

愛農消費者の会

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

キムチ作り教室&道長さんの漬物試食会

二月十七日愛知県大府市にあるげんきの郷あすなる舎調理場で、消費者の会主催のキムチづくり教室が行われました。参加者は大人十五名、子ども三名。先生は漬物の「道長」社長の石川豊久さんと貴架子（たかこ）さんご夫妻です。

まず私なりの視点でお二人をご紹介します。社長は商品パッケージのイラストの似顔絵とはかなり違います。（石川社長は坐骨神経痛改善のため十キロ痩せたそうです。）貴架子さんのお顔のお肌は発酵食品である漬物の影響なのか、張りがありお美しいです。また、社長はひげをたくわえていらして親しみやすい笑顔と素敵な声の持ち主。そしてお二人のコンビネーションが素晴らしいです。自然と参加者同士のおしゃべりにも花が咲き楽しい雰囲気が始まりました。

ご指導いただきました。フードプロセッサーやミキサーに入るときは繊維質が多く含まれる生姜やにんじんから、水分がなるときはみりんを入れる、隠し味にトマトピューレを入れるなど具体的に教わりました。

さらに白菜の塩漬け方の実演では、根元から塩をつけることや空気をしっかりと抜くなどポイントを押さえながら、白菜キムチのノウハウを惜しみなく教えていただきました。

「漬物は自分で漬けるのが一番」、「漬け方でわからないことがあったら電話してきてね」、「何か質問はないですか?」、「なんでも聞いてね」と、気さくに話しかけてくださるお二人のお人柄に、道長さんの漬物の美味しさの秘密を見たような気がしました。

お昼ご飯はキムチ鍋。あいの職員のお真次さんと宮代さんのダイナミックな男鍋に舌鼓をう



道長の石川社長に教えてもらいながらキムチペーストを作る参加者（右端は石川社長）

ちました。ヤンニョムの旨みと辛味、煮込んだ豆味噌の独特の甘みが白菜、豚肉、えのきなどの具を引き立てていました。炊き立ての白いご飯にぴったり。道長さんの昔ながらの古式一丁漬、メヒカリの甘露煮、冬限定のゆず大根、地粉の風味いっぱい、の噛みごたえのあるかりんとうも試食しました。参加者同士、感想を話しながら美味しくいただきました。

道長さんからもパワーポイントを使ってわかりやすく商品説明がありました。カンホアの塩ソルトビー、角谷文治郎商店のみりん、無農薬・無化学肥料の唐辛子など厳選した様々な調味料を使い、なるべく無農薬で地産地消の信頼できる生産者の野菜を機械に頼ることなく手作業で漬けているそうです。調味料

にも野菜にもとことんこだわった漬物が生まれるわけです。一般的な漬物はたくさんの添加物と化学調味料（最近ではうまみ調味料とも言われます）が使われています。それらの危険性や遺伝子組み換えにも話が広がり、社長の社会に対する熱い思いが伝わってきました。

また、会の途中から気付いたことがあります。「二、三日経つ

たほうがもつと美味しい」、「柿とすぐく合うんだ」などとお話の端々に美味しいものを美味しく食べたいという心意気が伝わってきました。味の好みはご夫婦で違うそうなのですが、美味しいもの大好きなご夫婦だと思えました。古き良き時代の製法を大切にいらっしやるお二人が作り出す漬物は、今後ますます美味しくなっていくのではないかと思います。

私にとって初めてのキムチづくり。わくわくどきどきがいっぱいでおなかいっぱいの楽しい一日となりました。早速ヤンニョムをピザ生地に塗ってみたり、キムチ鍋を作ったり。また、早速あいのうセールでいつもよりいいお塩を購入して畑の野菜を浅漬けしたりも。

参加したことで豊かな食卓、豊かな毎日になりました。皆さんの住んでいらっしゃる地域でキムチづくり教室のご要望があれば、消費者の会でバックアップいたしますのであいのう天白店の真次さんまでご連絡ください。またキムチづくりのレシピにご興味がある方は注文書の通信欄に「キムチレシピ希望」と書いてくださいね。（まっちゃん）

妻や母は太陽のように明るく家族を照らして

東城百合子氏講演会 in 熱田神宮

空席がないくらい一杯になった会場は、自然療法の東城百合子先生を今か今かと待っている人達の熱気で息苦しい程でした。

マイクの前に立ち、話し始めた先生は華奢な印象とはまるで違い、力強くその気迫に聞く者は圧倒されます。内容は手当、食べもの、家族のことなど多岐にわたり、会場の参加者に質問される場面もありました。

