



# 共生の時代

'12  
6月

●発行:グリーンコープ共同理事会 ●編集:共生の時代・編集部 ●〒812-8561 福岡市博多区博多駅前一丁目5番1号 カーニープレイス博多3階 TEL092(481)7923 FAX092(481)7876



宮城県亶理町てしごとプロジェクト WATALIS(ワタリス)代表 引地 恵さん

## 「FUGURO」に 思いを込めて 届けたい



カタログGREEN15号(6月25日週配布)で、WATALISのFUGURO(ふぐろ)を企画予定

**プロフィール**  
1968年宮城県亶理郡亶理町生まれ。宮城県名取市在住。亶理町教育委員会職員。夫、長男(高2)、二男(中2)の4人家族

### Contents

- 産直たまごの名前が変わりました! 「元気いっぱい産直たまご」飼料の国産化を追求しています 生産者の努力で値下げが実現しました **2**
- うちのメーカー・うちの生産者<sup>②</sup> 紅会 さらにおいしくなった産直豚 **3**
- 2012年度グリーンコープ「産直」商品学習会 グリーンコープの産直畜産物・商品の素晴らしさを知って、伝えていきましょう! **4・5**
- 六ヶ所再処理工場廃止・脱原発社会の実現に向けて...3.11から考える 私たちの力で原発を止めよう! **6**

グリーンコープがこしま生協のキープステーションの取り組み 待ちわびたお店は手作りの棚の木の香り **7**

### 別紙にて、「放射能汚染と向きあう(放射能測定室より)」を掲載

東京電力福島第一原子力発電所の廃炉までの工程表によると、「使用済み燃料取り出しに着手、汚染水の処理完了2021年」「原子炉や建屋解体が2051年」「先日亡くなった吉武輝子さんが「原発は後始末の思想がない男社会が作り出した」と発言されている。解体や廃炉はこの国も危険を抱えながら手探りでやるしかないのだぞです。」「後始末を考えずに始めたのだと思つ。グリーンコープに加入したころ父を癌で亡くした。農薬をたくさん使つての柑橘栽培。癌の治療にコバルト

### 送 信

を使うことを聞いた当時の私にとって、チェルノブイリ視察をされた先輩組合員の報告にすごい衝撃を受けた。子どもを育てていくのに知っておかなければならないことがたくさんあると思つたことがグリーンコープ活動に没頭する契機になった。虚しいけれど原発は止められないまま来たが、今後仲間と変わらざる取り組んでいきたい。そして「ダイイチ」が解体されるのを見届けたい。その時私は90歳。

グリーンコープ生協おいた理事長  
奥田 富美子

**仙** 台市の南に位置する亶理町。引地さんはこの地で生まれ育つた。亶理町職員となり、ふるさとをこよなく愛し暮らしていた。2011年3月11日、東日本大震災による大津波は、亶理町の家並みや田畑を一瞬のうちに飲み込み、多くの人々の生命を奪った。幸い家族も家も無事だった引地さんは、町の職員として救済物資を受け取り配布するために、物資倉庫と家とを往復する日々が続いた。

半年ほど経ち、町の郷土資料館の仕事に戻り、被災した家々を訪ねて残された民俗資料を集める中で、引地さんはある旧家で「ふぐろ(袋)」に出会った。亶理町ではかつて、感謝の気持ちを込めたお礼の品やお返しとして、着物の残り布で作った袋に米や小豆などを入れて贈っていたという話を聞き、その貴重な「ふぐろ」を譲り受けた。

同じ頃、震災で全壊した呉服店を調査に訪れた時、処分される予定のたくさんある反物を目的に当たりにした。「何かの形にして蘇らせたい」と、思わず反物を手にした瞬間、引地さんの頭に浮かんだのが「ふぐろ」だった。

震災後、亶理町には日本全国からたくさんの人や団体が支援に駆けつけていた。一方、亶理町の人々の多くは、住居を失い、避難所や仮設住宅に移り住み、地域のつながりを絶たれた不自由な生活の中で、元気を失いかけていた。支援してくれる人たちへの感謝の気持ちを「ふぐろ」にして表そう。「ふぐろ」作りを通して、誰もが集える場を地域の中に作りたい」という思いが引地さんを突き動かした。

2011年10月、引地さんは、一緒に子どもたちの学習支援などのボランティア活動をしてきた親友たちや妹に声をかけ、4人で「ふぐろ」作りを始めた。「若い人も愛用できるものを」と知恵を借り、今風にアレンジした「FUGURO」を考案した。ある復興活動イベントへの出店で好評を得たことを皮切りに、制作と販売をスタートした。「お金をいただくからには、より品質の良いものを作りたい。それには着物の知識や裁縫の技術が欠かせないことを痛感。そこに手を差し伸べてくれたのが、40年近く亶理町で和裁と洋裁の指導をしている高橋泰子さんだった。高橋さんに助言や指導をしてもらおうと、品質がさらに向上した。

グリーンコープや共生地域創造財団とは、ボランティア仲間として出会い、絆を深めてきた。引地さんたちの取り組みに共感したグリーンコープから、ファイバーサイクルで集まった着物の一部が材料にと届けられた。共生地域創造財団からの物資やコミュニティの場の支援も心強く、「応援してくれる人の存在を感じて、感謝の気持ちと前にすすむ勇気が生まれました」と振り返る。

2012年2月、制作グループWATALISが誕生した。FUGUROは、亶理の内外地評判となり、「祖母から譲り受けた着物。大切にしていたが着られなくなった」などのメッセージとともに、全国から生地が届くようになった。現在、WATALISには、引地さんたちのほか、20人ほどの作り手がいる。30代から70代まで幅広い年代の人々が生き生きと作業する。日頃はそれぞれの自宅で作業を行うが、事務所が集まれば世代を超えた交流が始まる。楽しい

※1 亶理町と「お守り」という意味の英語WATALISMANを組み合わせた造語。亶理の感謝のこころが守りのように多くの人のもとに届くようにという思いが込められている。

※2 一般財団法人共生地域創造財団。ホームレス支援全国ネットワーク、生活クラブ、グリーンコープが連携し、被災地の支援をしながら地域創造の実現をめざす団体。

# 産直たまごの名前が変わりました! たまごかけご飯大好き家族 が考えた新しい名前です



## 「め元気いっぱい 産直たまご」

グリーンコープの産直たまごは、安心・安全な飼料と開放型鶏舎で飼育された健康な母鶏から産まれ、採卵後48時間以内に低温流通で組合員に届けられています。1999年から10個パックでの供給が始まり、12年間にわたって「め産直たまご」という名前とデザインでした。

