

くらし
平和 環境
食

組合員活動の
コーナー



安井さん

シーズン新登場



まがりなりにも
胡瓜です
(ぬか漬)
210g (2本以上)

冷蔵

企画回：3月1回



まな板にたっぷりの塩と胡瓜の匂いが出るくらい
しっかりとこすりあわせて“板ずり”

漬物講習会

10月7日 寝屋川中央地域活動委員会(寝屋川市)

寝屋川組合員会館 参加17名

【プロが作る漬物を教わりたい】【こだわり商品のお話を聞きたい】との思いで、**柿ノコ屋さん**をお招きし、商品学習会が開催されました。

身近な野菜である、白菜と胡瓜の即席漬を実演講習。野菜にたいして3%の塩を使うと教わり、お漬物は塩分が多いと思っていたけど、この塩の量はドレッシングよりも少ないということで意外でした。講師の浅田さん、安井さんとお漬物の試食をしながら「こんなに簡単なら家でも作ってみます」など、とってもおいしくて勉強になった講習会でした。



商品の試食も♪

左から「長なす一本漬(3月1回企画)」、
「博多ごぶごぶしそ風味(3月2回企画)」、
「まがりなりにも胡瓜です」

岩手からの復興だより ②③

震災前はホテルマン、支援物資に混じっていた地元産のりんごの味と当時の生産状況に衝撃を受け、40歳で農業入りをしました。NPO法人LAMPでは、陸前高田市で130年以上の歴史のある産業「米崎りんご」の生産、販売、担い手の育成を進めており、「米崎りんごに関わる人と仕事を創り、後世につなぐ」ことを目的に活動しています。

何をもって「復興」と言えるのか？わたしは「誰もが震災を言い訳にしくなる」ことだと思います。現在、被災地では様々なハードやソフトが生まれていますが、重要なのはその後、それらがきちんと有効活用され、永くに渡り地域の役に立つかどうか、そして、「岩手と言えど」をもっと追及するべきではないかと感じます。ぜひ足を運んでいただき、人の温度が感じるモノに出会ったら、それをもう少し深く調べてみてください。きっとその人に会いたくなると思います。

これからも被災地に寄り添って

陸前高田市

NPO法人 ランプ
吉田 司さん

