

11/25(土) 17:00~ 11/26(日) 10:00~ 鎌倉建長寺にて 岩手郷土芸能祭開催
 前売りチケット 3000円 当店でも販売



風の便り

気温の上下が激しい毎日
 お風邪などご注意ください。
 2017年9月前半号

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 ヨコイサンヨーヨー
 ☎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

不安定な気候...お身体ご自愛ください。

涼しくなったり、また急に暑くなったり、台風の時期なので気圧の関係で体調を崩しやすい日々です。眠くなったり、逆に眠れなくなったり...風邪をひきやすくなったり、気圧の関係で頭痛がしたり...急に寒くなってお腹を壊したり...

こんな時、すぐに病院に行くと、処方される薬で症状は止められるかもしれませんが。でも、風邪の引き初めに鼻水やのどがいたくなるのは、体が菌を体内に入れないよう頑張っている証拠でもあります。下痢はいらないものを出しているのかもしれませんが。夏の間は水分を多くとりますから...。ちょっと病院に行く前に身近なもので改善してみませんか?

のどの痛みはプロポリスや、マヌカハニーなどで殺菌しましょう。レンコン粉やレンコンと生姜をすりおろして熱湯を入れて飲むのも咳にはお勧めです。風邪の引き初めに「板藍根(ばんらんこん)」を飲むと身体も温まりすぐ改善する場合があります。梅干し、梅肉エキスは昔ながらの万能薬。いろんな効能があります。梅醤番茶も体を温め、疲れもとってくれます。

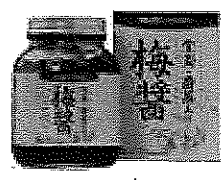
商品については Tel 0467(38)1337 オーガニックマーケットよこいへどうぞ

のどの
 痛みには...
 プロポリス
 傷にも



マヌカハチ +5 ¥4820

お湯を注ぐだけ
 体を温める
 梅醤



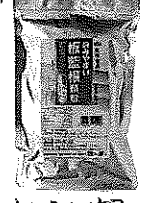
¥1300

万能!
 ウイルス予防



梅肉エキス ¥2000

風邪かな?
 と思ったら



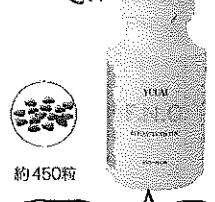
板らんこん 36包 ¥2640

ゾクゾクして
 熱が出たら



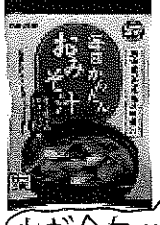
フエルミネン 30粒 ¥3000

免疫UP!
 FNQ
 (茶パウ)



約450粒
 ただ今セール中

朝一杯の
 みろ汁を



ただ今セール中

別紙ご案内／家庭菜園のチラシ・種の10%割引セール この秋、我が家で有機野菜を作るぞ～！

F1種じゃない
有機種子
次につながる
固定種



みなさ～ん、厳しい夏もさり、爽やかな秋の到来です！秋…といば何
と言っても食欲の秋、食べ物のおいしい季節ですね。そこで皆さん、
この秋から我が家でオーガニック菜園などはいかがでしょう！

我が家で作り・育てた野菜を我が家の食卓に…！良いですね～♪
なんと幸せ感があふれる食卓&食事♪「この大根、秋に植えた大根
だよ～」 「えっ、ほんと。みんなでワイワイ言いながら植えたあの
大根。どうりで美味しいと思った…（笑）」。などと、会話も弾み、
家族の絆もより一層深まり、めでたし・めでたし…♪

布プランターは
持ち運びも便利で
水はけもよく



見た目も
かわいい
オススメ
です。

ミックスグリーン・ルッコラ・

バジルなどは

初めての
方にも
作りやすい



今・日本では農作物に【有機認証制度】という制度があります。
基本的に農薬や化学肥料を使わず農作物を栽培し、申請し有機農
産物として認証されると【有機野菜】や【有機米】などと表示し、
販売しています。

基本的にと記しましたが、有機野菜＝無農薬栽培とされている
方も多いようですが、実は【有機許容農薬】といたしまして、使っ
ていい農薬もあり、種には【種子消毒】も許されています…意外
と知らない方が多いのですが…微妙なところですね…

有機種子
固定種とは？



F1種とは？

今の種のほとんどは
その代で終わってしまう



一代限りの
F1種…

今の日本の農作物の種はほとんどがF1種で、作物から種が取れ
ないのが現状です。発芽率や手間などを考えるとやむをえないと
ころ…ですかね。

そこで登場【有機種子】！発芽率もよく、家庭で気軽に美味しく・
安心して食べられる野菜が栽培でき、種も取れ、次作も作れる楽し
みがあります。別添の種チラシをご覧ください、レッツトライ！

土とためる布プランター
はセールでは
ございません！

①は一部
入荷できない
ものもございます
お問い合わせ
下さい！

Tel 0467(38)1337へお問い合わせ下さい！（担当：ヨコイ）

添付のチラシ片面の土は一部取扱いができませんものがございます。
お問い合わせ下さい。土とためる布プランターはセール対象商品です。

ところで皆さん、「F1種」「固定種」の種といいましても何の事…？と、なかなか違いが分かりませんよね。今回ご案内の有機種子は固定種です。固定種・またの名を「在来種」は「昔ながらに育てられた作物から採取したものじゃないかな…」と、なんとなくわかりますが、あ、さて、さては…F1種は…今はやりのファーストのF・かな…あたり～♪



