

手間ひまかけてできる 私たちの牛乳

8/29（月）牛乳ビジョンフード交流会

みなさん、三村牧場の“アイちゃん”覚えてますか？生活クラブ愛知との「交流牛」として名前をつけてもらい、成長を追いました。子牛だったアイちゃんもお母さんになり、私たちが飲んでる牛乳にアイちゃんのお乳がはいってますよ！

今年も牛乳ビジョンフード交流会を、新生酪農の塚田さんと三村牧場の三村かづみさんがオンラインで参加しての開催でした。

新生酪農は牛乳の他にもバターや、プレーンヨーグルトなどを製造しています。大人気のバナナアイスクリームもそうですね。このおいしさはやはり、牛乳のおいしさがあるからこそですね。

三村牧場は長野県松本市、ちょうど長野県の真ん中あたり。160頭の成牛、85頭の育成牛、ポニーも5頭。家族5人で営んでいます。朝早くから牛のお世話、畑の作業など、1日の生活を見せていただきました。おいしい牛乳になるには人の手が本当に大切なんですね。1頭ずつきれいにお乳を拭きあげてから搾乳します。拭き上げる時には牛やお乳の状態もわかるそうで、毎日の会話になっているのかな？と感じました。最近は搾乳ロボットもあって、人手不足の解消の一つにもなっているそうです。

今年“しっかり朝ごはん”をテーマにいろいろな消費材を紹介しています。牛乳もその一つ。毎日コップ1杯の牛乳で不足しがちな鉄やカルシウムが補えます。牛さんからいただくおいしい栄養を無駄なく食事に取り込みたいですね。もちろんそのまま飲んでも、これからはココアなどあったかい飲み物にも、野菜たっぷりのシチューやスープに牛乳を使うことも多くなりますね。

ぜひぜひ牛乳を取り入れて、彩りのあるあったか～い食卓にしてください。

(けやきエリア 有働恵子)



まだまだ現役のアイちゃん



自家栽培牧草をロール状に保管して牛の飼料となります

牛乳の利用が減っています！

牛乳の共同購入から始まった生活クラブは「牛乳とは何か」を知ることから、自前の牛乳工場を作り、パステライズド牛乳を選択し、ビンをリユースするシステムも導入しながら、一步一步進んできました。

ところが、毎年毎年牛乳を飲む人が減り、利用が減ってきています。これは全国的なことで、去年のあわや牛乳廃棄！のニュースを覚えている人も多いのではないのでしょうか？

愛知でも今年4～7月の4ヶ月間の利用は昨年同時期に比べて5.7%の利用減の94.3%、量にして約6,900ℓ減っています。びん牛乳(900ml)でいえば7,666本も減っていることになります。想像してください。私たちが飲まなかった、この牛乳はどこへいったのでしょうか？

牛は生き物です。牛は生後約2年半で初めての出産をして、お乳を出しはじめます。そして妊娠と出産を繰り返して4～5年はお乳を出してくれます。急に増やせないし、急に減らすこともできません。

生き物である牛からの贈り物「牛乳」の良さを知り、あなたと家族の健康のためにパステライズド牛乳を選びましょう。

(つばさエリア 市野正枝)

加工用トマト援農体験企画報告

7/9に豊橋の圃場へトマトケチャップになるトマトの収穫をしてきました。今年早い梅雨明けで、天気にも恵まれたものの暑い夏の1日となりました。

日差しは容赦なく圃場を照らすなか、時折風が通り、暑さも和らぎます。さあ生産者の説明を受け、いざ収穫です。夏の日差しを受け、真っ赤に熟したトマト。トマトと言えば、支柱を立てて栽培している様子を思い浮かべませんか？それは生食用のトマト。トマトケチャップになる加工用トマトは、支柱を立てず地面を這わせる栽培方法です。カボチャや、スイカのイメージでしょうか。収穫も座り込んで葉っぱの中からトマトを探して獲ります。たまごよりもちょっと大きめのトマトのお尻を持ちそのまま45度持ち上げるときれいに茎から外れてくれます。私たちの作業は午前中のほんの1～2時間でしたが、しっかり汗をかきました。



