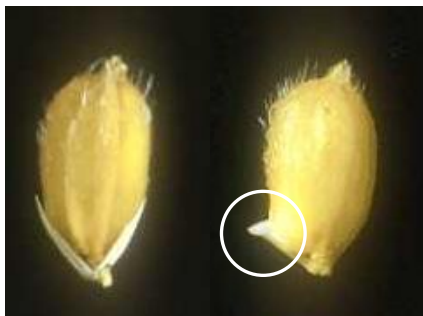




種に水分を吸収させる(浸種)



今年も種まきの準備が始まりました。
 種もみを冬眠から覚めさせるための浸種です。
 無農薬栽培の場合、水に酵母菌を入れ殺菌します。
 左右の種の違いがわかりますか。
 10日間ほど水に浸けておくと胸になり発芽が始まります。

値上げはお米の生産現場にも

値上げは、お米の生産現場も例外ではありません。
 特に肥料は4割くらい値上がりしました。



人口増と食生活変化による肉食の増大(牛肉1kgの生産にトウモロコシ11kgが必要)や、バイオ燃料向けのトウモロコシの生産が増えているためです。

トウモロコシは大食漢

トウモロコシは、生産量が急速に増えているうえにお米と比べると約4倍くらいの肥料を必要とします。だから肥料が足りないのだそうです。肥料も中国に買い負けて、なかなか入荷してこないそうです。(肥料メーカー)

100円あったら食べ切れない

4月から多くの食品の値上げが見込まれます。
 お米は価格の面でも優等生。百円あればお茶碗4杯のご飯が食べられます。ご飯をもうちょっと食べれば家計も身体も農業も助けることとなります。さらにお米が中心の食事にするとう食料自給率が90%を超えるとの試算もあります。

子牛が安い

「子牛が安いと喜んではいられません。」

安いのはお肉ではなく、子牛の市場相場です。飼料代の高騰し、牛乳はわずかな値上がりにとどめられ、枝肉の低迷が追い討ちとなり、肥育農家の経営事情は激しさを増す一方です。「もはや高値の子牛は買えない」(JA関係者)状況です。



わたしたちを助けて

美味しいお米の専門店

(株)太田屋

日本スローフード協会会員

営業時間 10:00~19:00

定休日 月曜日

配達日 火・木・土曜日

T E L 247-3366

メール kome-ootaya@nifty.com

ホームページ ootaya.jp

田んぼの草取りおねがい

太田屋農園が生産する無農薬栽培のお米を求めるお客様が増えています。

そのため今年は、栽培面積を増やすことにしました。

しかし無農薬栽培の最大の

難問は雑草対策です。

そこでお願いします。

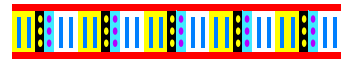
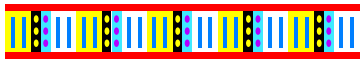
田んぼの草取り作業を

お手伝いしてくれる方

を募集しています？



ご協力いただいた方には無農薬栽培のお米をさしあげます。または、無農薬栽培のお米を1年間分特別価格で



便利の落とし穴：中国製ギョーザの警告

これでいいのか日本の食（食事か、餌か）

緊急アンケート調査結果

中国製冷凍ギョーザによる中毒事件は、冷凍・加工食品が食卓に欠かせない存在となっている現状を改めて認識させた。

日本人の食はどう変わり、どこに向かっているのか。

◇「勝手食い」支える加工品

◇依存を前提にした安全管理が急務に

――今回の事件が食卓に与えた影響は。

情報の入手先が、今回初めて「新聞」が断トツで多かったことだ。多くの新聞が回収商品のパッケージ写真を掲載した。全員が冷凍庫の中身を新聞と首っ引きで見て調べていた。冷凍食品のストックがあり、「照合作業」を行わなければならないほどの、使用頻度とストックがあったということだ。

――過去の食品関連事件と異なる点は。

最大の違いは「代替物」がないことだ。BSEの場合、牛肉の代わりに鶏肉や豚肉を食べればよかった。だが今回は違う。冷凍食品を使わないことは、自分や家族の生活スタイルを変えること。現実には不可能だ。だからどんなに危険でも、冷凍食品に戻っていく。



現代の食卓の特徴は、食べたい時に食べたいものを食べる「勝手食い」。これに対応するためには冷凍食品がなければ無理だ。

調査では「ほとぼりが冷めたら使う」という意見がほとんどで、全部手作りはできないから。結局、今の生活スタイルは変えられないことに帰結していく。

今回の事件はライフスタイル、家族の価値観、日本の食のあり方が問われている問題であることを、認識すべきだ。

食生活と家族関係を研究、岩村暢子