国産米の比重が薄れることになります。「令和の米騒動」の教訓が、不足すると海外から輸入すればまかなえる方向へ動くことは、止めなければなりません。

―厳しい現実です。「農業倒産 30 年間で最多」―

2025 年上半期（4～9 月）の農業事業者の倒産件数が 53 件にもなっています（東京商工リサーチ調査、日本農業新聞）。負債額 1 千万円以上が対象で 1 億円以上が増える一方、1 億円未満が半数。酪農業が多いが、米作が 6 件となっています。生産資材の価格高騰と価格転嫁が出来ないことが原因と言われています。小規模農家の離農は調査対象外ですが、高齢で作付けができなくなり、代わりに作ってくれる農家を探し、探せない場合は耕作放棄地になってしまいます。完全に離農する時に、「農地等転用決済金」を払う必要があり、10 アール（1 反）あたり 15～16 万円を払う必要があることを、農家以外は知らないことでしょう。農家には定年がないと言われますが、厳しい現実があります。

―米不足が私たちに突きつけたこと―

日本の農業のマイナスの現実を米不足で実体験しました。農家の経営が大変厳しいこと、米農家の時給が 10 円とか 100 円とか言われていること、国の補助金にバラつきがあること、減反政策を中止しても米不足が起きていること、米の取引を相場価格にもっていくねらいがあること。国は主食のコメをなぜ余分に蓄えていないのか、いろいろな問題を感じました。決して農家だけの問題ではなく、私たちも一緒に考えなければならない、大きく重要な問題だと気づきました。

―食をつくることは協同（共同）事業―

生産者と消費者の枠を越えて、とか、お互いの立場を思いやるなど食を得ることは、つくる人、食べる人で成り立っています。

「食は命」を永続的につくり続けるために、

消費者がつくってもら、生産者つくってやる、という役割を越えなければ、片方に負担がかかり続けられなくなります。

温暖化の影響で猛暑、水不足で不作になれば農家の収入も減り、消費者にも農作物が手に入りづらくなります。台風で、作物も施設も全てを無くすることもあるでしょう。品薄で市場相場でつり上げられた価格では消費者は買えなくなります。豊作の時も不作の時も作り続けられる、買い続けられる関係をお互いの協同事業、と捉えるにはいくつもの山を越えなければならないでしょう。



上三川農業体験(2025)

どうしても消費者は「お金を払って買っている」という意識があります。それは「物がある」ことが前提です。その前提が、地球規模の環境の悪化で厳しくなっています。

―新米を待っていました―

組合員の会話 「今年の夏はソーメンをいつもの何倍も食べたね」「もち米を足してかさ増ししてた」「パン食が増えて弁当もパンが多かった」

農業体験で新米をおかわりしていた親子の笑顔に感動。「新米はおいしいねー」

―重労働の農家に一息ついてほしいです―

国の政策や民間集荷業者のやり方に問題はありますが、一昨年より農家の手取り収入が増えたことは、機械の修理などの助けに

なったことでしょう。この数年の暑すぎる中での作業は、健康面での負担がとても大きいものです。米が余って来年の概算金がかかるかもしれませんが、米農家の時給が10円とか100円に戻ることはあてはまらないし、作れば作るほど赤字になることも止めなければなりません。お米1kgでお茶わん15杯できるといわれます。よつ葉生協の庄内産ササニシキは5kgで税込み4462円です。これは一杯分は63円程度です。

米は命を守る大事な食料です。安全で安心できるよつ葉生協の米を主役に、一汁一菜の「こまごわやさしい」を続けませんか？
(顧問 富居)



よつ葉の広場 話・輪・WA in 宇都宮

にんにくバター肉じゃが

材料(4人分)
じゃが芋3個、玉ねぎ1個、にんにく4片、よつ葉乳業バター 大さじ1~2
よつ葉のこだわり白だし 大さじ3 水 200cc
いつもの肉じゃがを、バターとにんにく、白だしでバージョンアップ♪

白だしで浅漬け

材料(作りやすい分量)
白菜 200g、小松菜 200g、白だし 大さじ3、酢 大さじ1、唐辛子(輪切り)お好みで1本分
白菜(一口大のざく切り)、小松菜(4cm幅に切る)と調味料をあえて、揉み込みます。

豆腐としめじの白だしスープ

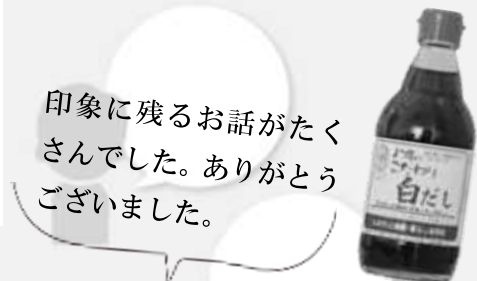
材料(2人分)
時田豆腐店もめん豆腐 1/2 丁、しめじ 1/2 袋、淡路島天然塩蔵わかめ 適量
水 400ml、白だし 大さじ3、生姜すりおろし 小さじ1

