

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

食べて遊んで大満足♪

初めて家族で「川遊び&バーベキュー」に参加しました。現地へ行くと、たくさんの特産品とシートが並べられており、川には浮き輪やカヌー、さらに流しソーメン用の割り竹やバーベキューの準備などが準備されており、思わずワクワクしてしまいました。

これらお楽しみの中に、あいのうさんのトラックの荷台に乗って養鶏場の見学や、鶏の解体実演など、生産者の方々の安全、安心に掛ける思いを知ることができたことも、大変良かったです。



卵の説明をする池野十誠さん



愛農職員が肉や野菜を焼いてくれます。

お楽しみみのバーベキューでは、暑い炎天下の中をあいのうスタッフの皆さんが次々と野菜や肉を焼いてくださいました。また、鮎のつかみ取りまであって、私たち参加者は楽しんで食べて飲んでと、至れりつくせりの中、大満足な一日でした。



現地のようすを編集部が紹介 川遊び&バーベキュー

愛農の夏の恒例イベント、川遊び&バーベキュー。今回はまだ行ったことがない方のために、編集部が現地のようすをご案内します。

生産者見学（今年はいちご養鶏）のあとは、お待ちかね川原でバーベキューの始まりです。バーベキュー台が六、七台あり、愛農職員と生産組合のメンバーが炭を起こし、鉄板の上で野菜、きのこ、豚肉、鶏肉、ソーセージを次々焼いてくれます。参加者はお皿を持って、焼いたものをもらいにいきます。今年は150人の参加がありました。もうのほかにそれほど長蛇の列になることはありませんでした。

傍らでは流しソーメンもはじまります。ブルーベリーやミカンも流れてくるという豪華版です。中盤になると生産組合が川原に作った生けすで、



流しソーメンは子供に大人気

流れてくるという豪華版です。中盤になると生産組合が川原に作った生けすで、



自己紹介する三浦正教組合長（左）と生産組合のメンバー

鮎のつかみ取りです。子供たちがとつた鮎を串に刺し、炭火で焼きます。飲み物は、リンゴジュース、人参ジュース、麦茶、ミネラルウォーター、こだわりビールが飲み放題。このほか銀シャリのおにぎり、デザートに沖縄の冷凍パインもありました。

テントやシートは用意されているので、ご飯を食べるとき小型のテーブル（座卓タイプがいいです）や折り畳みいすがあると便利かも。食器類は有料なので、持参するのを忘れなく。

「消費者と生産者が触れ合える貴重なイベントです。昨年よりたくさんの方が参加がうれし。川遊びは危険も伴うので、くれぐれも気を付けて楽しんでください」と三浦正教生産組合長。お腹いっぱいになり、大人も子供も存分に楽しめる川遊び&バーベキュー、来年は参加してみませんか？（じ）

酒粕を使ったスイーツレシピ

愛農で時々「酒粕」の販売がありますが、買ってはみたものの使い方がイマイチわからず、冷蔵庫の隅に眠っていることありませんか？今回は酒粕を使った、簡単にできるスイーツをご紹介します。

酒粕クラッカー

材料 小麦粉100g、酒粕20g、油（なたね、ごま）大さじ2、塩小さじ2分の1、水大さじ2～3

- ①水以外の材料をボールに入れて、手のひらや指先を使ってポロポロのそぼろ状にする。（均一に混ぜる）
- ②①に水大さじ2を入れ練らずにまとめる。様子を見てまとまらなければ少しずつ足していく。
- ③粉をはたき、麺棒で5mm厚さくらいに伸ばし適当な大きさに切る。
- ④オーブンシートを敷いた天板に並べて、オーブン170℃で10分、160℃で10分、カリカリになるまで焼く。（焦げやすいので注意）

酒粕スイートチーズケーキ

材料（直径18cmの丸型1台分）

木綿豆腐200g（水切り不要）、さつまいも（ゆでてつぶしたもの）200g、酒粕50g、葛粉15g、レモン汁大さじ1～2、白みそ大さじ1、レーズン適量

- ①レーズン以外の材料をフードプロセッサーで混ぜ合わせる。
- ②型の底にレーズンをちらし、①を平らに入れる。
- ③170℃に予熱したオーブンで30分焼く。
- ④冷蔵庫で冷やし固める。

※酒粕はお好みで増減してください。お子様向けには少な目のほうが食べやすいです。

※焼く前に生地を味見して、甘味が足りないようならメイプルシロップやハチミツを入れても。

☆おすすめの酒粕の使い方（お惣菜、スイーツなどなんでもOK）があったら編集部まで教えてください。

編集後記

川遊び&バーベキューで初めて池野養鶏所を見学しました。中でも興味を持ったのが、鶏のエサについてです。実際にどんな材料を混ぜて作るか、見せてもらいましたが、トウモロコシ、大豆粕、米ぬか、魚粉、青のり、かき殻、唐辛子など体によさそうなものばかり。それぞれの素材に役割があって、なぜこれを入れるかの説明も興味深かったです。人間が食べても大丈夫なエサで育ったニワトリ。愛農の卵が安全でおいしい理由がわかりました。（じ）

無添加の中華料理を
提供
共栄飯店（愛知県大府市）

中華料理レストランは、一般的に化学調味料がよく使われますが、ここ共栄飯店は化学調味料を使用していない貴重なお店です。

「安心で安全な食材と調味料を使い、素材本来の味をこまめに味わいたい」という思いから、調味料は無添加のもの、ごま油や菜種油は圧縮製法で作られた化学的処理していないもの、野菜と米は無農薬、

豚肉は愛農でもおなじみゴール、卵はひかりのさとファームの自然有機卵、麺はかん水不使用の自家製、エビは無添加のインドネシア産など、ここには書ききれないほどこだわりの食材を使用しています。アイスクリームや梅酒も自家製というこだわりようです。

野菜の旨煮を注文したら、中華には珍しくサツマイモやサトイモが入っており意外でしたが、ハマるお味でした。酢豚1、400円、天津飯950円、一品料理の価格は950円、400円のものも

の中心。家族で分けて食べるとちょうどよい量でした。ランチは830円から。コース料理（3,500円）もあります。

共栄飯店 大府市共栄町8-1016、TEL0562-471-7371、営業時間 十一時半～十四時、十七時半～二十一時（土日祝は十七時）、木曜定休



読者からのお便りコーナー

☆（6月号の）「酢の食べ比べ」、興味深かったです。なかなかいろいろな商品を試せません。うちに合わないと思っても一瓶使い切らなきゃいけないし。お醤油も、今気に入って使っているも、出会っていないベストなものがもしかしたらあるかも、など思いつつ、やはりいつものを買ってしまうのです。あと、味を表現する言葉を選ぶということは、とても難しいけれど、楽しいことだと思います。（Hさん）（編集部：醤油の食べ比べもやってみますね）

☆道長さんのぬか漬教室、楽しかったです。お友達も大変喜んでいました。ありがとうございました。今川さん（阿久比町の野菜生産者）にもお会いできよかったです。（Tさん）（編集部：たくさんのご参加ありがとうございます。第2弾も検討中です。）