グリーンコープは2012年度、産直畜産物の利用を上げる取り組みを行っています。4月からは、たまごの大幅値下げを行い、さらに6個パック規格も始めました。この機会に、産直たまごが多くの組合員に永く愛され利用されることを目指し、より親しみやすい新しい名前を組合員に募集しました。1441件の応募の中から、共同理事会でおかやまの福田未貴さんが考えた名前が選ばれました。福田さんに産直たまごへの思いなどを聞きました。

### グリーンコープのたまご大好き

長男の米夢くんがインフルエンザで幼稚園を休んでいた時に、たまごかけご飯よりもより丁寧にグリーンコープのカタログを見ていた。「そのとき産直たまごの新しい名称募集のチラシに気づきました」と未貴さん。米夢くんを相談し、一緒に名前を考えて応募することにしました。「め元気いっぱい産直たまご」という名前は、毎朝、子どもたちが産直たまごを食べて、元気いっぱい幼稚園や学校へ通っているから。そして、産地から、温度管理された新鮮なたまごが届くことから考えました」と未貴さん。当選の連絡をもらった時は、「えー、うっそー」と本当に驚いた。



左から愛海梨ちゃん(7歳) 米夢くん(5歳) 琉羽空くん(1歳) 福田未貴さん

選者には、「温たまごっこ」「めたまご焼の素」に加え、「卵かけご飯用醤油 たまごっこ」がプレゼントされる。「動機が不純なんです。このたまごかけご飯用の醤油がもらえるというなど思って応募したんですよ」と言うくらいたまごかけご飯が大好きだと言う。「グリーンコープのたまごはおいしいですよ。予約して利用しています。新鮮なたまごが届くのがいいですね」と語る。未貴さんが作るオムレツや茶碗蒸し、子どもたちは大好き。未貴さんはマドレーヌやロールケーキなどのお菓子作りも得意。1週間に1パックでは足りないくらい。福田家にとって、たまごは欠かせない食材だ。

### 早くカタログに載らないかな、新しい名前

長崎県の未貴さんの実家も古くからの組合員で、未貴さん自身もグリーンコープの商品を食べて、食の安心・安全は当然のこととして育った。市販のたまごでは安心できない。福田家では、普段から「これはグリーンコープのお肉だよ。野菜だよ」など、今食べているものについて話し合いながら食卓を囲んでいる。愛海梨ちゃんが「グリーンコープのたまごは鶏さんがいいのよね。エサもよそのとは違うから。それに、グリーンコープの赤いたまごはおいしそうに見える」ときらりと話すほど。未貴さんは「たまごは、市販の方が安くても買おうとは思いません。特に生鮮品はグリーンコープのものでない」と食べるものにはこだわっている。

### グリーンコープの産直畜産物

## 飼料の国産化を追求しています

日本の食料自給率は約40%。中でも畜産飼料の自給率は約25%と、その多くを輸入穀物に頼っているのが現状です。輸入穀物は安全性が確認できないというだけでなく、国際相場で価格が左右され、畜産農家の経営に大きな影響を与えています。また、将来世界的な食料不足が起これば飼料が輸入できなくなり、畜産ができなくなることも心配されます。



グリーンコープは、畜産飼料の自給率を上げることを目指しています。輸入トウモロコシの代わりに国産の米を飼料として与えるために、2009年から九州各地の農協などに呼びかけ、耕作放棄地、放置水田で飼料を作ってもらっています。海菜ちゃん「グリーンコープのたまごは鶏さんがいいのよね。エサもよそのとは違うから。それに、グリーンコープの赤いたまごはおいしそうに見える」ときらりと話すほど。未貴さんは「たまごは、市販の方が安くても買おうとは思いません。特に生鮮品はグリーンコープのものでない」と食べるものにはこだわっている。

水田は天然のダムのように水を蓄え、虫やカエルなど多くの生きものを育み、環境を保全することにも役立っています。この取り組みは、これまで放置されていた水田を復活させ、農業と畜産業が連携しながら、日本の農業を守る取り組みでもあります。グリーンコープが2012年分として確保した飼料米は6440トン。これは作付面積で東京ドーム265個分に相当する量です。九州で作られる

## 生産者の努力で値下げが実現しました

4月から産直たまごと産直若鶏を値下げしました。そして今回、産直豚肉を値下げすることができました。産直畜産物の利用が減っているため、手間とコストをかけて育てたグリーンコープに出荷するはずの生産物を市場に安く出荷するしかなく、生産者は大変苦しんでいる状態です。この値下げは、もっと多くの組合員に利用してほしいと、生産者と飼料メーカーが努力し、実現したものです。飼料メーカーは飼料の配合と価格を見直し、生産者は

コスト削減に努めました。グリーンコープの食べもの考え方と共感してつくってくださる生産者がいるからこそ、私たちは安心・安全、おいしい畜産物を食べ続けることができます。私たち組合員の利用が、生産者の安定した経営を支えます。

安心・安全だけでなく、日本の農畜産業を守り応援するためにも、産直のたまごや肉を利用しましょう。

グリーンコープの産直畜産物の飼料に含まれる国産穀物の割合 (2012年6月現在)

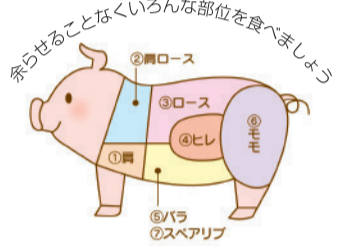
国産穀物を使った産直たまご	98%
産直たまご	15%
産直若鶏	10%
産直豚	10%
産直岡山ふたみ牛	24%

生産コストを下げる努力をしました

飼料の内容を見直しました



# さらにおいしくなった 産直豚



グリーンコープの産直豚の産地は6県(兵庫県、福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、宮崎県)。5つの生産者グループで生産されている。その一つである紅会は、福岡県と佐賀県にまたがる地域にあり、6人の生産者が毎月約1200頭をグリーンコープへ出荷している。福岡県糸島市の郊外にある紅会会長の浦克稔さんの農場を訪ね、産直豚の生産にかける思いとこだわりを聞いた。



浦さんの農場の全景



紅会会長 浦 克稔さん



初めての種付けを待つ母豚。背中の赤い丸は、発情期に入ったという印

**うちの生産者**

120

福岡県糸島市、佐賀県唐津市・東松浦郡 紅会

**うちのメーカー**

健康で病気に負けない豚の生産を目指して

紅会は、健康な豚を飼育するために、素性が明らかで強健な母豚を育てようと考えた生産者が集まって誕生したグループだ。グリーンコープとの付き合いは、前身生協の時代から20年以上になる。

