

# あいぶらんど

通信

2010年  
8月2日(月)  
NO. 8  
あいぶらんど運動  
推進委員会発行

## さすが本物、調味料！

7月8日、青年文化センターにユニオンソースさんと鎌田醤油さんを迎えてあいぶらんど調味料学習会を行いました。今回はマヨネーズ、とんでもうまいソース、国産丸大豆醤油のお話を伺いましたが、どちらも原材料や製法にこだわった調味料であり、あいぶらんどにふさわしい商品であることが参加者には伝わったようです。

例えば『とんでもうまいそーす』はスパイス以外の原料は国産です。主原料となるトマトは中国やトルコなどからのトマトペーストでの輸入が一般的とのこと。また、化学調味料はもちろんカラメルやコーンスターチ、増粘剤等は一切使用せず、原料本来の色と味、食物繊維によるトロミという**本物**です。フライなどにかけて際に野菜と果物のスープは衣にしみこみ、繊維が表面に残るといふ現象からもそれが分かりますね。

そして『国産丸大豆醤油』。皆さんご存じのように、大豆、小麦、塩、すべてが国産です。国産丸大豆醤油であっても割れや欠けのある大豆を使用し、アミノ酸などを添加して短期間で作る比較的安価な商品があるのに対し、鎌田さんが作る私たちのあいぶらんどは品質の良い豆を使い、しっかりと時間をかけて熟成させた**本物**です。

食生活の変化に伴いタレやつゆを使用する家庭が増え、醤油の消費が減少しているそうですが、この**本物**の醤油があれば素材を生かせる事間違いありません。



**あいごはん** 作りには必須！！ですね。

当日の参加者は既にあいぶらんど調味料を利用されている方が多くみられましたが、お話を聞いて益々ファンになったという声がたくさん聞かれました。

### 調味料の保存方法

- ◆ 国産丸大豆醤油・とんでもうまいそーす  
→開封後は冷蔵庫へ
- ◆ マヨネーズ  
→開封後は容器内の空気を抜いて冷蔵庫へ。衝撃を与えると分離する場合があるので優しく扱って下さい。

### ユニオンソース本多さんのあいごはん

- ◆ じもとんバラブロックの表面をフライパンで焼いたものをとんでもうまいそーすと水1:1で合わせたもので煮る。
- ◆ 同率の煮汁で、イワシなどを煮てもおいしい。

## あいぶらんど認定証授与式を行いました



調味料学習会当日はユニオンソース株式会社、鎌田醤油株式会社にあいぶらんど認定証が授与されました。認定証を受け取った鎌田さんは「感無量です。あいぶらんどの認定を頂いたことによって今後何をすべきか考えていました。これからまたより良い商品を作っていくためのスタートとして取り組んで行きたいと思います。」とおっしゃっていました。

あいぶらんどは、私たちあいコープが大切にしている理念を一番よく表す商品、いわばあいコープの顔です。選定・認定したら手続き終了、というものではないことは今までお知らせしてきた通りです。生産者と共に私たちも学習し、更なる高みを目指す入口かもしれません。あいコープの生産者が日々努力をして広い意味で安全・安心な商品を作ってくださいのに対し、私たち組合員は理解し、利用し、その支持者を増やすことで応えなければなりませんね。

そして、そのためにも交流を怠らずに何が大切かをお互いに確認し続ける事が大切です。組合員の権利、利用・出資・運営参加の重要性を改めて感じます。

あいぶらんど 認定証



### あいコープの31年目の第一歩は、

届けよう、あいごはん。  
作ろう、あいごはん  
頂きます、あいごはん。  
ありがとう、あいごはん

これが「あいぶらんど運動」です。

### これからの組合員活動…

あいごはんを広めます。  
地区委員があいぶらんどをしっかりと学習、料理教室や学習会、お便りを通じて組合員に伝えていきます。11月のWa!わあ祭りでもあいごはんを準備する予定です。今回の学習会に参加できなかった方も随時、情報に目を光らせていてくださいね。



# 『あいごはん』募集中です！

## 『あいごはん』ってなに？！

あいぶらんどにはそれぞれのおきの美味しい食べ方があります。おすすめの食べ方をみんなで自慢しあう…それが『あいごはん』！！  
あいコープ生活を充実させるあいごはん。みんなのあいごはんを集めたら…きっとステキな食卓が生まれます。あいぶらんど運動推進委員会では、応募いただいたあいごはんを組み合わせ食卓提案をしていきます。目指すは1週間分の献立提案！皆さんのあいごはんをどしどしお寄せ下さい。

配送職員のオススメのあいごはんを紹介します～！

- ▷▷ 応募方法など詳しくは配送スタッフまでお問合せ下さい。
- ▷▷ WEBからも受け付けています。http://www.mamma.coop

『あいごはん』応募用紙

Q.使用するあいぶらんどは？  
B1M1 ナス マヨネーズ  
E212 味噌

Q.あいごはん名  
とんこつ ぐんぐん ぐんぐん

Q.食卓シーンは？  
該当する項目に✓を記入下さい。  
① 朝 昼(弁当) 夜  
② 特別 平日(配達) 日付  
③ ごちそう料理 パバットと料理  
節約料理  
④ オススメするあいごはんの献立カテゴリーに○印を記入下さい。  
 和食  洋食  パバット  汁物

Q.作り方(簡潔に)  
1. 味噌を角切り。きゅうりも同じく角切り。ナスは1/4にカット。  
2. マヨネーズ、しょう油、みそをあわせてませ。①の野菜をまぜあわせる。(お好みで玉子の角切りをまぜてもよし)  
野菜をゆでてそのまま食べてもよし。肉、サラダなどにかけてもよし!!

