

小坂さんのりんごも入荷しています！ 梨もそろそろ始まります。



風の便り



長い夏休みをいただき
ありがとうございました！
2016年8月後半号

だだ茶豆もそろそろ
はいまいます♪

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) ogm-4513@plum.plala.or.jp

📷 📺 🐦 **ブログ** にて日々の情報公開中！

無茶茶園さんのジュース リニューアル！

愛媛の無茶々園さんは農薬を控えた栽培を行っている以上、見た目が悪いなど、どうしても青果物(精品)として出荷できない果実が多くできてしまいます。そういった果実を無駄にしないため、ジュースやマーマレードへの加工を行っています。

この度、パッケージを素敵にかわいくリニューアルしました！プレゼントにもおすすめです！

🍷 **こちらはジュース すべてストレート100%ジュース** (温州みかんのみ小ビンあり)



- ① 温州みかんジュース 720ml 750円 180ml .300円
- ② 伊予柑ジュース 720ml 750円
- ③ ぽんかんジュース 720ml 800円
- ④ 甘夏ジュース 720ml 800円
- ⑤ みかん伊予柑ジュース(温州みかん 伊予柑のブレンド) 720ml 750円
- ⑥ 柑橘ブレンドジュース(でこぼん 清見 せとかのブレンド) 720ml 800円

味は
今まで通り
おいしい！

🍷 **こちらは果汁のビン詰 ストレート100%**



- ① レモンストレート果汁 150ml 550円
- ② ゆずストレート果汁 150ml 550円
- ③ 青みかんストレート果汁 150ml 450円★温州ミカンの摘果を皮ごとしぼった果汁



夏の間は果実のレモン
がないので
果汁をどうぞ！



氷を割すなどに
入れたり、スムージーに入れても！！

🍷 **こちらはジャム**



- ① 甘夏と伊予柑のマーマレード 300g 750円
 - ② 伊予柑マーマレード 300g 700円
- どちらも甘味は洗双糖(鹿児島県種子島産)を使用

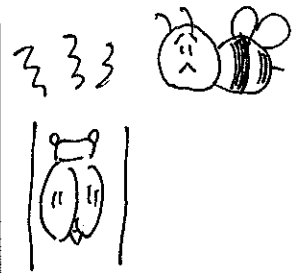


おし直上がりでしたが
農家さん達の自立の
ためのリニューアル
これは日本の
フェアトレードです。

蜜蜂の大量死…原因はやはり農薬の可能性が高い！



立秋も過ぎ暦の上では爽やかイメージの秋～♪なのですが、現実とは厳しいもので、日々汗だくだくの盛夏の今日この頃ですが、夏といえばセミの鳴き声が思い浮かびますね。昔この辺りでは聞こえなかったクマゼミの鳴き声が近年聞こえるようになり、地球温暖化の影響を実感しています。



蜂がいなくなったら人間も生きていけない…



とても大切なことなのに…

夏といえば蜂の活動も活発となる季節ですね。蜂といえば2009年に蜜蜂の大量死が日本でも問題となりましたが…いつの間にか忘却の彼方に…忘れるという事はいいこともあれば、忘れていけないこともありますね。忘れてしまい、徐々に環境の変化に気づかず、後戻りのできない状況…こんな事にならないように色々な意味で要注意ですね。

よこいも数年前に蜜蜂の大量死をお伝えし、ネオニコチノイド系農薬の可能性が高く、欧州ではネオニコチノイド系農薬の使用禁止を決定していることなど、海外での対策をお知らせしました。日本でも一部ではネオニコチノイド系農薬の使用を危険視する声も聞こえましたが、これといった対応策はとられていないように感じましたが…

「ネオニコチノイド系農薬」という言葉と存在は多くの人が知るところとなりましたが！



自分の食べている米や野菜は大丈夫…と思っている人も多い！

ところがエブリバディー、先日何気なく新聞を読んでいたところ、大文字で「大量死ミツバチから農薬」というタイトルがドーンと目の前に。「国内で大量死したミツバチの死骸を農林水産省が分析をしたところ、半数以上から水田でまかれたネオニコチノイド系農薬が検出された」という記事が…久しぶりにネオニコチノイド系農薬が話題に！

