

よっ葉だより

2025 年
12月1日号
No.863

～地産地消～
いのちと健康くらしを守る
よっ葉生活協同組合

12月3週のくらははクリスマスがたくさん！

★産直商評委員のおすすめ商品★

20 メリークリスマス濃厚チーズガトーショコラ
甘すぎず、しっとり濃厚なケーキです。原材料にもこだわって、有機チョコレートと有機ココアを使用。小麦粉ではなく玄米粉を使っている事も嬉しいポイントですね。どちらかと言うと大人向けのケーキかもしれませんが「おいしいね」と味わいながら食べたいケーキです。(産直 石川)

25 **26** 弁天堂スポンジケーキ
気負わずに手作り気分が味わえるのでおすすめです！半解凍くらいでカットすれば切りやすく、好きなフルーツをサンドしたり、飾ったり自分だけのオリジナルケーキが出来ちゃいます！
28 よっ葉生クリーム
を泡立てて子どもたちが楽しそうにデコレーションしてくれます。(商評 渡辺)

39 有機ピザソース

原材料にこだわっているのはもちろんですが、味が本当においしいです。トマトの酸味と玉ねぎの甘味ニンニクの風味もバランスが良いです。以前はケチャップで代用していましたが、こちらを使ってからピザは(ピザトーストも)これ一択です。キッシュの中身の味付けに使ってもおいしいです。容器から絞って出すので楽ちんです。(商評 小田切)

38 全粒粉入りピザミックス

全粒粉は日本人が不足しがちな栄養素や成分のビタミンB₁、カリウム、鉄は、普通的小麦粉の3倍以上、マグネシウムは4倍以上、食物繊維は4倍以上含んでいます。ピザを手軽にお家で作れて、しかも栄養満点です。野菜も混ぜて、この一品でバランスよく食べられます😊🌸 (産直 本間)

84 メリークリスマス はっこmixクッキー

これのどこがはっこ??というような詰め合わせがかわいい片抜きクッキーも入って、クリスマスツリーに見立てたデザインのロゴも素敵です。自分へのお楽しみにはもちろん、ちょっとしたプチギフトにもおすすめです！
(商評 市塚)

59 生フェットチーネ

生パスタではこちらのフェットチーネが断トツでおすすめです！平たい幅広のロングパスタでまるで“平打ちパスタ”のよう。本格レストラン!?と思えるパスタが家庭でできるんです(^^)。表面が広いのでクリームソースやミートソースなどの濃厚なソースと相性バッチリ。クリスマス向きには**36**シーフードミックスでゴーヤスカッ、華やかな『シーフードホワイトソースのパスタ』はいかがですか？ホワイトソースは**4**よっ葉のシチュールゥで簡単に作れますよ♪
(産直 国府田)

46 カニ甲羅グラタン

食卓が華やかになり、非日常気分を味わえる一品です。適度な量でやさしい味付けで、子どもたちにも喜ばれています。
(商評 安田)

おうちで過ごすクリスマスにぜひどうぞ



教えて 生活アートクラブさん！ スタッシャーの使い方 実践編

9 月 26 日
小山市マルベリー館

生活アートクラブさんをお招きして、スタッシャーの使い方を教えていただきました。スタッシャーは、食品用品質と認められているプラチナシリコンから作られている環境に優しい密閉パックです。今回は、湯せんで作るのが焼き、オープン調理のバナナケーキ、レンジで10分 簡単ポテトサラダ を作りました。鍋やフライパンを使わずに、スタッシャーで調理する事が出来るので、とても便利だという意見をたくさんいただきました。



◆レンジで10分 ポテトサラダの作り方（スタンダードM 使用）

材料 ジャガイモ2個 きゅうり半分 人参30g お好みで、カットベーコン マヨネーズ 塩 コショウ

- 1 ジャガイモは一口大、人参はいちょう切り、きゅうりは輪切りにする
 - 2 スタッシャーにジャガイモを入れ600Wで4分加熱し、人参、ベーコンを加えてさらに2分加熱する。
 - 3 ジャガイモを袋の外側から潰した後に、マヨネーズ、塩、コショウ、きゅうりを加えてもみ混ぜる。
- 以上で出来上がり。

