



仲間づくり企画！

2名の仲間が増えたよ！

みんなで作って食べよう！丸菱製麺生産者交流会を開催しました！

2021/12/3 能登川コミュニティセンターにて、東近江市にある丸菱製麺・富江彦仁さんから、国産小麦で消費材を作る思いや難しさ、小麦の現状、美味しさの裏側にある努力等々をお聞きし、工場の様子の映像を見た後は、皆でランチタイム☆消費材のだし醤油とかつおぶしをかけたぶっかけうどん、やっぱり茹でたて、最高♪日本で流通する小麦のうち、国産小麦は14%。また、ニュースでも聞く小麦の値上がり。そんな状況の中でも、私たちと丸菱製麺の皆さんの「国産小麦の消費材を食べたい！作りたい！」という思いがあるから、美味しいうどんや餃子の皮を食べ続けることができるのだなあ～と感じました。

そして、組合員と一緒に参加したお友だち2名が生活クラブの仲間に！👏👏こうやって利用する仲間を増やすことも、消費材を食べ続けていくための大きな一歩です！

富江さん、ありがとうございました！^^！

次のページは丸菱製麺オススメ消費材特集☆ ぜひ毎週いろいろ注文してみよう！



参加者の感想

- ・うどん、もちもちして美味しかったです。・美味しいうどん、だし醤油、次注文したいと思いました。
- ・やっぱり自分で足を運んで生産者から話をきくことが大事だなと思いました。
- ・県内の給食のパンの小麦が県産になるのは知らなかったので聞いて良かったです。

質問

・小麦粉が夏だと酸っぱくなってしまうと聞いたのですが、どう管理していますか？
⇒小麦粉も食品なので、古くなったら発酵して酸っぱくなります。が、賞味期限内で冷暗所に置いてあればまずそのようなことはなく、よっぽど古くなったもの(粉もかたまっているような)でしか考えられません。通常の使用方法ではまず酸っぱくはならないと思います。

丸菱製麺ではその週に使う分の小麦粉を入荷し消費材を製造しています。

・(話を聞いて添加物を使わずに生産する大変さを感じて)添加物を使いたいと思うことはありますか？
⇒添加物を使っていないので、どうしても消費期限は短くなります。

・スーパーで売っている国産小麦のうどんや皮は価格が高いのですが、丸菱製麺の消費材が手頃な秘密は？
⇒小麦の値上がり等を受けて価格の維持は難しいこともありますが、生活クラブへの納品は事前注文で数が分かりロスを考えなくていいので、その分は価格を下げるができています。

・お勧めの食べ方はありますか？
⇒富江さんの最近のお気に入りはお蕎麦だそうです(笑)♡丸菱の年越しそばも絶品でしたよ♪

広報委員の最近のオススメの食べ方は、温うどんにゆずを輪切りにしてのせていただくゆずうどん。温まりますよ～♪うどんは冷凍してそのまま茹でることもできるよ～と交流会でも話が出ていました！冷凍うどんを買わなくてもストックできるのは嬉しい^^

みんなで利用
500円 / 月
UP!!

☆丸菱製麺 オススメ消費材特集☆



205
だし醤油(濃口)
900ml
595円
(税込643円)
伊賀精の国産丸大豆醤油を使用、かつ粒の形糸の風味を生かす。化学調味料などの合成添加物は不使用。大さじ1杯(15ml) 当り18kcal、塩分2.5g

184
生うどん
3食
174円(税込188円)

一緒に注文☆

消費材の中でこれが一番好き!という人もよくいる【生うどん】国産小麦粉と塩だけのシンプルな材料。丸菱製麺の長年の研究の積み重ねで生まれた美味しさ♪ぜひ一度味わってみて! 3食入で、かなりお得感がありますヨ♪

丸菱製麺の昨年誕生した消費材【生パスタ】国産小麦粉とパレスチナオリーブオイルを使用して、もちもち食感に!ゆで時間3分、ソースとも絡みやすく、ランチメニューにピッタリ♡月1回の注文なのでお忘れなく☆



188
生パスタ(フェットチーネ)
2食(200g)
257円(税込278円)



187
焼きそば用蒸しめん
280g(2食分)
138円(税込149円)

子どもも大好き・焼きそば!
しっかりした麺なので、お腹いっぱいになります。一度食べると焼きそばの麺はコレじゃないと!となっちゃいますよ〜
ソースに消費材の牡蠣味調味料を使うのもオススメです!



