

愛農消費者の会

いきいき通信

発行(株)愛農流通センター
愛農消費者の会 いきいき通信編集部
知多郡東浦町緒川下出口22-1
FAX(0562)84-2352
ainou_ikiiki@yahoo.co.jp



サラダに掛けて酢の食べ比べをする消費者の会スタッフ

知多市岡田の古民家自然食カフェ「いろり屋」で、「酢」をテーマにしてサラダとお茶で楽しい午後を過ごしました。マルシマの有機純米酢(八百四十円)、内堀醸造の本作り米酢(六百九円)の二種類と愛農の甘夏、羅臼昆布と鰹節でひいた出汁、みりん、醤油でひと煮立ちさせ、ドレッシングを作りました。結果、の内堀醸造本づくり米酢が使いやすく、味もまるやかで懐の深い味わいになりました。は男性の参加者(私)が、「美味しい」より先に「酸っぱい」と感じまし

まるやかで、酸味が程よい
内堀醸造の「本作り米酢」に軍配
消費者の会で酢の食べ比べ

た。今回使わなかった千鳥酢は、男性には酸っぱすぎます。他の参加者も旦那さん、子供達に不評というので、あまり使わないと言ったことでした。すっぱいもの好きには、いいと思います。は、価格も千鳥酢とそんなに変わりませんので、お勧めできる「酢」だと言えそうです。
ちなみに一番美味しい「酢」って何?、というテーマでは、内堀醸造の有機リンゴ果汁100%を使った「フルーツピネガー純りんご酢」(360ml税込七百三十五円。通信欄で注文可能)が一番かも?と言うことになりました。りんご酢は、何種類も出ており価格の幅と味の違いが大きいです。次回はいりんご酢の食べ比べをしたいと思います。夏の大根のようです。すっぱかり。おあとがよろしいようで。
(森嶋久典)

天然酵母パンの店「海音」に聞く「天日干し夏野菜のポン酢和え」

利用者数 1は千鳥酢

(材料)なす、ピーマン、パプリカ、ズッキーニ、オクラなどの夏野菜、ニンジン、しめじ、濃縮タイプのめんつゆ、酢、レモン汁、すりごま

愛農消費者20人に、普段どんな酢を使っているか聞いてみました。

しめじはいしづきをとったら、一本ずつばらします。ニンジンは5ミリ角3センチくらいに切ります。他の野菜もだいたい1センチ角、長さ3センチくらいに切ります。

一番多かったのは千鳥酢。手ごろな値段が人気のようです。次に多かったのが、内堀醸造とミツカン。内堀醸造利用者は、米酢、りんご酢、黒酢など使っている商品はさまざまでした。ミツカンは、近所のスーパーでも買えるのが大きな魅力ですね。このほか、富士酢、マルシマ、まるしげの玄米黒酢などを使っている方がいました。酢の種類では、米酢、りんご酢、梅酢など多岐に渡りました。

野菜としめじをザルなどに広げて、水分がぬけてしなびた感じになるまで天日干しにします。もしくは30分くらいお日様にあて、その後150度のオープンで20~30分くらい干すように焼きます。

酢をどんな料理に使うか?の質問では、酢の物やドレッシングほか、マリネ、照り焼き、冷麺のつゆ、寿司、酢豚、煮物、肉料理、魚料理、お菓子などに利用しているという意見が聞かれました。

濃縮タイプのめんつゆ5:酢1:レモン汁1の割合で、タレを作って干し野菜を和えて、漬け込み、しばらく置きます。しなびた野菜にタレをもみこむ感じです。

すりごまをたっぷり掛けて出来上がり。

堅めの厚揚げを1cm角、3cmの長さのに切って、油をひいたフライパンでカリッと焼きます。のタレの一部を回し入れて、下味をつけて焼き上げます。これを先の天日干し野菜のマリネに混ぜても美味しい!

消費者との信頼関係深めたい
愛農生産組合総会で



総会に集まる愛農生産者

生産組合は「消費者の会」をとても重要視していて、今年度のスローガン

生産組合主催の催しで皆さんに分かりやすいところでは、ゴトバル春の試食会、7月の川遊び、10月の収穫祭などがあります。

消費者の会は、愛農流通センターと生産者組合からそれぞれ活動資金の提供を受けています。この活動資金、消

「交流・結束・結果」でも、その説明文の中に「消費者との交流結びつき」「消費者の皆様との信頼関係を深める事を目的とします。」と記されているほごです。消費者の会には毎年生産組合総会へ出席の声かけがあり、参加させていただいております。その度に感じるのは消費者に対する思いやりと、消費者の会に対する期待です。

消費者のレベルアップのために使うのであればその用途は自由です。(消費者の会で常識範囲を決めて使用していません。)

今回の総会で消費者の会は昨年度の活動実績と、今年度の予定を発表しました。生産者からは何の注文も不満の声もありませんでしたが、消費者の会の一人として、まだまだ活動は十分でないと感じました。(キツチヨ)

総会後の生産者懇親会に参加して

生産者・愛農のみなさんとたっぷりお話をしてきました。私が一番印象的だったことは、生産者の農産物に対する思いと、消費者がそれを受けとたつときの感覚のギャップがネガティブな意見を生むということでした。

具体的かというと、気温が30度を超える気候の中で大根が欲しい消費者の要望に比べるとという場合です。大根はスポンジのような「す」が入ります。おいしい

くないので、消費者は「なんでこんな大根なの?」とダメな評価をします。

ところが生産者から見ると「こんな時期の大根は、そういうものだ」「こちらが欲しいと言っから、無理して作っているのに」というわけです。みんなが文句を言いながら作り、文句を言いながら買っている。

みんなが「おいしいね」というのが理想なんですけど、どちらの側の味方もできません。旬でないものは、食べないほうがいいのかな、と思いました。(森嶋久典)

三浦正教さん(生産組合長、卵農家)

生産組合の今年のスローガンは「交流・結束・結果」です。生産・流通・消費者との信頼を深めることを目的とします。努力あつての農産物なんだということアピールしていきたい。

鷲野薫さん(米・野菜農家)

(聖書の一説から)人間にはそれぞれ能力が与えられている。その能力をどう生かすか、その人の努力で導かれる。植物も然り。手をかけた分だけかえってくる。環境を愛し、土づくりを主とし、自然の中で信頼をもって接すれば無駄なことは一つもない。

安藤誠一郎さん(卵農家)

今年2月に鶏舎が火事になりご心配おかけしましたが、なんとか新しい鶏舎もたちました。ありがとうございます。畑で作った野菜を頂ける幸せをかみしめます。

本の玉手箱 ささきますみ

「永遠に捨てない服が着たい」太陽の写真家と子どもたちのエコ革命 今関暢子著 汐文社1400円(税別)

あれ?どこかでみたことある本!と思われた方もいらっしゃるかと。2013年度読書感想文コンクール課題図書小学校高学年の部の中の1冊です。本屋でも平積みにあります。私も最初は、5年の娘に読ませようと下読みしてみたのですが、究極のリサイクルの実現に向けて動き出す学校や子どもたち、そしてそれを提案した太陽を撮影するカメラマン。子どもが体感して実践できるリサイクルを様々な形でわかりやすく提案してくれます。

編集後記 消費者の会で酢の食べ比べをしました。原料も酸度も同じなのに、メーカーによってこんなに味や酸味が違うとは!! 酢そのものをこんなにじっくり味わうのは初めてでした。醤油や塩ほどこだわりなく選んでいた酢ですが、いろいろな酢を試してお気に入りを見つけようと思います。酢を使うと減塩にも一役買ってくれそうなので、上手に取り入れたいです。(じ)