1992年、紅会はその生産者に先駆けてBMW技術を導入した。BMWのプラントでできた活性水を豚に与えると、腸内環境が整い、餌をよく食べ、病気に掛かりにくくなる。また豚舎にB.M.活性水を噴霧したり、舎内を洗浄する際に活性水を利用することで、臭いを軽減している生産者もいる。さらに堆肥も、グリーンコープの産直青果生産者「糸島B.M.農法研究会」と「農援隊」で活用され、地域全体で循環型農業を実現している。

### 20年間の経験の蓄積

会長の浦克稔さんは、20歳で父親から養豚業を引き継ぐと同時に紅会に加わった。以来20年間、養豚業一筋で今日までやってきた。

浦ファミリーには、現在肥育豚約2700頭、母豚約280頭、種付け用の雄豚15頭が飼われている。住宅地から少し離れた畑が広がる中、四方から風がよく通る開放型の豚舎が並んでおり、ゆったりとした空間でストレスがないように飼育されている。大規模なBMWプラント施設も目を引く。豚の排泄物は豚舎からパイプを通してプラントに集められ、活性水や堆肥として有効利用されている。農場



巨大なBMWプラント。ここに農場全体の豚の糞尿が集められる

内は約3000頭の豚がいます。臭いはほとんどないほど臭いも少なく静かだ。

浦さんは1日の大半を農場内で過ごす。「豚はとてもデリケートな動物ですから、常に顔色や呼吸の仕方に注意して体調を管理しています」。豚舎内の温度管理も難しく、1日の温度差が10度以上あると、たちまち風邪を引いてしまうという。窓をこまめに開閉しながら豚舎内の温度を調整する。体調をくずし、やむを得ず薬剤を使用すれば、産直豚として出荷することができなくなる。伝染病などで全滅することもありうる。「豚舎への出入りを極力制限するなど、細心の注意を払っています」と浦さんは語った。

### 生産者を取り巻く厳しい現状

紅会の現在の悩みは、グリーンコープへの出荷頭数が激減していることだ。特に今年に入ってから前月の半分しか出荷できない月もあり、今後の予定が立てられない状況だという。出荷頭数が減っている原因の一つは、組合員の利用そのものが減っていること。そしてもう一つは、一頭まるごと引き取りという約束になつていても、組合員が注文する部位が偏ると余剰部位が在庫として残るため、



奥行き100mある豚舎。この1棟で約800頭の肥育豚を飼育している

生産者は次の出荷頭数を減らさざるを得なくなつてしまつたというのだ。

紅会では、肥育後期(120日齢頃)から出荷までの豚全頭にグリーンコープ仕様のnon-GMO(遺伝子組み換えでない)でポストハーベストフリー(収穫後の農薬不使用)の飼料を与えている。当然、飼料代も一般に比べて高い。しかしグリーンコープの引き取り頭数が少ないと、残った分は安価で市場に出さざるを得なくなる。「非常に厳しい状況です。このままでは産直豚の生産をやむなく断念する生産者も出てくるかもしれません」と浦さんは苦しい胸のうちを話した。

### 組合員に届くまで責任をもって

浦さんをはじめ紅会のメンバーは皆、組合員との顔の見える関係を何よりも大切にしている。組合員から「おいしい」という評価がもらえるのが何よりうれし。交流会や学習会には、

### 産直豚の特長とライフサイクル

出生 1.4kg

子豚

3ヵ月 38kg

肥育豚

7ヵ月 108kg

出荷

と場・パーツ処理

※4 精肉パッカー

グリーンコープ

組合員

**薬に頼らず健康的に、じっくり長期間飼育**

- 病気に強い豚に育つよう母乳の授乳期間は一般より長く27日以上
- 合成抗菌剤やホルモン剤は一切使用しない
- 100日齢頃以降は抗生物質も使用しない
- 生後180~210日程度とゆっくり飼育(一般には180日以内で出荷)

**飼料にこだわります**

- 主飼料(配合率5%以上)であるトウモロコシや大豆粕などはnon-GMO、さらにトウモロコシはポストハーベストフリー
- 肥育後期(120日齢頃~出荷日)の飼料に、国産飼料米を10%配合

※4と畜された肉をカット・スライスし、精肉パックに加工する業者

忙しくても時間をやりくりして、出来る限り参加する。組合員と直接会って話をし、自分たち生産者の現状や豚肉生産にかける思いなどを理解してもらえよう努めている。「私たち生産者は組合員の口に入るまで自分たちの責任と考え、品質管理を徹底し、自信を持って豚肉を生産しています。グリーンコープの産直豚に並ぶ品質の豚肉は、日本中探しても他にはあまりないと思います」という浦さんの顔は、生産者としての責任と誇りに満ちていた。

これからは生産者が安心して豚肉を生産できるように、そしてずっと私たち組合員が産直豚を食べ続けられるように、さらにおいしくなった豚肉をたくさん利用していきたい。

※1岡山県の岡山ふたみ牧場と、長崎県の西岳高原農場組合では、産直放牧黒豚の生産に取り組んでいる

※2自然の浄化作用をモデルに、バクテリア(B)の働きで、ミネラル(M)バランスに優れたウォーター(W)を作り出す技術

※3肉豚として販売することを目的として自家で肥育されている豚

# 畜産物・商品の 伝えていきましょう!

グリーンコープでは、「命を育む食べもの子どもたちへ経済効率優先の商品を食べものに戻す運動」を中心にすえ、さまざまな取り組みをすすめてきました。

2012年度は「産直畜産物を食べて、日本の畜産と私たちの安心・安全な食べものを守りましょう!」を重点方針に掲げています。しかし、厳しい社会状況を反映し、グリーンコープでも利用が減ってきています。牛乳、たまご、豚肉、鶏肉、牛肉を利用する取り組みを元気にすすめるために、4月17日、関西、中国地方の組合員が参加しやすい岡山市で「グリーンコープの『産直』『商品』学習会」が開催されました。グリーンコープ職員からの産直畜産物と商品についての説明に加え、生産者から見たグリーンコープの産直についての話がありました。学習会の内容を報告します。

