

福島復興支援

私たちの「おいしい」が福島に元気に!!
飲んで応援、『CO-OP福島生まれのトマトジュース』



福島は日本でも有数の加工用トマトの産地。原発事故後、
トマトがつかれない時期もありましたが、厳しい検査と土地の改良を経て、
生産者の皆さんは元気にトマトをつくり続けています。自然豊かな福島で、
太陽の光をいっぱい浴びて育ったおいしいトマトをつくらせたジュースです。



160g×30
企画予定▶1月4週

トマトをつくらせてもう45年になります。震災
後、一番さみしかったのは仲間が減ったこと
です。加工用トマトの栽培はラフではないです。
真夏の酷暑にさかりに収穫期を迎え、腰をか
がめて手摘みで収穫、20kgにもなるコンテナ
を運ぶのもたいへんです。震災後1年間トマ
トがつかれなかった間に気力がなくなり、トマ

トづくりをやめてしまった方もいます。実際、
私ももう一年つかれなかったらどうなってい
たかわかりません。つくり続けるということは、
気持ちの上でもとても大切です。今回、東海
のみなさんが福島産のトマトジュースを飲んで
いただけることは、とても励みになります。また
がんばってトマトが作れます!

カゴメによる厳密な
検査で品質を保証

「福島生まれのトマトジュース」
で使われるトマトの生産は全てカ
ゴメの福島の契約農家。フィール
ドマンと呼ばれる社員が土づくり
から栽培に至るまで直接指導し
ます。畑では、土壌やトマトの様
子、周囲の環境も観察します。生
産者と顔を合わせ、ことを交わ
すことで信頼関係が生まれ、よい
トマトが育ちます。

放射性物質の検査は3段階。一貫した検
査体制により、安全性を確認。

- ① 全ての農地で土壌の分析
- ② 未熟果(まだ青い時期のトマト)の分析
- ③ トマトを採ったからの分析



● 放射線物質の検査は3段階。一貫した検査体制により、安全性を確認。
● 土壌にカリウムを施肥することで、セシウムの吸収を低減。
● 放射性物質が少ない地中と地表を天ดิน返し。セシウムが規定以上検出された農地では、作付けは行いません。

とれたての風味と栄養をそのままに

カゴメのトマトジュースは、真っ赤な「ト
ト」凍干から作られます。「凍干」は、
カゴメが保有する約7,500ものトマ
トの種子から独自に開発されたジュース用
のトマトです。真っ赤に完熟したものだけ
を収穫するから甘みも旨みもたっぷり。ト
マトの赤い色素である「リコピン」もたくさ
ん含まれています。
収穫したトマトは、カゴメ独自の加熱濃
縮しない製法で濃縮します。だからとれた

このトマトの味
をそのまま。

美味しく、栄養たっぷりな
トマトジュース
を飲んで私たち
も元気に。生産
者の皆さんもト
マトをつくる励
みに。みんなが元気になる「福島生まれの
トマトジュース」です。



2013年度 第6回理事会(11/13)だより

1. 10月期決算について承認しました。
《10月度事業結果》

(単位:百万円)

	10月実績	計画比(%)	累計実績	計画比(%)
商品の供給高	1,933	97.2	14,339	96.7
総事業高	2,002	97.2	14,819	96.8
事業経費	465	97.3	3,327	97.7
経常剰余金	▲12	66.6	▲23	151.4

組合員数 219,752名 計画比99.7% (加入753名)
出資金 38億8,566万円 一人当たり出資金17,682円

2. 機関・組織運営関連事項

(1) 役員を選任に際して、地方区の理事定数が確認されました。

- (2) 第15期総代(定数500名)が選出された事が確認されました。
- (3) 「脱原発を実現し、自然エネルギー中心の社会を求める全国署名」(「さよなら原発1000万人署名」)を継続して取り組む事が確認されました。
- (4) 「沖縄戦跡・基地めぐり」の参加者を募集することが確認されました。
- (5) 「書き損じハガキ回収キャンペーン」を実施する事が確認されました。
- (6) 2014年度アメリカ中央ミシガン大学(CMU)語学研修の募集について確認されました。

