

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



約30人が集まり、満席状態。
盛んに質問も飛び交いました

これらの化学物質は実は工業製品から食品になっていく物が多いと言うこと…。自然界にある天然の添加物に対して、自然界には無い合成された化学物質が添加剤として私達の周りに蔓延していることでした。

あいのう社長の江端貴さんより、食品添加物について実演を交えて判りやすくお話いただきました。色々な化学物質の粉を混ぜて、果汁の全く入っていないジュースができたり、お話を聞いている間に、タクアンができた上がったりと、まるで手品を見ているようでした。

もとは工業製品という添加物の実体に驚く
添加物勉強会 in 常滑市

シヨッキングだったのは、これら中国上海でのチキンナゲットのニュースは、加工食品の安心、安全を脅かす、これもシヨッキングなことでした。娘の口から「食べたいと思っていただけ、食べなくて良かった」との一言を聞き、娘にとっても食品の安全性について考えさせられる機会となりました。

これからもこのような勉強会があれば、参加したいと思えました。ありがとうございました。(K)

合成された添加物があることで、手軽に食品が安く購入できることや、長く保存が効くことなどのメリットもあり、現代の食卓から追放することは厳しいとは思いますが、選択の余地がある時には、できるだけ合成添加物の無い物を選びたいと思われました。



きれいの秘訣は汚れ落としと睡眠 リマナチュラル化粧品講習会

食べ物は気をつけるけど、普段の化粧品はどうですか？女子ならいくつになっても美しくありたい。ならば、あいのうセールでお見かけする年齢不詳リマナチュラルの石井さんに美しさの秘訣を聞こうじゃないか、と消費者の会で化粧品講習会を企画しました。

リマナチュラル化粧品は、47年前に自然食(食養生)運動の中で生まれました。化粧品が肌から吸収される(食べている)ものとして扱い、食べ物により近い物で肌を弱酸性に維持できる原料を使用しています。

主な原材料は★椿油：伊豆利島・無農薬、★天然水：秩父の天然湧水、★フムスエキス：土壤に含まれる栄養素(天然の弱酸性)、★ヘチマ水：静岡産 無農薬・無化学肥料の自然農法

参加者のかたにモデルさんになってもらい、基礎化粧の一連の流れを試してもらいました。

- ①クレンジングジェル(洗い流すメイク落とし) 天然水、椿油、フムスエキス、ダマスクローズ蒸留水、6種のハーブエキス(甘草、ソウハクヒなど)
- ②クレンジングフォーム(弱酸性洗顔料) 天然水、椿油、フムスエキス、ダマスクローズ蒸留水、6種のハーブエキス(甘草、ソウハクヒなど)
- ③ピュアミスト(整肌ミスト化粧水) 天恵水、フム

スエキス

- ④ピュアローション(化粧水) ヘチマ水、フムスエキス、9種のハーブエキス
- ⑤ピュアミルクローション(乳液) 天然水、椿油、スクワラン、ダマスクローズ蒸留水、6種のハーブエキス(甘草、ソウハクヒなど)
- ⑥サンプロテクタークリーム(UVクリーム) 微粒子チタンが紫外線を反射してシャットアウト。白浮きしません。
- ⑦化粧

参加者8人で説明を聞きながら、商品を手に取り香りを嗅ぎ、手や顔につけたり。石井さんの綺麗な秘訣は、①汚れをその日のうちにしっかり落とす(汚れを落とさないと、いくらいいものでも入っていきません) ②ゴールデンタイムにはしっかり睡眠など、やはり努力あつての美しさ。美しさは一日にして成らず。

リマユーザーの私ですが、ピュアローションに使うヘチマ水などは中秋の名月の頃に一滴ずつ採取するなど、こんなにこだわったものとは知りませんでした。お気に入りには「椿油」ですが、今回初めて手にした「ルースパウダー」はかなり気になるところです。他にも歯磨きやヘナ、シャンプー、リンスなども出ていようので気になる商品がありましたら是非問い合わせしてみてください。(YUKI)

