

今週配布のカタログ【7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	
90	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
405262	浅野さんの玉ねぎ		不検出 (4.1)	不検出 (4.3)	—	可食部 Ge半導体検出器 7200秒
95	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

■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 (3.3)	—	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★

●らっきょう(泥付き)

・生命力が強く、常温で放置しておきますとどんどん芽が伸びてきます。届きましたら、なるべく早く下処理をして加工してください。

●江川さんの梅(梅漬用)

・まずはすぐに開封して冷暗所へ。袋や箱に密閉した状態では傷みやすくなります。また、長雨の影響で、「黒星病」(黒茶の斑点)が出ています。あまりにもひどいものは除外していますが、軽度の場合は入れさせて頂きました。農薬を極控えています都合、ご了承ください。

●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】

●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。

●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。

