

単協消費委員会だより



水無月号

納得して利用するって、大事なこと！

《4/12 鶏卵政策学習会》

名古屋センターに連合会、美濃愛農産直生産者、国産鶏種生産者を招いて、19年度の単協テーマ消費材「鶏卵」の利用活動に向けて学びました。

生活クラブでは、自然の風に当たり日光の入る鶏舎で、**鶏の健康を考えた飼育**をしています。飼料はもちろん遺伝子組み換え作物を使っていません。国産の飼料用米を、飼料全体の30%までたっぷり使っているため、市販の卵より黄身が白いのです。

市販の卵はフンや羽を取り除く為に次亜塩素酸ナトリウム水溶液で洗浄しています。でも生活クラブではあえて表面の洗浄はせず、卵が本来持つ保護膜の力を生かしています。

また、市販の卵にはパック日が表示されていても採卵日表示がないのがほとんど。卵が産まれた日はわかりません。生活クラブでは採卵日がハッキリ書いてあり、採卵後72時間以内に私たちに届きます。



左から美濃愛農産直・国枝さん、後藤野卵場・日比野さん、生活クラブ連合会の西村さんと赤堀さん

この日は後藤野卵場の日比野社長の話もあり、鶏種を維持するために費やす時間と空間の大変さをひしひしと感じさせられました。

生産者のお話を聞いてより一層、卵への愛着が湧いてきます。なんとなく安心・・・ではなく、だから安心！と**納得できる**。なんとなく使うのではなく**納得して使う**。生産者が私たちのために育ててくれている事を知り、みんなで利用してまた育ててもらう。これがとても大切なことです。予約はそれの第一歩。「安いから予約する」だけでなく、私たちが食べ続けていく為に予約をする。試食会などに参加して、卵についての話を聞いてみましょう！

(名古屋東エリア 田中聡子)



鶏種から育て方まで、生活クラブの卵の素性の確かさについて学びました

自給できるお米を食べていこう！

《5/13 米政策学習会》

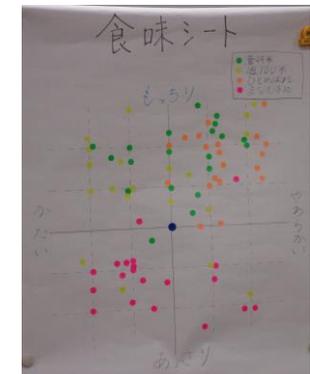
名古屋センターに連合会、音羽米生産者事務局を招いて米政策学習会を行い、リーダー層45人が参加しました。

まず、連合会の鶴澤さんより「食をめぐる情勢と連合米」について。米の消費量が減少していること、米の生産者の厳しい現状、他国の食糧を奪わない、「自国の食糧を守る＝米を食べる＝生産者の生活を守る」こと。また11月より組合員の消費サイクル・要望にあわせて2kg規格や無農薬玄米の取組みが始まることなどを話して頂きました。

次は、JAひまわりの藤原さんより愛知独自品の音羽米の話。音羽米は農薬が少ないこと、音羽地域の田畑を守るために営農組織を立ち上げたことや、夏に向けての米の保存方法(詳細は「音羽米だより」にて)も教えてもらいました。

最後は、米の食べ比べ。5種の米を味わい、かたい⇔やわらかい、もっちり⇔あっさりりの4点の視点で「食味シート」を作りました。結果は名古屋センターに貼ってありますので、一度ご覧ください。私は…う～ん、どれも美味しかったです！

米を食べる人、食べる量が減っています。米は自給可能な穀物。そして生産者の方々が88回もの手間をかけて大切に育てた米です。そんな米に感謝しながらいっぱい食べたいですね。



「食味シート」でつかんだ特徴をまとめました！

銘柄	産地	コメント
音羽米	愛知県豊川市	もっちり ※品種はコシヒカリ愛知 SBL
遊 YOU 米	山形県庄内	「ひとめぼれ」「どまんなか」のブレンド
ひとめぼれ	山形県庄内	もっちり・やわらか 10月からの遊 YOU 米は「ひとめぼれ」単味に変更
まなむすめ	宮城県加美よつば	あっさり
あきたこまち	—	食味基準の米 生活クラブで取扱いなし

各エリアでも試食があります。ぜひ参加して下さい！

(とよおかエリア 加藤昌子)



2019年度の単協消費委員の紹介と おすすめ消費材です！



消費委員の名前
(所属エリア)
好きな消費材

集合写真・後列左から→

河村一恵 (公募・つばさ)
お肉(牛・豚・鶏)全部と人参、石けん
石けんは家族のカッターシャツの襟や袖を毎日洗っても手がボロボロにならず、とても助かっています！
初めてのことで分からないことばかりですが楽しく勉強していきたいと思います。

竹内千絵 (公募・名古屋南)
ポイル豚白もつ
昨年度の委員さんがおすすめしてくれました。もつ鍋にして食べたら、臭みもなく柔らかくて家族に大好評。我が家の定番になりました。



清水知子 (名古屋北)
新生酪農の生乳でつくったバター
なめらかで塗りやすく、市販の塗るバターを使っていましたが、この消費材を知ってからは、生クリームを食べているような美味しさに、我が家に無くてはならない消費材の一つになりました。生活クラブには8年ほど前に京都で出会いました。そこから豊橋でお世話になり、名古屋に来て1年経ちました。

松井由美子 (名古屋東)
鶏肉きも
くさみもなく、とても美味しいです。我が家では他の部位も一緒に焼いて「おうち焼き鳥」をしていますよ！



佐戸川真紀子 (フルーツバスケット)
わたらい茶館
素朴な味が我が家の子どもたちにも大人気！
見つけたときには、まとめ買いします♪
加入歴は6年くらい。マイブームは「もんぺ作り」。裁縫が苦手な私でも作れる♪今は作成をお休み中ですが、そろそろ再開の予定。
まずは夏に向けて子どもたちの分を。



日高美穂 (公募・名古屋東)
牡蠣味調味料
ちょっとした隠し味にもなるし、市販のオイスターソースより濃いので気に入っています。
チキンナゲットとおさかなソーセージも、余計な味がしなくて美味しく、おすすめです！

安井由依 (名古屋南)
丹精國鶏の「ささみ天」
ポイント…とても柔らかくて食べやすいです。
ささみはパサパサしやすくして固いイメージがありますが、しっとりしていて本当に柔らかいです。何もつけなくても美味しいですが、ご飯の上に乗せて天丼みたいにしても美味しいです。あと、卵とじにしても美味しいです。



集合写真・前列左から→



長尾陽子 (つばさ)
ふりかけバラエティセット
子供にも安心して食べさせられるふりかけです。味が3種類あって、選ぶ楽しみもありますよ♪
加入歴7年目。マイブームは友達の家のお片づけの手伝い。お片づけが大好きです！一緒にワイワイ言いながら家を綺麗にすると、その後の暮らしが変わりますよ～！今年もみなさんがたくさんの消費材と出会えるよう、楽しい企画を開催していきます！

都築磨麗 (公募・フルーツバスケット)
サラダ海苔
千葉県産の海苔で厚みがあり、お塩は辛くなくちょうど良い加減です。袋がスタンドタイプでとても扱いやすいです。



神谷あかね (とよおか)
有機わたらい一番茶煎茶
有機わたらい一番茶上煎茶
生活クラブで購入したすり鉢で、よくすって、すり茶にして朝晩飲んでます。
無農薬のお茶だからこそ、安心して飲めます。普通にいれたお茶より口の中がさわやかになります！



このメンバーで1年間活動していきます。よろしくお祈りします！