人まねはダメ！今日聞いた事を流してしまわないで実践する事。主催者である八並さんも初めの挨拶でそう言われていました。

「女性は古くより神として存在してきた。家庭の中では妻・母が太陽のように明るく家族を照らし包み込めば一つにまとまり、逆に強い風ばかり吹かせていけば皆吹き飛ばされてバラバラになってしまう。男と女の違いは既に体のつくりからして違うのだから・・・。」と話されました。

厳しい先生だからきっと、普段の怠けている自分を思い知らされる講演会になるだろうと構えていましたが、随所にあたたかい励ましのメッセージがあり、動き出したい気持ちがフツフツと湧いてきました。

講演会終了後、隣に座っていた方が岐阜の各務ヶ原市からお越しのあいこの消費者の方だとわかりお話しできたのも良い経験となりました。(S)

消費者の会主催 あれから4年 ～東北の今～

東日本大震災 写真展&お話し会

あいこの消費者の会では、被災者の写真を撮り続けている半田市在住の桜井登也さんの写真展を行います。福島出身のダンサー沼田真由みさんをゲストに招き、桜井さんとお話し会も行います。桜井さんが現地の人たちと交流する中で、見てきたことや感じたことを話していただきます。被災地から遠い私たちですが、震災について今一度考えるきっかけになればと願っております。

日時：3月21日(土・祝)、展示時間10:30~16:00、お話し会 11時~テーマ「食」、14時~テーマ「子ども」(各テーマ30分間の予定)。

開場：半田市板山公民館会議室(半田市板山町1-100-1、Tel0569-27-5566)

参加費：無料(小さいお子様連れも大歓迎、キッズスペースあり)。

問い合わせは愛農流通センター名古屋本部(Tel052-801-5643)の江端真次さんまで。

読者からのお便りコーナー

☆いきいき通信、楽しく読ませていただいています。私のケーキは手作りですっきりしてきました。子供も大きくなって、しばらく作らなかったのですが、久しぶりに孫と楽しく作りました。形はよくなくても、自分も関わって作った孫は大喜びでした。それから「本の玉手箱」に書いてあった本とよく似た本ですが、とてもわかりやすい本です。よかったら一読です。「じつは怖い外食」(フードプロデューサーの南清隆著、ワニブックス)(Sさん)

☆ゆず味噌を作らなきゃと年末に買っておいちゆず。お正月が過ぎて皮がベトベトに溶けちゃって・・・。スーパーにはなくて、愛農のお店にお買得のゆずがありました。洗って刻んで三回ゆでこぼして(ゆで汁とタネはゆず風呂に)、みそ1kg、砂糖1kg、酒または水1ℓ(ここは根気と腕の力がいるので最もイヤ、娘にやり方忘れたからと、してもらっちゃった)火にかけてよく練って完成。(Hさん)

キムチ教室で試食した道長さんの商品リスト

2月に漬物の道長さんを講師に行った消費者の会主催「キムチ作り教室」は募集開始後、すぐに定員に達する人気ぶりでした。ご参加いただいた皆様、ありがとうございます。今回参加できなかった方はごめんなさい。当日に試食した道長さんの商品リストです。購入希望の方は、通信欄でご注文ください。

キムチ鍋の素 44-343 150g 447円

甘口しぼり 44-369 100g 293円

ゆず大根 44-385 150g 313円

かぶ千枚 44-378 150g 367円

寒干し 44-334 120g 339円

白菜漬け 44-351 230g 313円

和風白菜キムチ 44-350 230g 355円

めひかり甘露煮 77-53 80g 432円

かりんとう 47-175 100g 266円

塩かりんとう 47-179 100g 266円

編集後記 道長さんのキムチ作り教室に参加しました。漬物以外にも食についての話がたくさん聞けました。味噌汁を作るとき、味噌は最後に入れ、煮立ててはいけないと思っていましたが、豆味噌(赤味噌)については、水から入れグツグツ煮込んだ方がうま味が増し、おいしくなるとのことでした。なるほど、確かに味噌煮込みうどんはしっかりグツグツと煮立てますよね。勉強になった一日でした。(じ)