3. 事業関連事項

- (1) 増設された、電話注文センターの稼働状況が報告されました。最も電話が繋がりにくかった20:00以降、10人中7~8名は繋がる状態にまで改善されました。
- (2) 全店舗に「車椅子用買い物カート」を導入した事の報告がされました。

昨年の食の話題と、今年注意したいこと

昨年は中国食品の不安が大きく記事にされたり、大手のホテルなどでメニューと異なる食材が使用されていた事件が目立った一方、目立たない食中毒も多々ありました。振り返って、今年注意すべき点を考えていきます。

屋、3位が旅館で3/4を超えています。これら以外も事業所や学校、病院などの施設が多く、家庭はわずか1.3%で多くはありません。

食中毒にかからないために

生協でお届けしている商品での食事以外でも、様々な注意点があります。

① 焼肉(生肉)に注意

命にかかわる第一の危険はO157、サルモネラ等の食中毒菌で、事例からみると焼肉店での生肉の不適切な食べ方と生に近い料理を避けることで、かなり避けられると考えられます。

② 自己流グルメに注意

第二は自然毒で、釣ったフグの不適切な処理、慣れない野草やキノコの調理を避け、プロの調理に任せること、あるいは素人調理のものを食べないことです。



③ 新鮮でも注意が必要

鮮度が良いと寄生虫が生きていることもあり、注意が必要です。寄生虫は冷凍すれば死にます。

④ 冬はウイルス病予防

冬の低温乾燥はウイルス病の流行しやすい条件です。インフルエンザ予防のための手洗い、マスク着用などの注意はノロウイルス予防にも効果的です。

外食や仕出し弁当、給食など避けられない場面でも、今回のような事例があったということのを頭に置くことで危険性を下げることはできます。検査センターでは、検査情報の発信だけでなく、普段の生活に役立つ情報をこれからも発信していきたいと考えています。今年もどうぞよろしくお願いいたします。

2013年の食中毒関連の話題

● 牛肉の生食の規制に関連して

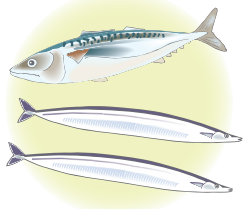
2012年に牛肉の生食に規制がかかり、次いで牛レバーの生食が禁止されました。このおかげで病原性大腸菌食中毒が減っています。一方で生食を承知の上で牛生レバーを提供した店で食中毒が発生し逮捕に至った事件もありました。

● アレルギー表示物質の追加と事故の発生

昨年9月、消費者庁は食品表示を推奨するアレルギー物質としてカシューナッツとゴマを追加しました。また、学校給食でメニューの別記が徹底できずアレルギー事故も発生しました。

● ヒスタミン食中毒の発生

学校給食や社員食堂など大量調理施設で魚(イワシ、マグロなど)の加工品を提供する際、原料の管理が悪く、じんましんなどアレルギー様症状を示すヒスタミンが生成・蓄積して、多数の患者が発生しました。またツナ缶からヒスタミンが検出され、回収されたこともありました。



● 寄生虫が増えている?

魚介の寄生虫アニサキスによる食中毒が増えています。サバやサンマなど、傷みが早かった魚種も、物流が発達して鮮度良く販売店や消費者の手元に届き、刺身やしめサバで食べられることが増えて、生きたアニサキスが体内に入るためです。また養殖ヒラメで「クドア」という、2012年に新しく特定された寄生虫による食中毒が報告されています。

最近の食中毒の傾向

2012年度の統計から、食中毒の原因物質は1位がノロウイルス、2位がカンピロバクター、自然毒の順となっており、死者数でも腸管出血性大腸菌(O157など)8名と自然毒3名でした。また発生した施設は1位が飲食店で4割強、2位が仕出