



かっぱい  
うがい手洗いは何おりの風邪予防ですネ

# 風の便り



朝夕の寒暖差が大きいので

風邪注意報発生中!

2014年11月前半号



発行元 オーガニックマートよこい

住所 鎌倉市手広2-25-8 マリオンハウス1F

tel 0467-38-1337 faxフリーダイヤル 0120-4513-55

(メールアドレス) よこいさん-ご-ご-ogm-4513@plum.plala.or.jp

Facebook ブログ Twitter にて日々の情報公開中!



お店でとても売れています!

家庭でできる **自然療法** 東城百合子著 ¥1600 (税別)

最近、若いお母様かご見購入されることが多いた本です。  
家でできる食事と手当法が 病状・症状別に  
分かり易く書かれています。



字が大きくて読みやすい!

おばあちゃんのお知恵 **手当て法** 正食出版 ¥630 (税別)

季節を取り入れた昔ながらのお知恵  
家でできる手当て法が分かり易く書かれています。

どちらも本屋に売っていません。プレゼントにもオススメです!

まだ  
他の所では  
決まらないで  
下さいね!!

どうぞおたのしみ!

## 11/3(月)~ お節・お正月商品・クリスマス商品

のチラシを西配布開始します!

今年は創健社さんからマクロビオティックのお節もございませう!

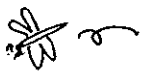


新米は10月末入荷です。

遅れて申し訳ございません。

米米倶楽部お申し込みの皆様もう少々お待ち下さい。

雨が時々稲刈りが  
ずいぶん遅くなりました...



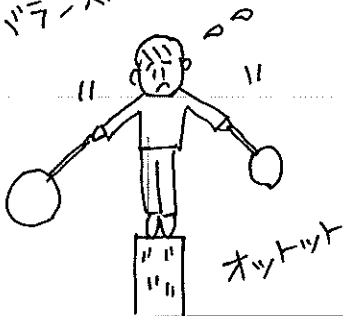
# ♪夕焼けこやけ～の赤とんぼ♪お～い、赤とんぼ何処に…？

文 おこいけいば

みなさ～ん、秋ですね～！秋といえばみのりの秋、収穫の秋で食べ物が美味しい季節と共に、田んぼの赤とんぼや山々の紅葉など、風情のある景色が楽しめる季節です。「赤とんぼ・稲から稲へ・散遊し」な～んちゃって。ところで皆の衆、最近赤とんぼを見ましたか？自然界では蜂に続き、赤とんぼも激減しているようです。  
♪なんでだろ～・なんでだろ～♪



バランスが…

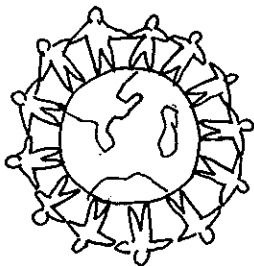


皆さ～ん、遠い未来や近い将来ではなく、今ですよ～今、様々な生き物の異変が深く静かに不気味に進行中です。生物の多様性のバランスが崩れ、自然環境が危機的状況に近づきつつあるのでは。生物多様性…環境保全を考える多くの人たちが地球環境に危機感を持ち、1985年から生物多様性という言葉を使い始めました。

生物多様性とは、単に生物の種類が多い…という事だけを意味するものではなく、地球に生物が誕生以来の長い歴史と、その中で育まれてきた生きものの相互のつながりをも指し示す言葉でもあります。人・人類は、生命が生み出すものを食べ、それを着、生命のバランスが保たれることによって維持されており、地球環境の中で生活している、と言っても過言ではありません。



ミツバチが減っていたり…  
カメムシが大量発生したり…



一つの生物の激減・絶滅が直接に人・人類に及ぼす影響は大きくないかもしれませんが、生物の減少・絶滅には人・人類が大きく関わり、生態系のバランスを崩し、一つ・また一つと、生物の絶滅の連鎖は近い将来、大きな環境変化となって、徐々に人・人類に大きな影響を与えます。

そんなこと言われても…私には何となくピンと来ないなあ～！と、多くの方々が考えがちですが、butエブリバディー、私たちの生活が大きく関係しているのです！地球温暖化&生物の種の激減、これは人・人間社会が作り出した現象…と、考えられます。

