

## ◆ 美味しんぼ騒動

この春、漫画・美味しんぼの描写をめぐってひと悶着ありました。言葉足らずの部分がかかなり大きかったのでしょうか。原発敷地内やその周辺地域など一部で起きた現象を“福島に行ったら鼻血が出た”や“除染しても福島には住めない”の一言に集約されてしまったようです。いまだに汚染濃度が高い地域はありますが、それは全国で3番目に面積が広い福島県全体の一割にも達しません。ほんの一部での現象が県内すべての地域で起きているかのようにひとくくりに描かれ、また、そのフレーズが繰り返し報道されました。残念でなりません。

嘆いていても仕方なく、全国の皆様に正しく判断していただくための材料を提示していくことに専念するのみです。当店の周辺環境を列挙します。空間線量は $0.06 \mu\text{Sv/h}$ 、首都圏と同水準でしょうか。水道水の放射性物質は不検出。味噌、醤油、漬物、甘酒はもちろん田畑で採れたコメやナスなどの農作物も県内外の検査機関で定期的にチェックしていますが、一度も検出されたことはありません。

他県では考えられないほどの充実した検査体制に囲まれているので生産者も消費者も手の届く範囲にある作物に信頼をおけるのです。今後も慢心することなく検査結果の公表を通じて皆様にありのままの姿をお伝えしていきます。

## ◆ 甘酒の季節です!

暑くなってきたせいか甘酒を求めに来られる方が多くなりました。麴ともち米の栄養がたっぷり詰まった総合ビタミン飲料です。疲れがたまって食欲が落ちた時には最適で、私は農作業の合間に摂取するようにしています。以前は年末年始を中心に人気を集めていたのですが、いまや夏の定番商品に。猛暑に見舞われた2年前は品切れとなりました。ご家庭での作り方もお伝えしておりますので、気軽にお問い合わせください。



ノンアルコールの甘酒。これからの季節は冷やしたままでも美味しく召し上がれます。720ml、590円。

◆ほろよい日記 今年も新酒鑑評会で金賞に輝いた酒蔵が一番多かった県は福島県でした。外部講師を招いての勉強会など業界全体での努力の積み重ねが今、実を結んでいるようです。TVニュースで流れた、金賞受賞蔵の社長さんたちの晴れ晴れとした表情が印象的でした。梅雨空も風評被害も吹き飛ばしてくれそうな笑顔でした。