

今年も甘夏の季節がやってきました

2020年は2つのエリアで「生産者グループきばる」を招いての交流が行われました！

“甘夏”生産者の話と“シロップ煮”作り

(名古屋南エリア・1月23日 名古屋センター)

まずはじめに、簡単に作れる“シロップ煮”を参加者と一緒に作りました。

そして、きばるの高倉鼓子(つづみこ)さんのお話をうかがいました。

- ・きばるの前身の「水俣病患者家庭果樹同志会」が1977年に結成
- ・その後の生活クラブとのつながり、1990年きばるとして再結成
- ・水俣病はもっと早く被害の拡大が止められたのに止めなかった
- ・胎児性水俣病患者さんのこと&現在も裁判が続いていること
- ・水俣の写真を撮ったユージン・スミス氏題材の映画が今秋公開予定
- ・きばるの甘夏は、病虫害防除に使用する化学合成農薬の散布基準を



シロップ煮を作っています

5成分回数(慣行栽培基準は22成分回数散布)としていること

などのことを知りました。また、農園の様子の写真や、防除の対象になる病害虫の写真などを実際に目にして、甘夏のことが今まで以上に身近で親しみあるものになりました。

お話の後、エリア委員の作った「シロップ煮ですっきり豚バラ煮」「鶏肉と人参の甘夏煮」「甘夏サラダ」「甘夏風味白菜の浅漬け」を囲んで、高倉さんもいっしょに試食交流の時間を過ごしました。

個人的には大学生の頃(う〜んと昔)から公害・環境に関心があり、胎児性水俣病のことを訴えていらした原田正純医師の講演を聞きに行ったこともあります。そして毎年皮まで安心して食べることのできる甘夏を利用していました。今回の消費地交流会で、直接お話をうかがって、これからも水俣の事に興味を持ち続けていきたいと思いました。

2月号の「生活と自治」にもきばるが取り上げられていて、この日のお話を思い返しながら読みました。全然関係ないけれど、2月9日のNHKのど自慢の会場が水俣で「甘夏のまち・水俣！」と言っているのをラジオで聞きました。甘夏が実る水俣の町へ、いつか行ってみたいと思っています。

(名古屋南エリア 森崎典子)



高倉鼓子さん

「きばるの思いが、心に響く」

(名古屋北エリア・1月24日 尾張旭センター)

名古屋北エリアとしてはじめての「きばる交流会」は新加入12人を含め35人が参加！生産者の高倉鼓子さんのお話は、心に響くお話でした。

正直なところ、水俣病は(学校で習った公害)…その程度の知識でした。

海に出られなくなった漁師さん達が、陸に上がって甘夏作りに取り組む。

『被害者が加害者にならない』ように、農薬をなるべく使わないように頑張っておられる生産者たち。プロジェクター上に写るお写真は甘夏の前で、ザ・漁師な面々。水俣の土地でも被害にあった人と、そうでない人の考え方の違い。まだ終わっていない被害者。

生産者から直接話を聞くことで、分かることがあるのだと改めて感じたひとときでした。

『水俣病がなからんば、きばるもなかった』…心に響く生産者交流会でした。

(名古屋北エリア 清水知子)



お話に聴き入る参加者

【当日のメニュー】甘夏チキン・甘夏パン・甘夏のジャム・甘夏フレッシュジュース・甘夏ピール・サラダ

アースメイド野菜を食べて「土作り」!

～2020年度は青果の利用向上を目指します～

健康な食生活に大切な青果物。この共同購入を愛知で取り組み始めて15年。この間に鮮度・品質は向上、産地提携も拡がりました。一方、平均利用は約2000円/月で、全国平均消費額(2人以上世帯…約12,000円)の2割以下です。今年は、もっとしっかり青果物を食べていこう、と活動テーマにしました。

化学肥料に頼ると土が痩せて連作障害につながり、農薬に一層頼りがちです。

「堆肥や微生物などによる土作りで、安全に作り続けられる農業を目指す」

…そんな志の各地の生産者と提携して、生産と消費のモデルを作り出そうとするのが、「アースメイド野菜」の取組みです。利用して食べることが「土作り」につながるのですね!



