

ひとくちまもろ 41号

北海道から有機野菜、続々入荷

男爵、たまねぎ、にんじん、かぼちゃ

小麦粉をハローランチに使用中!

前号でもお知らせいたしました通り、当社では北海道の有機栽培農家から直接野菜を仕入れるようになりました。

十月二日、第一便がJRCコンテナで届きました。この第一便には栗山町の川合孝俊さんのタマネギと富良野アグリステージの渡部正行さんの男爵が混載で届きました。

続いて富良野西麓郷の今利一さんの今農園からタマネギ、男爵、にんじん、かぼちゃが届きました。後便で大豆も届く予定です。

十一月には十勝野菜村から男爵、かぼちゃ、にんじん、小麦粉が届く予定です。

川合さんの玉葱は少し小ぶりのタマネギですが、炒めるととても甘さが出てくるのが特徴です。素材の旨みを生かす調理を心がけねば。

富良野アグリステージの男爵はとてもホクホクとしたお芋で、「男爵芋」、「北海道の土の香り」を思わせるお芋です。

調理をしても、タマネギの甘さとお芋のホクホク感を残したいと思っても気を使います。予想以上の味が出せた時はうれしいのですが、

逆の場合は川合さんや渡部さんに申し訳なくなります。すみません。

今さんの金時ににんじんの全量が当社に入荷されました。とても貴重なにんじんです。形は立派とは言えませんが「昔懐かしいにんじんの味」を大切に無駄なく使わせて頂きたいと考えています。

野菜の美味しさを全部出し切れる調理をこんな風に生産者の顔が分かり、一緒に農作業をさせて頂いた野菜を使うと、今まで市場で仕入れていた野菜とは全く違った思い入れやおいしさを感じられます。野菜の旨みを生かした調理を心がけ、少しでも美味しくお客様に食べて頂かなければと考えています。毎日同じことの繰り返しのようなようですが、素材が変わったことにより改めたいおいしいお弁当作りに日々挑戦しているような気持ちになりました。



富山産新米



お米が十月四日から富山県産「シロカリー00%」の新米になりました。「いけちゃん」の米はいじょうまいい。「と」頂いて頂いていますが、新米にはそれ以上の魅力があります。

- ① フタをあけた時のお米のツヤが違います。
- ② お米の香りが違います。風味豊かです。
- ③ 食べた時の味わいも違います。お米が美味しいので、食へ過ぎがきついです。

食へ過ぎがきついです。食へ過ぎがきついです。

「天高く馬肥ゆる秋」のすかひ

有機小麦粉で作ったパンを

幼稚園・ヘルシーに使用します。

十勝野菜村で栽培された有機小麦粉を使用して、MAY新居浜店の中に「パン」をご用意して、食パン、ロールパンを焼いていただきました。

この小麦粉は漂白してないため生地の色は薄く、風味は濃厚な味があります。「これが小麦粉の味なんだな」と感じられるパンです。

すでに幼稚園給食には使用していますが、十一月からヘルシーのパンにもこの有機パンを使用します。まだ一般には販売されていませんから、味を見たい方は十一月十日と二十日のヘルシーランチをご利用ください。前日までに予約ください。

当社では四年前から「マイお箸大作戦」に取り組んできました。

「マイお箸大作戦」とは、職場単位で話し合い、お昼のハローランチを召し上がって頂く時に自分のお箸を「用意頂き、割り箸を使わない。それによって削減されたお箸代一円を貯めて環境運動などに取り組んでいる団体に寄付をするという活動を行ってきました。

この「マイお箸大作戦」に取り組む中で更に環境を考慮して「マイお箸運動」に取り組まれている皆さんと知り合うことになりました。この「マイお箸運動」は外食などで食事をする場合もお店が出す使い捨て割り箸を使用しないために常に「マイお箸を携帯する」ためにとても美しい「お箸袋」を販売普及するという運動です。この運動の趣旨は当社の「マイお箸大作戦」と言い通じるものがあり、更に発展した形の運動といえます。当社としてもこの運動に協力したいと考えています。つきましてはこの「マイお箸運動」推進用の箸袋百ヶを当社がご用意し、運動にご協力頂ける方に無償でお配りし、その方々にその運動の推進員になって頂きたいと考えています。

この推進員になりたいという方は次のアドレスにメールをください。先着百名の方にお箸袋を差し上げます。エントリーの際、「ご夫婦でエントリーされる場合はお二人のお名前をご記入ください。二つ差し上げます。

推進員には次の任務が課せられます。

- ① 一回以上外食先でマイお箸を使用する。
- ② その際のお店の反応、同行者の反応をレポートする。
- ③ 箸袋や「マイお箸運動」に対する提言を寄せる。

以上のことをエントリー先に一度以上報告する。

「マイお箸運動」にご協力ください。

エントリ代表 野島貴子



はじめまして。私達は、割箸の使用をやめて自分のお箸（マイ箸）を持ち歩くための箸袋を縫っている「H」マークという小さなグループです。今、日本でもそれだけの割箸が使われているかご存知ですか？年間250億膳、1人平均にするとならば約200膳の割箸を使っていることになると思います。成長した木にたとえたら約250万本の丸太を消費していることになると思います。国産の割箸は間伐材や低利用木材を利用している場合が多いため森林保護に繋がるのですが、残念ながら日本でも消費されている割箸のほとんど、約70%が中国など海外から森林を伐採して輸入されたものです。そして使用済みの割箸はリサイクルされているものもありますが、「プラ」が大量に流出している今日では、そのほとんどが「ミ」捨てられているのが現状です。この地上にある森は、その70%がすでになくなりました。今現在、1秒間にサッカー場1面分の緑が消えています。このままのスピードで森がなくなってしまうと、何年後には地球上から森が消えてしまうことになるのです。森がなくなる問題なんて遠い国の出来事、私達には関係ない？でもその原因は私達の身近なところに関わっています。私達が日頃の暮らしの中でほんの少し「ちょこちょこ」を心がければ、未来の世界は大きく変わります。「子ども達が大人になっても地球が緑の星であるように・・・」割箸を使わないでマイ箸を使う、「私達にできる小さな事から始めませんか？」



「マイお箸運動」推進員の申し込み先 info@ikechan.co.jp
 または Fax 0897-33-8319

件名「エントリー」

①お名前、年齢、②会社名・部署（幼稚園名・組）、③電話番号、④エントリーの動機

エントリー受付は100セット無くなり次第終了致します。