## グリーンコープの商品・産直畜産物について

### グリーンコープをもっと好きになって利用を!

グリーンコープは、「安心・安全な食べものを子どもたちに、家族に食べさせたい」という母親の思いを原点に「食べもの運動」をすすめている。

### 産直びん牛乳

- ① 生産物を誰が作っているのかわかる
- ② 生産物の生産方法が明らかである
- ③ 生産者とグリーンコープとの交流ができる
- ④ 生産者側からも産直提携が実感できる

### 産直豚肉

熊本県菊池地域農協の酪農生産者41戸が、noniGMO(遺伝子組み換えでない)、トウモロコシはポストハーベストフリー(収穫後の農薬不使用、以下PHF)の安全な飼料を母牛に与え、原乳を生産している。びん牛乳は栄養や風味を損なわない72℃15秒殺菌が実現できている。8年前に環境に負荷をかけないリユースびんに切り替えた。

### 産直たまご

13の生産者グループ。自然光や風が入る開放型鶏舎。チヤライズ殺菌、びん容器など、ここまで徹底的にこだわった牛乳は市場にはほとんど存在していない。パスタライズ牛乳を製造するには、徹底した衛生管理、温度管理、洗浄・殺菌できるラインが必要だ。子どもたちにより生乳に近い牛乳を飲ませたいというお母さんたちの思いから、組合員と相談を重ね専用工場を作った。しかし、残念ながら近年利用が落ちている。酪農家はグリーンコープとの約束に基づき、1日45tの原乳を作る努力をしているが、現在工場での受け入れは約25t。グリーンコープとの約束は1年1328万本製造だが、2011年度は910万本と7割にまで利用が減っている。

### 産直牛肉

6つの生産者グループ。和牛と乳牛の2種類ある。飼料の多くを占めるトウモロコシはnoniGMO、PHF。肥育期間中は成長ホルモン剤や、モネンシン

### 産直若鶏

秋川牧園(山口県など)、大矢野原農場(熊本県)の2カ所で生産。開放型鶏舎で、主飼料すべてはnoniGMO。トウモロコシはPHF、国産穀物10%配合。グリーンコープは60日以上飼育し、一般の40~50日より長めでおいしい。カタログ1号から値下げした。

### 飼料の国産化を追求

現在、日本の畜産物の飼料は75%以上が輸入だが、今後、入手が厳しくなるだろう。グリーンコープは、国産穀物飼料(飼料米)を増やしていく。

### 信頼をかたちに

グリーンコープは2002年に「グリーンコープ商品生産・製造認証システム」を確立した。作物栽培計画書や商品仕様書どおりに生産・製造されていることを確認している。生産者・製造メーカーは毎日、生産・製造の履歴(使用原料、工程など)を記録し、公開している。年に1回は自主監査して報告することが定められている。その上で、グリーンコープの監査員が監査している。

※窒素と酸素の混合ガスをパックに充填することにより、色調の劣化が抑えられ、鮮度保持、制菌効果がある

### 産直びん牛乳

熊本県酪農協同組合連合会



係長 奥村 洋さん

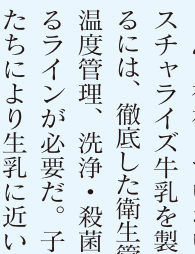
生産者は朝晩の搾乳、年間を通じて自家配合飼料の製造、生まれた子牛の世話など多忙だ。ストレスの少ない牛舎で健康に育て、組合員から届いたタオルで乳房を拭き、細菌数の少ない良質な原乳を作っている。

### 雪印メグミルク(株)

産直びん牛乳は昨年11月に8周年を迎えた。パス

### 産直若鶏

九州統括支店



販売促進一課担当課長 八重樫 毅さん

秋川牧園のグループ生産者は13人。60日間のじっくり飼育。鶏の飼育は日齢にあわせて温度管理が必要。鶏は暑いと死んでしまう。冬はカーテンを閉めるが換気不良になると病気になる。鶏の様子を見ながらしっかりと管理して組合員に届けて

### 産直若鶏

(株)秋川牧園

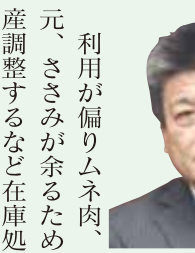


生産部直営生産課長 藤重 亨さん

利用が偏りムネ肉、手羽元、さきみが余るため、生産調整するなど在庫処分が苦勞している。中身を良く知っていろいろな部位をご利用いただきたい。

### 産直若鶏

取締役営業部長



甲斐 利光さん

開放型鶏舎は明るいのでよく動き回る。薬も使わず、床にはおがくずを敷き乾燥状態を保って健康に育てている。一般では1坪当たり62羽~70羽だが、グリーンコープは35羽以下。ゆったりと飼い、抗生物質などの薬剤も投与していない。

健康に飼うということが基本。「鶏が健康でないと人間も健康にならない。鶏も幸せに飼っていないと人間も幸せにならない」は秋川牧園のモットー。非常に苦勞して作っている。手羽元なども余らないよう利用して欲しい。今後もみなさんと共にやっていきたい。



2012年度  
グリーンコープ  
「産直」「商品」学習会  
主催: 共同体商品おすすめ委員会

# グリーンコープの産直 素晴らしさを知って

## グリーンコープのびん牛乳工場視察



2003年11月に誕生した「産直びん牛乳」は、グリーンコープの食べもの運動の象徴。共同体商品おすすめ委員会で、2012年度最初の委員会となる3月29日、利用をすすめる取り組みに向けて産直びん牛乳の良さを改めて実感するために、福岡市南区にあるびん牛乳専用工場を視察した。

### 貯蔵タンク

グリーンコープびん牛乳専用のタンクに貯蔵。タンクは5本(1本当たり、長/60t 短/40t)あるが、現在、60t容量タンク2本は使用されていない。



### パスチャライズ殺菌

原乳は熱交換の板と板の間を流れ、72℃15秒のパスチャライズ殺菌をされる。



### 洗びん

グリーンコープ独自の機械で、仕上げに紫外線殺菌水を噴射している。洗びん機で洗われたびんに後ろから光をあて、目視でも検びんしている。



### 充填

びんは洗浄後、埃などが入らないようカバーのあるラインで流れてくる。1時間当たり8000本充填できる。



### 産直豚

農事組合法人綾豚会



理事 江島 鉄郎さん

グリーンコープには5つの生産者グループがある。月間4000頭を超えているグリーンコープへの出荷は、現在、半分の約2000頭まで激減した。一般のものとは生産コストも生産方法も食べさせるものもまったく違うが、残りは赤字で市場に出荷している。飼料の一番の特徴はnon-GMOだが、トウモロコシは燃料としての需要が増え価格が高騰している。non-GMOだけの仕分け