※ スタッシャーをレンジで調理する時は、必ず蓋を開けて使用してください。

(小山委員会 山中)

生活アートクラブ「スタッシャー」の企画は、1月2週、2月1週と続きます。

別チラシです。そちらもご覧ください！



わくわくお米本舗 訪問 10 月 31 日 栃木委員会

10 月 31 日、栃木委員会 4 人と本部商品部の菊地職員の 5 人で佐野市のわくわくお米本舗へ伺いました。まず入ってすぐにポン菓子いい匂いが漂っていました。

わくわくお米本舗は米農家ですが、以前は会社員でゼロから農家を始めたとのこと。蛍のいる里山に惹かれ、たまたまそこにいた方との出会いで初めての田んぼがみつかり、懸命に作業する様子をみていた方から次々に田んぼを任せられ、現在は東京ドーム2個分もの土地があるそうです。

自分の子供に安心して食べさせたい物だけを作る。材料にこだわりを持っていました。一番人気の玄米スナックは、厚さを1mm～7mmのどれにするか試行錯誤して、4mmに決定したそうです。何事もまずは試作。考え試して沢山の人の意見を聞いてその結果ひらめき、美味しいスナックの完成。何事もチャレンジ。特によつ葉限定の味噌味には大変な苦労があったそうです。限定の味が買えるのは嬉しいですね。

とても興味のある話であつという間の1時間半でした。その間に職人さんがポン菓子と玄米スナック塩味を1人で手際良く仕上げていました。米油で2分位揚げ1回で10袋位しか出来ないようです。丁寧でかつ手際の良いお仕事に感嘆しました。

自分達がわくわくする。楽しくからのわくわくお米本舗！と聞いて正にその通りだなあと思いました。いつまでもわくわくしていたいという事で楽しいイベントも計画中だそうです機会があったら参加してみたいです。

最後に来年にならないと出来ないと言っていた黒まる、玄米黒焙煎茶が気になりました。猛暑、少雨、猪などの害獣被害。米づくりは年々難しくなっている、と亀田さん。それでも続けてくださることに深く感謝します。

わくわくお米本舗さんへ訪問出来てとても良かったです。ますますファンになりました。ありがとうございました。

(栃木委員会 板橋)



❁ わくわくお米本舗の企画予定

玄米スナックは全部で6種類！

◆12月3週 **543** ごろごろナッツと玄米ぼん 黒糖きなこ味

553 よつ葉の玄米スナック味噌

554 よつ葉の玄米スナックだしつゆ

◆1月1週 玄米スナック 塩、玄米スナック のり

◆1月2週 古代米ミックス



輸入米から農薬が検出されています

日本での米不足の影響で民間による輸入米が増えています。日本への輸入米は国と国、民間と民間の取引があります。今回、検査をしたのは民間の輸入業者が仕入れたものです。検出されたのはベトナム産米①4成分、ベトナム産米②3成分、台湾産1成分。農薬の種類は殺虫剤と殺菌剤で、日本の残留基準値と比較すると基準値内でしたが、殺虫成分の「ピリミホスメチル」、殺菌成分の「テブコナゾール」は日本では、米への使用は認められていないものです。農薬は使用する対象作物が決められています。

「ピリミホスメチル」は有機リン系の殺虫剤で、1970年代に登録され、野菜類に使われ、殺菌剤の「テブコナゾール」も1970年代からカビ対策に使われています。

輸入する際のポストハーベスト農薬ははっきりしていない

民間による輸入農産品に収穫後、殺虫剤や殺菌剤をかけているかどうかは、はっきりしないことが多いです。栽培期間中に使用して残留していることもあり、輸入国の日本での検査で引っかかって判明することが多いです。輸入業者や生産者がポストハーベスト農薬使用を自己申告することはまずないでしょう。

