

風の便り



なんだかんだいも ちかーんと 春はやってますネー。

三寒四温の気候が身体に堪えるま
す日々、花粉も大! どうぞご自愛
下さい。2015年3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) ogm-4513@plum.plala.or.jp

Facebook ブログ Twitter にて日々の情報公開中!

まだ寒い日もありますが・・・春がやって来ました!

オーガニックの固定種でガーデニングを始めませんか!

和歌山県の赤土をベースにブレンドした有機家庭菜園の土などもございます。

放射線検査しております。詳しくはチラシをご覧ください♪

ただ今セール中!!
3/21(土)まで



チラシの種は全て春まきタイプです。
中には同じ種で秋まきもOK! なものがありますよ♪

土の放射線検査

放射性検査結果 (カッコ) 内は検出限界値 この数値まで検査して検出なし
セシウム 137 (9.2) セシウム 134 (7.0) ヨウ素 131 (6.9)

取り寄せに少しお時間を頂く場合がございます

ぜひオーガニックの固定種で、種をつないでいって下さい

とれた種で
また来年
たのめます。

東毛酪農さんの「みんなの牛乳」等も4月から値上がりします。

先日から値上がりのお知らせばかりで申し訳ございません!

申し訳ござい
ません。

4月1日より東毛酪農さんの製品を下記のとおり値上がりさせていただきます。

何卒ご理解をお願い申し上げます。

(表示は全て税抜です)

みんなの牛乳 720ml 370円→ 390円	カマンベールチーズ 500円→ 520円
みんなの牛乳小瓶 200ml 130円→ 140円	ナチュラルチーズ酪農組 150g 500円→ 520円
コーヒー牛乳 200ml 140円→ 150円	プレーンヨーグルト 2月より 価格そのまま280
ノンファット牛乳 720ml 370円→ 390円	バター 500円→ 520円
ドリンクヨーグルト 180円→ 190円	プレーンヨーグルトは2月より 500ml → 400ml 280円



食品添加物表示…ちょっと判りにくく、やばいかも… その表示に隠れているものは…マジ・不思議…



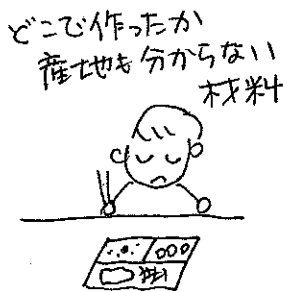
前回、少し中途半端な形になってしまいましたが、食品添加物を取り上げたところ、食品添加物の事をもう少し知りたいという方がかなり多くいらっしゃいました。加工食品の裏の原材料の欄に使用している物質名が書かれているのですが、今回はその添加物の表示についての疑問の数々を…

ついでに話が長くなり、前回のつづきです…



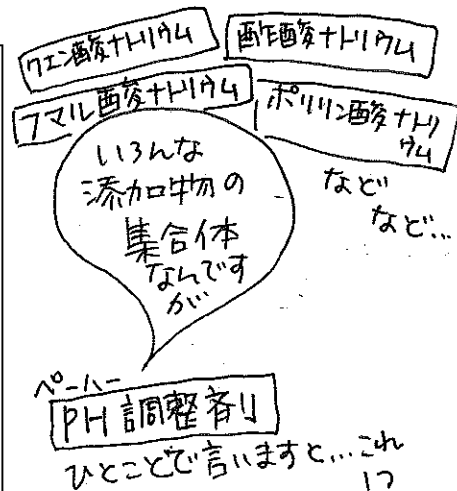
その昔、お弁当といえばお母さんの手作りの物が多かったのですが、いつの日かスーパーやコンビニでパック詰めされたものや、街のあちらこちらにお弁当専門店まである時代になりました。う～ん、便利といえば便利、味気ないといえば味気ない、家庭の味がなくなったともいえますよね～。マア～こんなことを言うアッシも古～い人間なんでしょうかね……

そのお弁当、裏を見てみると食べ物の名前ではないたくさんのカタカナ文字が…食べ物なのに食べ物ではないカタカナ文字…はてさて、その正体は…！その前に、同じお弁当でもその場で作るお弁当屋さんのお弁当には使用材料の表示がありませんよね。何故でしょう…中身に何を使っても、詰合せるものが他の場所で作られていても、この弁当を作っているところで詰合せた場合、製造直売とみなされ、材料表示は必要ありません。弁当に限らず、パンやコロッケなどの惣菜も製造しているところでは材料表示はしなくてもいいのです。