### 産直たまご

井上養鶏場



農場長 井上 純一さん

2010年11月、鶏インフルエンザが発生し、行政指導で蔓延防止のため飼育していたすべての鶏を処分した。何回も養鶏を辞めようと思ったが、生産者を見捨てないというグリーンコープの言葉や多くの組合員からの励ましで再建できた。今年3月に新しい鶏たちを迎えた。グリーンコープは産みはじめの小さなたまごも企画してくれた。母鶏は妊娠しているお母さんと同じ。妊婦には安心。

### 産直国産牛

(株)イサミ



部長 梶永 徹さん

岡山県のほぼ中央にある吉備高原に、自社運営のふたみ牧場がある。面積は約100ヘクタールと広大で、ホルスタイン種を約550頭育てている。飼料はnon-GMOで、トウモロコシはPHF。肥育期には、成長ホルモン剤や抗生物質は使用しない。可能な限り国産飼料を与えたいと考え、2011年11月から国産穀物10%配合飼料などを与えはじめた。カタログ4号から「産直岡山ふたみ牛」として出荷している。

工場では衛生・温度管理を徹底してパック詰めしている。

岡山ふたみ牧場



飼育スタッフ 松下 久美子さん

飼料を切り替えることは、牛にとってはストレスなので心配したが、国産飼料米を好んで食べ、体重が増えた。毎日様子をみて牛にとって大変なことはないか察してやる必要がある。鳴き声がかえらないのはストレスがないから。鳴いたら何がいったのかと心配して見に行っている。牛や豚にとっていいことをしてあげたい、みなさんにいいものを食べて欲しいという思いで育てている。

生産者から見たグリーンコープの産直

安心・安全な産直を支えるのは組合員の利用です！

# 私たちの力で原発を止めよう!

2012年3月24日、「六ヶ所再処理工場」に反対し放射能汚染を阻止する全国ネットワーク(以下、阻止ネット)主催による「六ヶ所再処理工場廃止・脱原発社会の実現に向けて...3・11から考える」集会在東京で開催され、グリーンコープからも23人が参加しました。

その後、日比谷公園では、さようなら原発1000万人アクション実行委員会主催の「太陽と風、大地、自然の恵みをエネルギーに!再稼働を許すな!さようなら原発1000万人アクション3/24」が行われました。冷たい小雨が降る野外での集会でしたが、6000人も市民が全国から集まりました。集会後には雨も止み、脱原発をアピールしながらパレードしました。

二つの集会とパレードのようすを報告します。



## 阻止ネット主催

### 六ヶ所再処理工場廃止・脱原発社会の実現に向けて...3・11から考える

3・11の東日本大震災に伴う東京電力福島第一原子力発電所の事故から1年が経ちました。事故原因さえきちんと説明されず、その処理も進んでいないにもかかわらず、政府と電力会社は原発再稼働への歩みを止めようとしません。この集会では、エネルギー政策の視点から脱原発に向かうための講演と阻止ネットの今後の活動提起がありました。豊かな自然をこれ以上放射能で汚染させないように、後世に負の遺産を残さないように、そして生命と食べものを守っていくために、原発再稼働を絶対にやめさせ、六ヶ所再処理工場の試験再開も阻止しなければなりません。そのため行動していく必要性を、参加者は改めて確認しました。

## エネルギー政策の視点での脱原発への道すじ



講演 飯田 哲也さん (環境エネルギー政策研究所所長)

電力需給の問題と原発再稼働は切り離して考えないといけない。そもそも東京

電力の原子力発電所の事故は収束していないのに、再稼働が議論されるといってもない状況。他の原発が同じような事故を起こしたら日本は破滅だという危機感を持つべきだ。政府の事故調査委員会が最終報告を出していないので、それが出てから原因と対処をしっかりと考えるのが当たり前。今年の夏、電力需給が一番厳しいのは関西電力だが、原発以外の発電所の発電能力を積み上げれば絶対に足る。隣接する電力会社から融通することもできる。政府は全部の原発を完全に止めて、安全性の検証、安全規制の作り直し、事故原因の究明を徹底的にやることを提案すべきである。ドイツは再生可能エネルギーの技術の進歩で10年後に脱原発の見通しが立った。10年前のドイツと今の日本は状況が似ている。自然エネルギーは技術の進歩でコストも下がり、今後ますます伸びていくので、日本でも脱原発ができないことはない。まずは国家的な嘘を国が認めることから始め、原発の使用済み燃料を適切に管理・処理していくこと、脱原発と電力市場改革を政治主導で行うことが必要だ。

## 阻止ネットの今後の活動提起

「夏には大停電が起こる、経済に打撃を与える」という脅しに屈せず、原発稼働ゼロのままこの夏を乗り切り、脱原発社会へ移行できることを証明しましょう。国の核燃料サイクル政策を転換させるのは、今しかないという局面になっています。いまや脱原発は少数派ではなく多数派です。しかし、それが力になっていません。それをどうやって形にするかが問われています。



活動提起をする あいコープみやぎ専務理事 多々良哲さん

### 2012年度の活動提起

- 1、さようなら原発 1000万人アクションに参加しよう**
  - ・1000万人署名を引き続き取り組み、1000万人を達成しよう。
  - ・7月16日、さようなら原発 10万人集会に参加しよう。
- 2、“市民のロビー活動”を全国で展開しよう**
  - ・地元の自治体議員との意見交換の場をもつなど働きかけを強めよう。脱原発の意見書(請願、陳情)採択、議決の採択などを地方議会へ働きかけよう。
  - ・国会議員との意見交換の場をもつなど働きかけを強めよう。地元選出議員の事務所への電話、ファックス、メール、ハガキ作戦を取り組もう。
  - ・パブリックコメントを出そう。総合資源エネルギー調査会基本問題委員会(新しいエネルギー基本計画について)原子力委員会新大綱策定会議(今後の我が国の原子力政策の在り方について)
- 3、六ヶ所再処理工場の廃止を実現しよう**
  - ・国のエネルギー基本計画の策定、六ヶ所再処理工場の完工予定など大きな山場を迎える今秋に、おおぜいで集まって、阻止ネットの集会を開催しよう。
- 4、生産者と、被災地と連帯しよう**
  - ・生産者と交流、連帯して、脱原発、核燃料サイクル廃止へ共に進もう。
  - ・福島の声に耳を傾け、福島に寄り添っていこう。
- 5、脱原発・エネルギー政策の転換を目指す他団体、様々な市民グループと情報を共有し、連携して運動を進めていこう**

