

## 春夏バイオサポレシピコンテスト 入賞作品を実食！！

17 作品の応募が集まり、5月の消費委員会で審査を行いました。ひとり3作品を選ぶ方式のもと、13 作品に票が分散する熱戦の中、上位3作品の投稿者として名古屋南エリアの Hippo さん・名古屋北エリアのまる子さん・つばさエリアのまぼさんが入賞となりました！6月の消費委員会では、この3作品を実際に調理し、委員会の中で試食してみました。

### 細切りポテトのピザ

見た目もパーティーに使いそうなお料理でした。これはきっと子どもも大好きな味！ジャガイモをたくさん摂れて、子どものお気に入りメニューになりそうです。食欲がなかなか出なくても、これだといくらでも食べられるのではないのでしょうか。早速作ってみたいと思いました。



手前：細切りポテトのピザ(Hippo さん)  
奥左：野菜たっぷりケーキサレ(まぼさん)  
奥中：カリポリささみサラダ(まる子さん)

### カリポリささみサラダ

ごま油の風味がよく、切り干し大根のポリポリした食感が美味しく頂きました。切り干し大根をポリポリと食べる食感が斬新！ご飯がすすみ、お酒のおつまみにもとても良いと思います。

### 野菜たっぷりケーキサレ

フワフワしていて、程よい甘みがありました。野菜がたくさん入っているのに甘みがあり、子どもも美味しく食べられそうですね。見た目も良いので、持ち寄りの一品や特別な日に作りたいです！



委員会での実食風景

秋には「秋冬バイオサポレシピコンテスト」の開催も予定しています。入賞者への消費材プレゼントを用意して、次回も多くの応募を消費委員会メンバーみんなで心待ちにしています。

(名古屋北エリア 清水知子)

## 入賞者からコメントを頂きました

### 細切りポテトのピザ (Hippo さん)



あまり料理が得意ではない私が・・・と驚いています。子どもが嫌いなピーマンを食べられるようにと考えました。久しぶりに投稿写真を撮るために作ったところ、「ビールのつまみにも良い」ということなので、また作る機会が増えそうです。



### カリポリささみサラダ (まる子さん)



選んでいただき、とても嬉しく思います。評価して下さった切干大根は(加熱して食べるイメージ)が強いかと思いますが、生食でもとても美味しく食べられます。今回のレシピでは、塩もみしたきゅうりから出る水分で戻します。水気を吸ってくれるので、私は和え物に何でも加えてしまいます。是非作ってみてください。



### 野菜たっぷりケーキサレ (まぼさん)



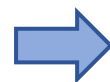
ケーキサレは目新しくありませんが、ホットケーキミックスのおいしさを感じられるレシピです。バイオサポ講座で子どものおやつは食事と考えるとありました。子どものおやつやお昼ごはんどうぞ。



レシピが気になる方は

「バイオサポレシピ」サイトへGO！

右のQRコードからコンテスト結果発表ページ  
を見ることができます。



## ～トマトケチャップ原料のトマトを地元・愛知で作り続ける～ コーミ生産者交流会をオンライン開催(7/22 豊橋エリア)

組合員と生産者が直接会い、お互いの「知りたい」「伝えたい」を実現させる生活クラブならではの生産者交流会ですが、今年は「密」を避け、豊橋センターでの人数限定の会場参加と、Zoom会議を利用したのコーミ生産者交流会に、37人が集まりました。

生活クラブの看板消費材ともいえるトマトケチャップを作り続けるコーミ株式会社は、ここ愛知県に本社を置く地元企業です。みなさんも「値段は高いが、いい味です」のコーミソースのCMをおぼえていませんか？「コーミ」というのは「香味」が由来なんですって！

お話を伺った顧問の牧戸正博さんは、トマトケチャップ生産に長く携わってきた経験を持ち、加工用トマトの産地拡大のために奔走している方です。

交流会では『トマトの学校』と題して、1時間目「トマトの歴史」、2時間目「生食用トマトと加工用トマトの違い」、3時間目「トマトケチャップ講座」(生活クラブならではの、国産トマトピュレ使用、化学調味料無添加、リユース瓶)を分かりやすく説明してくださいました。

今回は座学のための「トマトの学校」でしたが、実はこれは一学期の授業という位置づけです。今年は実施ができませんが、一学期は座学、二学期は圃場でトマトの苗の定植、三学期はトマトの収穫、そして卒業式で成果を振り返り、卒業パーティーでケチャップづくりや試食会をする連続講座の構想です。愛知県には、大府や豊橋、田原に、加工用トマトの圃場があります。ぜひ来年は「トマトの学校」の連続講座を実現したいです！



■契約栽培の加工用トマト  
(7月・田原市の圃場で)

## 「あっぱれ・はればれ野菜セット」のアンケート内容を紹介します！

2020年度の単協消費委員会は「青果物」を大きなテーマとして活動に取り組んでいます。

そこで、新しく生活クラブに加入した組合員にもぜひ生活クラブの青果物(=アースメイド野菜)の良さを知ってもらおうと、期間限定「あっぱれ・はればれ野菜セット」のお試し企画を実施しています。

企画利用時に記入して頂くアンケートの自由入力欄から、いくつか感想を紹介します。



「注文するのが簡単。内容が週によって変わるのも嬉しい。」

「この品数を揃えたらこの金額だと安いのでは？しかも安心安全ならすごくいい！と思ったからです。いざ、注文して届いたお野菜を頂くとびっくりするほど美味しい！トマトも甘みとか酸味とかの以前にパツパツな程の肉厚で感動しました。レタスもスーパーで買うものは水に浸してシャキシャキになるようにしていたけど何もしなくてもシャキシャキ。ほうれん草もにんじんもなすも全部満足です。」

「一つ一つ買うよりは少量で、使いやすく、どれもすぐ使えました。大人三人で、固いものなど食べにくい年齢の家族もいます。この量であれば、そういうものが入っていても助かります。あっぱれも、はればれも、農薬が使用されていないものなどを、常に買うように心掛けています。その点でも使いやすくて良かったです」

「あっぱれ・はればれ野菜セット」の使い勝手は上々の様子。未利用の方もぜひどうぞ！

(事務局 小出)

## 連載【おすすめ！生活クラブの青果】

実りの秋を前にして、生活クラブの青果物はますます充実した品揃えになってきました。

オススメは何と言っても「あっぱれ育ち」、「はればれ育ち」の野菜たちです。安全安心で野菜本来の味を楽しめます。

さらに、この時期のオススメ青果物3品を紹介します。

1品目、庄内茶豆。甘みと豊かな香りが特長の夏のおつまみの定番です。鳥海山の麓、庄内平野が育んだ飛び切りの茶豆です。

2品目、ミニ冬瓜。扱い易くて日持ちが良く、薄味でさっぱりした食感は夏にぴったりです。夏バテ改善の効果もあるとか。



3品目、いちじく。生産量日本一のここ愛知県産です。生食はもちろん、コンポートやジャム、ソテーや天ぷらなど、お洒落な料理にもアレンジできます。

他にも、新レンコンや、梨、桃、葡萄など、食べていただきたい食材がいっぱいです。今まで注文したことのない野菜や果物にチャレンジするのもいかがでしょう！滋味溢れる生活クラブの青果物をたっぷり味わってみてください。

(とよ・おかエリア 神谷あかね)