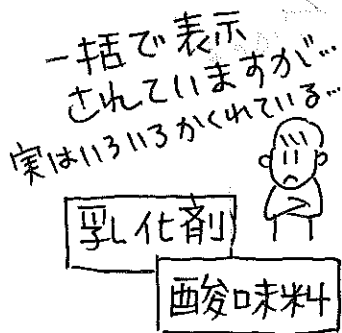
とんかつ弁当やかつ丼は人気のあるお弁当ですが、製造直売とみなされると豚の産地の表示も必要なく、原材料の産地も分かりません。製造直売のパンやコロッケも同じことで、添加物の使用や原料の産地を表示する必要がありません。レストランも製造直売方式ですので、原材料の産地や添加物の使用の有無もわかりません。

もう一つの大きな疑問は「一括表示」方式です。一括表示とは、文字通り、いくつかの添加物を一括して表示することで、例えば「香料」「PH調整剤」など、同じ目的のために使われるのであれば、一括して表示してよいことになっています。その方がわかりやすい…という理由だそうです。食品の変質・変色を防ぐ「PH調整剤」と表示されているのは一つの物質名ではなく、【クエン酸ナトリウム】【酢酸ナトリウム】【フマル酸ナトリウム】【ポリリン酸ナトリウム】といった添加物の集合体です。それくらい入れないとPHの調整効果が出せないのです。このようなカタカナ文字がたくさん書かれていると驚きますが、一括表示ですと「PH調整剤」だけですみます。



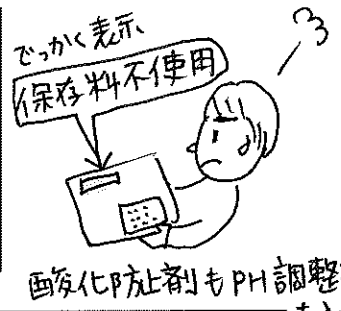
ひとこと言いますと…これ

PH調整剤という表示名で隠されている数種類の添加物…もう一つおまけに「香料」は約600種の添加物の中から、目的の香りを出すために数種を混合している場合が多いのですが表示は「香料」のみです。私が個人的に一番問題だ！と思っているのは【調味料（アミノ酸等）】という表示です。アミノ酸というと何だか体にいいもの…と思いがちになりますが、中身は「グルタミン酸ナトリウム(別名化学調味)」「DL-アラニン」「グリシン」などのアミノ酸系&アミノ酸以外の「核酸」なども「等」という曲者表示が入るので使用がOK！何種類入れても「調味料(アミノ酸等)」という表示になります。



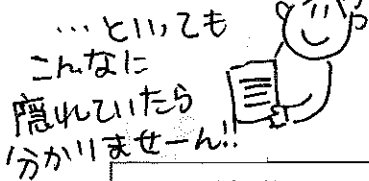
一括表示はその他にも数種類ありまして。「乳化剤」はグリセリン脂肪酸エステル、シヨ糖脂肪酸エステルほか、「イーストフード」は塩化アンモニウム、塩化マグネシウム、グルコン酸カリウムほか「酸味料」はアジピン酸、クエン酸、クエン酸ナトリウムほかなどが使われていますが、表示では「乳化剤」「酸味料」など一括表示されますので、使われている物質名・中身がわかりません。

一括表示で一種類の添加物…と、勘違いしがちですが、添加物表示だけにあま〜い！などとバカなことを…怒・怒・怒！勘違いといえは「保存料不使用」…とうたっていて「酸化防止剤」「PH調整剤」を使用している場合があります。用途名が違っただけで添加物を使っていることに変わりはありませんので注意が必要ですね。

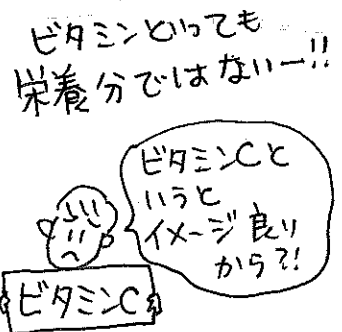


私は原材料を子エックして買っています!

添加物の表示が免除される例もあります。えっ、うそ〜何で…と素朴な疑問…栄養強化の目的で使用される添加物と、加工助剤、キャリアオーバーに該当する添加物は、表示が免除されています。栄養強化の目的で使用されるビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類については、表示が免除されています。



同じ添加物でも、栄養強化の目的以外で使用する場合は、表示する必要があります。(例) L-アスコルビン酸を栄養強化の目的で使用する場合 → 表示免除。酸化防止剤として使用する場合 → 「酸化防止剤(ビタミンC)」と表示します。ここでもう一つ素朴な疑問を「L-アスコルビン酸」がビタミンCという表示になっちゃうの…? ビタミンCは体に良いという印象ですが、受ける感じが全然違う…!



こんなにも抜け道のあるいいかげんな表示方法でいいのか?!

