

# 土くらぶ

平成16年10月発行  
秋号発行 水戸冷凍食品協広報室  
0120-831-934  
ヤサイはクスリヨ

## 農薬・・・正しく使っていますか？

情報を交換する宮田社長（左）と契約栽培農家飯村富夫さん（右）



### 水戸冷食は、安心な野菜作りを目指します

テレビ・新聞を賑わしている残留農薬問題、産地偽装問題など、食の問題が後を絶ちません。水戸冷食では、契約栽培農家と協力し合い、安全で安心な野菜を消費者に提供できるよう努力してまいります。

水戸冷食では農産物の安全性を重視し、安心して消費者に提供できる野菜作りを提案してきました。農薬の使用方法についても研究を重ね、殺虫農薬に代わる防虫ネット栽培、木酢使用による防虫対策を推進しています。

農薬の使用にあたっては、果農薬使用基

準の二分の一以下の使用に止め、商品化する野菜のサンプルを検査機関に依頼し、食品衛生法に定められている残留農薬値の二分の一を超えたものは商品化しないという方針で冷凍野菜の製造を行ってきました。

その結果、水戸冷食に対する注文は年々増えております。これは、水戸冷食が製造する商品が「安心して食べることでできる食品である」という消費者の声の裏づけであると思っております。水戸冷食の商品なら安心して信頼され、多くの業者や消費者が購入してくれております。このことは、水戸冷食の方針をご理解くださった栽培契約農家の皆様の努力があったことと感謝しております。

しかしながら今、消費者の安全に対する目はいつそう厳しく、一旦信用を失うと商品は瞬く間に売れなくなり、牛肉の問題、三菱のリコール騒ぎなどで十分ご存知と思えます。万が一、1人の農家の方が農薬の使用方法を間違えたり、使用してはならない農薬を使用したり、商品に高濃度の農薬が残留していたら・・・水戸冷食全体

ネットでお虫を防止し、低農薬栽培する



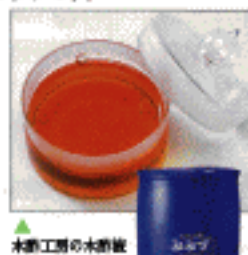
れている現代では小さな間違いで大きな波紋となります。

決められたことを確実に守ることが信用を築く第一歩です。農薬の使用についてもその量や回数、散布する時期を確実に守って栽培すれば、安全な野菜を提供することができますと考えます。一人一人の心がけが大切です。栽培契約農家の皆様とともに農薬・肥料の使用などについてこれまで以上に真剣に取り組み、本当の意味での「良い野菜」を提供していきたいものです。

【宮田久行】

### 木酢をおすすめしています

規格で知られる有機農産物のJAS（日本農林規格、2000年6月施行）で認められた栽培用資材です。土壌微生物が調整されることにより、土壌は根にとって好ましい環境に変わります。殺虫効果はありませんが、防虫効果はバツグンです。



木酢工場の木酢液

の商品が売れなくなり、農家の方が丹精込めて栽培した農産物はたった一人のために買い上げることができなくなってしまうのです。安心・安全が求めら



## 里芋入胡麻和え

おてがるこまつ菜・1/4袋  
さといも・・・2個  
いりごま(焼く)・大さじ1  
しょうゆ・・・大さじ1/4  
だし汁・・・大さじ1/2  
砂糖・・・小さじ1/4



2人分の材料

### 作り方

- 1 おてがるこまつ菜をゆでて水に取り、絞ってしょうゆ・だし汁各小さじ1/2(分量外)をかける。
- 2 さつまいもは、ラップをして電子レンジで3分、返して2分加熱する。皮をむいて5mmの厚さに切る。
- 3 水気を絞った1と2をいりごま・しょうゆ・だし汁・砂糖で和えて完成です。

水戸冷食のホームページ <http://www.popal.co.jp>  
でも多彩なレシピを紹介しております。是非ご覧下さい。

## おてがるレシピ

お試し下さい

## ココット



おてがるほうれんそう・400g  
解凍用水・・・適宜  
セロリ・・・20g  
ニンジン・・・20g  
バター・・・20g  
牛乳・・・150cc  
塩・こしょう・・・少々  
卵・・・4個

