

あいブランド通信

2010年
10月11日(月)
NO. 13
あいブランド運動
推進委員会発行

出来ました！あいごはんの1週間メニュー

春から始まった「あいブランド運動」。初めに商品を推薦していただき、次に皆さんが、ご家庭でどんなふうにして食べているかを募集して、集まったメニューで1週間のメニューを組み立てました。

どれもこれも、入れたいメニューばかり。でも、「これでは、朝昼晩とカロリー過多」になったり、「こんなに毎日ご馳走じゃあ、財布がパンク！」だったり、委員会メンバーは何度も組み換えて、ようやく夏バージョンのメニューを決定しました。現在は、頂いたメニューの中から各賞受賞メニューを選定中です。これもまた、難航しています。これらは、11月7日(日)青東区の国際センターにて行われるWa! わあ祭りで発表されます。

今後は、この1週間メニューの中から各地区毎にメニューを選び、全地区一斉に行われる地区のフォーラムで試食をしながら、みんなで商品知識を深めあいます。聞いて食べて、きっと「使ってみよう！」と思うはず。今まで使っていた人も、「こんな使い方があったんだ」と新しい発見があるかもしれません。もしかしたら、その場で、また新しい発想が生まれるかもしれません。

また、秋冬バージョンの活動も始めます。冬が来れば思い出す食材、ありませんか！まずは、商品の推薦から始まります。皆さんの、冬の食卓を思い出して、「12月の忙しいとき欠かせないもの」や、「新年には絶対食べているもの」、「寒いときにはこれが欠かせない」というもの、ありますよね。さあ、家族みんなで話をしてみてください。

職員もがんばります。今、いろんな地区で、事業部が「エリア交流会」を行っています。これは、職員が自分の担当コースの組合員さんをお誘いし、あいブランドを中心に試食しながらの交流会です。今まで、地区の交流会に出席できなかった組合員さんも、会場が近く、参加可能かも知れません。開催地区にお便りが入ります。

お見逃しなく！



毎週、旬の食材を味わえる「Gメール野菜BOX」

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。

ここが違う！

産地が見える食卓

Gメールは登録制。全ての野菜(一部米の時もあり)は無農薬で栽培され、毎年登録していただいているファンも多い「野菜のおまかせセット」です。

毎週、畑にあわせての何が届くかわからないお楽しみBOXの中には、「旬の野菜」と「生産者からのお便り」付き。

お便りには、無農薬で栽培を続けることのできる生産現場の苦悩や喜びなどがつづられています。産地とよりリアルにつながる『地産地消』のあいコープの自慢の商品です。食卓に産地の旬が広がります。

要チェック！

毎年4月に登録の募集をしますよ！

毎年、まんま通信と一緒にお知らせ&お申込み用紙が配布されています。4月頃より募集していますので要チェック！！



大郷みどり会

Gめる野菜BOX(旬野菜セット)

あいブランド紹介

土作りにこだわりよくよくしたジャガイモをお届けします。

作り手

(迫ナチュラルファーム) 宮城県北・登米市で、安全・安心のお米と野菜を栽培しているグループです。迫NFでは、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。

(丸エビ倶楽部) 丸エビで作られたほとんどの品目は、特別栽培認証品です。農薬、化学肥料の削減はもちろん、独自のぼかし肥による土作りにも力を注いでいます。安全性のほか、野菜本来の味とおいしさを追求し、野菜を通してみやぎの組合員さんとの距離を縮めるべく日々頑張っています。

ここが違う！

土を徹底調査～こだわりの…

迫NFでは、「きたあかり」というやや煮崩れしやすい性質はありますが、甘みがあってポテトサラダやコロッケ作りなどに向く、食感がホクホクとした粉質系の品種を栽培しています。また、丸エビでは、迫NF同様「きたあかり」のほか、「トウヤ」「トヨシロ」も栽培しています。「トウヤ」は調理の際型崩れしにくく、「トヨシロ」は保存性が良く大きさも大きい部類の品種です。

