

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



成功のコツは油の入れ方

知多セールのマヨネーズ作り体験

丈夫とのことでした。油を全部入れ終えたら完成です。参加者は、親子で交代しながら一生懸命かき混ぜていました。

2月の知多営業所のセールで、マヨネーズ作り体験をしてきました。塩、粗糖、卵黄、からしを混ぜ合わせたものがプラスチックのコップにいれてあり、そこに菜種油を大きじ1杯ぐらい加えて、割りばしでひたすら混ぜます。ドロツとして水分と油分が混ざり合って（乳化）きたら、また少し油を加えてかき混ぜます。

成功の秘訣は、油を少量ずつ入れること。一気に入れると分離して、失敗してしまいます。私はあせって最初に油を多めに入れすぎてしまい、いくら混ぜても分離したままうまく混ぜられませんでした。

「油を少量入れ、かき混ぜる」の作業を繰り返し、油を半量まで入れ、硬くなってきたところで、リンゴ酢を加えます。さらに混ぜていくと、色が白っぽくなり、硬さがとれてきます。さらに油を入れ、かき混ぜる作業を繰り返します。ここまで来たたら油の入れる量を多少多く入れても大

こんなマヨネーズを作るのが大変だとは思いませんでした。ハンドミキサーがあればもっと簡単にできそうです。使う油の量が思っていたより多かったの、ちよつとびっくりでした。手作りなら塩加減など味の調節ができますね。（T）

（マヨネーズの材料）卵黄1個分、菜種油150cc、からしまたはマスタード小さじ1杯、塩・粗糖各小さじ4分の1、リンゴ酢小さじ1

愛農マヨネーズ開発秘話

愛農商品の中でも人気の高い「たまごやさんのマヨネーズ」。市販のものどどこが違うのでしょうか？愛農流通センター企画部の鈴木さんに聞いてみました。

①商品開発のとき大変だった点は？

家庭ではホイッパーなどで混ぜながらつくると思いますが、販売されるマヨネーズ製品は特

殊な機械をつかって作られます。一番難しいポイントは、本来合わさることのない油と水があのように乳化し、さらにその状態を保つということなんです。

乳化を保つのに良い状態というの、各分子が均等に整列している状態が一番安定的です。それと余分なものがあるべくないことです。

つまり、使われる各原料の精製度が高いものを使います。また、それらをまとめやすく、かつ味をよくするアミノ酸（化学調味料）が不可欠とされています。

あいこのマヨネーズはアミノ酸はもちろん使わず、砂糖は粗糖、塩はシママース、酢はりんご酢、油は圧搾の菜種油とどれも精製度の低いものをつかっています。どれも少なからずミ

ネラル分を含みますので、それらをまとめるのが苦勞でありました。発売当初は夏場に分離することもしばしば。今でも条件があるとうと分離する場合もあります。



愛農商品の中でも人気の高いマヨネーズ

当時に比べるとだいぶよくなっています。

②あいのうマヨネーズの特徴はどんなところですか？

あいのうの卵を100%使用しているということ、各調味料をアミノ酸不使用でつくっているところなんです。味については最近の傾向ではまるやかなものが流行りですが、昔ながらの酸味がちゃんとするマヨネーズです。

③注文書には創健社など愛農マヨネーズ以外のマヨネーズもありますね。

人気はおかげさまであいのうのマヨネーズがご好評をいただいています。作り方は、ほぼかわらないと思われれます。材料が各社違いますので味も違うと思います。

実は僕も他ものを食べたことがあります。創健社のべに花マヨネーズと有精卵マヨネーズは、あいのうのマヨネーズよりも前からある人気商品です。ほかにテレビで有名になったのが松田のマヨネーズ。全国的に人気があると思われれます。

最近ムソーさんが新たに出したものはいいのうでは販売していませんが、まるやかな感じがあります。

毎回ワクワク楽しみ グローバル春の試食会

4月30日、岐阜県恵那市でグローバル春の試食会が行われました。参加者の声を紹介します

★毎回いろいろ工夫されていて行く度にワクワク楽しみです。初めて行った頃は子ども達も小さくお出かけも楽しみましたが、今ではすっかり大きくなりどうかな～と思って話すと、『グローバルのイベントは特別!!』とされているようで家族揃って出かけられる年に一度のお祭り!となっています。(名古屋市)