4人分の材料

### 作り方

- 1 冷凍ほうれんそうは、水につけ解凍し、軽くしぼります。
- 2 セロリは極細切りにし、水にさらし、水けをしぼります。ニンジンも細切りにします。
- 3 炒め鍋にバターを熱し、セロリ・ニンジンを炒め、ほうれんそうを加えて混ぜ、火を止めて牛乳を入れます。軽く塩・こしょうをしておきます。
- 4 器に材料を入れ卵を1個ずつ割り入れ、180℃のオーブンで卵が半熟になる位に焼いて出来上がりです。

# 立くらぶ会員通信 農の巧 人・心・夢

## ほうれんそうを作ってよかった！ 収入が安定しました



取材に対応してくれた関 すいさん



水戸市飯富町で農業を営む関勇さんご夫婦、農業歴五十年以上のベテラン。ほうれんそうを栽培契約。  
取材に対応してくれたのは勇さんの奥さんのすいさん。農業は、天気しだいですがから難しいですね。  
陸稲やゴボウを中心に栽培していたころは

収入が安定していなかったのですが、水戸冷食とほうれんそうの栽培契約をしてからは、収入も増え、安定しているの助かっています。  
農業をいかに抑えて栽培するかが課題。無農薬で栽培するのは難しいが、農薬を必要以上に使わず、収穫した

野菜に農薬を残さないことが大切。防虫には農薬に変えて水戸冷食が推奨している木酢液を使用している。  
これからも宮田社長の知恵を借りて、低農薬で安全な野菜を栽培して消費者が安心出来る野菜を提供していきたいと話していた。

### 我が家の お手軽おつまみ

#### 夏ねぎサラダ

夏はさっぱりした「ねぎサラダ」がいいよと教えて頂いた。  
ねぎを四〜五センチ程度に切り、縦に裂いて水にさらす。ハムときゅうりを食べやすい大きさに切り、水にさらしておいたねぎを入れてマヨネーズで合えるだけ！  
夏にぴったりのさっぱりサラダだ。





代金を受取り満足している綿引武文さん（左）とそれを見てうれしそうに笑う宮田社長（右）



## 病気になった野菜は・・・あきらめる勇気が大切！！



水戸市飯富町で農業を営む綿引武文さん宅を訪ねた。この日は水戸冷食に出荷したほうれんそう代金の支払日。宮田社長から直接手渡す。

宮田社長は契約している農家を一軒一軒廻り、直接支払いをすることによって、農家の人たちとのコミュニケーションを深めている。畑の状態を直接見たり、農家の人たちの考え方を聞いたり水戸冷食の方針を直に話すことが大切だという。綿引さんとは、水戸冷食が冷凍食品の製造を本

格的に始動した当初からの付き合い。

ほうれんそうを年間約二町歩作付けしている他小松菜・ネギなどを栽培している。訪問した時は夏ねぎ出荷の最盛期。忙しい中、快

く取材に応じてくれた。野菜が病気にかかった時はあきらめる勇気が大切と話す綿引さん。農業では病気はなかなか治らない。

強い薬をかければ病気が止まるときがあるが、それでは野菜に農薬が残留してい、危険な野菜を出荷することになると話す。

農薬はピンについているメモリを確認しながら入れて希釈していきますが、正直なところ防虫剤はどうしても強くしたくなりますね。

でもその時、宮田さんからいつも言われている「安全な野菜」ということを思い出します。残留農薬が検出され

ねぎの出荷で大忙しだった



ば買ってもらえなくなりますからね。ほうれんそうを買い上げてもえなくなれば、家は食っていけないんですよと話す。

今年からねぎも水戸冷食と栽培契約を結び試験栽培している。この地域のねぎは病気にかなり弱いことから、宮田社長が埼玉県の業者から栽培方法を学びそれを農家に実践してもらっている。その実験に協力してくれている一人が綿引さんだ。

とにかく「安全で美味しいものを作りたい」と綿引さんは語る。水戸冷食に必要な心強く頼もしい味方だ。

## じゃがいも大型自動収穫機視察

有限会社叶屋商店さん▶

土壌検査でお世話になっている肥料会社叶屋商店さんのジャガイモ畑を訪れた。

叶屋さんの取引先である株式会社菜果貿販が所有する収穫機でジャガイモを掘起こす。

約2町歩の面積を2日半で収穫してしまうという。

どのように収穫するのか？どんな機械なのか？を見せていただいた。

畝幅に合わせて自由にキャタピラの幅を変えられ、どんな畑にも対応できることには驚いた。



自動収穫機

ジャガイモを掘削機で掘起こすと、ベルトコンベア部にジャガイモが載せられ、後部にある大きな水車のような部分に運ばれ上がっていく。機械には3～4人が乗り、機械の上で選別する。アッという間にひと畝を掘起こしてしまう。やはりこれからは機械による労働力が必要だと実感した。