リンゴが赤くなりにくいことだって大きな変化ですよ！

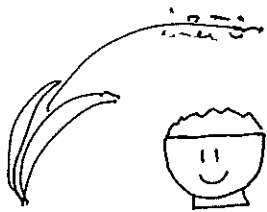
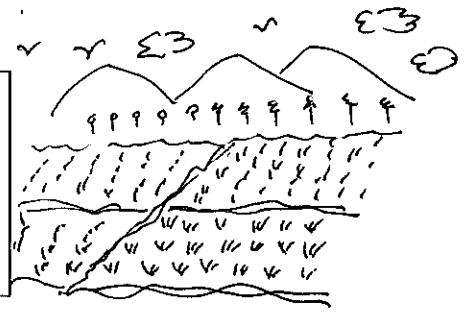


そういえばこの頃あまり見なくなりました…



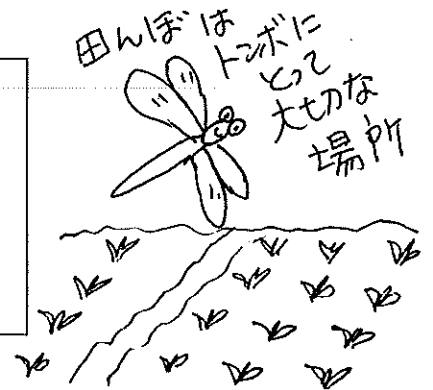
以前お伝えいたしました蜂の激減、蜂がいなくなると農作物に大影響を与え、深刻な事態となります。その原因に農薬の影響が大きく疑われています。そして今度は赤とんぼの激減。これも農薬の影響が大きく考えられています。

収穫の秋、田んぼには黄金色の稲と爽やかな風の中を悠々と飛ぶ赤とんぼ、私たちの年代には見慣れた秋の風景です。赤とんぼと田んぼは切っても切れない仲…そうです、おのおの方、赤とんぼ激減の理由は田んぼに撒く農薬が原因と指摘されています。



日本は世界で最も単位面積あたりの米の収量の高い国の一つであり（50kg/a、農水省2009）、収量確保のため多くの農薬が開発・使用されています。一方で、これら農薬による対象生物以外の水生生物などへの悪影響も懸念されています。

赤とんぼは一年一世代で、春、卵から孵化し、幼虫となり、ミジンコなどを食べ、初夏に羽化します。平地の暑い夏を避け、高い山地に移動、涼しくなった秋に平地に戻り、田んぼなどに産卵し、12月上旬頃にはその一生を終えます。田んぼから生まれ、田んぼに帰り生涯を終わる。という、田んぼと縁が深いトンボです。



目に見えない物じやが  
今食べているごはん  
農薬が使われて  
いるか…  
おなか  
ごんごんあが？

その田んぼでは「美味しい米を作るため」ではなく、生産効率や生産性を高めるために農薬を使用します。今、使われている苗床などにも使用される非有機リン系などの農薬は甲殻類の殻を壊す機能が強く少量で、あらゆる昆虫が殺されるとのこと。アメリカザリガニの駆除に効果的ですが、まずミジンコから全滅してしまい、赤とんぼのヤゴ等への深刻な影響が危惧されています。

米は日本人の主食で、毎日のように食べるもの。その米の生産現場で使われている農薬が生物多様性に大きく影響する…という事になりますと、私たちにも深く関係し、無関心ではられません。科学技術が進歩し、より能率・効率・生産性、見た目の鮮やかさが生産側・消費側に求められ、結果、より良き自然環境が失われる…という事態に陥りつつあります。

お米には  
除草剤をはじめ  
色んな農薬が  
使われ  
ます



田んぼに  
赤トンボが  
戻ると  
またくると  
いいのであが？



農薬は目的の虫の駆除、病気に限らず、予測できない範囲で生物や環境に影響を与えます。私たちの日々の行いが地球環境、生物多様性に大きな影響を与えています。食べ物は確かに人にとってはなくてはならない物。その食べ物を作る過程で他の生物の生存に大きく影響する農薬などを使う。結果、5年後、10年後に人の暮らしに大きな影響が出てくる。いいのでしょうか、この循環で…

一般の米栽培に使用される農薬は…裏ページに➡

一般的に  
お米には  
どのような農薬が  
使われているでしょうか...

