

# あいコープ放射能自主測定ニュース

No. 83 2013年7月3回

## 生産者の取り組み —放射能対策をしています—

丹野商店

次の時代へつなぐために

### 自慢の商品がつかれない

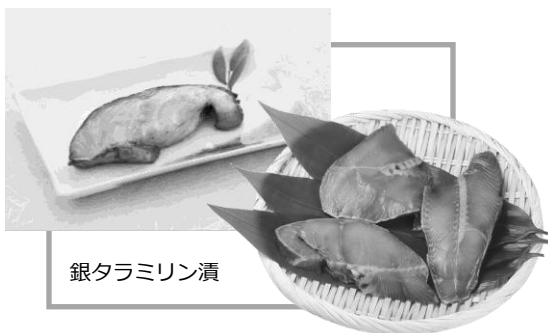
銀タラミリン漬けや紅鮭は、ロシアやアラスカ沖で漁獲される原料を使って製造するため、生産を再開することができました。三陸産のサンマやサバを使った自慢の商品があります。これらの商品は震災後、海の放射能汚染が明らかになるにつれ「しばらくは無理だ」と断念する覚悟を決めました。

### 子供たちの将来を考えて

「たとえ1ベクレルでも、検出されれば買いたくない。」食べていただく方の正直な思いだと、私は受け止めます。特に子供たちの将来を思うと、少しでも影響を与える可能性のあるものは、お届けしたくないと考えます。

### 情報は全部オープンにすること

海の放射能汚染は、水産業に係わる現場の私たちがさえわからない部分があります。だからこそ、原料調達から製品工程、販売まで慎重に行うこと、商品の情報はすべて公開することが大切だと考えます。検査や情報公開へ積極的に協力します。



銀タラミリン漬



丹野商店社長  
丹野徳雄さん

原料魚の多くが津波に流され、ともに働いていた人たちも失い、地域生活圏や物流等のインフラも壊滅的な状況になりました。

1次モニタリング検査結果(2013年1月~6月)

商品名	放射性 Cs合計
銀たらミリン漬 2切	<25
塩紅鮭切身(中辛)3切	<25
紅鮭塩麹漬	<25
甘塩本ツボ鯛切身	<25
赤魚三枚おろし	<25
甘塩紅鮭端切	<25
【ギフト】海の味わいセット 銀タラ粕漬/銀タラみりん漬/紅鮭香草漬 /紅鮭塩麹漬	<25

### 生協とともに

震災を乗り越え、ここまで続けてこられたのも生協の皆さんとの信頼、協力関係があったから。自分一代限りと考えていましたが、これまで築いてきた生協との関係と共に、丹野商店の味を次の時代に残したいと考えるようになりました。担い手が育つまで、まだまだ仕事に励みます。