お名前 真山 龍一

所属  あいコープみやぎ FAX 0120-849-324  あいコープふくしま FAX 024-956-0055

『あいごはん』応募用紙

Q.使用するあいぶらんどは？  
花たまご

Q.あいごはん名  
たまごかけ ご飯

Q.食卓シーンは？  
該当する項目に✓を記入下さい。  
① 朝 昼(弁当) 夜  
② 特別 平日(配達) 日付  
③ ごちそう料理 パバットと料理  
節約料理  
④ オススメするあいごはんの献立カテゴリーに○印を記入下さい。  
 和食  洋食  パバット  汁物

Q.作り方(簡潔に)  
あつあつ白米に国産丸大豆醤油をかけた花たまごをご飯にかけます。

お名前 後藤 洋文

所属  あいコープみやぎ FAX 0120-849-324  あいコープふくしま FAX 024-956-0055

応募方法など、詳しくは担当職員まで！



**あとかき** あいぶらんど62品目リストはお持ちですか？チェックしてみてくださいね。  
この夏は**目指せ、あいごはんマスター！あいぶらんど、GETだせ！！**  
組合員理事 高野恵美子

あいぶらんど紹介

なす

# 地元の夏野菜＝「なす」をみんなの食卓に

## 作り手

野菜、米、平飼卵、農産加工品を供給しています。平飼鶏舎脇にBMWプラントを建設するなど、耕畜連携・地域循環型農業を実践し有機質肥料を中心に減農薬化を推進し、食の自給と安全に努め活動しています。(大郷みどり会)  
宮城県北・登米市で、特別栽培レベル以上のお米と野菜を栽培しているグループです。迫NFでは、自然環境保全に努め、住み良い地域と平和な社会を目指し、明日に受け継がれる農業を目指し活動しています。(迫ナチュラルファーム)



今後より一層皆様さんとの信頼関係を強めていきます。



組合員さんとの交流で元気をもらっています。



## ここが違う！

**鮮度が違います**  
地元生産者が丹精込めて育てた夏野菜、「なす」が旬を迎えました。産直地場野菜だからこそ、市場流通とは違う「とれたての新鮮なす」をお届けできます。

**顔が見える関係が食卓を豊かにします**  
大郷みどり会・迫ナチュラルファームは、毎年のように組合員さんとの交流を積極的に取組んできました。直接、顔の見える関係・交流を重ねてきたからこそ、地場の野菜が食卓での会話を豊かなものに、「美味しさ」もまたアップするものです。

**利用の広がりが次の美味しさ、楽しさにつながります**  
「なす」は色々な料理に使える万能野菜で、特に油との相性が抜群です。焼きなすや田楽味噌をつけて食べたり、麻婆なす、パスタなど、和・洋・中と幅広く料理に使えます。私たちのために作られた農産物(なす)をたくさん利用していくこと、そのことが生産者を支えます。ますます私たちの「あいぶらんど」をより良いものにしていきます。

# 地域循環型農業で飼料の自給率を高める養豚を進めています。

## 作り手

私たちの産直豚肉「じもとん」の生産者団体である田尻あい豚会(日向一郎会長)は、6軒の養豚農家とあいちゃん牧場が参加し2009年3月に結成されました。環境に配慮しつつ美味しいこだわりの豚肉生産を目指し、あいコープへの肉豚協同出荷に取り組んでいます。共通のNon-GMO飼料を使用し、地場産の飼料米が15%配合されています。

産直提携であいコープの組合員さんと接する事ができて、みなさんから美味しくいただいていますよといってもらえることが何より嬉しいです。(男澤さん)



田尻あい豚会の皆さん  
(後列左から瀬野尾さん、高橋さん、佐々木さん。  
前列左から千葉さん、日向さん、男澤さん、大友さん)



じもとん

じもとん

## ここが違う！

**Non-GMO飼料を使用**  
餌には、遺伝子組換えされた穀物を配合しないNon-GMO飼料を使用しています。

**地場の飼料米を15%配合**  
豚舎から出る糞尿を堆肥化して田畑に還元し収穫された米を豚に与えて飼料自給率を高める地域循環型の養豚を目指しています。田尻あい豚会肥育期間中の豚には飼料米が15%配合されています。

**環境にやさしく、健康な豚を育てる仕組み**  
あい豚会の会員でもあるあいちゃん牧場はあいコープが開設した実験農場です。BM技術などを使い環境にやさしく、家畜にも出来るだけストレスをかけず健康に育てる養豚を試みています。

あとかき あいぶらんど62品目リストはお持ちですか？チェックしてみてくださいね。  
この夏は**目指せ、あいごはんマスター！あいぶらんど、GETだせ！！**  
組合員理事 高野恵美子