(モヤロン！ 当店の野菜を食べている方は大丈夫！ ですよ😊)

ネオニコチノイド系農薬…どんな農薬なの？…ネオニコ系農薬は1990年ごろ開発され、【有機リン系農薬に比べると毒性が低い、量が少なくても効果が高い】と宣伝され、使用されてきました。毒性が低く、量が少なくて済む…という、実に都合の良い、魔術のようなことが実際にできるのか…？ 宣伝文句は別にしてそのネオニコ系農薬の三種類の農薬の使用をEU全域で禁止しています。

EUでは使用を禁止している程環境に悪影響をおよぼす

ネオニコチノイド

日本はどうしてこんな基準がゆるいの？



「農水省は2013～15年度にお全国の養蜂家から都道府県を通じて連絡があった蜂の大量死194件の原因をはじめ詳しく調べ、ほとんどの被害地の周辺で水稻で栽培され、被害の7割はカメムシ防除の農薬が散布される時期」「」の枠内は新聞記事の引用です。

ネオニコチノイド系農薬ってそんなに危険なの…と素直な疑問をお持ちの貴方…世界の動きを…EUでは2013年にネオニコチノイド系農薬のクロチアニジン、イミダクロプリド、チアメトキサム、フィプロニルの使用が暫定規制されました。フランス下院は、2018年までにネオニコチノイドを全廃する法案を可決しました。米国では、2015年にイミダクロプリド、クロチアニジン、チアメトキサム、ジノテフランの新規登録を停止し、ハチなどへの影響に関する再評価を行なっています。韓国や、各国の州および都市単位でも同様の措置が広がっています。

日本では
ミツバチの体内から
検出される程
ごく一般的に
使われている
のです!



人気のある
ブランド米
ネオニコチノイド
農薬が使われ
いることも!!



ところがWhy ジャパニーズピープル、日本では、2015年にアセタミプリドとクロチアニジンの残留基準値がより高く改訂されるなど、世界の動きと逆行する傾向で、ネオニコチノイド系農薬への対応策が懸念されていましたが、今回の分析結果でネオニコチノイド系農薬への認識も変わり、対応策も少し変わるかな…しかし何で環境悪化を招くような農薬を使うのか、と、素直な疑問がわきませんか…しかも日本の主食である米の栽培に…??

人の命と健康に大きな影響を与える食べ物、農作物は一つの商品でもあります。生産者の皆さんも「作物を作ればいい」というだけではなく、作物を作り販売することによって生活をしていますので、より高く・数多く売れたほうがよく、より高く・数多く売るための努力をしています。

「農家さんの涙の声です。」

カメムシが
農作物に
与える影響
は大まか
に!!

大根なども
虫くさいと売れない

米が少し黒く
なることで
米の価値が
落ちる →



今回の分析結果では水田でまかれたネオニコチノイド系農薬が検出されました。何故、水田でネオニコチノイド系農薬を使うのか、さあみんなで考えよう〜♪生産者の皆さんも苦労を重ねて栽培した米はなるべく高く売りたいのは人情ですよ。それではどうしたら高く売れるか、どのような米が喜ばれるのか…高く売るためには買う人がどうしても欲しい…と思うような米を作ればいいのかでは…

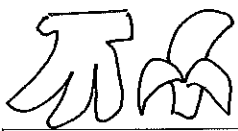
手軽で効果の高い農薬を使う → 何だか本末転倒の気がしますが

何故ネオニコチノイド系農薬を使うか…大きな理由はカメムシ対策です。そうあの独特の匂いを放つ、あの虫です。このカメムシが米が一等米などと選別される【米の等級】に大きな影響を与え、米の販売価格に大きく影響します。千粒あるうちの中、数粒でもあると一等米から落等するといわれている【斑点米】はカメムシの吸汁によって、玄米が部分的に黒く変色したものです。あれっ、ページ数が、これからが肝心の所なのに…あ〜、中途半端でアイムソーリー・ヒゲソーリー、米だけにライス(来週)続くかな…下手なしゃれの締めで次回へ…

これが「現実」
です。

毎日食べるもの
見えない農薬のこと
少し気にかけ
て下さい!!

