

今週配布のカタログ【1月3回】掲載商品でのシーズン初登場(新物原料)の放射能検査結果(自主検査または外部機関検査)

| 部門 | 注文番号 | 商品名 | 生産者・メーカー名 | 放射性セシウム(Bq/kg) | | | 検査方法、または外部検査機関名 |
|----|------|-----|-----------|----------------|--------|----|-----------------|
| | | | | Cs-137 | Cs-134 | 合計 | |

■今週お届けしている商品の最新の検査結果

| 注文番号 | 商品名 | 生産者・メーカー名 | 放射性セシウム(Bq/kg) | | | 検査方法、または外部検査機関名 |
|------|-----|-----------|----------------|--------|----|-----------------|
| | | | Cs-137 | Cs-134 | 合計 | |

■2024年産新米の検査結果(測定終了したもの)

| 注文番号 | 商品名 | 生産者・メーカー名 | 放射性セシウム(Bq/kg) | | | 検査方法、または外部検査機関名 |
|---------------|-------------------|-----------------|----------------|------------|----|--------------------|
| | | | Cs-137 | Cs-134 | 合計 | |
| 500201~500203 | 水海道のめぐみちゃん(コシヒカリ) | JA常総ひかり東町特栽培米組合 | 不検出(0.134) | 不検出(0.131) | — | 玄米 Ge半導体検出器 39600秒 |
| 502041~502043 | おきたまつや姫 | おきたま興農舎 | 不検出(0.134) | 不検出(0.127) | — | 玄米 Ge半導体検出器 39600秒 |
| 502044 | おきたまひとめぼれ | | 0.156(0.121) | 不検出(0.134) | — | 玄米 Ge半導体検出器 39600秒 |

■定期検査商品の最新の検査結果

| | 商品名 | 生産者・メーカー名 | 放射性セシウム(Bq/kg) | | | 検査方法、または外部検査機関名 |
|---|-------------------|------------|----------------|----------|-----|--------------------|
| | | | Cs-137 | Cs-134 | 合計 | |
| 週1回のサンプリング検査を実施しています。 | 八郷小粒納豆3連(タレ・カラシ付) | JAやさと | 不検出(3.7) | 不検出(3.8) | — | 製品 Ge半導体検出器 7200秒 |
| | 飯泉さんの生しいたけ | なかのきのこ園 | 6.6(3.8) | 不検出(3.8) | 6.6 | 可食部 Ge半導体検出器 7200秒 |
| 菌茸類については定期検査を実施しています。掲載している検査結果は現時点での最新の結果です。 | 山田さんのしめじ | 山田さん | 不検出(3.7) | 不検出(4.3) | — | 可食部 Ge半導体検出器 7200秒 |
| | 安田さんのなめこ | 安田さん | 不検出(4.3) | 不検出(4.3) | — | 可食部 Ge半導体検出器 7200秒 |
| | 舞茸 | 村上さん | 不検出(4.8) | 不検出(3.9) | — | 可食部 Ge半導体検出器 7200秒 |
| | ホワイトマッシュルーム | あゆみの会 渡辺さん | 不検出(3.7) | 不検出(3.8) | — | 可食部 Ge半導体検出器 7200秒 |

※基本検査対象としては、震災後に収穫・加工された主原料産地が関東(1都6県)、東北6県(福島、宮城、岩手、青森、秋田、山形)、静岡 県のもの。()内は検出限界値です。

【「めぐみちゃん」につきまして】

随時購入分は在庫の都合上、企画を休止いたします。以降は予約購入(契約)のみの供給となります。

- ・なお、予約のお申込みも上限に達しましたため、以降は「キャンセル待ち」となります。ご了承ください。
- ・黒澤さんのお米(ひとめぼれ、こしひかり)は、予約購入(契約)を承っております。

【お米の保存方法について・特に黒澤さんのお米】

- ・・・室温での保管ですと、虫の活性が高まります。
- ・・・「野菜室」での保管をおすすめします。また、米びつや容器の清掃もおすすめ致します。

【野菜/果物/コメの保存につきまして】

- 芋類:ビニール袋から出して、紙に包んで野菜室へ。蒸れるとカビます。
- 長ねぎ(泥付き):なるべくお早目に泥を落とし冷暗所へ。

商品に関する問い合わせは、OCRの意見入力欄
もしくは、こちらのQRコードの「専用問合せフォーム」よりお願いします。
電話番号:0297-48-4911 常総生協 商品部

組合員問合せフォームはこちら