日本では収穫後の農薬使用は認められていません

ポストハーベストの意味とは、「ポスト」は後、「ハーベスト」は収穫。収穫後に輸出する際に、長旅で虫やカビ発生を防ぐために使用し、外来害虫やカビ類による品質劣化を防ぐためです。今回の輸入米からの農薬検出は、日本で米に使用できない農薬が検出されたことが問題で、ポストハーベスト農薬かは基準内数値だったので、はっきりしません。

日本では、収穫直前まで「使用可」の農薬はありますが、収穫後の使用は禁止されています

ポストハーベスト農薬の使用は輸入レモン、オレンジから始まっています

厚生省は、1974年に輸入かんきつ類の箱に日本で許可されていない殺菌剤を見つけて処分。検出が続きましたが輸入が前提となっていた時代で、ポストハーベスト農薬は、農薬としては認められないが収穫後に使用しているので「食品添加物」として扱うこととなっており、1977年、1978年にはOPP（オルトフェニルフェノール；殺菌剤）、TBZ（チアベンダゾール；殺菌剤）を許可しています。1989年には日本生協連もアメリカにオレンジ調査団を送っています。



日本では使用した農薬の表示義務はありませんが、食品添加物は表示する必要があります。輸入する際にそれぞれの国で農薬使用基準が異なり、時には輸入する国が輸出する国に合わせたり、その逆の方法をとって自由貿易を成り立たせているのが現実です。

日本はどうなっているか

1991年に牛肉、オレンジが自由に輸入できるようになり、日本では輸出国の農薬使用基準に合わせて残留値の数値を大幅に変えています。果物だけでなく野菜類も対象です（殺菌剤アゾキシストロビンの場合）。夏ミカン、レモン、オレンジ、グレープフルーツなどは1kgあたり2ppm→10ppmに、ニラ5ppm→70ppm、クレソン3ppm→70ppmなど、何故大幅に緩くなったかという、ポストハーベスト農薬を使用しても、使用した農薬の残留基準値をクリアできる数値に近づけたからなのです。

自由貿易は国同士の政治的力関係で決まります。今、アメリカとの間で関税問題が大きくなっていますが、取引によって何かが犠牲になっています。

残留基準値内数値なら安全か

現在の農薬検査では、例えばキャベツにA、B、Cの3種類を使用した場合、Aの基準値（0.1ppm）、Bの基準値（0.1ppm）、Cの基準値（0.1ppm）をクリアした場合、3種類使っても0.1ppmならクリアしており、 $0.1+0.1+0.1=0.3$ にはならない一方、複合的な影響に対する評価手法がありません。検査方法では農薬成分一つに対して行って、それぞれ基準内であればその作物はクリアしたことになります。

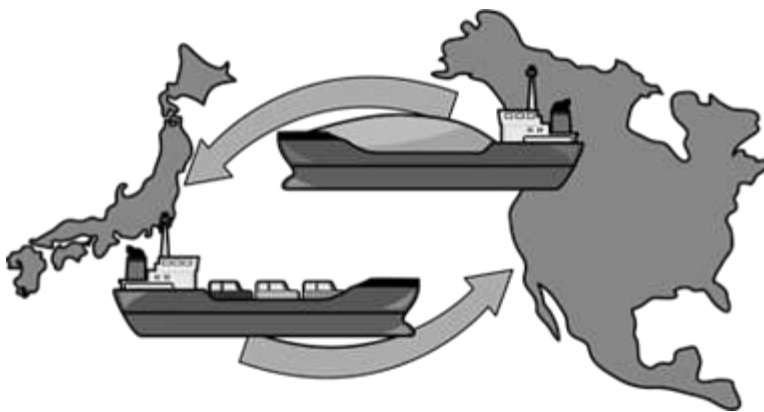
また国内でも海外と同じで、日本の場合、例えば農薬使用回数は各県によっても異なります。特にその県の特産品でもある野菜については、安定供給を推進するためにも使用回数が多い傾向です。特別栽培の農薬散布回数は、「減農薬栽培の半分以下」という決まりがあるだけなので、特別栽培の農産物でも都道府県によって使用回数が異なり、統一的な基準はありません。

