

## ☆新キャラクターの名前が決定しました！☆

新キャラクター名前募集にたくさんのご応募ありがとうございました！こちらの3人組(頭?)には、さざなみを始め、色んな場所で活躍してもらう予定です。どうぞよろしくお祈いします！



## ☆さざなみ ぎもん・お悩みズバツと解決コーナー☆

Q :消費材の「アジの開き」、干物なのに塩味以外の味がします。なぜでしょうか？

A:・アジの干物を漬けている塩汁は、沖縄の真塩 100%でつくったもので、約 30 年、注ぎ足しながら使用している伝統の味のもので、魚の旨味を引き出してくれています。(5 月 3 週目配布カタログの表紙になっていました)

・干し方…一尾ずつ手さばきで塩汁に漬けたアジは、天日干しに最も適した 11 月の気候とほぼ同じ状態に設定された冷風除湿乾燥機で乾燥。一般的な熱風乾燥に比べて自然な仕上がりになります。

## ☆生活クラブに関する疑問や、子育てに関する悩み事などを募集しています☆

いただいた疑問などは、回答を相談してから掲載していきます。

切り取って、配送担当にお渡しください

さざなみ ぎもん・お悩みズバツと解決コーナー♪

お名前 ( )

さざなみにお名前を掲載してよろしいですか？ ( はい ・ いいえ )


**6月 スケジュール案内**

日	月	火	水	木	金	土
				1 ぐるぐるびわ湖 プロジェクト	2 びわ湖環境委員会	3
4	5 NON-GM@フォ ーラム学習会	6	7	8 広報委員会	9	10
11	12	13 常任理事会	14 消費委員会	15	16 NO-NUKES 委員会	17
18	19 総代会	20 NON-GM 委員会	21	22 NON-GM DVD 上映会	23 信楽プロジェクト	24
25	26 連合総会	27	28 理事会	29 ビオサボ料理教室	30 生活クラブでんき の会	31

編集後記

カエルの大合唱とはよく言ったもので、田植えが終わった家の裏にある田んぼでは毎晩パーティでモイテわれているのがカエルたちの鳴き声がすごいことになっています。寝室の窓を網戸にしておくと、うるさくて眠れないくらい盛り上がりだしている様子ですが、私、この鳥声キライじゃないんです。今年も田んぼに水が張り、無事に田植えが終わったこと、これからたくさんの実りがあるであろうことに思いを馳せ、すごく幸せな気持ちにさせてくれるからなんです。我が家は4人家族で、30kgのお米が1か月もたないほど「お米大好き一家」なのですが、米びつが満たされていると、これまた幸せな気持ちになります。うちは農家ではありません。きっとこの気持ち、は、農耕民族の本能というか、遺伝子に組み込まれているものだと思うんです。豊かな実りは豊かな食事、つまり「命」につながるものだからです。先日、図書館で借りてきたDVDにとっても感動しました。料理家の辰巳芳子さんのドキュメンタリー映画「天のしずく 命のスープ」です。辰巳さんが「食料・いのちへの敬意」を込めて作られる数々のスープや、「食」に対するお考えを垣間見ることのできるとても素晴らしい映画なのですが、その中で、辰巳さんはこんな事を言われています。「食の6割を輸入に頼る現状。日本が大事にしなければいけないのは、田の米と畑の大豆。これに未来を託さねば」と。食の欧米化・TPPP問題...と、辰巳さんの言われる「大事なもの」の未来に曇りを落としかねない仕組みがいつ始まるかもしれません。蒼にあふれる遺伝子組換え食品のように、私たちのDNAの中に月夜糸と受け継がれてきた「命」に対する敬意が組み込まれないことを原うはかりです。「天のしずく 命のスープ」では、梅雨に負けない身体づくりのために、「玉ねぎのスープ」が紹介されています。興味のある方は、ぜひご覧くださいね♡ mayu

