

## 今週配布のカタログ【1月2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	

## ■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	99/100	大和田さんのさつまいも	大和田さん (茨城県・行方市)	不検出 (0.50)	不検出 (0.50)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
	104	高柳さんのれんこん	高柳さん (茨城県・行方市)	3.24 (0.96)	不検出 (0.69)	3.24	可食部 Ge半導体検出器 3600秒
	405118	横瀬さんの大根	アグリ古柿土・横瀬さん (茨城県・守谷市)	不検出 (0.5)	不検出 (0.5)	—	可食部 Ge半導体検出器 3600秒
	510437	横瀬さんの人参		不検出 (3.7)	不検出 (3.7)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
お米	502001	水海道のめぐみちゃん 白米	JA常総ひかり 東町特裁米耕作者組合 (茨城県・常総市)	0.16 (0.11)	不検出 (0.13)	0.16	Ge半導体検出器 39600秒
	502002	水海道のめぐみちゃん 玄米		0.29 (0.13)	不検出 (0.13)	0.29	Ge半導体検出器 39600秒
	502031	やさとお米(コシヒカリ)白 米5kg	JAやさと稲作部会 (茨城県・石岡市)	不検出 (0.13)	不検出 (0.12)	—	Ge半導体検出器 39600秒
	502032	やさとお米(コシヒカリ)玄 米 5kg		0.24 (0.13)	不検出 (0.13)	0.24	Ge半導体検出器 39600秒
	502044	おきたま ひとめぼれ(白米)	おきたま興農舎 (山形県・高島町)	不検出 (0.13)	不検出 (0.13)	—	Ge半導体検出器 39600秒
	502042	おきたま つやひめ(玄米)		不検出 (0.14)	不検出 (0.14)	—	Ge半導体検出器 39600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 (3.7)	不検出 (3.6)	—	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	不検出 (4.3)	不検出 (4.0)	—	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。

【募集】1/2回・カタログP9掲載「やさとの仲間・平飼卵」:1月~若干名、追加募集いたします。  
・ご希望の方は、生協の配達時に①ご希望のスタート回、②ご希望パック数のメモ書きを供給担当にお渡しください。

## 【冬のギフトの出荷につきまして】

★前半(11/2回、11/3回受注分)につきましては、特に別途指示が無いものに関してはお荷しております。

★後半(11/4回受注以降)は、12/7木に各生産者に発注 → 順次出荷中です。

## 【野菜/コメの保存につきまして】

●りんご・・・届きましたら冷蔵庫で保管してください。常温ではボケやすいです。

●人参(洗い)・・・産地で人参を洗う際、表皮が擦れ黒く変色する場合があります。生理現象のひとつですが、あまりに酷いものは外していますが、若干の黒ずみはご容赦ください。

●泥付きねぎ:泥付き、袋入り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。

●里芋: ビニール袋から出して、紙に包んで野菜室へ。蒸れるとカビます。

●バナナ・・・若干青い場合もありますが食味は良好です。もし黄色いのがお好みでしたら室温で2~3日置いてください。

●お米・・・暖かな部屋での保管ですと、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。



商品に関する問い合わせは、OCRの意見入力欄