

# 安全 & おいしい 福島の農産物をどうぞ！

昨年 12 月 6 日～7 日に、家計簿・くらし調査研究会のメンバー 4 人が「福島アグリツーリズム」（福島の今と食と農について知る体験企画）に参加しました。

## 《福島の農産物はたくさんの対策・検査を経ています》

- ★対策としては①カリ肥料を散布し、放射性セシウムの農産物への吸収を抑制している
- ②表土の削り取り
- ③土壌の天地返し
- ④果樹類の高圧洗浄
- ★検査としては①土壌の測定
- ②農・畜産物の全量、全袋検査
- ★そして、HP などですっかり情報提供しています。

（HP 検索→「ふくしまの恵み安全対策協議会」「福島県」「ふくしま新発売」）



## 《安全とおいしさを確認して来ました》



お米の全袋検査の様子

米の全量・全袋検査を見学した後、高橋果樹園の直売所へ。ふくしま土壤クラブ代表の高橋賢一氏によるお話では、たえず安全性と品質を追求し、有機質肥料減農薬で育てているとの事。蜜のたっぷり入った試食のりんごの美味しさに感激して、箱買いする参加者が多数でした。

夕暮れ時にあんぽ柿振興センターへ。たくさんの測定器をを導入し、全量検査していました。日の落ちた工場周辺の寒いこと！…この寒さが柔らかくて美味しいあんぽ柿を作る条件と言う事でした。

震災前には 8 億円あった出荷実績は、震災直後に 1.9 億円に激減！…やっと平成 27 年に 8.9 億円まで回復しました。

2 日目は月舘（つきだて）花工房で、手作りダンボール窯で焼くピザ作りに挑戦！ここは山菜ときのこが特産品でしたが、一時は販売中止に。今は徐々に売り上げが戻っているとの事でした。

## 《福島の農産物は徹底的に安全性を追求して、心をこめて作っています》

…だから、何を食べても美味しかったです。福島を「くだもの県」という所以に納得！交流会で、JA ふくしまの方々とお話したのですが、どの農家の方も本当に真面目に実直に農産物を作っている事がわかり、何よりもその人柄に惚れました。

（あんぽ柿振興センターの製品は、ユーコープでも扱っている店舗があります。半透明の柔らかい干し柿を見つけたら是非、ご利用ください）