

2016/9/15号

〒657-0064 神戸市灘区山田町3丁目1-1 神戸学生青年センター内

食品公害を追放し安全な食べ物を求める会

TEL & FAX : 078-822-0810 第2FAX : 078-842-2430

■URL <http://www.motomerukai.com>

■Email : [info.motomerukai@gmail.com](mailto:info.motomerukai@gmail.com)

# 求める会ニューズ No. 925

## 食品環境セミナー

「生物多様性とヒトの健康を脅かす農薬・  
ネオニコチノイド系農薬を例に」  
元朝日新聞論説委員・岡田乾治さん  
7月27日(水) 10:30~12:00

レイチェル・カーソンが警鐘を鳴らして50年経った今も、化学物質は増え続け10万種類もが使われ続けている。しかも、毒性などが公表されているのは、5%以下である。化学物質は①医薬品②農薬③一般化学物質に分けられ、それぞれ医薬品医療機器法・農薬取締法・化学物質審査規制法で審査されている。比較的医薬品については人体実験などをして安全性を調べている農薬についても安全性は調べているが充分ではない。一般化学物質についてはもっと充分ではない。ここで問題なのは、使い方分けられているので、同じ物質が使われていても農薬に使われるときは規制されても、ペットの餌取りなど一般化学物質として使われるときは、規制が甘くなってしまうことである。

1990年代になると、便利な農薬として、ネオニコチノイド系農薬が登場した。特徴には神経毒・残効性(効果が長持ちする)・浸透移行性(土から吸い上げて葉や茎を食べた虫が死ぬ)がある。ネオニコ農薬はメーカーが害虫には有効だがその他の生き物や人間には無害であるとしたので、世界中に広まった。しかし、90年代半ばにフランスのひまわり畑でネオニコ系農薬使用によるミツバチの大量死が発生し、ネオニコ系農薬の有害性が明らかになった。浸透性農薬クワアゾックス(国際自然保護連合の種の保存委員会と生態系管理委員会に助言する研究者集団)は2014年6月、世界的総合評価書を発表し、全世界で浸透性農薬(ネオニコ系農薬)の厳しい規制(段階的な廃止または使用の大幅制限)をすべきと提言した。

平久美子医師もネオニコ系農薬の危険性を訴えている。

EUではミツバチ保護のためイタダクプロリト・クワアゾックス・クワアトキム(13年12月から)の暫定的使用制限を決めた。韓国も14年2月にEUが使用制限した3種について、EUの評価完了まで国内の新規・変更登録を凍結した。16年3月には、フランス議会が、全ネオニコ系農薬の使用を禁止する法案を可決した。

アメリカでも06年頃からミツバチのロス率(越冬できない群れの割合)が高くなり、同時期ネオニコ系農薬が普及したことから、環境保護庁(EPA)は15年4月ネオニコ系農薬の新規登録を凍結した。環境NGOのキャンペーンなどの働きかけもあり、アメリカの大手ホームセンターロウズは15年4月、4年以内にすべての商品からネオニコ系農薬を段階的に排除すると宣言した。

このようにネオニコ系農薬の使用禁止や制限が叫ばれる中、日本ではこの動きに逆行した政府の姿勢が浮き彫りになっている。

日本では新ネオニコ系農薬の認可や、残留基準の緩和が続いている。クワアゾックスに至っては、ほうれん草の残留基準を現行の3ppmから40ppmに引き上げた。これは16%製剤を4000倍に希釈した散布液と同じ濃度である。本来なら、基準値を超えて使えなくなる農薬を、基準値を上げることで使えるようにしているのである。命より経済を重視しているのだ。発達障害・アレルギー・先天異常の急増も微量な化学物質の影響が大きいとされる中、政府が経済を優先している日本では、自分の健康は自分で守るしかないのだろうか。(松浜 G 東山 真紀子)

「水素水！本当に効果があるかな！」

大阪大学大学院理学研究科教授 菊池誠さん

9月28日(水) 10:30~12:00

参加者（市有研）一色さん、大谷さん、橋本慶子さん（求める会）大野、猪飼、岡部、小浦  
場 所 市島丹波太郎会議室

会議は端境期対策についての意見交換から始まりました。

一色さんは東南アジア原産の四角豆を作られ、これは端境期の収穫が期待できるとのこと。また、葉玉ねぎも端境期に出せるなら作ってほしいと伝えましたが、端境期自体が流動的で、端境期出荷の見極めも難しいところ。橋本さん、大谷さんから提案されていた大根や葉物をお漬物にという件は、全体会での会員のみなさんの意見、「塩分が少ないこと」「塩その他が求める会の基準に合っているものであることが望ましいこと」を伝えました。春日にある「つたの会」というところに頼んで、12月頃に試食してほしいという話になりました。

