

暮らし研究所叶
代表 神村さゆり
一級建築士
整理収納アドバイザー 講師
ミネラル醗酵研究家



ー無農薬野菜のワナー

一時期高騰していた野菜も価格が落ち着いてきましたね。更に家庭菜園もやりやすい季節になってきました。自分で育てた野菜は愛おしく美味しいものです。

ここで気になるのは農薬です。日本人は年間にとすると約10kgの農薬や添加物を摂取しているとの報告もあります。(調査機関により違いがあります)厚労省からは「直ちに健康への悪影響はない」と発表されていても、やはり少しでも害になりそうな物質は避けたいですね。ですから調理するときは野菜を洗います。農薬はできるだけ落としたいところです。農薬除去などを謳った薬剤等を使わなくても、水道水だけでもある程度は落とせるので、必ず洗うようにしましょう。

家庭菜園は殆どの場合無農薬でつくります。ここでひとつの注意点があります。

「家庭菜園は無農薬だから安心！」と思い込むことです。

農家さんが農薬を使う一番の理由は害虫駆除です。だから無農薬で栽培すると虫がつきやすくなる心配があります。「虫も食べにくるほど美味しい野菜」なんて喜んでいるわけではありません。目に見える虫はすぐに落とすことができるのでいいのですが、ひとめでわからないものもあります。

一例を挙げるとカタツムリなどに寄生している広東住血線虫は人体に入ると、髄膜脳炎などを発症することがあります。また土の中も安全ではありません。

結論として、無農薬野菜は農薬を低減することは出来るけど虫は防げません。

虫を防ぐには様々な対策が必要になります。そのため、どんな野菜でも口にする前には必ずしっかり洗うことをおすすめします。



== お知らせ ==

【手作りソーセージ教室】

8月7日(木)14:00～16:00

参加費：4500円

※火を使用します。小学生は必ず保護者が付き添ってください。

未就学児の参加はご遠慮ください。

※先着順となります。要予約。場所は予約時にお伝えします。

●整理収納アドバイザー 2級認定講座

受講料：24,700円

日程・場所ご希望によります

(一日の受講で資格取得)

Zoom開催も可能です。

安心安全な
無添加ソーセージ

夏休みの自由研究に
いかがでしょう？



公式ライン始めました♪
お役に立つ情報を随時
発信しています。



ホームページ
はコチラから
←

問合せ:090-1364-5377(神村) E-mail:yurin801@gmail.com