

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



キャベツの収穫を行う参加者

お昼は近くの細い山道を抜けた海岸で、青い空と広い海を眺めながらお弁当。慌てて作ったおにぎりも驚く程おいしく感じました。その後、田原の伊藤さんのみかん畑へ。たくさんなっているみかんの中から自分好みのものを探し

一杯になりました。小春日和のとても気持ちの良い日でした。まずは豊橋の神藤さんの畑へ。見渡す限りのキャベツ・ブロッコリーに娘はどれにしようかとなかなか決まりません。夫と相談しながら慣れない手つきで、鎌を握りあつと言う間にレジ袋が一杯になりました。



参加者に畑の特徴を説明する神藤さん

生産者の温かい気持ち
そのまま野菜や果物に
消費者の会 神藤さんと
伊藤さんの畑で収穫体験

今回、現地で収穫を体験した事で、手元に届く野菜や果物が育てきた環境・風土にも思いを巡らせ、今まで以上に楽しくおいしく食べる事ができそうです。その日の夕食はキャベツ・ブロッコリーは茹で、ジャガイモは蒸してレタスはしゃぶしゃぶ、デザートはみかんでお腹いっぱい！
農家の皆さん、あいのうの皆さんありがとうございます。また家族で参加できるのを楽しみにしています。(S)

て試食。皮が薄く味の濃いみずみずしいみかん！ずっしり両手に持ちきれないほど収穫させて頂きました。神藤さん、伊藤さん共に親戚の家に遊びに行った時の様な、温かい雰囲気です。それが、それがそのまま農作物に現れているかのようにでした。



みかんの収穫方法を実演する伊藤さん

あなたはどっち？ クリスマスケーキは手作り派 or 購入派？

クリスマスが近づいてきましたね。イブにクリスマスケーキを食べるご家庭も多いと思いますが、愛農消費者の皆さんは、どのようなケーキを用意しているのでしょうか？聞いてみました。

☆ 最近はほとんど食べませんが、食べる時はケーキ屋さんで買うか、愛農でスポンジを買って飛騨酪農の生クリームを使ってケーキを作ります。(Sさん)

☆ 手作り派です。寒い時期なのでクリームより、焼きっぱなしのケーキにしたいけど、華やかさに欠けるので、子ども受けがよいのはクリーム(豆腐クリームなどをベジケーキで)を塗ったものです。必ず苺を欲しがりますが、値段がつり上がるから困ります。25日過ぎたらクリームをもう一度作り直したりもします。(Nさん)

☆ 私も作る派です。国産小麦、卵などでスポンジを焼き、生クリームはよつ葉乳業などを使用しています。果物はその時あるもので。(Kさん)



☆ 手作りして食べます。わっぱんのスポンジケーキに、愛農で買う生クリーム、イチゴを使います(Sさん)

☆ 毎年手作りします。子どもに小麦アレルギーがあるので、米粉で作りますが、ブッシュドノエル、パンケーキ風、蒸しパン、スポンジ、パウンドケーキなどいろいろ試してみましたが、「毎年これ！」という我が家のクリスマスの定番作品(?)がなかなかできないのが悩み。今年はスポンジかロールケーキに挑戦してみたいです!! 飾り付けは生クリームとイチゴが定番です。(Tさん)

東北の今、忘れないで 半田で被災地の写真展



被災地の現状を知ってほしいとい
う桜井さん

ようやく念願の写真展に行くことが出来た。半田市在住の桜井登也さんの写真展「東北の今・・・明日へ」だ。

東北の今、そしてこれからが詰まった写真展だった。と一や君がその目で見てきた被災地。そこで暮らす人々。

復興とは程遠い現実。

衝撃的だった。まだ9割近い人々が仮設住宅で暮らしていること、通学路の線量が高くてタクシーや車で通学する子供達がいること。学校給食に地産地消という名のもとに福島県産の農産物が使われていること・・・せめて細胞分裂の激しい成長期の子供達には少しでも内部被曝のリスクを減らす取り組みをするのが大人の使命ではないのかな？

こんなこと言ったら「風評被害」とか何とか言って責めたくなる人もいるだろう。でも安全基準の数値が引き上げられていて、震災前には食べてはいけないとされていた数値の何倍も汚染された野菜を流通させる事がまかり通っている日本で何を信じたら良いのかな。自分は何ができる？考えさせられる写真展だった。

※写真展は終了しましたが、事前予約すれば桜井さんのギャラリー（半田市中町2-34）にある写真を見せていただけるそうです。問い合わせは桜井さん（携帯090-4111-8198）まで。（N）

本の玉手箱 ささき ますみ

「コンビニ&スーパーの食品添加物は死も招く」
小藪 浩二郎 マガジンランド 1389円（税別）

コンビニのお弁当の食品添加物をチェック！どれに使ってあってどんな弊害があるのか。あまりにたくさん入っていてびっくりでした。また、表示義務には隙間があり、書かなくてよいものも多い。その理由が、「スペースの限度」や「手間」。おにぎり、ドリンク、調理パンとコンビニ食品を検証します。読後気づきました。コンビニお弁当を食べたことがない。（おにぎりやパンは買ったことある）まずは買って見て、添加物を実感しよう、と思いました。

手作りの食べ物の大切さを痛感 添加物勉強会に参加して

大変興味のある添加物のお話を愛農流通センターの江端社長から聞くことができました。そもそも食とはのお話から始まり、添加物には天然物と合成物とがあること。その合成添加物はなぜできたのか、合成添加物を使っただけのジュースもどきや漬物（???)の実験も見せていただきました。

合成添加物は長時間にわたり摂取すると、体内に蓄積され知らず知らずのうちに、健康を阻害する要因となります。天然物はコストは高いが、健康を維持するためには大切であることがよくわかりました。

手作りの大切さを強く感じました。本物とそうでないものを知った上で判断して、今後の食生活に生かしていきたいと思います。ありがとうございました。

（知多市 Sさん）

若い人に関心もってもらいたい 石けん勉強会に参加して

先日、愛農消費者の会主催の石けん勉強会に知多市の母子支援のボランティア団体で参加させていただきました。

5組の親子の参加で、少し淋しかったのですが、「何も考えずに洗剤を使っていましたが、今回合成界面活性剤が身体によくないことがよくわかりました」とか、「なんとなく『合成界面活性剤は怖いな』と思っていましたが、手軽さ、便利さからついつい使っていました。勉強会でよく分かったので、今後は切り替えていきたいと思います」、「川を汚す人にはなりたくないと思います」などの声がありました。

自分たちの家族の身体のためにも、地球環境のためにも若い人たちにどんどん関心を持っていただきたいと思いますので、今回参加の皆さんからそれぞれお友達にお声掛けしていただき、また時々「食品添加物」、「石けん勉強会」の開催よろしく願いいたします。ありがとうございました。（知多市 Nさん）

編集後記 消費者の会で神藤さんと伊藤さんの畑を訪ね、収穫体験してきました。参加者からは「収穫体験は本当に楽しいので、ほかのものでも企画してください」、「夫が非常に喜んでいました」という感想をいただきました。「もう少し生産者の話を聞きたかった」という声もありましたので、次回は生産者と参加者がもっと話しができるよう考えたいと思います。参加者の皆様、神藤さんと伊藤さん、愛農職員の皆様、ありがとうございました。（じ）