

## 今週配布のカタログ【6月4回】掲載商品でのシーズン初登場(新物原料)の放射能検査結果(自主検査または外部機関検査)

部門	注文番号	商品名	生産者・メーカー名	放射性セシウム(Bq/kg)			検査方法、または外部検査機関名
				Cs-137	Cs-134	合計	
農産	96/97	浅野さんの人参	浅野さん (茨城県・常総市)	不検出 (3.9)	不検出 (3.7)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒

## ■今週お届けしている商品の最新の検査結果

注文番号	商品名	生産者・メーカー名	放射性セシウム(Bq/kg)			検査方法、または外部検査機関名	
			Cs-137	Cs-134	合計		
農産	19	長島さんのきゅうり	微生物農法の会 (茨城県・行方市)	不検出 (0.6)	不検出 (0.5)	—	可食部 Ge半導体検出器 3600秒
	55	長島さんのレタス		不検出 (3.4)	不検出 (3.6)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
	64	長ねぎ	上野さん達 (栃木県・上三川町)	不検出 (3.6)	不検出 (3.9)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
	63	ニラ		不検出 (4.4)	不検出 (4.4)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
	65	中村さんのラディッシュ	中村農芸 (茨城県・取手市)	不検出 (3.8)	不検出 (3.3)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
	9	浅野さんの玉ねぎ	浅野さん (茨城県・常総市)	不検出 (4.1)	不検出 (4.3)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
	8	浅野さんのじゃがいも		不検出 (3.6)	不検出 (4.1)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
	75	横瀬さんの新玉ねぎ	アグリ古柿土・横瀬さん (茨城県・守谷市)	不検出 (3.9)	不検出 (4.3)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
	510119	横瀬さんの人参		不検出 (4.2)	不検出 (3.9)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
	10	人参(洗い)	山崎さん達 (千葉県・富里市)	不検出 (0.4)	不検出 (0.5)	—	可食部 Ge半導体検出器 3600秒

## ■定期検査商品の最新の検査結果

	商品名	生産者・メーカー名	放射性セシウム(Bq/kg)			検査方法、または外部検査機関名
			Cs-137	Cs-134	合計	
週1回のサンプリング検査を実施しています。	八郷小粒納豆3連 (タレ・カラシ付)	JAやさと	不検出 (3.8)	不検出 (4.1)	—	製品 Ge半導体検出器 7200秒
	飯泉さんの生しいたけ	なかのきのこ園	検出 12.3(3.4)	不検出 (4.2)	12.3	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
菌茸類については定期検査を実施しています。掲載している検査結果は現時点での最新の結果です。	山田さんのしめじ	山田さん	不検出 (3.7)	不検出 (4.3)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
	安田さんのなめこ	安田さん	不検出 (4.3)	不検出 (4.3)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
	舞茸	村上さん	不検出 (4.8)	不検出 (3.9)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
	ホワイトマッシュルーム	あゆみの会 渡辺さん	不検出 (3.7)	不検出 (3.8)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒

※基本検査対象としては、震災後に収穫・加工された主原料産地が関東(1都6県)、東北6県(福島、宮城、岩手、青森、秋田、山形)、静岡 県のもの。( )内は検出限界値です。

## ★産地情報★

## ●小林さんのさくらんぼ(6/1回、6/2回企画)

・ギリギリまで出荷可能か見極めていましたが、収穫量が極端に少なく、ほぼ欠品となります(理由:桜の花は咲いたのですが、低気温のためハチが飛ばず、受粉出来ず。人海戦術でハケで作業するも、実がなりませんでした)。

## ●松永さんのレモン

・1月の寒波の影響が実の傷みとなり収穫量が激減し、今シーズンは終了しました。次回11月頃の登場予定です。

●甘夏など晩柑系...1月の寒波の影響(果実凍結→収穫時まで回復せず水分抜け)が全国的に出ています。選別に気を付けてはいますが、もし水分が不足している果実が届きましたら、次週で結構ですのでお知らせください。お値引等対応いたします。

## 【野菜/コメ/食パンの保存につきまして】

●青梅...すぐに加工しない場合、洗って水気を切り、竹串でヘタを取った後で冷凍もOKです(梅酒や梅ジュースづくりの場合は冷凍することで、エキスが出やすくなるメリットもあります)。

●新じゃがいも・新玉ねぎの保存...水分が多いので日持ちはしません。ビニールから出して新聞紙で包み、冷暗所(野菜室など)で保管してください。「洗い人参」も可能でしたらビニールから出し、紙に包んで野菜室へ。

●泥付きねぎ:泥付きのまま常温に置いておくと傷みやすいです。泥を落して皮をむき、野菜室へ。

●そら豆などの豆類...劣化が早いので、届きましたらお早めの調理がおすすめです。

●パイナップル...完熟で収穫していますが香りが弱いようでしたら常温で2日ほど置いてください。その後は冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。

●お米...暖かくなると、虫の活性が高まります。「野菜室」での保管をおすすめします。また、米びつや容器の清掃もおすすめ致します。

●パン(食パン)...常温ではカビが生えやすいです。届いたらスライスして「冷凍庫」がおすすめです。

商品に関する問い合わせは、OCRの意見入力欄もしくは、こちらのQRコードの「専用問合せフォーム」よりお願いします。