★今年初めてのウェルカムプレゼントのホットドック、とても美味しく良いアイデアだと思います。毎年恒例の歌と演奏はとても楽しく大好きです。(豊田市)

★一諸に参加した友人が『美味しくてのんびり出来てたくさん歩いたのにリフレッシュ出来た!』と喜んでいました。ナンが好きだったのに無かったのが残念。薄切りフランスパンとハムとサニーレタスを並べて、自分でサンドイッチ作って食べるとかどうですか?(春日井市)

★グローバルさん、愛農さん試食会バーベキュー楽しかったです。メニューはどれもおいしくて種類がたくさんありましたのでスタッフの皆さんの御苦労が良くわかりました。ありがとうございました。(春日井市)

大人が元気でいる事が大事

矢野きよ実さん講演会にて

3月に常滑市でタレントの矢野きよ実さんの「あなたがいるから生きていける」と題した講演会がありました。テーマはずばり「自殺」。全国で年間約300人もの小中高生が自殺しているそうです。

ラジオパーソナリティとしても活躍している矢野さんのもとに、ある日、リスナーの男子中学生から「死のうと思います」というお便りが届きました。数日後にまたお便りがきて、「学校から帰ったらおじいさんが、『おかえり』と言ってくれました。やはり死ぬのはやめようと思います」と自殺を思いとどまったことが書いてあったそうです。

書道家でもある矢野さんは、東日本大震災の被災地で書道を通じて子どもたちの支援を行っています。親たち大人が大変なことが分かっているので、子どもたちは自分の気持ちを押し込めているのを感じるそうです。「大人が元気でないと、子どもは自分の気持ちを言えない」と矢野さん。振り返ってみると、体調がよくないときや、イライラしているときは、息子たちはあまり話し掛けてこない気がします。確かに悩みを抱えていたり、体調がすぐれないときは、家族のことを気遣う余裕もなくなってしまいます。「まずは大人が元気でいること」。わが身を振り返って、ハッとさせられる言葉でした。(T)

暑さはキツイが作業後のごはんは格別 自給村だより

4月の桜に続き、5月には藤の紫が山の緑の間に美しく映えています。矢作川には初夏の風物詩、鮎釣りの釣り人や、自転車部のトレーニング風景も増え、賑やかになってきました。

4月後半。苗箱作り、種まき、育苗の日々です。芽が出た苗箱をビニルハウスに並べ朝昼晩と水やりです。畑では、ジャガイモが大きく育ち、芽かきと土寄せ、草取り。里芋の植え付けを行いました。

5月に入り、田んぼの整備^{あぜ}の草刈り、倉庫に残っていたものを使い切ろうと、あぜ板の設置。モグラが開けるだろう穴を防ぐために使います。また、田植えイベントで使う、サツマイモ^{うね}の畝たても行いました。

日差しは強くなり気温も高くなり、夏のような。まだまだ、鈍った体にはキツイですが、その分、お昼ご飯がとても美味しくいただけます。



田植え作業する参加者

5月14日は田植えイベント。大人24名子ども11名が参加されました。午前中はもち米を2枚の田んぼに手植えをし、午後からはさつまいもの苗刺しと、鶏舎での卵拾いを行

いました。

お昼ご飯は池野養鶏の鶏肉と自給村近くに生えている淡竹のカレー。畑で採れたエンドウと新玉ねぎとゆで卵のサラダ。あいのうの玄米カレールー甘口と中辛を作りましたが、とっても美味しく、ほぼ完食でした。

参加者の方から、夏野菜の収穫や、稲刈りなども体験したいとお声をいただき、またこれからも、イベントを企画していこうと考えています。ぜひ皆さんもお気軽にご参加ください。一緒に美味しい畑の恵みをいただきましょう。(伊藤嘉野)

編集後記

6月号より新しく加わり編集作業をさせて頂きまず。思う様に進まず時間がかかり、戸惑いながら先輩スタッフの方々に教えて頂き、発行できホッとしています。これから、たくさん情報を発信し皆さまに喜んで頂ければと思いますので宜しくお願いします。(ゆ)