生産者は、有機質肥料中心に土作りを行うなど、地域の慣行栽培の半分以下の化学肥料と農薬に抑えた特別栽培認証を取得しています。ジャガ芋栽培は、そうか病(芋の表面にかさぶた状の病斑が出る)を初めとした病害虫が心配されていますが、土の状態をベストなミネラルバランスに保つことで、美味しく安全なジャガ芋に育てています。



丸エビ倶楽部富田重信さん



迫ナチュラルファーム・丸エビ倶楽部

ジャガ芋

あいブランド紹介

あいごはんワンコイン定食予約受付中

柔らかい食感が好評です。

作り手

鈴木忠勝さんはあいコープの前身である仙台共同購入会からのつき合いで、ご夫婦二人で唐桑の海でわかめを育て出荷しています。

ここが違う！

柔らかな食感が特徴です

唐桑の鈴木忠勝さんが育てる「唐桑わかめ」は私たちの生協設立当初から取り組んでいる産直品です。わかめの収穫は寒さの厳しい1月下旬から始まり、春のお彼岸の頃まで続きます。収穫の間は朝から大忙しで、早朝に水揚げされたわかめは、港を見下ろす高台にある鈴木さんの加工場にすぐに運び込まれてボイルされます。そして丁寧に異物を取り除き、塩をまんべんなくまぶして冷蔵保管されます。鈴木さんのわかめは控えめな塩加減と柔らかな食感が特徴です。



唐桑わかめ



鈴木忠勝

あいづらんど紹介

11月7日のWa! わぁ祭りで販売されるあいづらんどのワンコイン定食予約受付中です。それぞれ、¥500です。

配送での申込が間に合わない方は、FAXやネットでお申し込みください。

『和定食』

あいづらんど3産地の新米・味噌汁
焼き魚(銀タラみりん漬けorさんまの開き)
かまぼこ(さつま揚げ匠)・お野菜(どっぽんづけ)

『洋定食』

注文の多い食パン・わはわのもっちり米粉パン・わはわのいちごジャム
秋野菜の食彩酢漬け、牛乳

締切…10月15日(金)です！

※限定各200食。応募多数の際は抽選となります。ご了承ください。

FAX 0120-849-324 ネット <http://www.mamma.coop/>

あ と が き

最近、Gめーるボックスに冬瓜がはいってきます。おだしで炊いて冷やしてたべたり、おだしに片栗粉でとろみをつけてあったかくしてたべたり、が、今まででした。ところが、最近、組合員さんの料理で、ベーコンと

一緒にきんぴらにしたり、赤ワインで甘いコンポートに仕上げたものもいただきました。まだまだいろんな食べ方がありそうです。あなたの食べ方は？ 工藤恭子

練り物の味を決める<匠>の技術。

作り手

高橋徳治商店は宮城県石巻市で100年以上の歴史を持つ老舗。前浜の地魚を生かした化学調味料に頼らない、熟練の技で作上げた練り物を中心に製造しています。

ここが違う！

味を左右する?! 前浜の魚

「さつま揚げ」そのものの美味しさをとことん追求した「プレーンなさつま揚げ」というコンセプトで開発されたのが、この<匠>です。練りの技術はこの道18年の職人・遠藤敏さんが担当し、原料魚の脂質や水分量、その日の気温、湿度により練りの加減や時間を判断し、旨みと粘りを引き出す塩を入れるタイミングを見極めます。市販のさつま揚げの多くはリン酸塩が入った輸入すり身に頼っていますが、高橋徳治商店は無添加(無リン)の国産すり身にこだわっています。すり身の多くはスケトウダラですが、実は味を左右するのはそれ以外に入れる前浜の魚で、かつては目の前の海でとれた魚を使うことは当たり前でしたが、今では効率や価格が優先されるようになりました。高橋徳治商店は地元の魚を使い<匠>の技術でしっかり魚の味のするさつま揚げを作り続けています。



高橋徳治商店
高橋英雄社長

高橋徳治商店 遠藤 敏さん



さつま揚げ匠

あいづらんど紹介

メッセージカード

あいづらんど運動に関するご意見・ご感想などをお寄せ下さい。