加工助剤とは、食品の加工の際に添加されるもので、次の場合表示が免除されます。「食品の完成前に除去されるもの」「最終的に食品に通常含まれる成分と同じになり、かつ、その分量を増加させるものではないもの」「最終的に食品中にごくわずかな量しか存在せず、その食品に影響を及ぼさないもの」

(キャリー)
ごまや菜種から油を
とる時「ヘキサン」で溶かし



大量の油をとります。
ヘキサンは石油系で
揮発性が高いので
製品には残らない...
この理由で表示
しなくてよいこと
になっています。

近年は多くの方々が食べ物、添加物に気をつけていますが、添加物の加工助剤はなかなか気がつきにくい部分でもあります。皆さんが炒めものや揚げ物に使う油。一般の油はヘキサンという物質を使い抽出していますが、「完成品になる前に除去される」という理由。みかんの缶詰は内皮がむかれた状態で詰められています。この皮は塩酸とカセイソーダで溶かして除去しますが、塩酸はカセイソーダで中和されるため、ミカンには残っていない...という理由。豆腐の製造工程中、大豆汁の消泡の目的で添加するシリコーン樹脂は「最終的に食品中にごくわずかな量しか存在せず、その食品に影響を及ぼさないもの」としてそれぞれが表示免除となっています。

みかんの缶詰に使われる塩酸もカセイソーダも...



大豆を煮る時の消泡剤も...



時間がたっても色がきれいなカット野菜に使われている次亜塩素酸ナトリウム...



ちょっと気がつきにくい点ですが、知ると衝撃的な事を...何をオーバーな、もうすぐ春よ、オーバーはいらない...などとお怒りの貴方、不思議な出来事を...少子高齢化か、家庭の食卓離れか...スーパーやコンビニでカット野菜やパックサラダをよく見かけますが、色も鮮やか、きれいで見た目は美味しそうですね。しかし皆の衆、野菜は時間が経てば色が変わるのが当たり前。ましてやカットした野菜は酸化現象が早く表れます。そこで登場、殺菌剤・次亜塩素酸ソーダやPH調整剤という、変色を防いだり、シャキシャキ感を出す魔法の添加物のご登場です。しかし製品になった時に残らない...という理由で表示免除の場合も多々あります。皆さん、例えばご家庭でレタスを切ってみてください。すぐに切り口の色が変わりますよね。何故色が変わらない...不思議な出来事、素朴な疑問ですね...!

全～部表示しなくてよいことになっている添加物です(笑)

「キャリーオーバー」という仕組みがあります。添加物は原則として、食品の原材料に使用された添加物についても表示する必要があります。ただし、食品の原材料の製造又は加工の過程で使用され、その食品の製造過程では使用されないもので、最終食品に効果を発揮することができる量より明らかに少ない場合は、表示が免除されます。えっ、何のこっちゃ...説明もわかりにくい...失礼しました。例えば...保存料を含む醤油でせんべいの味付けをした場合、この保存料は含有量が少なく、せんべいには効果を持たない。という事でキャリーオーバーとなり、醤油に使われた添加物は表示免除となります。いわゆる・一つの・醤油の保存料の表示は不必要となります。

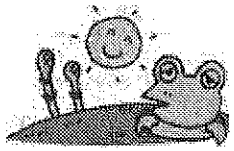
このあせんべいには使われたしょうゆ

ここに使われる合成添加物は表示しなくてよいです!
(これがキャリーオーバー)

あまりにもひどい! ひどすぎてまたしても書ききれませんでした!

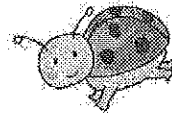
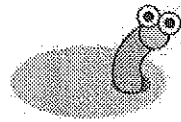
次回へ続きます...

皆さ～ん、食べ物の裏に書かれている原材料表示、表示には現れない物質もあり、裏側の表示だけに裏がある...えっ、表に表示の時もある...となると、表にも裏がある...? 添加物を使う側には便利な表示かもしれませんね... 添加物表示の不思議発見! 添加物編続く...