# 農薬使用…お米編


さて、赤とんぼ激減に影響を与えている…と、指摘されている米の農薬はいったいどのくらい使用されているのでしょうか…？  
今、農作物は有機JAS制度が出来、有機農産物や特別栽培農産物は農薬や化学肥料の使用状況を示さなければなりません。

有機JAS認証では  
使用が認められている  
農薬が30数種  
あります。

特別栽培と  
いうのは地域に  
よって使用される  
農薬基準の  
半分とされています

その昔は有機栽培や低農薬栽培などと、自由に表示ができたのですが、有機JAS制度が出来、そうは問屋がおろさなくなりました。  
(この言い回し、分かるかな～わかんねえだろな～♪シュビダワ)  
特別栽培農作物の農薬・化学肥料の使用基準はその地域で使用される農薬や化学肥料の半分とされています。

特別栽培米の防除暦を見れば大体のその地域の農薬使用量がわかります。農薬使用状況は地域により違いがありますが、米の特別栽培の農薬使用回数は10回位が多く、その倍の20回位が一般的な栽培で使用される農薬回数という事になります。


ご自身の食べている  
お米は  
どうですか？  


お米を  
何で決めますか？  
値段？ 産地？  
作り方？

今は農薬使用状況などはネットでも見る事が出来ますので、是非一度ご自身で調べてみてください。一般的なお米の栽培の農薬使用回数は20回位ですが、皆の衆、ここにも不思議なことが…農薬使用回数と、使用農薬数は別解釈です。例えば一回の農薬散布に使用する農薬はAとBの二種類又はCも混ぜ三種類、数種類という事もあり、同時に使用すれば使用回数は1回は1回です。そう、問題は農薬使用回数だけではなく、使用農薬、中身も問題です。



もう一つおまけに驚くことは、有機JASで認証されて農作物は記録を取り、記載しなければいけません、一般的な農法で作る農作物には記録や記載義務はありません。登録された農薬の何を何回使おうが本人の意思で、それを公表・公開する義務はありません。

農家さんにも13113  
考えも  
13113  
農薬を悪い  
と思わない方も  
いますから…  


ネオニコチノイド系の  
農薬は  
使用基準を  
ゆるくして  
大量に使える方向  
へ…

米や野菜栽培の大敵【雑草】駆除は人の手ではなく、除草剤を使用します。たびたび皆さんにもお伝えしていますが、除草剤にはあの悪名高い2.4-Dが使われています。ベトナム戦争でアメリカ軍が使用し、奇形児の原因とされている物質です。国際化学物質安全カードには「この物質を環境中に放出してはならない」と記されています。さらにネオニコチノイド系農薬も使われています。農作物、つくる人・食べる人の心・意志が現れます！

**食と地球環境・生物の命・健康は深くつながっています**



# 畑の便り



日々の気温変化と共に朝晩・日中の気温変化が激しく、風邪やのどを傷める人が多くなる今日この頃、みなさ～ん、お元気ですか～！？体調管理にはご注意下さいね。

さて、お待たせいたしました。いよいよ新米が始まります。一番手は新潟・魚沼の飯塚さんのコシヒカリです。人気の高い新潟・魚沼産の米ですが、温暖化の影響で新潟・魚沼地域でも気温変化の影響で美味しいお米の栽培がなかなか難しくなってきましたが、飯塚さんの田んぼは標高が高いところにあり、朝晩の気温差も大きく、美味しいお米が収穫できました。



富山・才川の焼田さんのコシヒカリも10月の末には入荷予定です。今年もこの地区ではただ一人で無農薬栽培に取り組みました。草取りに追われ、大変な農作業に日々でしたが、強風・豪雨にも負けず、立派に育ち、収穫を迎えました。

焼田さんのお米の特徴は炊き上がりの甘味が程よく乗った旨さ！何とも言えません。特に新米の時季には米粒の一つ一つがみずみずしく、米の香りがいっぱい立ち、口に入れるとふんわり広がる甘味を含んだ言葉にならない味。う～ん、米って旨い！と叫びだしたくなるお米です。



宮崎・えびのの朝広さんのヒノヒカリも10月の終わりごろには入荷予定です。宮崎というと南国で暖かいという印象ですが、えびのは標高が高く、冬は雪も降り、結構寒いところです。また、朝広さんの所は羨ましいほど自然環境に恵まれ、家の裏山では時季になると天然のクレソンがいっぱいなり、店にもよく届きます。



