



# 風の便り



河津桜も咲き、春一番も吹き！

いよいよ春到来です！

2017年2月後半号



発行元 オーガニックマーケットよこい

鎌倉市手広2-25-8 マリオンハウス1F

フリーダイヤル ヨコイサンゴーゴ

TEL 0467-38-1337 FAX 0120-4513-55

よこいさん

✉ ogm-4513@plum.plala.or.jp



甘〜い高知の  
万太郎かぼちゃ入荷！

よろしかったらインスタ・フェイスブックにイネボタンをお願いします！



見え

Instagram Facebook twitter ブログにて情報発信中！[オーガニックマーケットよこい](#)で検索

チョコレートも少しづつ終了しています。どうかお早目に！（お問い合わせ下さい）

3月連休のお知らせ ♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡

## 3月12日（日）～14日（火）

誠に勝手ながら上記の期間、店頭業務・配達業務ともお休みさせていただきます。  
月曜日・火曜日配達のお客様へは改めてご連絡させていただきます。

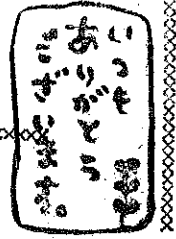
羽 3月頃から（暖かくなったら）  
奄美の島バナナも入荷します！  
おたのしみ！

三浦の長嶋さんの  
グロッコリー まもなく終了です。  
キャベツ 今月末くらいまでかな？  
→ 3月中旬頃春キャベツ  
がでます。  
福岡の無農薬いちごも  
だいぶ実が小さくなって  
きました。

熊本の水俣と  
熊本の天草の農家  
さんお  
柑橘がいろいろ入荷して  
います。  
（ひこま）（甘夏）入荷  
しています  
パルル柑などが  
これから入荷

16年目の  
オーガニック2-  
よこいも  
どうもごひいきに  
お返しおねがい  
申し上げます。

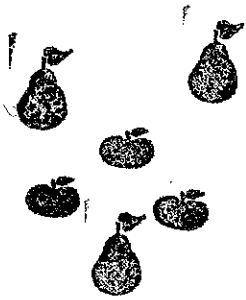
# オーガニックマーケットよこいも開店16年目を迎えました。 これもひとえに皆様のご愛顧のおかげです。 スタッフ一同心より感謝申し上げます。



心より感謝申し上げます。



2002年2月、鎌倉・手広に店を構えて早いもので15年が経ちました。繰り返しになりますが、これもひとえに皆様のご愛顧のおかげ、皆様にご利用いただけなければ今日という日は迎えられませんでした。スタッフ一同、心より感謝申し上げます。本当に感謝の一言です。



オーガニックマーケットよこいとして開店する前は大船で同じ仕事をしていたのですが、15年前に独立をし、以前の店以来お付き合い・ご愛顧頂いているお客様も多く、古い方ですと20年以上ご愛顧を頂いています。人で表しますと、生まれて成人を過ぎる年月、振り返ると長いですね～！

他にライバル店数多くある中、吹けば飛ぶような弱小店とお付き合い、ご愛顧頂いている皆様、本当にありがとうございます。これからも一生懸命努めて参りますのでどうぞ今後とも末永く、よろしくお願ひ申し上げます。

これからも  
どうぞ  
よろしくお願ひ  
申し上げます！



15年という  
長いようで、  
でも  
あつという間のおど  
いのまにか  
という感じ  
です。



15周年、アツという間といえばアツという間、ゆっくり考えると長い間で、まあ～その～(いまなぜか田中角栄氏が注目の的)、いわゆる一つの短く感じるか、長く感じるか、どちらもどっちですね。間をとって丁度いい間としておきましょう。さすが日本的調整能力！

相変わらず馬鹿を言ってますが、先日熊本・水俣の生産団体の方がよこいに来て下さいました。実は今年の甘夏が豊作で気合を入れて販売をしています。販売は気合いだ・気合！僭越ですが、気合には気合いで皆様方のご協力をよろしくお願い申し上げます。



熊本の  
「からたち」という  
グループの  
みなさんです。

「からたち」の由来～

① ほとんどの柑橘類の木は「からたち」に接ぎ木して樹に育てるそうです。

からたちの根から栄養や水を吸収

して樹を育てるのに水俣病の方が守り続けた柑橘類をこれからためたいの

思いからつけました。

畑の便りでもお伝えしましたが、水俣は水俣病発病の地。悲しいかな現在風化しつつありますが水俣病公式確認から60年経ちました。が、今・尚、苦しむ人が大勢おり、水俣病は治らない病気といわれています。水俣病の原因はチッソの水俣工場が流した廃液によるメチル水銀汚染の食物連鎖で起きた公害病で、環境汚染の食物連鎖で起きた人類史上最初の病気です。今なお、多数の人たちに大きな苦しみを与えている病気です。

汚染された食べ物を知らず知らずのうちに食べる、食べさせられる。という事は本当に恐ろしいことです。理屈抜きにその恐ろしさ、苦しみを知っている人達は自分たちが味わった苦しみを人に与えたくない。という強い信念で農作物を栽培しています。

年に  
柑橘を  
無農薬で  
作る事が  
困難になって  
います。

異常気候で  
やむを得ず  
有機肥料  
を使っても  
増えるの  
ではないです。

しかし皆の衆、食べる人たちのためになればと強い信念で出来た食べ物も食べる人たちがいなければなりません。食べ物は食べる人、作る人のどちらの力も必要です。何とかその仲立ちが出来ればとオーガニックマーケットよこいは考えこの仕事を続けています。農薬・化学肥料に頼らず、汗水たらし、苦労して栽培した農作物や食べ物も食べる人がいなければ、また、食べる人が安全性を求めても、作ってくれる人がいなければ手に入れられません。どちらかの一方通行では物事がうまく進みません。

