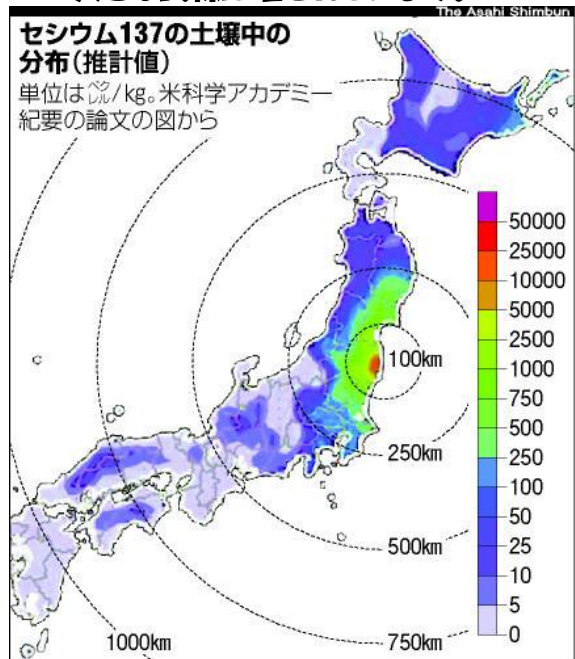


福島原発で汚染された地域の有機農業者は大きな試練に晒されています。

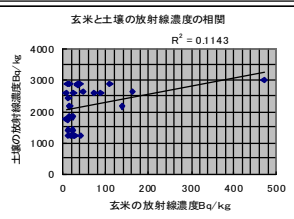


日本全土に広がったとされる土壤汚染地図で日本の有機農産物は安全でないというレッテルが貼られ、海外からの有機農産物の輸入が増えてきています。

海外の農産物は本当に安全なのでしょうか。福島・栃木・茨城・群馬・千葉・宮城の農産物は全て放射能が含まれているのでしょうか。土壤汚染と放射性能の農産物への吸収移行は別です。

予想(移行係数0.1)より少なかったお米の汚染 99.6%が100Bq以下であったが風評被害で販売できず、経営危機に。2年間作付け自粛の地域

県名	調査点数	ND	~100	100~200	200~300	300~500
福島県	1,174	964	203	6	0	1
栃木県	177	176	1			
茨城県	359	356	3			
群馬県	94	92	2			
宮城県	381	372	8	1		



自然の量か水田が汚染された
①中山間地の天水利用の棚田
②冬期湛水田など
③CECの低い河川周辺の砂質土壌水田
④掛け干しを行ったイネ
⑤カリウムの不足したイネ
良質の堆肥を投入し続けてきた福島県南相馬市原町区の有機農場
土壌汚染 8,777Bq/kg(土壌)
玄米 90~127Bq/kg
移行係数 0.01

グリーンオイルプロジェクト

私たちは一日も早く田畑の放射能を取り除くために菜の花・ひまわり・大豆などを栽培し、除染しながらコールド製法で植物油を生産し、自給率の向上に取り組んでいます。

2回代かきとヒマワリ・大豆・ナタネによる水田の除染

畦畔にセシウムが多く溜まるのでヒマワリを植え、冬場は菜の花で除染する。

代かき水を流す溝
モミガラを入れてセシウムを吸着させ、周辺に水を好む大豆を植えて回収する。

代かき後のセシウムの層別濃度
表面水(白濁) 1.1Bq
表層(0~1cm) 494.5Bq
中层(1~3cm) 1012.1Bq
下層(3~6cm) 682.3Bq
最下層(6~9cm) 429.2Bq

核種	移動した表土	試験水田の土(2)	対照区(1)
I-131	98.4	77	103
Cs-137	3440	1950	3970
Cs-134	2540	1430	2860
k-40	661	447	652
Cs合計	5980	3380	6830

6~10月 ヒマワリ・大豆で除染 11~6月菜の花で除染

- ① ひまわりの除染効果 ⇒ 南相馬市 510Bq/kg ⇔ 1本のセシウムを回収
- ② くず大豆・G7を散布し、代かき後に播種したひまわり。⇒ 収量 120kg。
- ③ 畑地 498Bq ⇔ 代かき非作付け土壌288Bq ⇔ ヒマワリ栽培跡地 89Bqに激減
- ④ 2012年は春りん蔵(低エルシン酸品種)を作付けする予定

放置土壌 4.98 Bq/kg
代かきしただけの土壌 2.88 Bq/kg
6月上旬播種 元肥大豆・G7 120kg/10a の収穫量
代かきしてヒマワリを栽培し、抜き取った土壌89Bq/kg

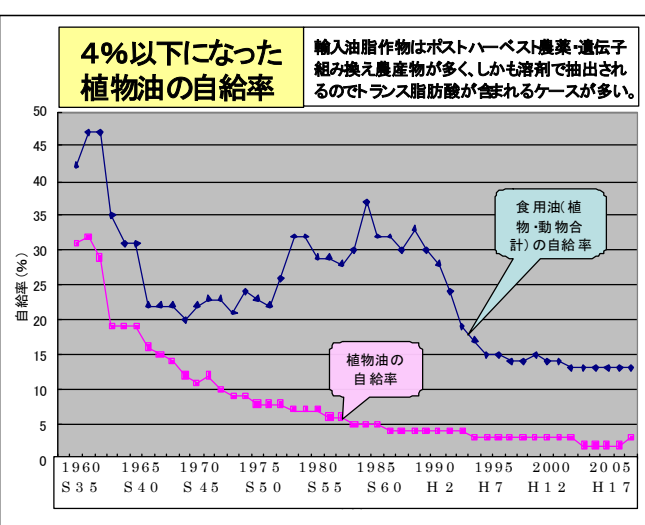
除染目的で栽培した菜種・ひまわり・大豆などの植物油にはカリウムが含まれるので同族体のセシウムは移行しません。2012年に南相馬市で栽培したヒマワリ油にも一切含まれませんでした。私たちはこの美しい国土を汚さず、自給率を向上するために農業・化学肥料・遺伝子組み換え技術は一切使用しない有機栽培で、除染効果の高いなたね・ひまわり・大豆を育て植物油を搾油精製しまし