毎日暑い中での収穫はさぞ大変であろうと実感します(実際には早朝に収穫するそうですが、昨今の暑さは厳しいですね)。この苦労があってこそその生活クラブのトマトケチャップなんですね。美味しさ倍増！だいに食べ続けていきたいですね。途中水分補給も兼ねての休憩もとり、この日は全部で480kgのトマトを収穫。追熟をして工場加工され、トマトケチャップになります。

帰りにおみやげということで、参加者へ少し分けていただきました。家に持ち帰り、ところどころオレンジや黄色のトマトが追熟後に真っ赤になりました。そのままサラダにして食べました。肉厚で美味しかったですよ。

今年も無事国産トマトのトマトケチャップが食べれるよう、生産者にエールと感謝ですね。

(けやきエリア 有働恵子)

朝ごはん Instagram コンテスト 審査結果発表！

5/30(月)から8/7(日)までの期間、SNS上で「朝ごはん Instagram コンテスト」を開催しました。今年度の単協消費委員会で取り組んでいる「朝食提案活動」の一環として、消費材を使った朝ごはんについての投稿を募集したところ、合計69件の投稿がありました。

8月の単協消費委員会で、消費への関心を高めて利用意欲の向上につながるような投稿…という観点から審査を行い、haruko.2021さんの投稿を「大賞」に、thian2012さんとkonakonasanさんの投稿を「優秀賞」に選出しました。3人の皆さん、改めておめでとうございます！それぞれの投稿内容を紹介します。

大賞

内容「音羽米のある朝食」

【講評】

内容の詳細さ、写真の見映えはもちろん、消費材についてのテーマを絞った紹介など、どれを取っても文句なしの大賞となりました。複数投稿が候補に挙がりましたが、生活クラブ愛知の自県産米である「音羽米」についての投稿を選出しました。



【haruko.2021さんより一言】

この度は、大賞に選んで頂きありがとうございます。長年お世話になっている生活クラブの良さが少しでも伝わるといいなと思い、キャンペーンに参加させて頂きました。特に、娘が幼い頃田んぼ見学に伺った、音羽米の投稿で受賞できた事は、とても感慨深いです。

最近特に、発酵食品、あっぱれ野菜、精製されていない穀物、良質な油など、予防栄養学的に良いとされる消費材をたっぷり摂れるように心がけています。安心して美味しい消費材が更に増えて、進化していく事を願っています。

期間中はお会いする方々に「美味しそうな朝食ですね」と、興味を持って頂けて嬉しかったです。コロナが収まったらお声がけ頂いた方々と、消費材パーティーがしたいです！貴重な体験をありがとうございました。

内容「手作りウイナーロール」

【講評】

「手作りパンの朝食」という、素敵ですが難しそうな題材を、読んだ組合員がチャレンジする気になるような分かりやすさで紹介していた点が高評価を得ました。



優秀賞

【thian2012さんより一言】

選んで頂けてとても嬉しいです！朝、保育園に行きたがらない息子が少しでも楽しい気分になれるように朝ごはんを考える日々です。これからも生活クラブの消費材を使って家族が喜ぶ朝ごはんを作り続けていきたいと思っています！ありがとうございました！

優秀賞

内容「前日スープだった日の朝ごはん」

【講評】

「全粒マフィン」のユニークな食べ方提案に共感が集まりました。前日のスープも含め、手間をかけない朝食である点も魅力です。



【konakonasanさんより一言】

キャンペーンテーマが「朝ごはん」だったので、わざわざ作らないわが家は関係ないなあと思ってました。でも、いつも前日の残り物とはいえ朝食は必ず食べるので、それならと投稿してみました。一から作らなくても、前日のものに少しプラスしたらしっかり朝ごはんになるということが伝わったならうれしいです。ありがとうございました。

連載【おすすめ!生活クラブの青果】

私がお勧めする青果は「りんご 紅玉 2kg」です。

私が生活クラブの組合員になってすぐの頃、名古屋センターでの「アップルパイ作り」の講座に参加しました。それから毎年秋になると紅玉を購入してアップルパイを作っています。

講座では、クッキー生地で作るレシピでした。今でもそのレシピを開いて作っています。時には消費材のパイ生地を使って簡単に作ることもあります。

おかげで2種類のアップルパイを楽しめるようになりました。パイの上にデコレーションする模様もその時々で楽しんでいますよ。

(名古屋東エリア 日高美鈴)

