



安心消費材で家族時間を満喫しよう！

〈各エリアからの年末年始特別企画活動報告〉

名古屋南エリア 「見るだけじゃない… わかる・もらえる特別な企画」

名古屋南エリアでは、10月26日と28日の二日間に計5回、オンラインと実参加併用で開催しました。参加人数は、オンライン16人、実参加15人でした。

この時期ならではの消費材の中から新規品を中心に、消費材の特徴や食べ方、サイズ感などを紹介しました。また、参加者のおすすめも紹介してもらい、盛り上がりました。それぞれのご家庭に愛されている品があり、アンケートでも「注文してみます」という声がたくさんありました。

牛肉をはじめとした食肉の話、野菜の話、予約の大切さや、年末年始のスケジュールと盛りだくさんの1時間でしたし、試食はできませんでしたが、多くの参加者とお話をする事ができました。

エリアテーマの牛肉については、

「エサからこだわっていることに驚いた」「買い支えていきたい」などの感想がありました。

エリアで作成した『和風ローストビーフ』の動画も紹介しました。

「おいそうなフライパンやまな板の様子がよく見えて、良かったです」「分かりやすかったので、ぜひ作ってみたい」

という感想がありました。

皆さんも動画を見て、作ってみませんか。

(名古屋南エリア 竹内千絵)



『和風ローストビーフ』の動画は
こちらから！

名古屋北エリア ビュッフェ形式での試食会ができました！

名古屋北エリアでは、10月18日に試食会、10月25日にオンライン説明会を行いました。

◆試食会(参加 25 名)

各自容器を持参し、ビュッフェ形式でクリスマス・正月の消費材を持ち帰りました。参加者からは、

「食べたことのない消費材を試せて嬉しい」「新しい消費材を知ることができた」

という声や、

「イベントがなくなり寂しく思っていたが、少しずつ再開されてよかった」

という感想がありました。

◆オンライン説明会(参加 25 名)

消費委員の年末年始の定番料理を紹介した後、少人数グループに分かれ、前週に試食した消費材の感想を共有したり、ベテラン組合員さんからおすすめ消費材を教えてもらったりしました。

オンラインでしたが、話がはずみ、楽しい場となりました。(名古屋北エリア 平丸真梨子)



北エリアのイチ押しレシピ「シシカバ」

つばさエリア 今年もセンター駐車場でにぎやかに開催！

11月6日(土)&8日(月)に、尾張旭センター駐車場で、クリスマス正月用品(クリ正)の消費材と共に生活クラブのことをより深く知ってもらうための「ウェルカムミニ試食会」を開催しました。

2日間とも春のような陽気の中、新加入者&家族、未加入者で、合計39名が来場しました。

まずは、クリ正の消費材の試食からスタート。ボルシチ、キャラメルショコラ、クリスマスケーキ、伊達巻、スモークサーモン、そして、消費委員おすすめの消費材『豚ブロック肉』を利用した簡単！美味しい！紅茶豚を試食。消費材の美味しさの秘密やアレンジ方法などを伝えました。

試食の後は、グリーンシステム紹介、予約(よやくらぶ)コーナーを回り、最後はクリ正の消費材が当たる大抽選会です。ボルシチや鶏肉骨付きモモ、無塩せき生ハムなど豪華賞品をプレゼントしました。

会場の真ん中にはキッズコーナーを設置し、石けん粘土をこねたり、チョークで地面に落書きをしたり、子供たちが退屈せずに過ごせるよう工夫しました。また、キャラバンカーも登場し、消費材を購入する未加入の方々もいました。

対面で直接話せるって、やっぱり楽しいな♪と思った2日間でした。

(つばさエリア 伊藤哲世)



とよ・おかエリア オンラインで盛り付けアピール♪

10月28日に開催した「消費材でオンラインお茶会 クリ正プラス」に新加入者2名・既存組合員10名が参加、スタッフは会場、一部のスタッフと他の方はオンラインでの参加となりました。

クリ正の消費材は4種類用意しました。まずはパッケージに入った状態で確認し、実際に盛り付けて素敵にアピール。「ボルシチ缶」は実際に器に取り分けてみると結構なボリュームを感じられたようです。皆が気になる新規品の「クリスマスケーキージュ」は、フリーズドライのイチゴをトッピングしました。

その他、スタッフおすすめの「ミゼドゥグアン ブラックイーン スパークリング」「ローストビーフ」「ローストチキン」、昨年のおせち料理の写真を紹介しました。

また、オンラインで参加された方ともお気に入りの消費材を聞き合ったりして、お互いに新たな発見があったと思います。参加者にはギフト取組品の「フルーツインゼリー」をプレゼントしました。

来年度は色々試食できる機会を増やしたいと思います。

(とよ・おかエリア 小林能恵)



スタッフのSNS投稿より

参加して分かった！たまごのヒミツ ～11/26 鶏卵消費地交流会～

「あなたの知らないたまごのヒミツ！」のタイトルに、(私の知らないたまごのひみつって何?)と興味津々に思われた方が多かったのか、オンラインの画面は41人の参加者でにぎやかでした。

たまごの生産者である美農愛農産直から、国枝さんと山田さんが参加して、生活クラブ愛知での取り組みの歴史・理念・鶏舎の様子やパック詰めなどの日々の仕事の様子を、写真や動画など視覚にもわかりやすく話してくれました。特にパック詰めに使っていた、10個一度に吸引してパックに入れる機械にはびっくりしました。



