

今週配布のカタログ【11月3回】掲載商品でのシーズン初登場(新物原料)の放射性検査結果(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	16・17	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
	45・46	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
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
	502042	つや姫(玄米)2kg	おきたま興農舎 (山形県・高畠町)	不検出 (0.14)	不検出 (0.13)	—	Ge半導体検出器 39600秒
	502044	おきたま興農舎(ひとめぼれ)白米5kg		不検出 (0.13)	不検出 (0.13)	—	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 (3.8)	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	8.6 (3.8)	不検出 (4.1)	8.6	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。

【宅配関係】

★(10/1回企画)宅配・ラフランス…11月初旬のお届け予定です。

【出荷見通し】

●大根(1本/カット)、●キャベツ…高温の影響がまだ長引き、病気が発生しています。また高温の為、定植時期をずらした都合、畑の切り替えが間に合いませんでした。10月中旬には安定してくると思いますが、その間は育ったものを順次収穫(拾い採り)するため数量不足が予測されます。

【野菜/コメ/食パン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。
●柿…寒暖差が無いため柿が色付かず緑がっていますが、味は乗っているかと思えます。
●ぶどう…茎部分の水分が少ない場合と若干の玉落ちがあるかもしれません。暑さの影響と味重視のため熟度を上げての収穫が影響しています。ただ、ひどい場合はご連絡ください。

●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…明細にてお知らせの通り、10月いっぱいまでメキシコ産の有機バナナになります。また、若干青いので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…暖かくなってきましたと、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。

電話番号:0297-48-4911 常総生協 商品部

組合員問合せフォームはここ

