

地球全体の環境を保全するために締結された「生物多様性条約」を「存じでしようか？」

生物多様性を脅かす農薬

去る5月23日、国連が制定した「国際生物多様性の日」を記念したシンポジウムが、東京・池袋で開催されました。

講師はジャーナリストの岡田幹治さん。近著に、化学物質の危険性を解説した『ミツバチ大量死は警告する』があります。

ネオニコチノイド系

農薬は安全か？

2010年に愛知で開催された会議で、2020年までに生物多様性の損失を止めるための目標が設定されました。ちょうど今年は折り返しに当たります。目標の1つである「農薬・肥料・化学物質による汚染減少」は、むしろ汚染が深刻化している状況です。

今回、岡田氏による基調講演は、数多くある農薬の中で1990年代に開発された急速に広まったネオニコチノイド系と呼ばれる農薬についての解説とヨーロッパ・アメリカ・日本の対応を中心に進められました。

続いて、分子生物学者の河田昌東氏・ジャーナリストの天笠啓祐氏も加わり、除草剤と遺伝子組み換え作物の現状がディスカッションされました。

人間も自然界の一員

シンポジウムに参加して強く感じたのは、何よりもまず現実を正しく知らなくてはならないという事です。人間も、自然界のピラミッドにいる「生物」。植物が痛めつけられれば動物も生きていけないという事実を、しっかりと今一度認識し、問題を感じる私達の側から何かのアクションを起こす必要性を痛感しました。(HP・広報担当理事 堀口雅子)

生産者に会いました

3月7日「春の青空大試食会」を開催しました。消費材について、また開発の苦労話などを聞きましたので、少しずつ紹介します。

【豆伍心】

豆伍心の「とうふ」の原料は、大豆・天然にがり・水だけ。大豆の乾燥状態や浸漬具合・気温・水温等様々な条件によってにがりの量とタイミングを決めるのは職人技です。包装後も加熱処理をしていない生のお豆腐です。

天然にがりは今、NHKの朝ドラで話題になっている「能登の塩」。塩田で塩を作る際、釜で煮詰め塩を結晶させますが、結晶がほぼ終わるころ塩にならない琥珀色の液体が残ります。それが「天然にがり」です。この色は、海藻が持つ自然な色で海水に含まれているミネラル成分が豊富な証拠。

豆腐を食べるときは、冷たすぎず熱すぎない40℃くらいが、豆のかおりが良くおいしい。

冷凍梅で作る「梅シロップ」との組み合わせも抜群！！ (HP・広報委員 木田洋子)

㈱豆伍心HP <http://www.mamegokoro.com/index.php>

㈱珠洲製塩HP <http://www.suzuseien.jp/nigari.html>

みんな知ってる？

ごま油

生活クラブのごま油には、セサミンをはじめとする抗酸化物質、不飽和脂肪酸のリノール酸・オレイン酸などが、傷むことなくそのまま残っていることが証明されました。

白ごまを薪の柔らかな熾火(おきび)の熱で時間をかけて丁寧に焙煎、すりごまにしたものを蒸気で蒸してから玉締め機に仕込み、ゆっくり時間をかけて圧力を少しずつ加えていき油を絞ります。一番絞り油のみを木綿のフィルターを通した後、一昼夜静置し、最後に和紙の袋でろ過。こうしてこの香りほのかで、黄金色のごま油ができあがります。

生活クラブのごま油なら、小さじ半分程度(約2g)を、生で料理に利用することで、1日に必要なセサミンを摂取できます。(HP・広報委員 吉本亜希)



500g入で970円(税抜) (有)小野田精油所

簡単ナムル

- ① お好きな野菜(人参・もやし・ほうれん草など)を細長く切り、ゆがく。
- ② 水に上げて絞る。
- ③ ごま油・すりごま・白だし(またはだししょう油)であえて完成！！

新コーナー きいて！きいて♪

皆様のお声を大募集！

こんな料理を作ったよ！ これ美味しかったよ！ 職員さんががんばってるね！ 提案・意見・Yummy3通信の感想などなど。たくさんのお声をお待ちしております。(文意の変わらない範囲で編集する事があります)

きいて！きいて♪ 投稿欄

ペンネーム _____ 名前 _____ 連絡先 ☎ _____ (差し支えなければ、名前と連絡先 ☎ をお書きください)