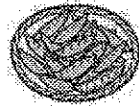
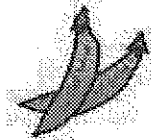
畑の便り

6日は二十四節気の啓蟄でした。大地が温まり、冬ごもりしていた虫たちが穴から出てくる季節となりました。とは言うものの、寒い日も続く日々、みなさ〜ん、体調管理には充分ご注意下さいね〜♪



畑も所々・ぽつりぽつりと大根や白菜がさびしそうに点在していたり、キャベツの切ガブが残っていたり、冬野菜もそろそろ畑から姿を消しつつ、一方別の区画では畑に棒が立ち、棒の根元には青い集団が、そうです、絹さやなどの豆類が畑に姿を見せました。さすがにまだ花は咲いていませんが、棒に撒きつく準備をしています。

愛媛ではもう絹さやはバンバン・ガンガン、絶好調〜の収穫量です！縦長の日本ならではですね。



縦長日本の恩恵、新玉葱も今年は少し早目で、長崎の馬場さん達の新玉葱が13日に入荷します。シャキシャキした新物の玉ネギ、しばらくお待ちください。

ひねの玉ねぎは北海道北見産ですが、今年の北海道はむちゃくちゃ寒く、こちらに着いてからの温度差か、すぐに芽や傷みが出やすくなっていますので、在庫が無くなり次第終了となります。



新・ひね、それぞれ特徴があるのですが、ひね物はすぐに終了ですので、しばらくは新玉葱の爽やかな味わいをお楽しみください。



矢島さんの春ブロッコリー、いつまで続くか…突然暑い日に出会いますと、すぐに花蕾が開き、黄色く色づいてしまいます。春は温度差が激しく、ブロッコリーがいつまで耐えられるか…お天道様次第ですね。1・2週間位は何とか…と願っていますが、畑もそろそろ忙しくなる季節を迎えました。春、良いですよ〜♪



3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・果菜類(千葉産野菜は4Bg/kgで放射線検査・不検出です)

栽培中化学合成農薬・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	戸塚	岡本さん	1束 ¥240~		ミニトマト	高知	弥生さん他	1pac ¥350	
◎ 小松菜	戸塚	岡本さん	1束 ¥240~		絹さや	愛媛	二宮さん他	1袋 ¥290	
◎ 白菜	栄区	矢島さん他	1/2 ¥220~		ニラ	鹿児島	鹿児島有機	1袋 ¥270	
◎ キャベツ	栄区	矢島さん他	1かぶ ¥270~		菜花	高知	弥生さん他	1束 ¥280~	
◎ 春菊	栄区	矢島さん他	1袋 ¥240~		葉ネギ	高知	弥生さん	1袋 ¥210	
◎ ブロccoli	栄区	矢島さん他	1個 ¥280~		チンゲン菜	新潟	長谷川さん	1袋 ¥295	
◎ カリフラワー	三浦	長嶋さん	1かぶ ¥320		セロリ	沖縄	仲松さん他	1袋 ¥280	
殺虫一回					◎ トマト	三浦	鈴木さん	100g ¥130	

殺虫・殺菌各1回

インゲン	沖縄	畑人クラブ	1袋 ¥270		南瓜	沖縄	稲富さん	1/4 ¥250~	
殺虫・殺菌各2回					レタス	長崎	酒井さん他	1かぶ ¥290~	

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)

◎ 大根	三浦	長嶋さん他	1本 ¥250		玉葱	北海道	太田さん他	1kg ¥390	
◎ 長葱	栄区	矢島さん他	1束 ¥250		長芋	青森	乳井さん	1袋 ¥490	
◎ 人参	三浦	長嶋さん他	1袋 ¥230~		大和芋	群馬	町田さん	1袋 ¥340	
◎ かぶ	三浦	長嶋さん	1袋 ¥280~		ジャガイモ	長崎	松尾さん他	1kg ¥390	
ごぼう	宮崎	新福青果他	1袋 ¥290~		里芋	熊本	井上さん	1袋 ¥380	
蓮根	熊本	中島さん他	100g ¥130		新玉葱	長崎	馬場さん他	1kg ¥390	

きのこ・香辛野菜類(新潟産・長野産作物は放射線検査4Bg/kgで不検出)

栽培中農薬・化学肥料など不使用

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	沖縄	真南風	100g ¥420	

果物

栽培中農薬・化学肥料など不使用の果物(松浦さんのキュウイフルーツは放射線検査検出限界値1.3Bg/kgで不検出です)

◎ キュウイフルーツ	秦野	松浦さん	1pac ¥480		バナナ	エクトル	MDDグループ	1kg ¥525	
◎ イチゴ	三浦	長嶋さん他	1pac ¥860		レモン	愛媛	上田さん	100g ¥100	
伊予柑・小玉	愛媛	石田さん他	1袋 ¥280~		清見オレンジ	和歌山	田村さん他	1袋 ¥280~	

殺虫0回~3回・殺菌0回~3回(有機許容農薬を含みます)(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)

りんご各種	長野	小坂さん	1個 ¥210~		デコポン	熊本	右田さん他	1袋 ¥350~	
-------	----	------	----------	--	------	----	-------	----------	--

電話番号

様

ご住所

オーガニックマートよこい TEL0467-38-1337 FAX0120-4513-55