

見出しだけでも明るくと思いピンクにしてみました。桜が咲くのを楽しみに!!



◇ブログもありますのでcosse亀田にて

笑顔でつながる みんなの居場所

cosse亀田からの通信です

3月号 * N068 2022・2・28

発行：郡山市亀田1-11-14

☎ * FAX:024-953-6833

郡山医療生協桑野支部 石井うた

※1月の利用者は92名でした。縁食は2回13名の参加 *朝どり野菜は3月9日(水)少しづつ〜

厳しい寒さも少しづつ和らぎ、春の足音が近づいてきました。この冬は雪も多く寒い日が続いています。いざ春のに向けて体を動かそうとしても思うように動かず、おっくうになります。また、オミクロンで人と話をしたり、集まることも少なくなり、また、頑張りましょうと思っても意欲が出てきません。これからは外出や体を動かす機会も増えることでしょう。自分に叱咤激励し、もうひと頑張り！この場所に来てくれる人たち、地域で暮らしている人たちの思いながら…春を皆さんと楽しんでいきたいです。

3月9日(水)～朝どり野菜の販売！開始

安心・美味しい * 豆腐選びのポイント

◎国産大豆使用 ◎天然にがり使用 ◎消泡剤不使用

安い豆腐の裏側

だんだん伝統製法で作られている豆腐は少なくなり、安価な豆腐が増えています。1丁50円以下の豆腐まで…。原料大豆や添加物の違いを知り、上手に豆腐選びをしましょう。

1:原料大豆……輸入大豆は除草剤などの残留農薬や輸入時の薬剤燻蒸の問題がある

2:凝固剤……硫酸カルシウム(澄まし粉):石こうを精製した天然品と化学合成品がある。つるんとした舌ざわり。乳化にがり:ガリを油やグリセリン脂肪酸エステルなどでコーティングしたもの(有害物質の吸収、腸内細菌の働きを阻害)グルコノデルタラクトン:絹豆腐向き

3:消泡剤(泡立ちを抑えるための加工助剤)……グリセリン脂肪酸エステル、シリコン樹脂、レシチンなど

大量生産でも新しい製造機械や製法で工夫して天然にがり使用、消泡剤不使用の豆腐もたくさんあります。まちの豆腐屋さんがあると助かりますね。

(食べ物通信から)



原発事故から11年 * 危険な放射性物質を含む処理汚染水は海洋ではなく地中に貯蓄して*

原発事故から11年の今も、建屋には地下水が流入しています。政府や東電は2015年、漁業関係者に「関係者の理解なしにはいかなる処分もしない」と約束しました。しかし管内閣は21年4月この約束を破り、23年春から海洋放出をすると決定。岸田内閣も実行を表明しています。海洋放出は30年以上続きます。福島県議会と43市町村は、海洋放出反対や慎重意見を表明しています。全国の漁業団体も「断固反対」の意向です。海洋放出が始まれば、再び大きな「風評被害」が起き、漁業はもちろん水産加工業、販売業、観光業に多大な被害が出るのは必至です。「損失は補償する」と国は言っていますが、漁民が願うのは保証金ではなく、安心して操業ができるきれいな海です。海洋汚染水の処分には、海洋放出以外の方法もあります。注目は「大深度地中貯留」です。海洋放水に代わる解決策として①早急に対応可能なこと②実証された技術③事業コストができるだけ安価であることです。これらの点で「大深度地中貯留」です。豊かな日本の海と魚を放射能で汚染させないためにも、食料産業である地域漁業を守るためにも海洋放出をやめ、代替策を検討すべきです。(食べ物通信:全国沿岸漁民連絡協議会事務局長の二平章さん)の投稿から。県内外の福島県民が全国で30件余の集団訴訟に取り組んでいます。国と東電は責任を認め、特に東電は原告の人格を傷つけない裁判をしてほしい！です。

「縁食」* おりがみあそびの後、ひとりで暮らしている方を中心に7~8人で簡単にみんなでお昼ご飯を食べます。皆さん楽しみにされています。どなたでも、作って食べてもOKですので相談ください

裏面に予定表がありますが変更するとすることもあるので電話ください。よろしく

