

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



写真で消費者の会の活動紹介も

スタンプラリーで生産者を探せ!

収穫感謝祭で消費者の会

十月二十五日に長久手市のモリコロパークにて秋晴れのもと、あいのう収穫感謝祭が行われました。

あいのう消費者の会では、お子さん対象に「生産者をさがせ」と題したスタンプラリーを行いました。会場にいる生産者を探し出し、名前と生産している農産物を聞いてスタンプラリーのカードに記入するというものでした。

カードに生産者の顔写真が写っているのですが、それをもとに本人を探しますが、写真と本人がな

かなか一致せずちょっと難しいようでした。見事生産者全員を見つけたお子さんには、マルタのお菓子を景品として差し上げました。

消費者の会のブースには、この一年の活動を写真で紹介するコーナーも設けました。ホットシツプ講習会、お節料理試作、

添加物勉強会などこの一年もいろいろな勉強会ができ、たくさんの方にご参加いただきました。消費者の皆さんに「ためになった」、「参加してよかった」などう

れしい感想をいただけたのは何よりの励みです。同会発行の「いきいき通信」のバックナンバーも用意。参加者や生産者の方が興味深そうに読んでいたり、持って行かれる方もいました。今回はブースを訪れた方に来場記念として消費者の会発行のレシピ本も差し上げました。

ブースを訪れてくださったみなさん、ありがとうございました。

米粉クレープに長蛇の列

収穫感謝祭で

今回の収穫感謝祭では米粉クレープの実演販売がありました。作っているのは愛農職員の後藤さんと鈴木さん。上手に焼くのに練習に練習を重ねたそうです。

鈴木さんがクレープ専用の鉄板にお玉で生地を垂らし、竹トンボのような道具で手早く均一に生地を薄く伸ばしていきま

す。生地が焼けたら具材の生クリームが溶けないように、後藤さんがうちわを仰いで生地を冷まします。具材を乗せ、四つ折りに畳んで出来上がりです。

米粉クレープの作り方

材料 米粉150g、片栗粉20g、砂糖大1、塩ひとつまみ、卵1個、水200ml

- ①材料をボールに入れ、よく混ぜ合わせる。
- ②生地はすぐに焼いてもよいが、冷蔵庫で一晩寝かせるとなじんでよい。焼くときはよく混ぜ合わせて。
- ②フライパンを温め、油を敷く。生地をお玉で流し入れ、フライパンを傾けたり回したりして薄く伸ばす。
- ③火加減は弱火から中火の弱め。生地をいれた時に気泡がですぎない程度の火加減がきれいな生地にするコツ。
- ④焼く時間は片面1~2分（生地の厚みにより違う）、裏面20~30秒が目安。

※米粉の種類で水分量が変わってくるので薄く伸ばさせる生地になるよう水の量で調節してください。
※片栗粉を入れるのがポイント。生地が破れにくくなります。



大人気だった米粉クレープの屋台

たくさん、もっちり過ぎてしまうのですが、薄くて、程よい弾力のある生地でした。中のトッピングも適度な甘さでおいしい。

材料は鷲野さんの米粉、ジャムは愛農オリジナル、

生クリームは飛騨酪農製など愛農ならではのこだわりでした。これだけよい材料を使っているのに1枚400円は安い！小麦は使っていないので、小麦アレルギーの息子も安心して食べることが出来ました。

イケメンのお二人が作っているのもあってか、長い列ができるほどの人気ぶりでした。愛農のイベントでクレープがお目見えしたら、ぜひお試しください！（じ）

清掃活動を通じて隣り近所が結びつき

EM開発者の比嘉照夫氏講演会

先日、半田市で「水の蘇生は地域の活性化！みんなでやろう地域の活性化」と題したイベントがありました。知多半島でEM菌を使って川や道路の浄化や清掃活動を行うボランティア団体の事例発表のあと、EM菌の開発者である琉球大学名誉教授の比嘉^{ひが}照夫氏の講演会がありました。