始まりは1988年。5キロのロットの取り組みから。以来30年、以前は単協独自品で親鶏ひき肉の取り組みがあったことなど、なつかしい話がありました。

特にエサのこだわりについては、**指定配合飼料**で、**ポストハーベストフリー**(収穫後農薬不使用)、**NON-GMO**(遺伝子組み換え不使用)、安全はもちろん食味にも考慮したものを食べているそうです。意外にグルメな美農愛農の鶏さんたちだったんですね。国内自給率向上を目指すことから始まった**飼料米**も2010年に5%配合から始まり、今では**エサ全体の30%も入っているのだ**とか。餌で食味が違う?の質問には「独自に配合している魚粉や大豆粕が影響している」と、熱く語ってくれました。

20年ほど前に鶏舎を見学したことがあります。入口のみでしたが、鳥インフルエンザ対策が厳しい現在では貴重な体験です。今回のお話で、その時うろ覚えになっていたものが、また新たに鮮明になりました。

美農愛農産直の国枝さん、山田さん、これからも安全でおいしいたまごを届けて下さい。私たちがたまごの利用で、美農愛農産直の生産者を支えていきたいと思えました。

この機会にぜひたまごの取り組みをお願いします。また注文忘れ防止に予約もおすすめします。(とよおかエリア 有働恵子)

今年度のバイオサポ活動 ～チーム食サポ活動報告～

バランスのよい食べ方を学び、より健康に。

バイオサポ活動をすすめるのが「チーム食サポ」です。

オンライン開催できるよう、野菜の食べ方講座をリニューアル。

11/10 は「あらためて知りたい!野菜のいろいろ」と題して野菜の食べ方編に冬野菜の栄養情報をプラスしてお伝えしました。

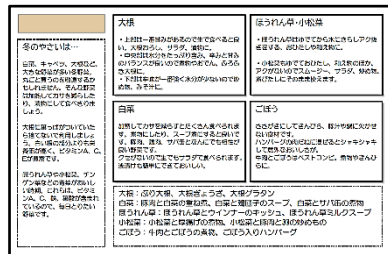
たった45分間ですが、①身体にとっての野菜の働き②野菜不足解消のアイデアを共有しよう③旬の冬野菜の栄養について知ってみる、という内容でした。

参加者とメンバーで「うちはこんな風に野菜を食べています!」を共有するのが楽しかったです。

プレゼントは「やさいカード」。野菜の食べ方のヒントになるようにまとめたものです。

今年度は免疫力を高めると言われている発酵食について学び、どんな効果があるのか知ること、チームメンバーの学びを深めています。あなたも「チーム食サポ」のメンバーになりませんか?

(つばさエリア 市野正枝)



「やさいカード」はこんなイメージ

食べよう!愛知県産大豆のお豆腐(その3)

9月9日に『おとうふ工房いしかわ』の工場と大豆の圃場見学を行いました。最初に石川社長から豆腐の歴史、大豆イソフラボンの効用等の話を聞いた後、工場設備の見学と映像で作業工程を確認しました。

午後は大豆農家の大島さんの話を聞き質疑応答も行いました。大島さんは大豆を16ha 栽培しています。豆腐に適したフクユタカはたんぱく質を多く含む品種です。大豆が栄養たっぷりなのは、土から養分をしっかり吸り込むからです。ですので2年3作という2年間で米・麦・大豆を輪作しています。同じ土地で水を必要とする米と、乾燥気味の環境を好む大豆を栽培するので、土中の水分調整の作業が必要です。



原料大豆生産者の大島さん(左)と石川社長(右)

大豆の播種は梅雨時になります。今年は初夏に長雨が続き、中耕培土という根元に土を盛る作業が出来ませんでした。中耕培土をすると水はけがよくなり、根もしっかり張るのだそうです。お盆のころに花が咲きます。水が足りないと花が落ちてしまい収量が落ちるので、雨が降らない時は水を撒きます。なるべく農薬を減らしつつカメムシや、ハスモンヨトウの幼虫(イモムシ)の被害を防ぐ工夫を凝らしています。30年の経験をもってしても大豆の栽培は難しいそうです。

帰り際に営業本部長の牧野さんは「生協との取引は単に商売だけでなく、豆腐を待っていてくれる人が居ると実感出来て励みになる。今日のように実際に豆腐を食べている組合員さんと会えるのも嬉しい。」と話してくれました。

豆腐は毎週1丁から予約できます。植物性蛋白質が豊富な豆腐を常備しましょう。もめんか絹ごしか、お好みで選んでください。

(名古屋南エリア 伊藤香)

連載【おすすめ!生活クラブの青果】

1~2月はお鍋に使われる野菜も旬で、生活クラブの農薬使用回数を抑えて作られた中でも白菜・小松菜・長ねぎなどが美味しく、私のオススメです。

また柑橘類の伊予柑・しらぬい・はっさく・はるみなどと果物の種類多く出回る時期です。寒い時にはお鍋で体を温め果物でビタミン・ミネラルを補い体調を整えましょう。

そして、きばるの甘夏は生産者の体験から農薬を減らし、防腐剤やワックスを使用していないので、安心してマーマレードジャムが作れます。

そのまま食べる事も多いですがカブとあえたり、千切り人参にレーズンとドレッシングで混ぜても美味しいです♡

(豊橋エリア 村松直美)



小松菜



はるみ



きばるの甘夏