その思いを熊本の生産者の方と話をし、またまた強くしました。私・横井はこの仕事に就いて約30年経ちました。その間色々な思いがありましたが、生産者の方々と話をするたびにファイヤ〜、火がつき燃えます！この度はたまたま開店15周年という節目に熊本の方々とお会いして、より一層の思いを感じ、大ファイヤ〜。大いに燃え・燃え、大炎上でございます。



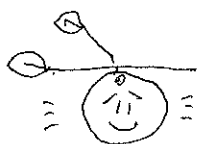
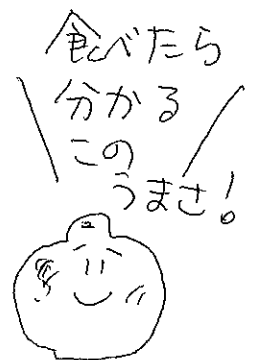
当店の柑橘はいたみやすく  
少したつと皮が  
シワシワになったり...これは農薬に頼らざるに作られてはいるから。



見た目は  
悪いのネ  
これは仕方のないです。

ところで皆さん、熊本では柑橘類の一般の農法の農薬使用回数どれ位と  
思いますか。熊本県のHPの数字ですと約20~30回の使用となっていま  
す。すっかり顔なじみの「カメムシ」をはじめダニ、カイガラムシ、カ  
ミキリ、ハモグリガなどなど、お馴染みさん御一行が生存本能のおもむ  
くまま食糧補給をします。

そうか病、黒点病、かいよう病、灰色かび病などなど、病気も多種、多  
様、虫さん達と病気と協力?...見事なダブルパワーで見た目と収穫量を  
悪くします。ところがおのおの方、見た目に惑わされず、皮をむいてみ  
ると中の実はほぼ影響なし、美味しくいただける場合が多いです。人間  
も農作物も見た目より中身が大事...中身が大事...よく使われるフレーズ  
ですが、実際、いざとなると見た目の良い方に手が出るのが人情ですが



木から落ちない  
よう  
防止のために  
使われます

柑橘類の最近の農薬使用状況で大いに気になることがあります。♪それはそれは秘密...♪では困りますが、一般ピープル、いわゆる・一つの消費者と呼ばれる方々に知っていただきたいのが「ホルモン剤」の使用です。柑橘類の落下防止にホルモン剤が使用されているんです。今、ホルモン剤は果実の肥大や着果、落下防止、除草と、柑橘類に限らず大活躍しています。

私ホルモン焼きは好きですが、農薬のホルモン処理は遠慮を申し上げる次第です…というのも私の好きなホルモンは肉の部位の名称ですが、ホルモンという意味を調べると「特定の細胞や組織、器官の活動に影響を及ぼす物質の総称」と、ドキッとする文があります。

植物ホルモンはぶどうの種をなくすためや…果物の色を良くするために使われます。

小さいお子様が食べる果物こそ注意してほしいのです。

農薬に使用されるのは植物性ホルモンとされていますが、動物性ホルモンに対して植物性と名がついたと想像されますが、環境ホルモンと呼ばれたホルモンは別名「内分泌かく乱化学物質」…農作物にホルモンは必要なのでしょう…人のホルモンバランスを考えると大きな疑問を持つのですが…

しかし皆さん、まあ～聞いてください。最近の農業と農薬状況、いつの間にか遺伝子組換え農作物は深く静かに浸透。アンド今の若い衆にとっては歴史上の事で実感が無いかもしれませんが、少し前まで若い衆だった私の記憶に強く残るベトナム戦争。そのベトナム戦争でアメリカ軍が使用した恐怖の枯葉剤。その枯葉剤と同じような成分が除草剤などに使われている現実。

日本は世界で一番農薬を体内に入れていって言われていま。

遺伝子組み換え食品も同様

強すぎる農薬は食品添加物として使用を認められています。

その上に「ホルモン剤」正に強烈なパンチの連続。うたれ弱い私などすぐにノックアウト…！しかし・ところで皆さん、農作物を作るのに本当にこのようなものが必要なのでしょうか…？確かに経済性・効率・省能力化は必要ですが、いいんですかねこのような状況が続いて…？

ゆるーい国日本、悲しきかなこれ現実

いまさらですが人は食べなくては生きていけません。その命の素となるのが農作物。一番大事な農作物が何だか違う方向に向かってまっしぐら、と感じるような今日この頃です。少しオーバーな…そう、確かに今は冬、オーバーが必要な季節でもありますが、私は素直に大きな危機感を抱いています。エブリバディー・デンジャラスがビックですよ～！

当店の農家さん達はやむを得ない場合のみ農薬を使うこともありますが…

どうやって作られたか説明できる食べ物

あれ～、開店15周年で皆様に常日頃のご愛顧に感謝を申し上げるはずが、大幅に軌道から外れた話になってしまいました。いや～失礼しました。しかしオーガニックマーケットよこいをご利用いただいている皆様は別として、多くの方は常日頃、口にしている命の素の農作物がどのようにして栽培されたかは無関心、あるいは漠然とした安心感で購入、食しているのではないのでしょうか。

売りたい。

実際にかかるおな使用はしません！

もっと多くの人たちに食べる人たちの健康を考え、一生懸命食べものを作っている人達がおおり、こんな素晴らしい食べ物があります。と、広く伝え、作る人も食べる人もとってもグッドな関係になるようにオーガニックマーケットよこいはこれからも努めて参ります。皆様、日頃のご愛顧に感謝申し上げますと共に、今後ともどうぞよろしくお願い申し上げます。

安全 安心 食の安全がとて難しい時代だからがんばっていきます。