また、年末には近所で取れたイノシシの肉も届き、スタッフ一同感謝しております。

新米…いいですね～！この時季にしか味わえない貴重な味、大事にしたいですね！

11月前半収穫予定の野菜&果物 ◎=おすすめ地場野菜です \*表示価格は税抜価格です

(主な地場野菜、ブロッコリーは検出限界値1.8Bg/kgで放射線検査をし、不検出です)

葉物・茎物・果菜・豆類

栽培中農薬・化学肥料など不使用の葉物・茎物・果菜類

	野菜名	産地	生産者名	価格	注文数		野菜名	産地	生産者名	価格	注文数
◎	ほうれん草	鎌倉	大平さん他	1束 ¥280~			ミニトマト	熊本	澤村さん他	1pac ¥330~	
◎	小松菜	戸塚	岡本さん	1束 ¥240			ブロッコリー	新潟	田中さん他	1かぶ ¥340	
◎	葉大根	戸塚	岡本さん	1束 ¥220			かぼちゃ	北海道	太田さん	1/4 ¥210~	
◎	きゅうり	栄区	矢島さん他	1袋 ¥240~			チンゲン菜	新潟	長谷川さん	1袋 ¥290	
◎	ピーマン	鎌倉	大平さん	1袋 ¥240			ニラ	高知	弥生さん	1袋 ¥210	
	トマト	岐阜	中家さん他	100g ¥120~							

殺菌2回使用(放射線検査検出限界値1Bg/kgで不検出)

	ミニ白菜	群馬	野菜くらぶ	1かぶ ¥290			レタス	群馬	野菜くらぶ	1かぶ ¥320~	
--	------	----	-------	----------	--	--	-----	----	-------	-----------	--

土物野菜

栽培中農薬・化学肥料など不使用の土物野菜(大和芋・長芋・人参は放射線検査2Bg/kgで不検出)

◎	人参	戸塚	岡本さん他	1袋 ¥250			蓮根	熊本	水の子くらぶ	100g ¥130	
◎	大根	鎌倉	大平さん他	1本 ¥260~			大和芋	群馬	町田さん	1袋 ¥340	
◎	かぶ	栄区	矢島さん他	1束 ¥270			長芋	青森	乳井さん他	1袋 ¥485	
◎	さつま芋	鎌倉	大平さん	1kg ¥600			ごぼう	宮崎	新福青果他	1袋 ¥290~	
	玉葱	北海道	北原さん他	1kg ¥390			ジャガイモ	北海道	太田さん	1kg ¥420	

きのこ・香辛野菜類

栽培中農薬・化学肥料など不使用(新潟・長野産きのこは放射線検査4Bg/kgで不検出)

	ぶなシメジ	新潟	片山さん	1pac ¥240			舞茸	新潟	中山さん他	1pac ¥280~	
	生椎茸	広島	石井さん	1pac ¥380			根生姜	高知	茨木さん	100g ¥250	
	プチエリンギ	鳥取	北村さん他	1pac ¥250			もやし	長野	サラダコスモ	1袋 ¥95	
	えのき	新潟	阿部さん	1袋 ¥220			にんにく	高知	松尾さん他	100g ¥260~	
	ぎんなん	香川	真鍋さん他	1袋 ¥410							

果物 (小坂さんの作物は検出限界値0.9Bg/kgで放射線検査をし、検出なしです)

栽培中農薬・化学肥料など不使用の果物

	バナナ	エカトル	MDDグループ	1kg ¥525							
--	-----	------	---------	----------	--	--	--	--	--	--	--

殺虫0回~3回・殺菌0回~3回 (有機許容農薬を含みます)

	りんご各種	長野	小坂さん	1個 ¥210~			レモン	愛媛	無茶茶園	100g ¥100	
	早生ミカン	愛媛	無茶茶園他	1kg ¥480~			柿各種	奈良	萩本さん他	1袋 ¥320~	

大平さん・矢島さんの大根がぼちぼち取れ始めました。少し細めですが、大根が旨い季節になりましたね。

大平さんの葉付き人参の収穫が始まり、11月3日頃から大平さんのカブの収穫が始まりそうです。

大平さんの一番手のキャベツが虫に食べられ大打撃。ほぼ全滅で暫く大平さんのキャベツはおあずけです。

お名前 \_\_\_\_\_ 電話番号 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ 様

ご住所 \_\_\_\_\_