本の玉手箱 ささきますみ

「よかたい先生 水俣から世界を見続けた医師 原田正純」
三枝 三七子 学研教育出版 1512円(税込)

26年度課題図書の中から。3.4年のものです。水俣病患者とずっと向き合ってきた原田先生の人生を追います。特に、お母さんのおなかの中で胎児の状態で罹病したお子さんにも焦点をあてています。

「食べること」は生きることの基本であることを思い出させてくれます。6年生の娘にも、是非、と学年指定は違いますが読ませました。忘れてほしくない現実です。

こちらの本で紹介してあった、「みなまたの木」という、同作者の絵本も、どうしても読んでみたくて図書館で取り寄せました。水俣病患者とその家族の人生をかけた闘いを、鉛筆スケッチで描きます。読みながら泣けました。この現実を少しでも多くの皆さんに認識されることを祈ります。

あいのう消費者の会 勉強会のお知らせ

- ☆9月30日(火) 添加物勉強会 知多市旭公民館 13:00~15:00
☆10月1日(水) 添加物勉強会 日進市 時間未定
☆11月5日(水) 石けん勉強会 知多市 旭公民館 13:00~15:00
☆11月10日(月) 添加物勉強会 東海市(会場未定) 9:30~12:00

問い合わせ・申し込みはご利用の愛農流通センター各営業所まで。お住まいの地域での開催リクエストもお待ちしています。

編集後記

M社の中国産の鶏肉が問題になっています。中国に住んでいたことがあるのですが、それほどこのニュースに驚きませんでした。住んでいると、人々のモラル、仕事への考え、清潔についての価値観など日本人との大きな違いを感じました。

M社は管理体制を厳しくしようと対策を講じることでしよう。しかし、完璧は難しいかもしれません。唯一の対策は一つ。自己防衛です。安いものにはからくりがある。それでも食べるなら、リスクも承知した上で食べる。「食品の裏側」著者の安部司さんの言葉を思い出しました。「食べるなら自己責任でも、子どもは選べないのです」。(じ)

ビタミンC、おまえもか
豊田市の添加物勉強会に参加して②

食品添加物について知識がある
と自負していましたが、ビタミンCの説明に驚きました。「レモン20個分のビタミンCが入ったx

「x」というCMでビタミンCは安全かのような錯覚をしていましたが、実際は天然のものではなく化学合成の添加物というのにショックをうけました。
いまやビタミンCは、緑茶飲料に酸化防止剤として普通に入っています。お話を聞いて「ビタミンCおまえもか」といった気持ち

ちになりました。食品を売る立場としては、食べ物が容易に腐ってしまうこと、つまり食中毒を発生させることは発生した時点で、販売ができなくなることであり、防止する意味で様々な食品添加物が発展してきたという側面もあるのかも知れません。
消費者も見栄えの良いもの、虫がつかないもの、安いものを求めるため供給側も大量生産で安く、品質の劣化がない添加物がたくさん入った食品を流通させる結果になっていくのかも知れません。

人間というフラスコの中でどんな化学反応がおこるのか判らないのに許可されていることです。
食品行政に、「いったい誰のために添加物を許可しているのか」、「何のためにこんなにも認可をしているのか」、チャンスがあれば、聞いてみたいと感じました。添加物のお話だけでなく、原料を細分化してゆくと、どこかで遺伝子組み換え食品に辿りつくというお話も聞くことができました。

以前ニュースで、某港からの沿線道路で遺伝子組み換え植物の種がこぼれて自生しているため、有志の方々が、この自生している遺伝子組み換え植物を抜く活動をしていてと伝えていたのを思い出している。
普段気をつけている筈なのに、いつの間にか添加物を口にしてしまっている実態に驚き、「健康とは何か」、「食とは」、「適正価格とは」今回のセミナーを通して考えさせられ自己防衛の大切さと、健康を害する危険が身近にあるということを知る良い機会となりました。ありがとうございました。(N) (終わり)