## 太陽と風、大地、自然の恵みをエネルギーに! 再稼働を許すな! さようなら原発1000万人アクション 3/24

集会にはさまざまな市民団体・生産者・政治団体・労働組合・一般市民などが、それぞれに脱原発を訴えるのぼりやプラカードなどを持って集まりました。集会の呼びかけ人である鎌田慧さん、澤地久枝さん、賛同人の辛淑玉さんからスピーチがありました。澤地さんは、「命を金に代えることはできません。絶対に原発は私たちの力で止めるということを、私も思い、みなさん思い、行動する以外に道がないです。私たちが希望をつくっていくんです」と呼びかけました。また、被災地福島から3、11県民実行委員会の大内良勝さんが「福島の実態は、1年経っても何ひとつ変わっていません。福島から逃げている子どもたちは2万人ですが、逃げられない子どもも2万人以上います。その子どもたちのために、



会場の日比谷野外音楽堂には、冷たい雨にもかかわらず、6000人も市民が集まった



「原発はいらない!」とアピールしながらパレードするグリーンコープ組合員

この1000万人署名をぜひ成功させたいです」とアピールをしました。柏崎刈羽原発を抱える新潟県などからもアピールがあり、呼びかけ人の落合恵子さんが「原発事故は、福島の人はもちろん、日本中、世界中の人々を恐怖に陥れ、未来の子どもたちにも危険を残してしまつたのです。私たちは、全ての核を捨てることと全ての原発を廃炉に持つていくことをここに誓いましょう」とまとめを行いました。集会後は、東京電力本社前を含む2つのコースに分かれてパレードが行われました。参加者はプラカードなどを掲げ、「いのちが大事」「子どもたちを守ろう」と道行く人たちに呼びかけました。パレードは約2時間ほど続き、市民の脱原発への思いを社会に強くアピールしました。

# 待ちわびたお店は手作りの棚の木の香り

グリーンコープかごしま生協



レジ横の棚には、お菓子・ジュース・コーヒーなどが並んでいる



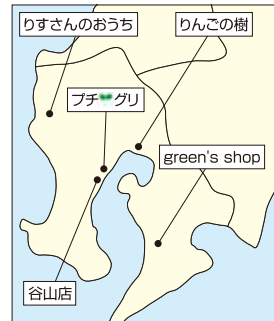
入って真正面の棚。調味料関係とせっけんコーナーになっている



店内中央にあるワゴンはお米コーナー。「赤い椅子」が配置されたテーブルの上にある赤いハート型の箱は組合員の要望ボックス

グリーンコープは、注文した商品を曜日を決めて自由な時間に受け取りに行ける「キープ」の場に、商品を置いたりコミュニケーションの場となるような「キープステーション」を広げようとして取り組んでいる。かごしまでは2012年3月に、北薩センター内(りすさんのおうち)、大隅センター内(beans's shop)、始良センター内(りんごの樹)、鹿児島北センター内(プチグリ)の4つのキープステーションが次々にオープンした。

「りんごの樹」のオープンに関わった組合員とワーカーから声を寄せてもらった。



## かわいい赤い椅子とコーヒーを準備していつでも待っています

キープステーション担当者から見たキープステーション

担当ワーカー 眞田龍子さん

鹿児島市の谷山店がオープンしてから12年ほど経ちます。「次は自分たちの身近な所にも」と、待ち望んでいた組合員にはとても嬉しいことです。始良センターの一角に、3月15日無事キープステーション「りんごの樹」をオープンすることができました。組合員手作りの木製の棚は思いが込められた分とても重く、担当として責任の重さを感じながらオープン準備を開始しました。担当研修を受け、棚の配置や商品配置を検討し、また昨年の8月から6カ月間谷山店で学んだことを生かしながら商品を棚に並べ、どうにか店らしい雰囲気になりました。現在オ

ープンから2カ月半が経ち、来店者の数もまだ少なく売り上げもなかなかですがこれから商品数を増やし、共同購入で注文し忘れた時や商品を実際に手に取って見たい時、商品のこだわりを聞きたい時、グリーンコープについて聞きたい時など、組合員さんが気軽に訪ねて来られる場所を目指します。そのためにもいろいろ催しを企画し、楽しい場所を提供できるように工夫したいと思っています。

「りんごの樹」には、組合員さんが座れるかわいい赤い椅子があります。もちろんテーブルに、お茶やコーヒーも準備していつでも待っています。

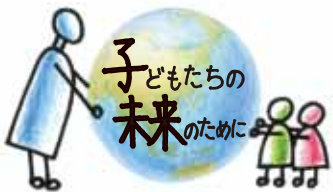
グリーンコープかごしま生協のお店は、鹿児島市の南部、谷山に1店舗あります。始良市内からは車で1時間半かかる距離です。そのため、「2号店を始良市内に是非作ってほしい」「お店がだめなら、調味料だけでもいいからどこか置いてほしい」といった声があつとありました。

そんな中、キープステーションを2012年3月にオープンすることになったのです。準備期間は決して十分ではありませんでしたが、不安の中にも「商品はどんなものを配置しようか」「どんなお店にしようか」「名前はどうする?」と、あれこれ考えると夢はどんどん大きくなっていききました。「まずは、商品を並べるための棚を用意しよう」「やつと夢がかなうグリーンコープのお店には温かみ

## ひとつ、またひとつと実をつけていく「りんごの樹」に

組合員から見たキープステーション あいら支部委員長 木村美千代さん

のある木の棚がいい」「私、木工の先生を知っている」「じゃあ、教えてもらって自分たちで作ってみようか。教えてもらいながらとはいっても素人ばかり、色々失敗しながらも、切ったり削ったり。ただひたすらドリルで穴をあけ、ネジで止めていく。材木は重く腕はぼんぼん。でもそれはとても楽しい時間でした。木工作業自体が楽しいこともありましたが、夢が形になっていく、そこに私たち組合員が関わって自分たちの手で実現している。完成した棚は木の香りが漂い、とても温かみのあるものになりました。名称も「りんごの樹」に決まり、これからひとつまたひとつと実をつけて大きくなっていくことと思います。「夢がかなった」と、これもその一つなんだとふと思いました。



No.46

## 原発事故から見えてきたもの

原発事故により、政府や電力会社が作り上げてきた「安全神話」のウソに多くの人が気づきました。これまで原子力は「クリーン」「エコ」であると、宣伝されてきました。しかし原発は、安全に制御できるものではなく、一旦事故が発生すれば、放射能汚染により、取り返しのつかない環境破壊をもたらすものだったのです。

