

あいのう消費者の会

いきいき通信



発行 愛農消費者の会いきいき通信編集部
連絡先 愛農流通センター名古屋本部
名古屋市天白区井口2丁目903番地

対話が大事

新宅配システムスタート



十一月から実施された新宅配システムについて、愛農流通センター生産部の前田順さんに疑問点などを聞きました。



Q 新システム告知が実施一か月前というのは、性急すぎるのでは？

A 新サービースに取り掛かる告知のタイミングが遅れていたのが原因。消費者の気持ちも、汲み取れていなかったことを反省し、今後は消費者の会の意見を参考に、進めていきます。

Q 欠品により規定の金額を下回り、配達料がかかるのは納得できない。

A 事務手続きの都合上、そのように案内しましたが、注文時に規定の金額を上回ってれば、欠品でも配達料がかからないよう

にしました。

Q 月間の総額でなく、一回の注文ごとに250円など手数料があった方がよいという意見もある。

A 人件費や一週遅れ配達、次回送り商品等に対応できないため、月間の総額に対して配達料をいただくことにしました。

Q アイパッドや 아이폰 からネット注文できない。

A ソフトが対応していないのが原因。将来的には対応していきたいです。

果物



たまご



あいのう米



野菜



遺伝子組み換え作物が日本へ押し寄せる！！

身体は何から作られているかご存知ですか。もちろん食べたものでしか作られません。私は健康を考えて、身体に良い自然な食品を探し求めています。

遺伝子組み換え食品は漠然と身体に悪そう人間が操作してはいけない所に手を出してしまった、と思っている。「遺伝子組み換え作物が日本に押し寄せる！！」というチラシに興味をひかれ講演を聞いてきました。遺伝子組み換え作物は、除草剤で枯れない、害虫が食べたら死ぬ。そんな作物を人間が食べさせられているのです。農作業の負担軽減、生産コスト削減のためです。

マウスの実験で癌の発生、早死にが確認されています。最も危険なのは胎児や新生児で、不妊、成長不良、アレルギーが懸念されています。

非遺伝子組み換え表示のある食品を買っているからと安心できません。加工食品の植物油・菓子類・清涼飲料・調味料・アイスクリームは原料に遺伝子組み換え表示無しで入っています。それ以外に

- ・原材料5%未満の物は表示義務無し
- ・家畜の飼料の表示義務無し
- ・外食産業は原材料表示義務無し
- ・店頭で包装されるものは表示義務無し

無し

日本人は世界一遺伝子組み換え食品を食べているそうです。TPPでますます遺伝子組み換え食品が拡大し、食品表示規制もされるそうです。国は遺伝子組み換え作物生産許可を出しているようですが、農家側が拒否し、国産作物には使われていないそうです。

「不自然な食品を拒絶、不当な物は許さない、国土を汚さない」という気持ちを持つことが必要。日本の農業の生き残りの道は有機農法に転換すること意識して「日本の食の安全」を、一緒に考えましょうというお話でした。

貿易の問題で難しいお話でしたが、将来の子供達の健康を守りたいという気持ちがあります。強くありません。そして愛農さんで安心安全な食品を購入できる環境に、本当に感謝です。(J)

GM作物畑は、毒性が強い除草剤がまかれ、あらゆる植物を枯らしている



家族で一致団結 自家製味噌作り

みなさん、味噌は購入派？自家製派？我が家は自家製派。「味噌を作っているよ～」と言うと、「難しくない？」、「広い家だね」と言われますが、狭いマンション。味噌おけが部屋を占領しています。しかし！この味噌作りは簡単なうえに失敗も少なく、しかも「おいしい家族の共同作業」なのです。

2歳児でもゆでた大豆をつぶしたり、3歳児では混ぜたり丸めたり。夫に至っては、味噌玉を豪快に打ちつけ、仕上げのラップで空気抜き。

この2年間、ほぼカビなしです。味噌の出来上がったときが、息子の大的お気に入り。なめていい？攻撃に待ったをかけつつ、白いご飯を持ってきた息子がスタンバイ。オッケーの合図を出すと「みそごはんだ～！」と、うれしそうに残った味噌をご飯にのせて食べ始めます。毎日の味噌汁も、自分で作ったと思えば、なお美味しい。

今年は20キロ弱つけました。もちろん、あいのう味噌用大豆と麴で。今年は初めて作った豆味噌のミックス味噌も、今か今かと出番を待っています。

みなさんも、ぜひ手前味噌を堪能あれ！あいのうの味噌用大豆と麴が出るのをcheck it !! (F)



お米作りの大変さを実感

心配していた台風の速度が遅く、無事稲刈り決行。

手で刈るのはとても大変なので、小型稲刈り機を順番に体験させて頂きました。刈った稲が自動で束ねられる事にびっくり。バッターやカエルがびよんびよん飛び出し、自然を実感。

自給村の方たちが、とれたて新鮮野菜で、茄子の炒め物・ポテトサラダ、きのこ汁、キャベツサラダ等の手作り昼食をご馳走して下さいました。とても美味しく、いつも以上に食べてしまいました。

午後は、刈った稲の『はざかけ』。1日体験させて頂いただけでも大変さを痛感。お百姓さんに感謝！！

楽しみにしていたさつまいもは、猪に食べられて収穫なし。頂いたさつまいもの焼き芋は、焦げていましたがホクホク。芋ほりの代わりに、鶏舎に入って産み立て卵を10個ずつ頂きました。いたれりつくせり。心もお腹も満足。気持ち良い空気の中で、とても有意義な1日でした (J)



収穫。そして冬支度へ

自給村だより

9月から始まった稲刈りは、9月の長雨をはさみ、終了まで1ヶ月かかりました。

今年は草にも負けず、ぐんぐん成長した稲でしたが、収穫間際に稲穂が垂れず、ちょっとおかしいぞ。稲穂に実が入らず、収穫量は激減でした。

例年通りに作業はしていても、収穫がないこともある。天候か、温度か、タイミングなのか。はたまた虫か、病気か。土なども検査をして、原因を探り、来年度へ向けて対策を考えていきます。

お米の分配を終え、少々がっかり感もありましたが、メンバーの力と知恵を合わせ、改善していきたいです。

畑では、カボチャやサツマイモは、イノシシに食べられ不作。夏野菜のナスやピーマンは、秋までしっかり実りました。カブ、大根、白菜が育ち、エンドウの植付け、しいたけの収穫と、農閑期の今も楽しみが続きます



金ごま、エゴマの収穫と、選別も終わりました。今年も、ハザ置き場の軒下に、吊るした干し柿、上手にできたかな。

自給村に、新しく2家族が加わりました。12月初めには、春に仕込んだ味噌の味噌蔵開き、29日には、恒例の餅つきがあります。(伊藤嘉野)

編集後記

☆体制が変わり、新スタッフの加入もありました。11月末にはおかげさまで号外を発行することができました。

今号は従来のいきいき通信をお届けします。

只今、来年の催しを計画中です。楽しみに待っていて下さいね！(ゆ)

☆3回目のレイアウト担当です。前任者が退かれ、スタッフのご協力のもと、発行に至りました。

未熟で完璧にはできませんが、今後も皆様の意見交換、交流の場となり、親しみやすい「いきいき通信」を発行していきたいと思っております。毎月発行することは難しく、不定期発行となると思っておりますが、皆様のご要望を反映できるよう頑張りますので、どんどんご意見をお寄せください。(ば)