

あいのう消費者の会

いきいき通信

発行 愛農消費者の会いきいき通信編集部

連絡先 愛農流通センター名古屋本部

名古屋市天白区井口2丁目903番地

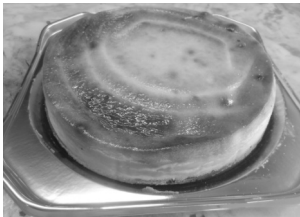
安心・安全 こだわりスイーツ

消費者交流会試食会

三月に半田市で行った消費者交流会で、愛農オリジナルスイーツの試食も行いました。今回試食したのは「酒粕ベイクドチーズケーキ」と「あいのう本煉(ねり)ようかん」です。

酒粕ベイクドチーズケーキは、あいのうが指定した酒粕を材料として使用しており、今年「愛農料理酒」の酒粕を使っているとのこと。材料は、国産のプロセスチーズ(クリームチーズ)、クリーム、砂糖、小麦粉、バター、卵、酒粕、アーモンド、レモン果汁、乳化剤、香料と、「今できる最善を尽くした(注文书説明から抜粋)」商品です。直径十五センチで四四〇g、価格は二一六〇円(税込み)です。十二等分して参加者で試食しましたが、こだわりの材料だからか二切れでも十分満足できるポリウムでした。

一方のあいのうようかんは全て国産の原材料で、昔ながらの製法で作っているのが特徴です。一本三八〇g

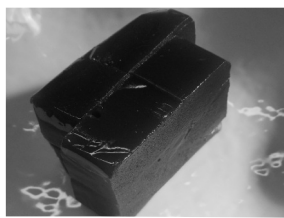


酒粕の香りがほのかに漂うチーズケーキ

一〇六五円(税込み)です。長さは十八センチほどありました。残念ながらチーズケーキ

の今季の販売は終了してしまいましたが、愛農によると酒粕が入手できず、消費者からの要望が多ければ、来年の冬に販売を再開することでした。

国産原料使用のすべてを本煉りようかん



ようかんは、注文书の通信欄などで常時注文可能です。それでは交流会の参加者が試食した感想を紹介いたします。

(酒粕チーズケーキ)

◎初めて頂きました。思っていたより酒粕臭がなくて美味しかったです。もう少し小さなポーシヨンだと嬉しいです。

◎酒粕の風味がすかに残りチーズという感じにマッチしていたと思います。

◎酒粕の良い香りだけ残り美味しかったです。良い材料なので少量で満足できます。豆腐などベジ仕様にしてもよいのでは？値段がもう少し安いといいのだけ。

(ようかん)

◎美味しかったです。もっと豆っぽいのが好きです。

◎甘さがくどくなくて、小豆の味がしっかりとした美味しいようかんでした。値段もお手頃です。

◎抹茶・栗・黒糖・小倉などシリーズ化してほしい。いろいろを商品化するのもよいのでは？

より魅力的なセールに

(天白店)

消費者の会スタッフに、二月の知多店、三月の天白店のセールに行った感想を聞きました。

(知多店)

◎餅つきの事で提案した事を試してもらった様で、意見を聞いてもらえ嬉しかったです。食べた人からも反応があったと聞きました。

おいしかったのはいさむさのどて煮。臭みのない柔らかいお肉。味噌の味も抜群で、次の日はゆで卵と大根を入れて煮直しましたが、味噌を足さなくても美味しく食べられました。

名古屋で出しているオーガニックコーヒーが、知多ではできないのかな？と思います。◎ポップも目立っていて、職員さんがお客さんに積極的に声掛け、呼び込みする場面も見られ、活気がありました。マヨネーズを作るのは難しいこと、油を予想以上に使うものなんだと分かってよかったです。子どもも喜んでやっていました。パンやスイーツが、天白店ぐらい品揃えがあるとうれしいですね。

お菓子のつかみどりや午前中で売り切れてしまい、できなかつたのは残念でした。



土曜日の午前中はとても混雑します。オープン二十分前に行きました。幸い車も停めることができました。江端社長が十分前にオープンしてください、スムーズに買い物ができる。レジも誰も並んでなくて、一番に買い物を買って帰りました。気候の関係で、りんごが品薄、花豆にカビがあり早々に終了、魚は天候や不漁で入荷なし、など、これからは、なんでも手に入ることが当たり前でなくなりそうです。食の安全、安心の前に、材料が手に入らない時が近いのでは。という危機感を感じました。野菜など大きなものはカットして販売するなども、取り入れてほしいと思います。(二人だけだと使い切れないことも。もったいない) お客様に対する対応は、天白店はいいですね。先週金曜日に知多店は午後一時から野菜が安くなることを、刈谷の友人が教えてくれました。一緒に買い物に行きました。友人が「天白店ぐらい商品があればいいのね！それに、従業員が愛想がない！ここが一番大切なことだね！」と書いてました。感じていることは皆同じようです。