今年は9月になっても夏野菜の収穫が盛んで、夏の特別注文は8月いっぱいという取り決めも今後検討する必要もでてくるのではと感じました。近年の熱帯化を感じる夏の気温、突然おこる豪雨被害など、農家にとって自然環境は以前より厳しくなっていると思います。その変化に私たちも柔軟に対応する必要があると思います。

その後、配送と今後の会の取り組みについて市有研から質問がありました。市有研も、今後求める会はどうなっていくのか注視されています。代表の大野さんが今後の取り組みについて説明し、求める会は提携関係を次世代に伝えたいと思っていること、そのために少量多品目のスタイルの市有研の生産者を支援し続けられる方法を模索していますと締めくくられました。

次回は9月24日（土）13時～ 市島ライフピアにて

（鶴甲団地G 小浦 節子）



## オクラのネバネバはすごい！



**オクラのネバネバの正体** ペクチン（食物繊維）とムチン（糖たんぱく質）という成分です。ペクチンには、腸内の善玉菌を増やす整腸効果、血中コレステロール値を下げる効果があります。ムチンは、山芋、里芋、なめこなどにも含まれ、気管や胃壁の粘膜を保護し、肝臓や腎臓の機能を高める作用もあります。ペクチンとムチンは水溶性なので、茹ですぎるとネバネバは減少、酢でもネバネバが消えてしまうのでご注意ください。

**オクラのネバネバ成分を最大限に引き出す方法** NHKの「ためしてガッテン」で紹介されていました。その方法は——①オクラ（生）5本を、縦に何力所か切れ目を入れて細かく刻む。②水大さじ2を加える。③納豆のようにひたすらかき混ぜる（箸で持ち上げられるほど粘りが出る）。④たくさん刻んで保存袋に入れて冷凍しておく、好きな分だけ使える。

テレビでは、そうめんつゆにネバネバオクラを加えてそうめんを食べたところ、食後の血糖値が約3割減少したという実験を紹介していました。

**ネバネバオクラ + “だし”** 私は、このネバネバオクラに東北の郷土料理 “だし” を加えて、そうめん、冷ややっこ、玄米ご飯にかけて重宝しています。

【 “だし” の作り方】キュウリ、ナス各1本（皮ごと）、ミョウガ1～2個、ネギ、大葉、ショウガ適宜をみじん切りにし、醤油をかけて混ぜるだけ。ナスは混ぜる前に水にさらし、ショウガはより細かく刻んだほうが味がなじむ。しっかり水切りし、醤油の量を材料が浸るほどにすれば、冷蔵庫で4、5日は大丈夫です。大徳の有機醤油「機有るべし」を使えば、味もまろやかで最高です。

（逆瀬川G 今田裕子）



## みんなの低温殺菌牛乳協会の

## 料理教室に参加しました



9月10日 苦楽園のギャラリー&キッチン・ストラッセで、氷上低温殺菌牛乳を使った料理教室が開かれ、岡さんと参加しました。約30名の参加者は、私たちのような、各団体からの参加者（8割）と、一般の参加者（2割）。講師は、みんパス（みんなの低温殺菌牛乳協会の略称）の理事・高石さんと井上さん。

メニューは、①カッテージチーズと野菜サラダ②チーズを漉した後の液体ホエーを使って サンラタン風スープ③牛乳豆腐④パンケーキに水切りヨーグルトと蜂蜜をのせて⑤ポテトサラダ 手作りマヨネーズと水切りヨーグルトを入れて——と盛りだくさんでしたが、短時間に手際よく調理。米粉のケーキ・サレ（フランス生まれの塩味ケーキ、食事でいただく）は前もって焼いて用意されていました。どれも簡単でしたが、おいしく、参加者にも好評でした。

求める会ではもうおなじみ、すみれ発電所代表の井上さんは、手際よさ、若い人も引き込む楽しいトークでプロの料理の先生のような様子でした。また、この牛乳を使ってシュークリームを製造販売されているアンファンの社長さんも、低温殺菌牛乳の良さが伝わる、いいお話をしてくださいました。いよいよ始まる新活動、「おいしいね！」が育てる元気も、こんなふうに、おいしくて、楽しい会になれば、と思いつつながら帰途につきました。