植物油の成分(5訂増補日本食品分析表より)
植物油にカリウムは含まれないので同族体のセシウムも移行吸収しない

食品名	エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	灰分 g	無機質 mg										ビタミン				コレステロール				
						ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	A	E	k	B12						
大豆油	921	0	0	1000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11.4	21.0	0	1
ひまわり油	921	0	0	1000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4.2	11	0	0
なたね油	921	0	0	1000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4.8	12.0	0	2
オリーブ油	921	0	0	1000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3.8	9.4	0	0
有塩バター	713	16.2	0.1	81.0	0.1	2.0	1.5	0.1	2.8	1.0	2.0	1.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	1.5	2.1	0.1	2.0

注 Tr (トレーズ) は含まれているが検出限界に達していないことを示す。

植物油に多く含まれるビタミン E はアンチエイジング効果が高く、美肌効果や老化防止効果、更年期障害対策にも効果があるといわれています。

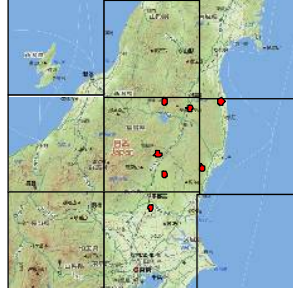
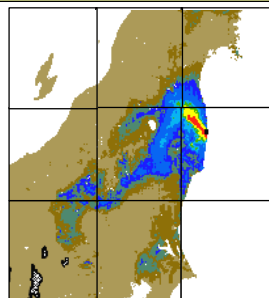


私たち福島・栃木・茨城の農家が農薬・化学肥料を使わずに油脂作物を育てます。



私たちは放射能に汚染された地域農業の再建をめざして、なたね・ヒマワリ・大豆など油脂作物の有機栽培に取り組んでいます。

私たち福島・栃木・茨城の農家が農薬・化学肥料を使わずに油脂作物を育て田畑の除染事業にチャレンジしています



Yahoo Japanが文部科学省が公表しているモニタリング数値をもとに、利用者の参考のために作成したものです。

福島県：南相馬市・二本松市・喜多方市
栃木県：那須町・大田原市・上三川町
茨城県：常陸太田市

私たちも被災地から植物油を購入し、油脂作物で田畑の除染をすすめ、植物油の自給率向上と農業再建に努める農家を応援しています。

よつ葉生活協同組合理事長 富居登美子



昨年福島県南相馬市の有機圃場で栽培したキラリボシです。10月28日に播種しましたが、見事な生育でした。今年は南相馬市だけで15ha作付します。



南相馬市で栽培したヒマワリ（春りん蔵）

植物油は私たちが絞っています。



数々の試行錯誤のすえ、やっと満足できる植物油が生産できるようになりました。

焙煎なしのコールド製法で大豆・ひまわり・なたね油を生産



不良品や廃食油でディーゼル発電機を稼働し、搾油機を動かしています。1?の廃油で約5?のなたね油が絞れます。発電経費は25円/1kwh



なたね油・ひまわり油・大豆油

酸化を防ぐために焙煎をしないコールド製法で搾油し、室温17℃で保存しています

ゼンウムもトランス脂肪酸も一切含まない生絞りのコールド製法で酸化が少なく、健康な植物油です

	品種	品種特性	効用
大豆	タチナガハ	油脂成分が多く多収。機械収穫に向けた品種 油脂成分 19%	国内産有機大豆を圧搾法で絞った大豆油。アンチエイジング成分であるビタミンEを最も多く含み、風味も良く天ぷら油・フライ油・サラダ油などに適している。圧搾法のためトランス脂肪酸はゼロ。
ヒマワリ	春りん蔵	過剰摂取による心臓疾患・免疫疾患成分であるリノール酸の少ない改良品種です。油脂成分 40%	オレイン酸の多いひまわり油で、なたね油に近い脂肪酸の割合をしている。既存のリノール酸の多いひまわり油より体にやさしい健康植物油。抗酸化力のあるビタミンEを多く含む。妙め物に向く。圧搾法のためトランス脂肪酸はゼロ
なたね	キラリボシ	飼料不適成分(グルコノール)が少なく、かつ過剰摂取による心臓疾患成分(エルシン酸)を含まないダブルロー品種です。油脂成分32%	オレイン酸が代表的な成分で、動脈硬化・胸やけ・胃酸過多・胃潰瘍・便秘・老化等の予防になる。オレイン酸は体内で酸化されにくい特徴がある。天ぷら油をはじめ、どのような使い方にも適している。遺伝子組み換えでない国内産品種。圧搾法で搾油しトランス脂肪酸はゼロ

植物油には旬があります。24年の生産販売は下記の予定です。お早めにご注文下さい。

	販売価格	販売開始日	H24生産 予定数量
なたね油	270g/本 740円	9月1日～	800本
ひまわり油	840円	11月1日～	2,000本
大豆油	1580円	11月1日～	1700本

購入申込：問い合わせ先
一般社団法人 グリーンオイルプロジェクト
栃木県河内郡上三川町下神主233-1
TEL/fax 0285-37-7366