愛農消費者の会ご紹介

「愛農消費者の会」とはどのような会なのでしょう
か？ Q&A方式でご紹介します。(T)

Q 消費者の会はどのような会ですか？

A 消費者同士が食を通じて、健康で豊かな生活を送れるように、高めあっていこうという会です。会員は店舗や宅配利用などすべての愛農利用で、申し込みや会費は不要です。

Q どんな活動をしていますか？

A 毎月1回情報紙「いきいき通信」を発行し、会主催の勉強会のようすや、消費者の声を紹介しています。消費者でもある活動メンバーは現在8人前後で、取材、記事執筆、編集ほか、勉強会なども企画しています。

Q いきいき通信の編集を手伝ってみたいのですが・・・

A 現在、紙面内容の企画や記事の執筆をしてくださる方を募集しています。興味ある方は愛農までご連絡ください。

Q どんな勉強会を行っていますか？

A 定期的に行っているのは、添加物勉強会と石けん勉強会です。今年はずっと開催エリアを広げたいと思います。直に専門家から話が聞ける貴重な機会になると思います。道長さんの漬物教室や料理教室、農産物の生産者訪問や収穫体験もこれまで企画しました。

読者からのお便りコーナー

♪いつもありがとうございます。ぬか漬け教室大変楽しかったです！ありがとうございました(Nnさん)
♪宮代様、先日のぬか漬け教室ではお世話になりました。紙面の写真しか知らない方にお会いできてとても嬉しかったです。ありがとうございました(Nsさん)
♪道長さんの漬物教室、残念ながら幼稚園の行事で行けません。次の機会を楽しみにしています(Niさん)

本の玉手箱

ささきますみ

「家族の勝手でしょ！ 写真274枚で見る食卓の喜劇」 新潮社 岩村暢子 2010.2

以前こちらで紹介した「変わる家族 変わる食卓」の続編です。いろいろなお宅の1週間の食卓を写真に撮ってもらう、というおもしろい企画をレポートにまとめたものです。

- ・10年前からもかなり変化がある
- ・今は何より野菜がない
- ・調理済みが並ぶ食卓が多い

現実の「普通」の食卓は勉強になりました。なにより、味噌汁を作るご家庭が大変少ないようです。

自給村にも春が来ました

自給村だより

自給村の4月前半の様子です。

緑が芽吹くこの季節、毎年恒例の野草摘みを行いました。よもぎ、つくし、ワラビ、ぜんまい、タンポポの葉、スイバ、椿の花。メンバーが持参した、ノビル、ふきのとう、ウドの芽、たら



摘みだてを茹でていただく菜の花



野草を使ってごちそう

臼でお餅をついてよもぎ餅、野草の天ぷら。おひたし、サラダ、自給村の里芋のサラダとお味噌汁。大人子ども合わせ、36名で賑やかにいただきました。椿の花の天ぷらとタンポポの葉がとても美味しくて、今でも時々、タンポポの葉

を摘んでは食べています。午後からは、畑で使うぼかし堆肥作りを行いました。

9日、命をいただく会。池野村長に鶏の解体を教わりました。大人10名子ども17名の参加があり、実際に解体を体験したり、見学したり、体の仕組みを教わったり、どのようにして命が食卓に運ばれていくのかを学んだり。お昼にはみんなで美味しくいただきました。

10日より、本格的に田の農作業開始です。苗箱1000箱を目標に、土入れ、種^{たね}まきが始まりしました。1年ぶりに使う種まき機に悪戦苦闘し、ようやく280箱作りしました。作業後はみんなで、満開になった枝垂れ桃を見に桃源郷へ行き、疲れた体もリフレッシュしました。

16.17日と、ビニルハウスに育苗プールを作り、芽の出た苗箱を移し、新たに土入れと種まき。たくさんの苗箱を運ぶ作業は、農閑期を経て鈍った体にはキツかったですが、仲間とともに頑張れる時間はとても充実感にあふれています。(伊藤嘉野)

編集後記

今月から編集に参加させていただくことになりました。紙面を通じて皆さんと繋がっていると思うとワクワクドキドキです。色々な情報を分かりやすくお伝えできるように、楽しみながら頑張りますので宜しくお願いします。

皆様からのお便りをお待ちしております。どうぞお寄せ下さい。(ば)