

～2016年度大和エリア年間テーマ～ 「産地の心、商品の物語を、地域に伝えよう」

自分の子どもに安心して食べさせることができる食品作り

ニッコー工場見学

アレルギーについても学ぼう！

6月27日(月)梅雨の晴れ間に、大和市代官にある(株)ニッコーへ工場見学に行ってきました！

参加者11名全員「とてもよかった」とアンケートで答えてくださったことから、満足していただけたことがわかったと思います。

「自分の子どもに安心して食べさせることができる食品を作る」をモットーに、国産原料を中心に化学調味料を使用しない製品作りをされています。カットされている野菜は、殺菌処理されている可能性が高いので使用せず、工場内で洗い、カットして製造していました。家庭と同じですね(^_^)

揚げ油に「non-GMO」(非遺伝子組換え)のものを使い、原材料はシンプルそのもの。アレルギーについても教えていただき、アレルギーのある家族がいても安心して利用できると思いました。

生ゴミとなる野菜の皮などを、堆肥として自社農場に使用しているそうです。現状は100%でないので、完全に循環型にするのが目標とおっしゃっていました。下記写真の試食で、おいしさにも納得しました♪ (AK)

パルシステム取扱商品



ベスト3

- ☆米粉ショートパスタの豆乳グラタン
- ☆ミニアメリカンドック
- ・もち米蒸ししゅうまい

ほかに…

- ☆ミニたい焼き
- ☆豚ごぼうひじきハンバーグ など
- ※おいしい試食商品(☆)

エスケー石けん学習会

6月20日(月)大和センターにて、「石けんと歯みがき粉を知らう！」学習会を、製造元であるエスケー石けん(株)の方に来ていただき、開催しました。

“合成洗剤でなく、石けんを使う、大切さを学びました。”

学習会で学んだことは、石けんは、昔は下剤や洗浄剤など医薬品として利用されていて、万が一口に入っても害はない。

川に流れ込んでも、水中生物や小魚のえさになったりして、水中プランクトンにより、水と炭酸ガスに分解され、自然に帰っていく。

反対に、合成洗剤は、川に流れ込んでしまうと、分解に長時間を要し、分解されないまま魚が食べ、それを食べた人体にも悪影響を与えているといわれている。

現在、合成洗剤には、人体に有害な化学物質を9種類も使っているとされているが、そのことを知らない人の方が多い。

参加者の中から、「石けんと合成洗剤の違いを、知っていたら、もっと早く石けんを使っていたかもしれない。」「今までにも石けんの学習会に参加したことがあるが、汚れの落とし方が多かった。今回は深いお話が聞けてよかった。」という感想を聞きました。石けんは人体に安全安心であると、

より多くの人が知れば、石けんを使う人がもっと増えるのにといい、伝えていくことの大切さを実感しました。

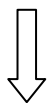
フッ素の害についても学べ、よい勉強になりました。(NN)



パルシステム豆知識 vol.6

もうすぐみかんやりんごの季節、そこで今回の豆知識ではパルシステムによく寄せられる質問をご紹介します？

パルシステムのみかんやりんごはワックスをかけているの？



かけていません♪

市販に比べて見た目が少し悪くても、安心して食べられるようにかんきつ類にワックスをかけていません。

リンゴの表面がテカテカしているのは自然に出てきた成分によるもので、熟して食べごろになった目安になります。

(市場に流通しているりんごにワックスが使用されていることはほとんどありません。)(CM)



5/24に植えた、岩崎農園の落花生の苗、順調に生長中！(6/11撮影)



メンバーのお気に入り vol.63

私のお気に入りは、『ゴールド農園の林檎園ストレートジュース』です。

濃縮還元とは違い、水も砂糖も一切使わないので、りんごそのままに近い香りとやさしい甘さが口いっぱい広がり、子どもからおとなまでおいしく楽しめます。

わが家では常にストックしてあり、寒いやゼラチンを使ってゼリーを作ったり、風邪のひき始めは葛粉とひとつまみの塩でトロトロに煮て食べたりしています！試してみてください。(SY)

