

玉川ニュース 7月号

6月1日現在組合員人数 1,810人【世帯利用5月実績 28,581円】

お醤油工場に行こう！

まち・玉川の今年度のテーマ消費材でおなじみタイハイ(株)の丸大豆醤油。〈丸大豆醤油〉の工場に見学に行きませんか？
九十九里浜近くの醤油工場で百年以上続く天然醸造を体感します。
2005年に生活クラブが贈呈した大桶(9キロリットル!!)も並ぶ木桶蔵は圧巻！タイハイのお弁当のお楽しみ付きです！

日時: **7月30日** (木)

8:30...東急田園都市線「用賀」駅近辺に集合～
バスで直接工場まで行きます
16:00頃...「用賀」駅近辺到着後解散



場所: タイハイ(株)食品事業部食品工場 (千葉県匝瑳市八日市場イ 2614)

定員: 25人(小学3年生以上)

子どものみの参加はできません。
お子さん連れの場合は保護者が責任を持ってください。

参加費: 1,000円(1人につき)

参加申込締切: 7月10日(水)



写真: 生活クラブ HP より



※醤油工場の独特のにおいがありますので、においで入れない場合もございます。ご承知おきください。

※申込み多数の場合は抽選となります。当落に関わらず、全員にご連絡します。

報告

【ベジミーティング[※]に行ってきました！】



※ベジミーティング…生活クラブのアースメイド野菜を栽培している畑を実際に見て生産農家と直接話すことができます
6月5日に和光市の埼玉研有会(有機農業を研究する会)の田中千春さんの畑に行ってきました。

和光市駅からタクシーで10分足らず。駒澤大学駅から1時間弱で着きました。住宅地の中に畑が広がります。次週には出荷の枝豆、晩夏に出す長ネギ、ビニールハウスのキュウリが順調に育っていました。とはいえ、今年は春からの少雨のためトウモロコシは大きくなっていないとのこと。最近は豪雨か少雨と極端なため、畑の管理は難しくなっているそうです。驚いたのは、朝どり野菜を出荷するために、日付が変わるころから朝まで1000本のキュウリを収穫されたことや、夏場は暑いので3時から7時に畑で作業をするから昼夜逆転するということ。畑の中で参加者はいろいろな質問をし、田中さんは分かりやすくお答えくださいました。その後、集会室へ。埼玉研有会の3人のメンバーの方も来られ、安心安全な野菜をどのように作っているのか、こちらからの質問にお答えいただきました。印象に残っているのは、「あっぱれレベルは難しいが、はれはれレベルは普通に作ってるよね」、「虫が出る前のタイミングでニーム(インドセンダンの実から作られる)を撒きます。撒く自分に一番かかるから。」「生産者カードは「いいことも悪いことも書いてあります。出荷の段階でとろけるものは出してないです」生活クラブのアースメイド野菜が新鮮・安心・おいしいのは生産者の方々の大変な苦勞とプライドによって、私たちのところに届くことを改めて感じました。(大坪千鶴)

5月～7月

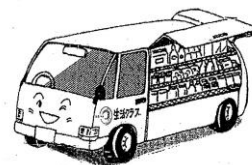
仲間づくり活動にご協力ください

6月中旬で10名の加入がありました

あと10名!

瀬田1～5丁目・玉川1～4丁目地域で重点的に新規加入者を増やしていきます。
この期間に20名の新規加入を目標に、楽しい企画やキャラバンを計画中です。

- このエリアに住んでいるお友達をご紹介ください
- キャラバンのお手伝い(活動費が出ます)
- 一緒に生活クラブのイベントに参加する
- 人通りが多く、キャラバンが開催できる場所の情報を教えてください
- 子育て広場などの情報をお寄せください



キャラバンカー ←

城南信用金庫 キャラバン

日時: 7月9日(火) 13:00~15:00
場所: 城南信用金庫瀬田支店(瀬田3-3-5)

URシテイコート玉川前遊歩道 キャラバン

日時: 7月9日(火) 15:30~16:30
場所: URシテイコート玉川前遊歩道(玉川4-13)

生活クラブのお菓子などご紹介します

お醤油リレー

夏に役立つお醤油を使った
レシピをご紹介します。

「丸大豆醤油」900ml
339円(税込 431円)



【だし】

山形の郷土料理「だし」。暑くて食欲のない時に切ってまぜるだけ。
冷奴、ご飯、そば、うどん、納豆などと一緒にさらっと食べられます。

■材料

・なす…… 1個 ・きゅうり…… 1本 ・醤油 ……大さじ4

■作り方

- ①なすときゅうりはそれぞれみじん切りにする。
- ②①を保存容器に入れお醤油をかける。

冷蔵庫で2, 3日保存可能。しそ、しょうが、みょうが、ごま、おくら、みりん、など冷蔵庫にあるものを加えてアレンジしてもいいです。(佐野麻子)



【蒸し鶏の生姜ソース】 4人分

暑いときの火を使わないレシピ

■材料

・鶏ムネ肉…… 400g
・青ネギの青い部分、生姜の皮 ・冷凍ほうれん草

■作り方

- ① 解凍した鶏ムネ肉 400g をフォークで突いて 塩小さじ1、胡椒、酒大さじ2 をまぶし 生姜の皮と長ネギの青い部分を乗せて 蓋かラップを被せ 15分ほど置く。
- ② 5分前後 レンジ強にかけ 冷めるまでそのまま置いておく。
- ③ 削ぎ切りにして 解凍した冷凍ほうれん草をたっぷり添え、まぜた(たれ)をかける。

(たれ)

・醤油……大さじ2 ・素精糖……小さじ1
・酢 ……大さじ1/2 ・ごま油……大さじ1
・生姜の絞り汁……大さじ1/2



5月の利用実績

今年度のまちのテーマ消費材

丸大豆醤油900ml

利用数 269本

前月比 109%

利用人数 257人

前月比 107%


▽ビジョンフード 登録状況

目標数(6, 11, 3月を点検月) に対する達成率
(5月期首組合員数 1810人中)

米	27.0%	あと 97人
牛乳	40.6%	あと 103人
鶏卵	48.9%	あと 81人

まち・玉川7月号 申込用紙&通信欄

【イベントの申込み方法は、下の4つからお選びください】

 メール（スマホ・携帯）.....→



パソコン

23区南生活クラブ イベント

検索



FAX 03-5748-0314（下記にご記入のうえファックスください）



配達便（下記に記入のうえ次回の配達便でご提出ください）

いただいた個人情報は生活クラブの活動の範囲に限り使用致します。

↓参加希望の欄に○印

まち・玉川

○印	日付	イベント名
	7/30(火) ※切り7/10	お醤油工場に行こう！ ※小学3年生以上 大人（ ）人、子ども（ ）人（子どもの年齢（ ）才（ ）才）
	5月～7月 の仲間を増 やす活動	<input type="checkbox"/> 瀬田 1～5 丁目・玉川 1～4 丁目のお友達を紹介できます <input type="checkbox"/> キャラバンのお手伝いができます <input type="checkbox"/> その他（ ）
お名前		お電話
ご住所		メールアドレス

お友達をご紹介します

あなたにもお友達にもプレゼントをご用意しています。

お友達の名前	電話番号
住所	

ご紹介いただいたお友達には大田センターから直接ご連絡を差し上げます。

ご意見・ご要望などお気軽にどうぞ