比嘉氏は全国各地でEMを使って河川や海の浄化が行われている事例を紹介しました。熊本県河内町では悪臭漂う河川が、市民ボランティアが浄化活動を行った結果、ホテルの名所になるまでになったといえます。「汚い、危ない、近づいてはいけない」場所になってしまった川でしたが、きれいになったことで地域の子もたちが遊ぶようになったことが最大の成果だそうです。

お台場、日本橋、道頓堀、名古屋の堀川もEMによって浄化活動が行われ、見違えるほど水がきれいに。水辺に面して営業する外食店も現れ、街並み自体が変わってきたところもあります。東京湾も潮干狩りができるまでになったという話には驚きました！！放射能汚染に苦しむ福島県でもボランティアによる浄化活動が行われており、放射能が低減する成果も出ているとのこと。

こうした浄化や清掃活動は自治体主導ではなく、地域のボランティアが中心になって行っています。人間関係が希薄になったといわれる時代にあって、こうした活動を通じて近隣住民の結びつきができ、地域全体がともに助け合うようになったそうです。(じ)



本の玉手箱 ささきますみ

「食品の裏側 ②実態編 やっぱり大好き食品添加物」
安部 司 東洋経済新報社 1400円(税別) 2014.4

食品の裏側、こちらでも紹介したことがあります。ベストセラーになったので、読んだ方も多いかと。やっと出ました、その後の食品の裏側です。添加物を理解したうえで、さらにどうするのか?!まで掘り下げて書かれています。

混ぜりけがない食品がどうしておいしいのか、を丁寧に解説。現在の日本の食品添加物の現状を交え、私達の持つべきスタンスを考えます。消費者の求めるもの=安い簡単便利きれいオイシイ。ある意味では正解です。

読者からのお便りコーナー

☆添加物勉強会に参加しました。カラメル色素などよくないだろうとか思いながらも、なんとなく買っていたものもあります。ジュースに果汁が入らず、全て化学物質で作られた実演を見ると、今は買う気が失せました。小6の娘は違った感想で。薬品と薬品を組み合わせるとジュースができることが面白かったようで、「作ってみたい」、「おにぎりに増粘剤を入れてみたい」と「実験」が面白かったようです。話しの内容はよく理解していたので、大人になったらまた考えるかもしれないと思いました。(Aさん)

消費者の会主催 収穫体験バスツアー

豊橋市の神藤さんの農園で野菜の収穫体験、田原市の伊藤さんの農園でみかん狩りを行います。

日時：11月23日(日)名古屋(営)8時発、知多(営)8:40発、現地解散15時、知多着17時、名古屋着18時
参加費：大人2,000円、子ども1,500円、現地集合の場合は大人500円、子ども無料。

※昼食は各自ご用意ください。

※収穫の道具類は愛農で用意します。

申し込みは愛農(電話052-801-5643)まで。

冬の重ね煮教室のお知らせ

冬野菜を使った重ね煮のほか、年末年始のおもてなしにぴったりの簡単スモークチキンも作ります。

日時：12月22日(月)集合13時15分、開始13時30分、終了16時

場所：半田市板山町の個人宅(参加者に後日お知らせ)

講師：山岡孝幸さん

参加費：大人1人2,500円(材料費、お持ち帰りのお惣菜代込み。お子様の同伴無料)

持ち物：持ち帰り用保存容器2~3個、エプロン、三角巾、ふきん、野菜2品(お手持ちのものでOK)

申し込み締め切りは12月15日。

申し込みは豊田(携帯080-1619-6950)まで。

編集後記 2年ぶりに収穫体験感謝祭に行きました。一番の楽しみは屋台めぐり。焼きそば、五平餅、ゴールのウィンナー、きのこ汁、米粉クレープなどすべて愛農の材料なので安心して食べられるのはもちろん、お値段もとても安いのです！生産者と愛農の職員の方々が作っているのですが、普段会うことのない生産者の方の顔が見れ、触れ合えるのは貴重な機会です。青空ヨガやリース作りなどもあり家族で1日楽しめますよ。まだ行ったことがない方は来年はぜひ！(じ)