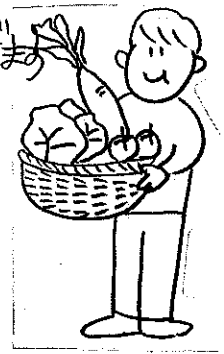


九州豪雨、各地での大雨により被害に遭われた皆様にはよりお見舞い申し上げます



# 風の便り

世界中に被害がでている異常気象  
災害への備え…必要ですか。

暑中お見舞い申し上げます  
2016年7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 ヨコイサンヨーコー  
0467-38-1337 FAX 0120-4513-55

よこいさん

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!

✉ ogm-4513@plum.plala.or.jp



Instagram Facebook twitter Blogにて情報発信中! オーガニックマーケットよこいで検索

## 夏休みのお知らせです 8/11(祝)は営業します。

# 8月13日(日) ~ 8月20日(日)

誠に勝手ながら上記の期間、配達業務・店頭業務すべてお休みとさせていただきます。

長いお休みでご迷惑をおかけして申し訳ございません。

### 連休前最後の配達日と連休明け最初の配達日

	連休前最後の配達日	連休明け最初の配達日
月・木曜日配達のお客様	8月10日(木)	8月21日(月)
火・金曜日配達のお客様	8月11日(金)	8月22日(火)
水・土曜日配達のお客様	8月12日(土)	8月23日(水)
月曜日配達のお客様	8月7日(月)	8月21日(月)
火曜日配達のお客様	8月8日(火)	8月22日(金)
水曜日配達のお客様	8月9日(水)	8月23日(水)
木曜日配達のお客様	8月10日(木)	8月24日(木)
金曜日配達のお客様	8月11日(金)	8月25日(金)
土曜日配達のお客様	8月12日(土)	8月26日(土)

牛乳配達本数の変更は最終配達日の4日前までにご連絡お願い申し上げます。



### 当店の原点 みんなの牛乳

前回に続き、【東毛酪農さんのみんなの牛乳】について書かせていただきます。

当店の原点と書いたのは理由があります。自然食の仕事を始めるきっかけがこの牛乳だからです。

30年近く前に生まれたみんなの牛乳との出会いが、自然食への道の第一歩だったといっても過言ではないのです。



牛乳が飲めなかったヨコイが  
この牛乳は飲めた!!



(1)

### 餌・搾乳・ビンの洗浄までこだわり

牛に大切な餌、東毛酪農さんは牧草の70%を自分のところで無農薬で栽培した牧草を食べさせています。利根川沿いに生えている牧草。そこにたくさんの雑草が生えます。この雑草を放っておくと市が除草剤をまいてしまうので、除草剤がまかれないう、市民の協力を得て人の手で雑草を抜いています。



菜の花みたいな  
雑草が根が  
たくなり  
手ごわいのです。(2)

### ポストハーベストの無い飼料

70%の牧草を無農薬で作り、そのほかの30%は一部輸入します。価格は高いですが、ポストハーベスト（輸入時につかう農薬）の無いものを使用します。餌として使うトウモロコシなども遺伝子組み換えでないものを選んでいきます。

牛は胃がたくさんありまね  
これは牧草を消化  
するため、栄養を貯える  
ためのもの。  
牛のエサは牧草です!

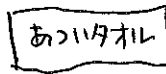


(3)

### 搾乳時の殺菌・ビンの洗浄にも配慮

牛乳を搾る際に、お乳の部分に殺菌しなくてはなりません。東毛酪農さんは殺菌剤など使わず、熱湯で熱くしたタオルを使います。このタオルは消費者の皆様からの寄付などで賄っています。

リサイクルを考え、ビン牛乳を中心に出荷しておりますが、瓶の洗浄も合成洗剤を使わないなど環境へ配慮しています。



ビンの洗浄も  
大切!

