



消費材探検隊～なたね油編～

「この油で揚げるとカラッとあがる」と声もよく聞く【L's 国産ブレンドなたね油(米澤製油)】
一般的には、原料に残る油を最後まで搾り取るために「ノルマルヘキサン」という溶剤が使われます。生産性は高まりますが安全性や美味しさは???

こちらのなたね油は化学薬剤を使用せずに精製した【一番しぼり】

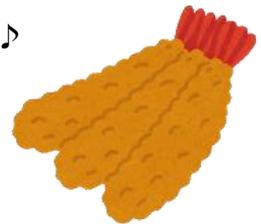
酸化もしにくいので、固めてポイ！しなくても何度も揚げ物や炒め物に使えます。

油はなるべく熱いうちにオイルポットに入れて冷暗所で保存しておく◎！

油がブクブクと泡だってきたら酸化が進んできた合図！それまでに美味しく食べちゃいましょう！

また一般のなたね油は、ほぼ 100%輸入に頼っており主産地のカナダでは遺伝子組み換えなたねが栽培の 9 割以上を占めています。遺伝子組み換えなたねを油にしても、流通時の表示義務はないため、知らないうちに口にしているかも・・・生活クラブでは、私たちの「遺伝子組み換えはらない！」の意思を西オーストラリアの生産者と直接会って伝え続け、安心して食べられるなたねを作り続ける約束を得ています。

生活クラブホームページには、なたね油を使ってできる天ぷらの揚げ方動画も♪
残暑厳しい中ですが、ぜひチャレンジしてみてください^^



さざなみ編集部が♪勝手に♪セレクト

1分で読める生活と自治

～読みたいけれど時間が無くてついつい本棚に閉まっていますか？

そんなあなたと考えたい記事を紹介！詳細は“生活と自治”を見てね～

保育士のかたわら、「ワクチントーク全国」という団体の事務局長をされている青野典子さんのお話が「生活と自治」8月号のMy オピニオン欄に掲載されました。

3回連載の第1回です。30年にわたり厚生労働省の予防接種に関する審議会の傍聴をされ、情報を発信し続けておられます。予防接種は決められたとおりにしなければならないと思う人は多いのですが、同時接種の本数や接種回数については、審議会の中でもいろいろなデータや意見があり、議論されています。

1985年ごろまで学校で義務接種されていたインフルエンザワクチンが安全性も必要性も効果も低い、ということで義務接種がなくなりました。89年に導入されたMMRワクチンも副作用から開始4年半で中止になりました。小児科医の故・毛利子来さんも、一人の人間が一度にいくつもの病気にかかることは自然界ではありえないから、何か問題が起きるのではないかと懸念を表明されていました。副作用により健康被害がでた場合に医療手当や障害年金、死亡補償金などを給付する「予防接種健康被害救済制度」は定められているものの、なかなか認定されなかったり、それ以前に行政の窓口で取り合ってもらえないことも多いそうです。

未来を担う子どもたちの健康のために、年々増加する乳幼児の予防接種について、大人である私たちが考えていかなければならないと思いました。