20年度は新加入者に青果物の試食機会を多く作り、取組みを伝えていきます。そして健康な食べ方やおいしい食べ方・伝え方を学び合い、食べる仲間作りを進めていきます。

(事務局・前田)

今回の「クリ正」、試食会大盛況！

「クリ正」の略称でおなじみの方も多い、年末年始特別企画の利用呼びかけ活動。今年は8エリア59会場で試食会が実施され、791人が参加しました。単協レシピとして提案した「エビのケーキ寿司」「魔法のプリンケーキ」は多くの会場で実演され、上々の反応がありました！各エリアの様子をお知らせします。



名古屋東エリア「消費材で 素敵に楽しく 美味しい Home party!!」

今年度は10/30(水)からスタート。エリアと各コミ試食会はあわせて9開催となりました。

エリアのテーマ消費材「牛肉」は、会場ごとに違うメニューが出されたことで、参加者に牛肉の美味しさや消費材の部位の種類によって様々な料理ができることを理解してもらえました。

またクリスマス正月用品の時期にしか注文できない消費材も試せる良い機会となり、参加者が美味しさやその優位性を実感。「頼んでみたい！」との声が多く聞かれました。

調理方法などの情報交換も活発に行われ、原材料の説明から添加物の話になるなど、試食会を実施し、そこで組合員同士が交流することで、消費材について伝わる事が数多くあるのだと実感できる試食会となりました！

(松井由美子)



とよ・おかエリア「生活クラブで 楽しんで素敵に 本格派」

とよ・おかエリアでは、「クリスマス・正月消費材試食会」を開催するに当たって、初めての試みとして、加入間もない方にカラー刷りのXmasカード風の案内状を配布したり、申込み方法にQRコードを採用したりして、多くの方々に参加していただきました。

実演の目玉である丸鶏のローストや、炊飯器でドーム型に焼くものと大皿でピザ風に焼き上げるハンバーグ2種、かまぼこの飾り切りなど、その他いろいろな試食の料理も、盛りだくさんで大好評でした。

参加者のアンケートでは、「簡単に豪華！・カタログでは分からない情報が知れた・美味しかった・使い方の勉強になった・交流ができて楽しく学べた」など、うれしい声が聞けました！

(神谷あかね)

フルーツバスケットエリア「みんなでワイワイ！ 調理と試食」

今回のエリアテーマ食材は「牛肉」と「エビ」でした。9月12日(木)にエリア全体でクリ正(年末年始特別企画活動)デモンストレーションの会を開催。7つの地域コミュニティそれぞれから委員さんが参加して、牛肉・エビを使ったクリスマス料理の調理と試食をしました。

また、各コミュニティ主催の試食会の企画会議も行われ、準備が進められていきました。調理のメニューは、①簡単型抜きハンバーグ②牛コマ肉のビーフストロガノフ風の5品。特にご飯ピザやプリンケーキは好評でした。みんなで実際に調理してみることで、改善点や新しいアイデアも出てきて、次に繋がる良い会になったと思います。

その後に開催された各コミュニティでの会も、それぞれに工夫を凝らした内容で参加者の満足度は高かったようです！

(佐戸川真紀子)

つばさエリア「うれしい カンタン お祝いごはん」

つばさエリアは6会場で試食会を開催しました。

合計で100名の参加者があり、その約1/4が新加入の方々という、フレッシュな会となりました。

どの会場でも【エビの押し寿司】を調理。エビの美味しさに感動し、華やかで「映える、レシピは大好評でした。」

つばさエリアでは今後も、日常的に使える素敵なレシピをお伝えしていきますので、乞うご期待！

(長尾陽子)



各エリアでの工夫をこらした試食会が活発に行われた結果、早期注文品等を含めた12月の利用金額は前年を2.5%上回る事ができました！とりわけ利用が高かったのが、早期注文品です。早めに注文することで金額が割安になることから、多くの利用が集まりました。

その中でも利用点数のベスト3を紹介します。

【クリスマス】①鶏肉骨付きモモ②骨付きモモ照り焼き③スモークサーモン大袋

【正月】①伊達巻②正月用丹波黒豆煮豆③ぐちかまぼこ白

クリスマス・正月用品はふだん食べることでできない期間限定のものが多く、「今年もこの季節がめぐってきた！」という実感が湧いてきますね。新しく登場する消費材も含め、また巡り合える次のシーズンを楽しみに待ちましょう！

(事務局・小出)