

『いいね!』がもらえる写真の撮り方講座

6/1 (火) (株)創土社オンライン生産者交流会

まず最初に、私は「創土社」の名前を知らませんでした。生活クラブとどうしてもつながらなかったのですが、カタログやパッケージデザイン(なたね油やエスケー石けんなど)を作っている会社と聞き、なるほど!!と思いました。

日常生活ではなにげなく写していた写真!!これを「伝える! 伝わるように!」するには、どうしたらよいのか?

消費材の中から「美食百彩 たらと豆腐の和風あんかけ」と、「ベジセット」の野菜でサラダを仕立て、名古屋センターと豊田センターで参加した組合員が実際の撮影にチャレンジしました。

「説明要素」を入れ、立体的に見せる!

光の当たり方や背景の色あいなどを工夫する!

講師の長谷川さんからの的確なアドバイスをもらい、参加者どうして小道具の位置を修正したりする中で何度も撮影していくうちに、不思議と画像の印象が良くなっていくのにはびっくり!

交流会で学んだことを活かして、これからは伝える写真を撮りたいと思います。

(つばさエリア 河村一恵)



Zoomを使って梅干しづくり!

6/21 (月) (有)王隠堂農園オンライン実演会

王隠堂農園の梅作りは梅農家の体調不良から農薬を減らす努力から始まり、1977年には生活クラブとの提携を開始し、現在は梅農家さん128名が生産するまでに。農薬も一般的な作り方の半分以下の成分回数で行われているとか。

吉野町の広大な里山に咲く梅林の綺麗な空撮写真を見て、斜面での栽培は陽あたりと水はけのためだと知りました。梅が落ちる頃には虫が入らない内に一気に収穫するとの事ですが、やはり斜面での作業は大変そうです。

担当の辻田さんによる梅干し作り実演は、写真を交えてお話を沢山お聞きしました。



塩分の少ない梅干しを作る時や蜂蜜と一緒に漬ける時のシワシワにさせないコツや、もみ紫蘇は入れっぱなしにすると溶けた様な状態になって見た目が汚くなるので途中で引き上げる話。また、マンションのベランダに干す事ができない場合や、最初の塩漬け時の水の上がりの悪い場合の対処方法までも教えて頂きました。他の人の質問のやり取りを聴くことで、思いがけず色々なことを知る事が出来て楽しかったです。

皆さんにもあの美しい吉野町の里山映像や生産者とのお話しを通して、王隠堂さんの事をもっと知ってほしいと思いました。

(豊橋エリア 村松直美)

食べよう!愛知県産大豆のお豆腐(その1)

もめん豆腐はしっかりとした固さがあり、炒めものにもぴったりです!おすすめは麻婆豆腐。もめん豆腐は小さく切っても崩れにくいのできれいに仕上がります。我が家には小さな子がいるため味噌ベースの味つけにし、大人はあとで「ごま辛味オイル」をトッピングしています。



これからの季節はゴーヤーチャンプルーに使いたいですね!先に豆腐だけをフライパンで両面カリッと焼いておくと、香ばしさが出て美味しいです。暑い夏こそ、豆腐を使ったボリュームのある炒めものでパワーをつけたいものです。豆腐は毎日の食事に欠かせない食材。ぜひ予約して利用しましょう!

(名古屋北エリア 平丸真梨子)

「庄内遊 YOU 米」のふるさとと、2年ぶりにつながる！

～7/7 米消費地交流会～

オンライン・会場参加あわせて22人が参加したこの交流会では、生産者が地域で一体になりながら農薬の使用を出来るだけ減らした生産（**農薬は9成分以内（県の基準の半分以下）**）をされていることが分かりました。お米への病気や虫からの被害は予想できず、どのように向き合うのかは、その年で違って来るそうです。そのため、草の管理や水の管理、草刈りに関しても雨の際は草をこまめに刈るなどのコントロールをされているそうです。



田んぼの畔や隣接箇所にも除草剤を使用していないことをはじめ、**遊佐の町全体で農薬を減らした生産が行われている**ことを聞き、安全なお米を食べられることに感謝を感じました。また町ぐるみでお互いに影響を与えて農薬を減らせているということ自体、とても嬉しく思いました。



遊佐では、生活クラブの他の提携生産者へ大豆や飼料米を供給し、そこから出るクズ大豆や米ぬか、こめ育ち豚の残さ物などが肥料として使われる**循環型農業**を行っています。説明を聞いてそれぞれの生産者が頭に浮かび、とても素晴らしい取り組みであると思いました。

お米の予約をすることで、食べる量を生産者と約束します。だからこそ、安心してお米を作ってもらえます。まずは2キロから。ぜひお米の予約をして、生産者に安心してお米を作っていただきましょう！

（名古屋北エリア 清水知子）

第1回

音羽・産地とおしゃべり会 開催報告

～7/1 オンライン企画で開催～

生活クラブ愛知が音羽米の取り組みを始めてから30年以上のお付き合い。ところが恒例となっていた田植えや稲刈りの交流会も、昨年から新型コロナ禍で開催できていません。何とか、「音羽米を育てる研究会」の方やJAひまわりの方との「顔の見える」交流をしたい！と、今回オンラインでおしゃべり会を開催しました。

7月1日は音羽米研究会から会長の小野さんと、副会長鈴木さん、JAひまわりの田口さんを画面越しにお迎えし、18人が参加して始まりました。

今の田んぼ、稲の様子を写真などお話ししてもらい、**栽培暦や季節の作業、害虫駆除の工夫や苦勞**など、米作りの知っているようで知らなかったことがとても多くありました。

企画を実施した時期はちょうど「**中干し**」といって、田んぼの水を抜き、稲の根っこだまで空気を通してから、水を入れ直すとのこと。その前日に近所の田んぼの水がなかったことを思い出し、（あれは「中干し」だったんだ！）と、なぜ？が解決しました。

また、「**出穂（しゅつすいと読みます）**」といって、文字通り穂が出てくるのが7月の末頃です。その前に**追肥**をするそうです。田んぼにはいつも人がいないけど、見えないところでいろいろ作業があるんだと、当たり前なのに気付かされました。おいしいお米を作っている音羽米研究会の方に感謝ですね。

今後もおしゃべり会は8月3日、11月に開催予定です。音羽米を食べている人もいない人もぜひぜひご参加ください。今年の田植えは緊急事態宣言で中止となりましたが、生産者は稲刈り企画の準備をしてくださっています。無事に開催できることを祈って、楽しみにしています。

（とよ・おかエリア 有働恵子）



連載【おすすめ!生活クラブの青果】

この季節のおすすめベスト3！

その1 庄内茶豆

循環型農業がおこなわれている、山形庄内地方で作られている枝豆の一種です。山形と言えば平田牧場の豚肉ですが、その堆肥が使われているのかな～と思いながら食べるのが好きです。



その2 筑前煮野菜セット

根菜類が少しずつ入っているセットで重宝します。鶏モモ肉とこんにゃくを用意して筑前煮を作ってもよし、豚肉と大根を用意して豚汁もいいですね。里芋300g、人参1本、ごぼう200g、新レンコン200gが入っています。

その3 梨とぶどう

夏から秋にかけてのお楽しみ♥種類が豊富で選ぶのが楽しいです。

お気に入りを見つけてください♪

（つばさエリア 市野正枝）