ポストハーベスト農薬の心配のない

日本産の米、野菜を食べましょう

今、輸入小麦で心配なのは、収穫前にプレハーベスト農薬といわれる除草剤（機械に絡まないように）をまくことです。米は炊く前に洗いますが、小麦はパン、うどんにする時は水を入れるだけです。海外の小麦を使ったパンは、産地と輸入する際の心配点があります。ポストハーベストの問題は、消費者が声を上げ、検査をすることで表面に出てきています。問題が起きても日本国内なら原因を探ることができます。国産国消、地産地消は、消費者の選ぶ力次第です。

（顧問 富居）



この秋の新米から、「くらら」で案内するお米の生産者が増えました。農産物のコーナーをよーく見てみてください。ぜひ注文してくださいね。よつ葉生協のお米はすべて、ネオニコチノイド系農薬不使用です。



ハンガーフリーワールド 第 24 回書損じハガキ回収キャンペーン報告

hunger free world
食べる、生きる、明日を育む。

今年 5 月まで実施しました回収キャンペーンには、よつ葉生協の組合員から 450 件、総額 108 万 1138 円のご協力をいただきました。ありがとうございました。

よつ葉生協からの内訳は

未使用・書き損じはがき 279,358 円 未使用切手 214,720 円 使用済み切手 10,530 円、ブルーチップ、グリーンスタンプ 26,180 円 中古 CD、DVD、ゲームソフト 10,800 円、貴金属 328,750 円 外貨 100,100 円 商品券 110,700 円 でした。

昨年 12 月から 5 月末までのキャンペーン全体では、個人 8 万 3196 件、企業・団体では 219 団体の協力がありました。換金総額 2 億 943 万 7648 円のうち、地域開発などの国内外の事業費に約 6 割（計 1 億 2566 万円）、封筒制作、料金受取人払い、交換手数料などのキャンペーン経費に約 4 割（約 8377 万円）に使われます。

ハガキ1枚が集まり、“食”の未来を育んでいます



「書損じハガキ回収キャンペーン」へのご協力、誠にありがとうございました。今回も多くの方々のご参加をいただきました。お子さんやご高齢の方も参加され、「行動できてうれしい」「食の未来を考えるきっかけになった」との声が寄せられています。

いただいた物品は換金し、飢餓の根本解決をめざす活動に活用します。アフリカなどの農村で人々の結束力を高め、地域で消費する作物を育てる地産地消の仕組みを整え、最終的には支援に頼らず自らの力で食べ続けられる社会をめざしていきます。

世界では、飢餓人口が高止まりしています。今後も世界の食料安全保障が持続可能となるよう、引き続きのご支援をお願い申し上げます。

お礼



hunger free world
食べる、生きる、明日を育む。

組合員さんの声

よつ葉だより「本当に米がなくなっただけでした」についてうちは野菜農家ですが、現場からもそう思っていました。野菜もここ数年本当に育てにくくなっているのを実感しているからです。この危機感を多くの人と共有したいです。



(野木地区 K・Kさん)

組合員さんの声 NO. 850 の N.T さんを読んで、お米農家さんの事が良くわかりました。お米が高い高いと思っていましたが、内情を知ると納得します。ありがとうございました😊
(小山地区 S・Mさん)

東日本大震災・東電原発事故での支援金 募金報告 (11 月 3 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)	4, 200
震災孤児を支援する募金 (910 番)	13, 700
「有機農業と国産種子」募金 (920 番)	5, 000
合 計	22, 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・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

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をお願いします。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。