

# あいぶらんど

## 通信

2012年  
9月 17 (月)  
NO. 36  
あいぶらんど運動  
推進委員会発行



運動推進学習会・畜産編！

## 米沢郷鶏のひみつ！？に迫る！？

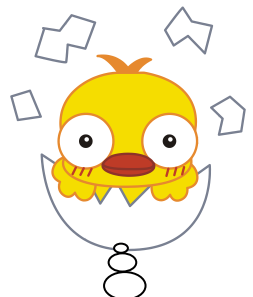
**日時** 10月 4日(木)  
**時間** 10:00~12:00  
**場所** 仙台エルパーク  
セミナーホール1・2  
仙台市青葉区一番町4丁目11-1

**参加費無料**



代表取締役 伊藤 幸蔵氏

あいぶらんどでお馴染みの米沢郷鶏の生産者さんをお呼びして「あいぶらんど運動推進学習会・畜産編」が開催されます。先週配布のチラシに申し込み用紙が添付してありますので奮ってご参加ください。山形県高畠町を中心に、米、野菜、果物、鶏等を生産している農畜複合経営のグループの代表取締役の伊藤幸蔵氏が熱く米沢郷の取組みを語ります。鶏の排泄物にBM技術を導入したり、飼料米などを発酵飼料にしてバランスの良い飼料を食べながら、のびのび暮らす米沢郷鶏のひみつに迫ります！



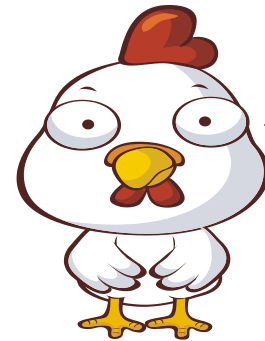
住み心地  
サイコー！



明るい日差しの中で餌をついばむ雛達



風通しのよい米沢郷の鶏舎



ひみつその1

「BMW技術がどのように使われているかがよくわかるよ！」

ひみつその2

「飼料はもちろん、NON-GMO（遺伝子組み換えじゃない）発酵技術を取り入れて様々な工夫がされているんだけど解りやすく解説するよ！」

ひみつその3

「どうして、僕たちが健康な環境で育つか、無投薬の理由や鶏舎がオープンウィンドウな理由に迫るよ！」

ひみつその4

「自然(資源)循環型農業リサイクルシステムのひみつが明かされるよ！食と環境の未来をみんなで考えよう！」

あいコープみやぎのベテラン組合員の料理大好きグループ  
ごっつぁんですによる試食もあります！！  
米沢郷鶏を楽しく学んで、美味しく頂きましょう！  
これぞ安全・安心・あいぶらんどの鶏ですね。



引き続き！！第2弾！！



運動推進学習会・農産編開催決定！

## 農薬は何の為？誰の為？

**日時** 11月 8日(木)  
**時間** 10:00~12:00  
**場所** 青年文化センター  
3階エッグホール  
仙台市青葉区旭ヶ丘3丁目27-5  
**参加費無料**

NPO法人民間稲作研究所代表 稲葉光圀氏をお呼びして、何故農薬を使用するのか？その問題点と課題を学習するチャンスですので、奮ってご参加下さい。あいコープが掲げている「ネオニコチノイド系農薬の削減」を進めていくうえで、私達組合員が生産者に対して、どのような理解をしていくべきかを一緒に考えましょう。

あいごはん が  
あいぐらんど通信に掲載されると



皆さんのあいごはん(あいぐらんどの食べ方)を募集しています。この通信で紹介したあいごはんには、記念品を差し上げます。

記念品がもらえるヨ!

## 定例会のあいごはんの紹介

今回は、地区委員さん達によるあいごはん♪毎月1回行われる定例会の試食を紹介致します!地区委員さんになるとこんな楽しい企画がいっぱいです!毎日のあいごはんを充実させる手助けになります!ご自分の地区委員会覗いてみるのもいいですよ!

**若林地区委員会** 若林地区の定例会では、あいぐらんど挽き立て打ち立てそばを夏野菜ネバナバおくら&モロヘイヤをトッピング!「こだわりのつゆ」と「べんりなつゆ」の味見比べをしながら、夏休みということもあり、子ども達も一緒に楽しく美味しく頂きました!!

ネバナバ挽き立て  
打ち立てそば



こだわりのつゆと  
べんりなつゆを比較  
しました!



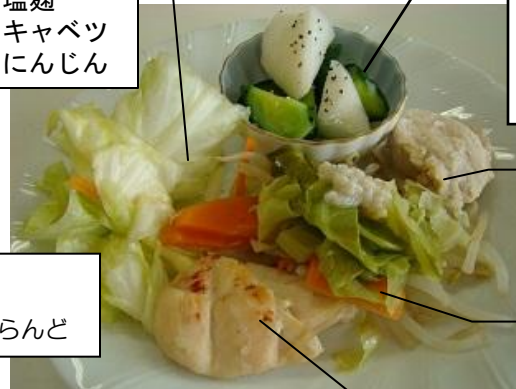
### 太白地区委員会

太白地区委員会では、あいぐらんどをしっかりと勉強し、おいしい食べ方を組合員の皆さんに伝えていきます。5月定例会では、大人気の塩麴を、6月3回に供給を開始する鎌田さんの米こうじで仕込み、様々なあいぐらんどと組み合わせて試食をしました。

- 漬け物**
- 塩麴
  - キャベツ
  - にんじん

- サラダ**
- 塩麴
  - 大根・きゅうり
  - オリーブオイル
  - ブラックペッパー

…  
あいぐらんど



- 蒸し鶏**
- 塩麴
  - 米沢郷 鶏胸肉

- 蒸し野菜**
- 塩麴
  - キャベツ
  - にんじん
  - もやし

**塩麴の材料と作り方**

鎌田醤油の米麴 200g  
 天塩 60g  
 水 200~250cc

- ① 保存瓶や保存容器に材料を入れよく混ぜる
- ② ふたをして室温におく
- ③ 翌日水分が足りないときは50cc位加え一日一回スプーンでよくかき混ぜる
- ④ 10日ほどで出来上がり

- 焼き鶏**
- 塩麴
  - 米沢郷 鶏ささみ



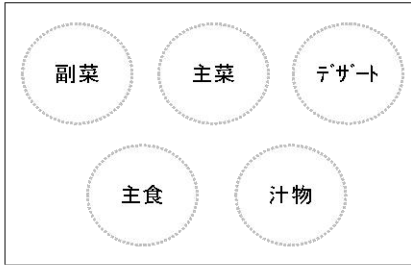
### 『あいごはん』応募用紙

お名前  ニックネーム  実名記載を望まない方

組合員番号  コース ---

Q. 食卓シーンは?  
該当する項目に✓をご記入ください。

- ① 朝 昼(弁当) 夜
- ② 特別 平日(配達日目)
- ③ ごちそう料理 パパッと料理  
節約料理
- ④ カテゴリーを○で囲んでください。



Q. 使用するあいぐらんどは?(商品名)

Q. あいごはん名(料理名)

Q. 作り方(簡潔に)

イラストまたは写真

ケータイで撮った写真は、メールで送信できます→



『ibrand@mamma.coop』  
<ご注意>  
メール本文に、組合員番号とお名前を必ず入力してください。

あなたの「あいごはん」エピソードをお聞かせください。  
生活の中での『あいぐらんど』にまつわるエピソードなど自由にご記入ください。

我が家のあいごはん

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---