### 叶屋さんの土壌検査

叶屋さんは肥料をは場に入れる前に、その土壌に「何がどのくらい足りないか」を検査してくれます。足りない成分の肥料を適量分投入することで、土壌を最良の状態に保つことができます。



## 宮田社長がすすめる 茨城の 美味しいお店

店内はアート感覚でいっぱい…陶芸家真木孝成氏のデザイン



【はまぐり屋】 029-265-8091

### ●天然本ハマグリを味わえます！

私の長年の友人が経営するひたちなか市阿字ヶ浦のはまぐり屋です。

素材は、生きた天然物の本ハマグリ。

食前酒を飲みながら待つていると、出てきたのは、ハマグリ的身とわたの刺身。

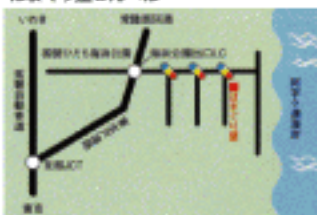
ぶりっとした食感を味わいながらこくのあるわたに箸を進めると、ついついお酒が進んでしまいます。

続いて出てきたのが、あつあつの焼きハマグリ。思わずがぶついてしまいました。旬のサラダ、特大の器に入った



ハマグリフルコース「はまぐりづくし」

はまぐり屋さんへは・・・



お吸い物にも天然の本ハマグリが丸ごと一個、その後はお好みに応じて、雑炊か釜飯を選択できます。どちらもふたを開けると、ゆげとともに潮の香りが鼻をくすぐります。

これだけ食べて食後にはアイスクリームかヨーグルトがつくこのコース。お得なので絶対におすすめ。一度お出かけしてみても・・・

## 水戸冷凍食品のホームページ

<http://www.popai.co.jp>

水戸冷凍食品株式会社では、ホームページも開設しております。冷凍加工野菜の安全性・野菜の栄養・効能・簡単レシピ等情報話題が満載です。一度ご覧下さい。

### 害虫に要注意！

虫の大発生の匂いが・・・

今年には虫の大発生のおいがすると不安げに話す農家が多い。小松菜は防虫ネットをしているので被害はほとんどないが、八月に作付けしたほうれん草畑に、「シロオビメイガ」がついているのが目立つ。この虫は蛾の一種で、ほうれん草について繁殖する虫だという。

シロオビメイガに有効な農薬は、昆虫生育阻害剤「カスケード乳剤」、木酢液を試してみたが、シロオビメイガには、あまり効き目はなかった。

カスケード乳剤の特徴は・・・

「幼虫の脱皮阻害作用と雌成虫処理による産下卵ふ化抑制」という特異的な殺虫作用を有します。IGR剤のため殺虫効果発現には時間を要しますが、持続性に優れた剤で、また幅広い殺虫スペクトラムを備えています。また天敵類や訪花昆虫類への影響は少なく、総合的害虫管理にも貢献できる剤です。

被害を最小限

に抑えるため、

早めの対策をお

願いします。ま

た、シロオビメ

イガ対策に効果

的な方法をご存

知の方は水戸冷

食までお知らせ

ください。



### あとがき

人間の心理は・・・

人間は「少くなら大丈夫」という心理をどこかに持っていると思います。

洗濯するとき、「スプーン1杯で驚きの白さに・・・」と洗剤の箱に書いてあります。「でもうちよっと入れればもっときれいになるのでは・・・」と思い2杯までは入れませんが1杯半くらい入れてしまいがちです。

お風呂に入浴剤を入れる・・・、本当はキャップ1杯でいいのに、多めに入ればもっと効くのでは・・・と思い、つい多めにいれてしまいがちです。

このように人間の心理は時々、少くなら大丈夫!!という心理や多くしないと効果が無いかもしれない・・・というような心理がはたらくようです。

農薬を使用するとき、多めにしないと効かないのでは??と思い多く入れたことはありませんか? たったキャップ1杯で信用を失わないようにしましょう。