原発事故の発生後、川や海、空気や土壌、食物から放射性物質が検出され続けています。私たちは原発事故によってきわめて長期にわたる健康被害のリスクを抱え込んでしまったのです。「人体に影響のない被曝」などというものは存在しないのです。

起きてしまった過去は変えられませんが、未来は変えられます。未来を生きる子どもたちに安全な環境を残していくために、一人ひとりが「危険な原発はいらない」と訴えていきましょう。

参考文献 「原発のウソ」 小出裕章  
グリーンコープ共同体組織委員会

投稿欄

# 言・い・た・い

私の好きなグリーンコープ商品  
鶏肉の旨さに驚いた

昔、長い間狩猟をして、キジ、カモ等を射止め食っていた。そのあまりの旨さに、ブロイラーはとてまらず、食卓に上げる事はなかった。

十数年前前、グリーンコープに出逢い、気まぐれに買って食べた鶏肉に驚いた。キジ、カモに匹敵する旨さなのである。市販のブロイラーより十日程も長く飼育するのでこの旨さが出るのだという。

「め海水塩(なぎさ)」をたっぷりまぶしたモモ肉のガーリックチキンステーキは絶品である。ムネ肉もフライにするととてもなぐ旨い。

勿論、豚肉も旨い。冷凍を切らして市販のもので間に合わせた事があるが、一度で懲りた。こんな旨いものをいつも食っているから外食が一向に楽しくない。困ったものである。

ちなみにわたくしは、ぬか漬からミソ作りまでこなす、グルメな専業主夫です。

グリーンコープ生協おいた  
河野金彌(75歳)

## 投稿募集中

テーマ わが家のエコ  
私の好きなグリーンコープ商品

- 400字程度
- 毎月月末
- 住所・氏名・年齢・TEL・所属生協名を明記して郵送またはFAX、Eメールでお送りください。掲載分には図書カード(500円分)進呈。
- 住所・氏名などの組合員の個人情報、本紙に掲載の場合のみ使用します。

〒812-8561  
福岡市博多区博多駅前1丁目5-1  
カーニープレイス博多3F  
グリーンコープコミュニケーションワーカーズ連(REN)「共生の時代」編集部 宛  
FAX 092-481-7876  
Eメールアドレス rikoho@greencoop.or.jp



# 生きてることが こんなに楽しいなんて

## いま地域を考える

No.224

宮崎市の中心、若草通り商店街にあるビルの中に、指定障がい福祉サービス事業所手作りパン工房「はあ〜とパン」とパン、コーヒーやランチなどのお店「カフェふろーと」があります。(株)SHIBAはこれらの事業を運営し、心に病を持つ人たちが地域で自立して暮らしていくための支援を行っています。

(株)SHIBAの代表取締役の柴田裕介さん(グリーンコープ生協みやざき組合員)は、あたたかい笑顔の26歳の青年。設立当初から利用者として働き、今ではパン作りの中心的メンバーとなっている黒木香織さんと二人に話を聞きました。

※就労継続支援A型(雇用型)を利用し、職業訓練を受けている人



左から柴田さん、黒木さん

株式会社 SHIBA

指定障がい福祉サービス事業所



### 手作りパン工房 はあ〜とパン

### カフェふろーと



### 23歳で会社を立ち上げる

福祉系の大学を卒業して地域生活支援センターでソーシャルワーカーとして働いていた柴田さん。センターを訪れる人たちの「働きたくても働く場所が無い」「二つでも行ける居場所がほしい」という切実な声を聞いて、そうした場所を作ろうと思い立った。1年で仕事を辞め、県や市に就労継続支援A型(雇用型)事業所(以下、A型(雇用型))などを作りたいと相談をしたが、事業実績がないと認可は不可能という返事。そんな時、柴田さんが企業を立ち上げ、社会福祉士や精神保健福祉士の資格を生かして心に病を持つ人の就労支援をする精神障がい者社会適応訓練事業を受託してみても、というアドバイスが保健所からあった。家族に話すと「やってみたら」と後押ししてくれた。

父親の所有するビルの一角を借り、2010年1月(株)SHIBAを設立

手作りパン工房「はあ〜とパン」がスタートした。

### 安心して安全な手作りパン

パン作りの講師などをしてきた義姉に指導を受け、利用者2人と、柴田さん、柴田さんの母親の4人で事業を始めた。安心して安全な

### 就労継続支援A型(雇用型)

一般企業での就労が困難な人に、働く場を提供すると共に、知識及び能力の向上のために必要な訓練を行う。利用者は事業所と雇用契約を結び最低賃金が保障される。(株)SHIBAでは、精神に障がいのある人を対象としている。

### 就労継続支援B型(非雇用型)

心身の状態、その他の事情で、A型等での雇用が困難な人などが、生産活動にかかる知識や能力の向上のために必要な訓練や支援を行う。



カフェふろーとパン工房と同じビルの3Fにある



手作りパン工房はあ〜とパンビルの4Fの住居スペースを活用している利用者一人ひとりがパン生地を作り、焼き上げ、包装するなどの作業を行う。1日150個のパンができる

### 楽しくイキイキと

通常、パン屋さんは朝が早い。しかし、「はあ〜とパン」では、メンバーのみんながパン作りの全工程にかかわれるように、朝9時から、音楽を聴きながら楽しくパン作りを始める。器具も家庭用のものを使用して、その雰囲気やパンの味にも生き、家庭的なやさしい風合いが特長だ。配達

### 目標を持ってがんばる

「会社をスタートして1年3ヵ月余は、事業として成り立たせていくのはとても大変でした。もちろん母や僕は無給でした。安定した仕事ができるように利用者も僕たちも心を一つにして、パン作りに、販路の開拓にがんばりました。その結果、2011年1月、A型(雇用型)の認可を受

自分たちが食べたいと思えるパンを作ろうと、グリーンコープの強力小麦粉や奄美きびさとうなど材料にはとことんこだわった。「こういうパンを作ろうと思ったのは、僕が大学生の頃からグリーンコープの組合員だったからだと思っています」と柴田さん。2011年には、グリーンコープ生協みやざきの福祉活動組合員基金の助成を受け、発酵器などを買い入れパン工房の設備を充実することもできた。