(4)

### 酪農家8戸の顔の見える牛乳

みんなの牛乳は63℃低温殺菌、このためには生乳の品質が良くないとできません。

殺菌する前の生乳の時点で大腸菌数ゼロ個/生菌数（牛乳の持つ良い菌300~500個）という素晴らしい品質は、酪農家8戸という顔の見える牛乳。搾乳した牛乳を次の日の朝には瓶詰めできる体制。そして毎日のサンプリングと月6回の乳成分検査。大腸菌群・一般細菌群の検査も欠かすことはできません。



(5)

### ストレスのない環境で牛を育てる

牛たちは自然の牧草を食べ、美しい清流のわきからくみ上げる地下水を飲み、大自然の中で広大な牧草地に30頭というゆったりとした環境で育てられます。

定期的な放射線検査を実施。それもチェルノブイリ事故の後、いち早く放射線検査室を立ち上げた消費者グループのおかげです。牛乳とひとくくりに考えず、このような良質の牛乳もあることを知っていただきたいと思います。

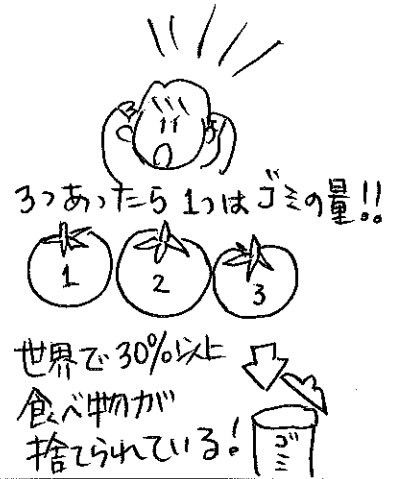


牛乳といってもいろいろあるんです!  
悪者にしないであまりです!

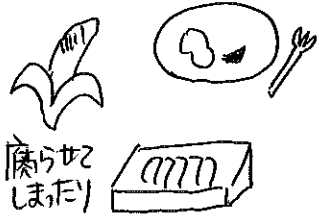
(6)

# えっ、こんなに…食品ロス・廃棄…もったいない

みなさ〜ん、日本で廃棄される食品の量はどのくらいだと思いますか？政府公報によりますと年間1900万トンの食品廃棄物が出ており、これは世界の7,000万人が1年間食べていける量だそうです。民間の調査では、約2,700万トンという報告もされています。このうち、まだ食べられるのに捨てられてしまうもの、いわゆる食品ロスが500万トンから900万トンもあるといわれています。



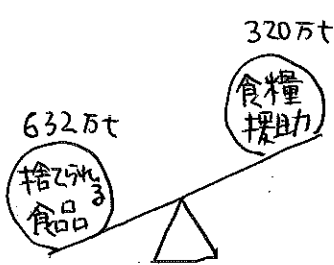
## 食べ残しや



食品ロス…あまり聞きなれない言葉…あの話題になった福山ロスなら知っているけど…食品ロス、しかし最近よく聞くようになりましたが、まだ食べられる食品の廃棄を「食品ロス」というのだそうです。まだ食べられるのに廃棄…ヤバッ・心あたりが…

## 賞味期限切れなど…

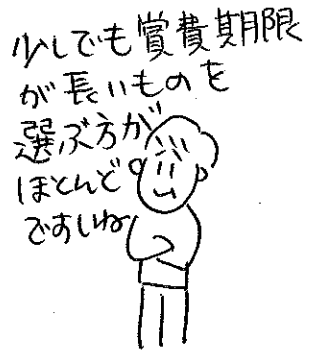
日本の食品ロス発生率は約632万トンと推計され、その内事業系は約330万トン、家庭系は約302万トンと推計されています。これを日本人1人当りに換算すると、毎日お茶碗約1杯分（約136g）のご飯の量を捨てていることになります。



世界では食糧危機が深刻な問題となっている国も多く、WFPの発表では2014年は約320万トンの食糧が援助されています。えっ、ウソ・ホント…と数字を聞いて数多くの方が驚いているのでは…そうなんです。世界の食糧援助の量をはるかに上回る量が食べられるのに捨てられているのです。日本では…