115
ぎょうざの皮
30枚
99円(税込107円)
国産小麦粉を使用、ツルリとした舌触り、手作り薬で丸く抜いています。直径約8.5cm、厚み約2mm。1袋(30枚当り)408kcal、塩分2.33g



116
春巻の皮
10枚
155円(税込167円)

スーパーだと国産小麦粉100%の皮類はなかなか見つけられない・裏の表示をみても添加物がたくさん。丸菱製麺の皮類は価格も注文しやすく嬉しい〜☆☆

生産者交流会では、春巻きの皮にチョコレートとバナナと包んでバターで焼いてデザートに☆子どもと一緒に簡単にできますヨ!お試しあれ!



☆なぜ、国産小麦粉がいの? ☆

外国産小麦粉の多くには、長時間輸送や貯蔵の際の防カビ・防虫のために、収穫後に農薬が散布されています。この、ポストハーベスト(収穫後)農薬は、発がん性や催奇形性の危険性が指摘されることも。また自給率UP、輸送時CO2削減のためにも、国産小麦粉を選びたいですね♡

法人の利用がスタートしました！！

暮らし育て組み ひだまり学舎 竜王町

森のようちえん えくぼ保育園 大津市

2020年12月の臨時総代会で中期計画を決めました。

その中のひとつ「法人の利用」。8月のさざなみ号外でお知らせしたところ、2団体が法人として利用開始しました。

おおぜいの方が確かなものを食べられることを目的にしています。法人契約という新しい仕組み、拡げていきましょう。お子さんやお孫さんの通う保育園、幼稚園、学童。高齢の方や障がいのある方の施設など、みなさんの関わりのあるところへ、是非紹介してください。

法人の利用なら・・・



第1号となった竜王町にある「一般社団法人 暮らし育て組み」取材してきました☆

暮らしと子育ての学び、交流の場「ひだまり学舎」は、林地区の地域の方を巻き込んで改修した古民家。毎週水曜日は、産前産後のお母さんたちが集う「みんなの台所」の日。ここで消費材が使われています。

「生活クラブに加入した理由は、安心安全が大きかったです！アレルギーの子を持つメンバーも何人かいて、安心して利用できることが嬉しかったです。あとは、将来自分たちの子ども、どんな世の中を残したいかを考えた時に、良いなと思った消費材が多かったことも1つの要因です！」と代表の木田さん。

「ここで生活クラブのイベントしませんか？」と嬉しい提案も！！

食を通じて、ここで育まれる助け合いの関係性を、世代を超えて作っていきたくと、関わる仲間募集中です。人と人との繋がりや関係を大切にしている、ひだまり学舎子育て真っ只中のひと、ひと段落したみなさんも、お近くの方はぜひ、行ってみてくださいね～☆ 詳しくは、Instagramで情報発信中 #ひだまり学舎



食べる力を上げよう☆☆



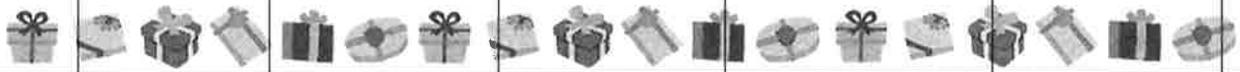
☆関西 放射能検査結果☆

全国で扱っている消費材は、生活クラブ連合会のホームページから放射能検査結果がわかります。

【12月検査】

生産者	対象消費材	産地	実施日	検査機関	Cs134	Cs137	セシウム合計
茨木BM	さつまいも	茨城県	12月3日	連合会	ND	ND	ND/6.0
茨木BM	ごぼう	茨城県	12月3日	連合会	ND	ND	ND/6.0

☆2月スケジュール☆

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
		東近江市 & 湖東学区会			憲太と法子のお話 会～生理の貧困～	東近江市 & 湖東学区会
6	7	8	9	10	11	12
		・湖東学区会(日 野) ・湖南学区会	JUNKAN 委員会	みんなで観よう! 原発 & 気候変動 動 画 NO-NUKES 委員会		
13	14	15	16	17	18	19
	NONGM 消費 委員会	大津市学区会	びわ湖環境委員会	・守山市学区会 ・『小さき声のカノ ン』鑑賞会(リフレッ シュ)		
20	21	22	23	24	25	26
役員研 修	リフレッシュ ツアー委員会	中期計画推進会議		米沢製油生産者 交流会	理事会	
27	28					
						



☆さざなみ ぎもん・お悩みスバッと解決コーナー☆

質問や、お悩みを募集！切り取って、配送担当にお渡してください。

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 ペンネーム希望⇒)