「お客さんのほとんどは、ここが就労支援の場だとは知らないんじゃないかな。それはそれでいいと思って「います」と柴田さん。日々、パン工房とカフェで働くのは20人。働く時間や日数、パン作りや接客、調理の補助などは一人ひとりの希望に応じて対応する。登録をしているのは18〜62歳までの34〜35人、シフトを組んで働く。雇用期間の制限は無いが、これまで利用した人の半数が他の職場などに就職し、残りの半数が継続して働いている。

「長い間自分が病気で、支障することを認められず、支援されることもいやで、死ぬことばかり考えてました。ここにきてみんなでいっしょに働き始めて、人とかかわりがだんだんできるようになりました。何よりパン作りが大好きなんです。パン生地は四季によって感触が違うんですよ。その感触のやさしさにとっても癒されるんです」。黒木さんは

「はじめて1年で、NPO法人に移行しようと思っていたんです。でも利用者は会社で働いているということにプライドと魅力を感じていることが分かって、税の優遇措置や助成などを受けられない点はあるけれど、(株)SHIBAでいいんだと気付かされました」。5月には就労支援事業B型(非雇用型)「SUNはあ〜と」(ビルなどの清掃作業を行う)を開設した。「利用者や指導員みんな、家族、何よりも地域の人に支えられて現在があると思います。地域の活性化にもっと貢献したいです」と語る笑顔の柴田さんだ。

### 株式会社である意味

「ここに通うようになって一人暮らしを始め、地域の人と交わられるようになった。自分の居場所ができたこと、自分が必要とされていることが作業を通して実感できたのが、彼女を大きく支えたという。

## 2012年4月の組合員数 385476人

(4/20現在)

<b>リユースリサイクルデータ</b> 2012年3月分 リユースびん 回収本数 202,760本 回収率 85.2% モールドバック 回収重量 30,870kg 回収率 89.4%	<b>牛乳びん</b> 回収本数 668,862本 回収率 99.9% (2月19日~3月17日回収分) <b>トレー</b> 回収重量 8,871kg 回収率 49.9% <b>仕分け袋</b> 回収重量 1,882kg 回収率 11.1%	<b>フードマイレージ</b> 2009年9月から2012年4月までに組合員の利用によってたまったのは <b>170,623,405.8</b> poco CO <sub>2</sub> に換算して17,062トン削減したことになります	<b>アジア民衆基金</b> 2009年4月から2012年4月までに組合員の利用によってたまったのは <b>22,807,373円</b>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------



共生の時代

別紙

- 発行 グリーンコープ共同体理事会
●編集 共生の時代・編集部
〒812-8561 福岡市博多区博多駅前一丁目5番1号
カーニープレイス博多3階
●電話 (092) 481-7923 ●FAX (092) 481-7876
●ホームページ: http://www.greencoop.or.jp/

放射能汚染と向きあう(放射能測定室より)

東京電力の原子力発電所の事故を受けて行った残留放射能検査結果⑬

2012年4月19日から5月16日までに検査した148品目の内、2品目で検出が認められました。グリーンコープは10ベクレル/kgを自主基準とし、10ベクレル/kg以上の数値が出た場合、共同体理事会に報告し、取り扱いについて検討・決定することになっています。2品目の内「有機静岡初摘み深むし新茶(茶葉)」について、今年4月から国の基準ではお茶は飲用する状態(抽出液)で測定した結果として10ベクレル/kgとなつたことから、グリーンコープでも飲用する状態(抽出液)で測定した結果、検出は認められませんでした。なお、茶葉の測定では10ベクレル/kgを超えましたので、共同体理事会に報告し、飲用状態(抽出液)では検出されていないこと、風評被害に苦しんでいる生産者を守るという視点から商品はお届けすることを確認しました。

また、検査結果に商品の分類を表記し、探しやすいように分類して報告することになりました。

※検査法の記号「Ge」はゲルマニウム半導体検出器での測定であることを示しています

「Na」はNaIシンチレーションスペクトロメータでの測定であることを示しています

「検出限界値」とは、放射能検査において測定できる最小値のことをいいます。放射能の特性として、同じ機器で測定しても検出限界値は変動します。

Table with 13 columns: 番号, 商品分類, 商品名, 製造地・生産地, 製造日・収穫日等, 測定日, 検査法, ヨウ素-131 (結果, 検出限界値), セシウム-134 (結果, 検出限界値), セシウム-137 (結果, 検出限界値). Rows list various agricultural products and their test results.

Table with columns: 番号, 商品分類, 商品名, 製造地・生産地, 製造日・収穫日等, 測定日, 検査法 (Ge/Nal), ヨウ素-131 (結果 (Bq/kg), 検出限界値 (Bq/kg)), セシウム-134 (結果 (Bq/kg), 検出限界値 (Bq/kg)), セシウム-137 (結果 (Bq/kg), 検出限界値 (Bq/kg)). Rows include various food items like vegetables, dairy, and meat.

検査結果については、ホームページでも週に一度のペースでお知らせします。表記についてもホームページと同様になっています

●放射性セシウムの基準値について

2012年4月からの国の基準は、飲料水10ベクレル/kg、乳児用食品・牛乳50ベクレル/kg、一般食品100ベクレル/kg以下です。

●グリーンコープでの放射能検査内容と報告について

検査対象 グリーンコープでは、商品や原料について放射能汚染が心配される地域は関東から東北地方が中心であるものの、必ずしもエリアを限定して考えるべきではないという判断で、また利用される組合員の心配エリアに対応するためにも検査対象を全国に広げています。また外国産の食品も検査対象にしています。

検査対象 2011年3月11日以降に、生産・製造・保管されていた商品及び原料を順次検査しています。定期的なサイクルで検査を行えるよう年間計画を立てて検査します。

検査機関 2011年10月よりグリーンコープ放射能測定室(福岡県)で検査を開始しました。ただし、グリーンコープ放射能測定室で検査可能な品目数を超えた場合などは、これまでと同様に外部機関に検査を委託することもあります。

検査日 検体を測定した日を記入しています。

検査結果 ヨウ素131とセシウム134、セシウム137の3種類について結果をお知らせします。

の表記 検出限界値未満の結果については「検出せず(検出限界値未満)」と表記します。「検出限界値」とは、測定において検出できる最小値のことをいいます。放射能の特性として、同じ機器で測定しても検体ごとに検出限界値は変動します。 ※検出限界値未満とは、放射能は0ではなく、放射能は存在する可能性があるということです。厚生労働省から9月29日付で、検出限界値未満の結果については、測定によって得られた検出限界値を表示するよう通知が出されており、国や自治体から公表される検査結果には、「不検出」や「検出せず」ではなく、検出限界値が表示されるようになりました。