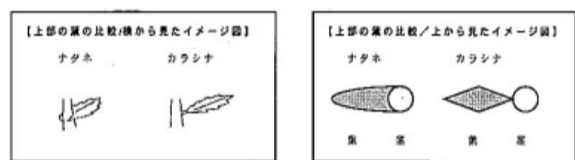


自生GM（遺伝子組み換え）ナタネ汚染調査を行いました。

2021年4月2日（金）ナタネ採取場所：小城市スマートインター付近（佐賀西地区会）



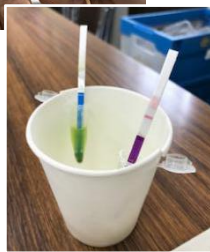
ナタネとカラシナの違いを確認しました。
これらは葉っぱの形で違いを見分けます。



試験薬に葉を入れ
爪楊枝でつぶします。



リトマス紙で陰性が陽性が判定します。



ナタネの葉っぱを使っ
て調査開始です。

佐賀西地区委員からの感想

☆佐賀でGMナタネが見つからなくてよかった。
☆この調査が私達の食の安全とつながっている
事を実感した。ただただ安心した。
☆他の場所に咲いているナタネもどうなのかと気
になってきた。

佐賀西地区会が調査した小城市スマートインター付近のナタネは
陰性でした。今回ナタネを探している時に34号線の車線の間に
ポツンと咲いているナタネを見つけましたが、危なくて採取でき
ませんでした。過去には福岡県や熊本県でGMナタネが発見され
ています。私達の自然と食の安全を守るために、これからも調査
を続けていきます。

佐賀西地区理事 片渕

遺伝子組み換えとは：生物の種を超えて異なる生物の遺伝子を組み込み、新しい生物を作りだすこと。遺伝子組み換え作物（GMO）には、特定の
強力な除草剤を散布しても枯れない作物（除草剤耐性）や、その作物を食べた害虫が死んでしまう作物（殺虫性作物）などがあります。
グリーンコープでは遺伝子組み換え作物、食品は安全性が確認できないと考え、20年前頃より、遺伝子組み換えに反対し、できる限り遺伝子組み
換え大豆、ナタネ、とうもろこしなどを含まない食べものを追求しています。（提供元：グリーンコープ生活協同組合連合会ホームページ）

ゲノム編集食品について

2020年9月にゲノム編集食品に関するアンケートを行った結果
最終回答枚数は69198枚 回収率は23.91%でした。

【佐賀では9114枚配布し3563枚回収、回収率は39.00%でした。】
アンケートQ1結果：ゲノム編集技術を知らない方が6割をこえていました。
「ゲノム編集技術」がどのようなものか知ってください。

アンケートの内容

- Q1：ゲノム編集技術が登場していることをご存じでしたか。
Q2：ゲノム編集食品を、あなたは食べたいと思いますか。
Q3：種子法の改定の内容をご存じですか。

例えば、ゲノム編集された豚肉は、今までの豚肉と同じ
といえるのでしょうか？また、それを食べた時に人間の
体内でどのような影響があるのでしょうか？
安全かわからない食品を食べたいでしょうか？
「ゲノム編集食品」のことについて考えてみてください。

共生の時代 ゲノム編集

で検索

グリーンコープの機関紙に詳しく書かれています。



ゲノム編集とは：目的とするDNAをピンポイントで切断することで遺伝子の働きを止める技術です。
現在、日本ではDNAを切断するだけの場合は規制の対象としていない。食品表示も難しいとの見解。
食品表示がないと、消費者がゲノム編集食品を見分けることはできなくなります。このままでは、食品の安全審査も食品表示
もないまま通常の商品と変わらず食卓に上がる可能性が高いです。
私たちにできる事はGM食品やゲノム編集食品を拒否することです。【機関紙「共生の時代」2019年10月号】引用

グリーンコープの商品を使った離乳食レシピ紹介します。

赤ちゃんの発育・発達には個人差があります。
月齢や進め方は目安です。
※アレルギーのリスクが疑われる場合や診断されてい
る場合は医師の指導にしたがってください。

「GC冷凍北海道栗かぼちゃ」を使用したレシピです。

5～6か月頃（初期・ゴックン期）

かぼちゃ 80g
だし汁 50g



- 1 かぼちゃを2センチ大にカットします。
- 2 耐熱容器に①とだし汁を入れラップし600Wで3分加熱します。
- 3 加熱後、マッシャーでつぶし、裏ごしをして完成です。

7～8か月頃（中期・モグモグ期）

《鶏とかぼちゃのそぼろ煮》

鶏ひき肉 15g
かぼちゃ 30g
水溶性片栗粉 適量



- 1 皮をうすくむいたかぼちゃを1センチ角にカットします。
- 2 ①を鍋に入れ、水をひたひたになるくらい入れます。
- 3 蓋をして強火でスタートし沸騰したら弱火で15分煮る。
やわらかくなっているか竹串で確認し、取り出します。
- 4 ③の煮汁の中に鶏ひき肉を入れ、ひき肉がほぐれたら中火で
煮込みます。
- 5 ③で取り出したかぼちゃを加え、水溶性片栗粉で、とろみを
つけます。
- 6 少しかぼちゃをつぶして完成です。

9～11か月頃（後期・カミカミ期）

《かぼちゃのしらす入りおやき》

かぼちゃ 80g
しらす干し 10g
片栗粉 小さじ2
なたね油 少々



- 1 かぼちゃの皮をとり耐熱容器にいれ600Wで2分加熱
して、フォークでつぶします。
- 2 しらす干しは塩抜きをした後、細かくきざみます。
- 3 ①②と片栗粉を混ぜ合わせて、8等分にし形を整えます。
- 4 フライパンで③を中に火が通るまで焼きます。
- 5 粗熱がとれたら完成です。（形はいろいろ試してね）

子どもと私（グリーンコープとの出会い）

12年前、初めての子育てが始まった頃の事です。結婚して佐賀に来たので知り合いもお友達もいなくて、予
防接種や買い物くらいしか外出していませんでした。子どもが6か月になった頃【子育てサロン】というもの
があると義母から公民館のチラシを渡されて、地域ではいくつかの、子どもサロンがありましたが、その中の
1つに行ってみることにしました。行ってみると受付でとっても優しい対応をしてもらえて、子どもの発育の
相談などもして、同じ年ごろの子どもをもつママさんとも仲良くなり、家に帰った時には、ものすごく気持ち
がスッキリしていたのです。そのサロンが「子育てサロンわたげ」でした。
また別の日に、グリーンコープのウインナーを使用したとっても美味しいスープをいただき、安心安全な食材
であることなどを聞いて、私も組合員になり、子どもに安心安全な食べものを食べさせたいと思うようになりました。
たまたま行ったサロンが「子育てサロンわたげ」で良かったと今でもずっとと思っています。
「子育てサロンわたげ」で出会ったママさんとは今も仲良くお付き合いしています。 Y.mama