

あんしん食材クラブのご案内

太陽と水と大地の力が育んでくれる
野菜・穀物・その他の生産物を皆様の
食卓にお届けします。

農薬・化学肥料を使用しない、自然栽培・有機栽培
農法により、自然の力で育った食材たちは、私たち
の体の中で乳酸菌を活性化させて、自然にそくし調
和のとれたカラダをつくってくれます。乳幼児から
お年寄りまで、食を通してすこやかに人生をおくっ
ていただきたい。その願いから、あんしん食材クラ
ブを発足させました。



キケンがいっぱい！現代の食

今の世の中は大変便利であらゆる食べ物が加工された状態で手に入ります。なんと、カレーのルーよりもレトルトカレーの方が売れているそうです。これらの食品は長期保存ができ、手間いらずでいつでも好きなときに食べられるので購入する方も多いと思います。しかし、長期保存や安易な美味しさの裏には本当に安心と言えるのか疑問がわいてきませんか？

例えば

1. 食品添加物は多くの食品に使われていますが、発がん性、アレルギー、遺伝子異常毒性などが心配になってきます。
2. 日本は輸入食品大国です。長期保存のための添加物や肉に使われているかもしれないホルモン剤などは知らないところで大量に使われているのです。
3. 農薬 先日輸入大麦に残留農薬が5倍含まれている事が発覚し回収する事件がありました。数多くの病障害の原因となっている事が明らかになってきました。
4. 遺伝子組み換え食品 遺伝子組み換えが原因の病気が心配されます。加工食品は表示がなくても遺伝子組み換え原料が使われる事が多いのです。家畜の飼料なども遺伝子組み換えが多く入ってきています。
5. 種 日本では作物の形状の揃いが均一になるようほとんどF1種という人工的に雑種を作り子孫を作らない種が使われ、外国では遺伝子を操作して自然では出来得ない種が使われています。

以上のように便利さと使いやすさの裏には様々な心配が潜んでいます。農食あんしん食材クラブでは徹底して国産の目に見える範囲で、自然栽培・有機栽培などの産直品および加工品を地域の農家を作ってもらい、地域の消費者でおいしく消費していただくための地産地消をすすめています。



クラブのシステムについて

- 月に1回程度、注文書をお届けしますので、希望の食材をチェックしていただき返送または回収。
- 食材配送については、甘楽・富岡内は直接配達。遠方の方は宅配便で対応します。
- 農食ネット会員は入会無料。一般の方は出資金 1000 円で加入できます。(退会時返却)
- 近日中にホームページを立ち上げますのでご覧ください。
<http://www.soeinet.or.jp/~suneya/nanohana-HP/>

あんしん食材クラブ事務局／甘楽郡甘楽町白倉 18-13 TEL 0274-74-6442 FAX 0274-74-7090 携帯 080-6503-4306

あなたも「農食あんしん食材クラブ」
に参加しませんか

入会申込書

出資金 1,000 円をそえて右の欄に
書き入れて下さい。

お名前

ご住所

お電話

mail