だし巻き卵

材料(2人分)
やさと平飼い有精卵 3個、水大さじ2、白だし 大さじ1、压榨一番搾り国産なたね油 小さじ1
(白だし割合 卵3個に対して 白だし大さじ1:水大さじ2 好みで砂糖大さじ1を加えても)
卵のきれいな黄色を生かしたレシピです♪



オリジナル「よつ葉のこだわり白だし」を使ったランチをみんなで囲みました。



印象に残るお話がたくさんでした。ありがとうございました。

【参加した方の感想】

*味噌しょうゆがどのようにどんな物から出来、体にどんないいことにつながっているのか、食べる事の意味、大切さを知り大変勉強になった。又、ビンの意味も知ることができ、鎌田さんに感謝します。楽しかった。おいしかったです。ありがとうございました。
(T・Kさん)

*直接お話を聞けたことで、人柄が伝わってきてより商品への愛着がわきました。またいつも誌面で名前が出ている理事さんとも直接おしゃべりできて楽しかったです。
(T・Kさん)

*発酵について深く学べてよかったです。白だしの活用方法を知ることができてよかったです。
(N・Iさん)

*カビ様・・・なるほどでした。
食べることは投資・・・最近忘れてました。腸内細菌のエサとしてよりよいもの、その1つに発酵食品・・・心がけます。みそ・しょうゆの塩分は身体に悪影響ない・・・びっくり。五感六感・気配を使って動物として生きることも大切・・・心します！(M・Nさん)

*鎌田さんのお話がわかりやすく、よく理解できました。人数もそんなに多くなくアットホームな雰囲気でした。
(A・Mさん)

*とても貴重なお話を聞けて勉強になりました。また、交流させて頂く時間もあり楽しく有意義なイベントでした。
(Y・Hさん)

11 月 4 週 おすすめ商品

155 あおさつみれ

今回新商品のあおさつみれ♪「よつ葉の白だし」でお吸い物にするととってもおいしいです。
あおさの香りとだしのおいしさがベストマッチです。



627 はた農園ミニトマトケチャップ

よつ葉の生産者、はたさんの完熟ミニトマト(ネオニコ不使用)94.5%がひと瓶に使われています。酸味は少し強めでミニトマトの味が濃厚、美味しいです。朝、オムレツやスクランブルエッグにかけるとまるでホテルの朝食のようです。元気が出ます！ケチャップを使う料理がランクアップ！！ぜひ、お試しください。
(商評 小田切)





DEAR よつ葉生協組合員のみなさま

～・～・～招待状～・～・～

よつ葉生協の楽しみのひとつ、年に一度の
ふれあいまつりが、いよいよ 11/15(土)ライトキュー
ブ宇都宮で開催されます。

ご家族やお友だちと一緒に、もちろんおひとりでも、
業者さんや生産者さんのお話を聞きながらの楽しい
お買い物や体験にぜひ足をお運びください。

スタッフ一同、宇都宮で首を長～くして組合員の
みなさまをお待ちしております。

FROM ふれあいまつり実行委員会

\よつ葉生協のサークルです！／

那 須

第 4 回「畑の横の和蜂学校」

日 時 12 月 5 日 (金) 13:30～15:00 頃
場 所 大山田ノンフェール・くらねえ (旧大山田小学校)
(栃木県那須郡那珂川町大山田下郷 955)
参加費 5000 円 / (講習代・資料代・飲み物・保険代・蜜蠟ラ
ップの材料・蜜蠟キャンドルの材料代を含みます)
締切日 11 月 27 日 (木) 定 員: 10 名
内 容 ☆蜜蠟ラップ (中・小) を作ります
材料 (オーガニックコットン/蜜ろう)
☆蜜蠟キャンドルを作ります
溶かした蜜蠟でディップキャンドル 2 本作ります
☆日本蜜蜂と蜜蠟の講習
申込み・問合せ先 ノンフェール事務局 岡 真理子
TEL 090-9377-2101
主 催 里山和蜂日和



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。

小 山 小山音楽家協会第 41 回定期演奏会

●イベント 弦と管とピアノによる晩秋の調べ
●日 時 11 月 30 日 (日) 14:00 開演 13:30 開場
●会 場 小山市立生涯学習センターホール (ロプレ 6 階)
●チケット 前売り 2000 円 / 当日券 2500 円
*未就学児の入場はご遠慮いただいております。
*都合によりプログラム等が変更になる場合がございます。
●曲 目 テンプレートン ポケット・サイズ・ソナタ 第 2 番、
バルトーク 組曲 作品 14、ドブラー アメリカ小
二重奏曲 作品 37、サン＝サーンス 動物の謝肉祭 (連
弾) より抜粋、他
●問合せ TEL 080-5655-3958 (事務局)
メール oyamaongakuka.k@gmail.com
●主 催 小山音楽家協会
<プレイガイド>小山市立生涯学習センター

東日本大震災・東電原発事故での支援金 募金報告 (10 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)	3, 700
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)	4, 400
合 計	22, 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