## 食べ物がなくて苦しんでいる人に援助している倍の量を捨てている!!

Why ジャパニーズ…?? その訳は…日本独特の三分の一ルールと呼ばれている商習慣の影響も原因の一つかもしれません。商品の製造日から賞味期限までの最初の1/3時点を小売店への納品期限とする習慣で、納品期限を過ぎるとメーカーや卸企業は小売店に商品を納品することが難しくなります。



コンビニの弁当などは消費期限の2時間前には自動的にレジを通過しなくなり、商品として販売できなくなるという仕組みもあります。コンビニは現在、日本全国で約5万件ありますが、たとえば各店が弁当を1日20食を廃棄したとしますと、弁当だけで、1日に100万食捨てられている計算となります。すごい数字…!!

家庭での食べ残しや賞味期限切れで捨てられた食品。野菜や果物の皮などを厚くむくなどなど、家庭でロスされる食べ物も積もり積もり302万トンという大きな数字になります。捨てられている食べ物の1位・2位は野菜・果物が占めています。オ～マイ神様、商売柄ひじょ～に落ち込むような悲しい現実…！



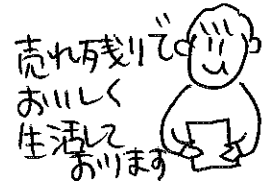
捨てられる食品の上位は野菜と果物?!

外の葉や  
煮たあまた果物も  
ジュースやアイスに  
すればおいしい!

食品を買うときにはできるだけ消費・賞味期限が長いものを求めようという気持ちは自然といえば自然ですが、消費・消費期限に対する異常なまでのこだわりで、棚の奥に並んでいる少しでも賞味期限が長いものを選ぶ…というのもどうでしょうか…? 賞味期限が短いものはどんどん売れ残りごみ箱入りへ…なんてことになります。

家庭でも賞味期限が過ぎたものはごみ箱入り…But皆の衆、賞味期限は期限が過ぎたら食べられない…というものではなく、あくまでもおいしく食べられる期間の表示・めやすです。私事で恐縮ですが、おいらなんぞは賞味期限切れものを毎日のように食べています。もちろん異臭や味がおかしいものは食べませんが…

私は 商売柄  
期限切れのものを  
よく食べます!!



食べずに捨てられる  
食品を耕作地に  
換算すると  
広大なカナダと  
インドを  
合わせた位  
のなんと!

食品ロスに話が戻りますが、世界では毎年、13~16億トンの食品がロス・廃棄されています。これを耕作地に換算するとなんと約14億ヘクタールになります。14億ヘクタール…単位が大きすぎてピンときませんよね…国としたらカナダとインドを合わせた面積に匹敵します。日本の何倍なるのかな～??

皆さん、このままの状態では気候変動が進めば20・30年先には水・食糧不足で食糧問題が地球的大課題になる…と多数の専門家が指摘しています。そんな中の食料ロス・廃棄の現実の数字…Butおのおの方、この数字は一人・一人が認識を新たにして取り組めば大幅に改善できる数字です。そうです…我々一般人・一般家庭人がその気になればできるのです。立ち上がろう・一般人エイ・エイ・オー

食べられるのに  
捨てられる食品の  
ゴミ処理にも  
エネルギーが  
たくさん使われ…

うーん



食べ物は  
あてあたり前では  
ない…  
捨てるにもエネルギー  
がかかる

残さず食べよう  
工夫で  
食品ロスを  
へらそう!

世の中は景気・経済が注目されていますが、確かに景気や経済は重要ですが、たとえ経済的に豊かになっても地球環境が人間生活に適していない状態になったら何のための経済活動…? 夢の豪邸も竜巻や集中豪雨や強風で倒壊…などという環境下では心休まる・豊かな生活は望めません…今・世界は経済面だけの判断とともに、地球環境に対する判断も必要な時期では…あれ、いつの間にかまた話が横道かな…しかし皆々様、繋がる話ではあると思いますが…一般人ができることからコツコツと…ファイト一般人