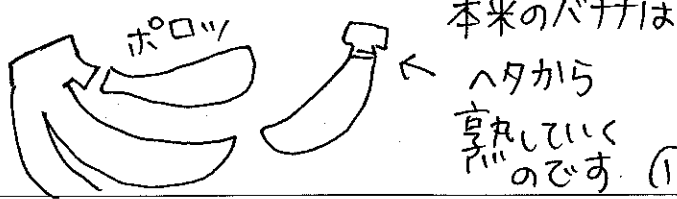




バナナのヘタ

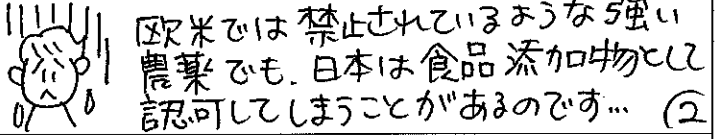
当店のバナナはヘタの部分からポロッと取れることがあります。あまり知られていませんが、バナナはヘタから熟するのが本来の姿です。

でも、一般のバナナはヘタからとれることはあまりありませんね。(これでは流通に困りますわ)



ポストハーベスト

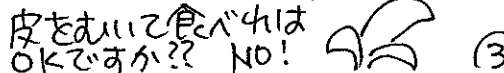
有機 JAS 認証を受けていない、一般のバナナはベノミルという環境ホルモンや、イマザリルという防カビ剤などを入れたプールにバナナを漬けて出荷します。これはポストハーベストと言って、栽培中に使われる農薬ではなく、出荷のために使われる農薬です。



皮の外側と内側の燻蒸処理

このほか、バナナにつくカイガラムシなどを処理するために燻蒸処理が行われます。表面についた虫には【青酸ガス燻蒸】、皮の内側の虫に対しては【臭化メチル燻蒸】が行われます。

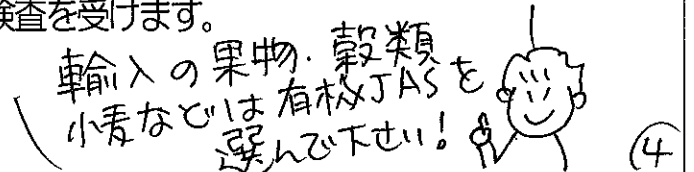
燻蒸処理をしたものでないと輸入できないのではないかと、いったご質問を受けることがあります。これは間違った情報です。



有機 JAS のバナナは...

有機認証を受けたバナナは出荷時にきれいに水洗いされ、虫をきれいに落とします。その後真空パックにして冷蔵コンテナで輸入されます。

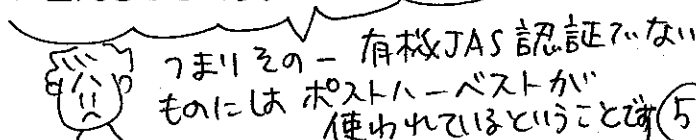
ポストハーベストのバナナと輸入時に一緒にならないように管理され、さらに検疫の段階で厳しい検査を受けます。



輸入食品は有機 JAS 認証を選んで下さい。

少しでもカイガラムシなどが発見された場合は、燻蒸処理されてしまうので、その段階で有機 JAS 認証ははく奪され、一般のバナナと同様に扱われてしまいます。厳しい管理のもと輸入されていることをご理解ください。

これはレモン・小麦粉・雑穀など全ての輸入食品に言えることです。



今年は先が茶色くなる現象が増えました。

今年はバナナの先が茶色く溶ける現象が多くありました。バナナは実になった後、花がついていた場所が固く閉じるのですが、このとき成分中のポリフェノール類がバナナの酸化酵素を受けて変色することがあるそうです。また、流通中の振動などでも果実の細胞壁が壊れて、ポリフェノールが変化することがあるそうです。