先月、ご案内のあった、みんパスの会員やサポーター募集、もし振込先をお忘れでしたら飛田さんまで。作ってみたいレシピは、猪飼までお問い合わせください。

（川西町G 猪飼 孝子）

### 葉香製茶の辰巳洋子さんからお便りが届いています

奈良市月ヶ瀬・葉香製茶の辰巳洋子さんからお便りが届いています。要約してご紹介します。

真夏の日中、遠路月ヶ瀬までお越しいただきありがとうございます。標高200メートルの大和高原の一角とはいえ、日中の陽ざしは厳しいものがあります。そんな中、皆様、無事ご帰宅の由、ほっといたしました。

番柳のサンプルを送致致します。私共は焙じ加工をすることを前提に番茶を製造しておりますので、名称どおり「番」（＝赤い茎）入り茶は、荒々しく、茎も多目です。古葉はぶ厚く固いので細く揉めません。一般市販の青柳は新茶のすそ葉を古い赤茎（昨年茶）の上で摘採してあるようです。我家の番茶は昨年葉まで刈り取り、蒸し機で十二分に蒸してありますので、青臭いことはないと思います。以前、工場の技術指導に来た普及員が、安い番茶をここまで蒸して、ここまで乾燥したら赤字になるよ、と言いました。しかし、昔、父祖たちがやっていた番茶蒸しのレベルまでやろうとすると、これしかなかったのです。

わかってくれる人というか、受け止める心をもった人たちのおかげで、小さい農家ながら、永年作物を作り続けられました。父祖の時代、茶の収入で肥料を十分に買えない時は、畑に生える蒟蒻芋を売って資金にして茶を育て続けたと聞きました。1年野菜のように暴落すれば耕し返して次の種をまけば、3ヶ月先にはまた金になるというものではないだけに、山間農業には智恵が要ったようです。そんな高い圧搾菜種粕を買って生活できるのかと言われていたのですが、農薬を使わない分、身体で除草、ミノムシの手捕をやることで継続できています。

皆さんの茶への思いも、また、ゆっくり聞かせていただきたいものです。

今後共、よろしくお付き合いいただけますよう。

7月26日

かしこ

### 野菜の端境期のお知らせ

9月最終週から端境期のため隔週配送になります。

9月27日(火) ×(配送なし)  
29日(木) ○(配送あり)  
30日(金) ×  
10月4日(火) ○  
6日(木) ×  
7日(金) ○



端境期は約1か月続く予定です。

### 大徳醤油の魚醤について

大徳醤油より魚醤の販売終了の連絡がありました。10月の取扱い品になっていますが取り扱うことができませんので、ご了承ください。なお、他の魚醤の企画、開発をされています。発売が決まり次第お知らせします。

### ビレッジライフ懇話会のお知らせ

1. 日時 9月24日(土) 午後3時～5時
2. 場所 居酒屋「ぽんぽこりん」(TEL 078-333-1841) 神戸市中央区中山手通1-7-19、平安ビルB1  
JR・阪急三宮駅から北へ徒歩約5分 北野坂「東京そば・正家」の裏通り
3. 話題 「里山の環境変化と農業の鳥獣被害—その対策」
4. 講師 上崎聰敏氏((株)地域環境大阪支社長、神戸市在住)
5. 会費 500円(資料代を含む)
6. 申込 下記研究所宛、ファクスまたはメールでお申し込みください。

NPO 法人兵庫農漁村社会研究所

理事長 保田 茂さん

TEL&FAX 078-241-4822

e-mail : [yas\\_noken21@kcc.zaq.ne.jp](mailto:yas_noken21@kcc.zaq.ne.jp)

### 食料環境セミナー

#### 「水素水！ 本当に効果があるかな！？」

9月28日(水) 10:30～12:00

大阪大学大学院理学研究科

教授 菊池 誠さん



会場：神戸学生青年センターホール

参加費：600円

※託児あり(無料) 前々日までに要予約

主催：(公財)神戸学生青年センター

「福島の子どもに安全な食べ物を送る会」より、のびのび福祉会にお米を送付しました。御礼のメールが届いています。

いつもお世話になっております。9月に入り、時折涼しい風を感じるが増えましたが、まだまだ暑いです。10月の初めに運動会があり、今はその練習に追われています。みなさんはお変わりありませんか？

連絡が遅くなってしまったのですが、先週お米が届きました。毎日頂くお米なので本当に助かります。ありがとうございます。



郡山のびのび福祉会

理事長 安田 洋子

栄養士 川名 千恵

### 乳製品・卵不使用のお菓子教室

オーガニックナッツ・ドライフルーツ・その他季節の果物など自分の好きな具材を選んでマフィンをつくりま



講師：近藤貴美さん

(むすび食堂オーナー)

日時：10月24日(月) 13:30～15:30

参加費：2000円

会場：神戸学生青年センター1F サロン室

定員：10名(5名以上で開催)