F1種の作物からは次へつなげる種が
できない



雑種第一世代

生物用語で「first filial generation」といい、わかりやすく日本語にしますと「雑種第一世代」ということになります。普通に交配しますと同じ系統、例えばトマトならばトマト自身の雄しべの花粉が雌しべに受粉し、代々受け継がれますが、しかしこの方法ですと、親世代と同じ形質のトマトしか作れません。

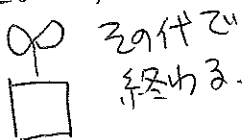
そこで、もっと形や大きさが違ったものや、色や味が一定したものを求めたり、さらに食べやすくするために皮を薄くしたり、病気に強い耐性を持たせるためには、同じ系統の交配では難しくなります。

我家には
ビワの木があるのだから
食べたビワの種を
庭にまいたものだから
15年たつのに
実はありません！



たぶんF1種
だったの？

より優れた作物に
生まれ変わり…



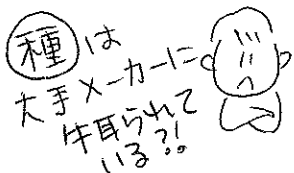
そこで異なる品種を掛け合わせると、雑種強勢といいまして、次に生まれる第一世代の種は、親よりも優れた優勢形質の種ができます。これがいわゆる・ひとつの・F1種と呼ばれるものです。

F1種でよく話題になるのが「一代限り」です。F1種から栽培された農作物は種をとっても次世代に繋げないといわれています。種は取ろうと思えば取ることは可能ですが、その種から生まれた次世代の作物は第一世代のような優勢形質の特徴が薄れていきます。

最近では
固定種が見直され
次世代へつなげよう！
という動きも増えていきます



種を制する者は
世界を制する…



その点「固定種」はその作物が代々受け継がれてていきます。この点が大きな違いですが…そこで「なんで固定種にしないで、F1種が多いの」と、単純な疑問が…色々な要因がありますが、種を取る、という手間・暇が大きな要因の一つではないでしょうか？

アンドもう一つ大きな要因が、種の話だけに種は尽きないのですが（上手い・自画自賛）…さて・はて・もう一つの大きな要因とは…オ～マイ神様・ページの残りが…続く…

作物の形・味
収量が安定しない
などの理由もあり
なかなか難しい
ようだよ

実りの秋…食欲の秋 フルーツが勢ぞろい

横井ひろみ



実りの秋を味わってください



秋は実りの季節。今年は気候が不安定でしたので、桃・梨などはいつもより味がのっていないこともございますが…

実りの秋に感謝です。今は長野の小坂さんのプラム・生プルーン・りんご・桃・時々奈良のいちじく・巨峰・黒ブドウ・鹿児島のパッションフルーツ等々続々フルーツが豊富に入荷しております！



リンゴの色づきが悪い…

リンゴの赤い色は朝夕の寒暖差で映えます。ここ数年はリンゴの産地も暑く、夜になっても涼しくならないことがあります。

今年入荷した「信濃レッド」とレッドと名の付くリンゴも赤くない…青い！

赤くないとやっぱり見た目でおおいそうに見えないから売れ行きも良くない…そんなわけで実はリンゴを赤くする農薬もあるんです！

(2)

見た目じゃないのよ(^_^)~

リンゴや柑橘など大きくなる果実には、木から落ちないように落下防止剤が使われます。この落下防止剤を使うとリンゴの実が赤くなりやすいことに気づき、今では色づきのためにも使われています。

表面がつるつるした果実には農薬をまいてもはじいてしまうのでうまくつかない…ということで、表面張力をなくすための農薬もあるんです！ガ〜ン！農薬のための農薬



そんなには赤くなくてもいいと言、こすい！



(3)

りんごのにつかわれる農薬回数は

リンゴでご説明させていただくと、生育に半年くらいかかるりんごには地域やその年の気候によっても変わりますが約26種類の農薬がおおよそ38回位散布されるのです！！

小坂さんのりんごは木の整備の段階で殺虫・殺菌を各2回ほど使いますが、実にかかる使用をしませんので、皮ごと安心してお召し上がりいただけます。化学肥料不使用です。小坂さんのブドウ・桃・プラム・プルーンなどは農薬不使用です。



当店のぶどうは植物ホルモン不使用だから種あり！

(4)

農薬だけではない！

リンゴや梨などはきれいに作るために袋をかぶせて育てます。ある程度の大きさになったら袋を取って太陽に当てます。

だから見た目はよくても、食感はよくても、なんとな〜く味に深みがないのはそのせいです。小坂さんのリンゴなどは袋をかぶせず太陽の光をいっぱい浴びさせて育てます。だから見た目は悪いですが、味はおいしい。

(5)

今年も放射線検査に出しています！

小坂さんのフルーツ、今年の放射線検査の結果が出ました。それぞれ(カッコ)内は検出限界値この数値まで検査して検出なしでした

- りんご セシウム 137 (1.02) セシウム 134 (0.90)
- プルーン セシウム 137 (1.05) セシウム 134 (0.90)
- ぶどう セシウム 137 (1.02) セシウム 134 (0.86)
- 桃 セシウム 137 (0.97) セシウム 134 (0.86)
- プラム セシウム 137 (0.97) セシウム 134 (0.86)

小坂さんの巨峰はもう少しおまじ下さい！

(6)