

2010年12月

2R ってなんだっけ？

「3R」、すなわち「リデュース、リユース、リサイクル」の中から「リサイクル」を外して「リデュース（発生抑制）、リユース（再使用）」の「2R」をこそすすめようという運動です。

1995年に「容器包装リサイクル法」が出来ました。

この法律によりリサイクル費用の9割と言われる収集・分別・保管費用を自治体が負担させられています。昨年はさいたま市のリサイクル費用のうちペットボトルの処理費用だけで5億2464万円使われました。

分別収集を始めてみると、リサイクルを免罪符に小型ペットボトルが大量に流通したり、使い捨て容器に押され、今まであった一升瓶などくり返し使う瓶の流通システムが崩壊して行ったりということが起こってきました。

「容リ法」改正に向けて、ごみの量を減らし容器を繰り返し使う「2R」への転換を議会に請願してゆきましょう。



「容器包装リサイクル法を改正し、発生抑制と再使用を促進するための法律の制定を求める意見書」の採択を求める請願、是非署名してくださいね！



「しらさぎ」玄米アンケートも提出お願いします

生活クラブのキムチは安心素材

自主監査に行ってきました。詳細はブロックニュースでどうぞ。

*白菜キムチの原料を比べてみると

- ・ 生活クラブの白菜キムチ…添加物なし
- ・ 市販品 A 社…還元水飴・果糖・蛋白加水分解物・アミノ酸等・
増粘多糖類・甘味料など
- ・ 市販品 B 社(某有名焼き肉店)…ソルビトール・アミノ酸等・PH 調整剤・ ビタミン B1・香料など

生活クラブの白菜キムチは、家庭でキムチを漬けるときに必要な材料と調味料だけしか使われていませんが、A 社・B 社の白菜キムチは添加物がたっぷり使われていました。

食べてみると、A 社のキムチは甘ったるくてベタベタした食感。また、B 社のキムチは甘くはないものの、アミノ酸の味がきつくて気になりました。それに比べて生活クラブの白菜キムチは、本当に手作りの味です。

添加物以外にも、生活クラブのキムチは半割りにした白菜に薬味を手で擦り込んで作るのに対し、市販品は小さくカットした白菜と薬味を混ぜ合わせて作るという違いがあります。この違いが味の違いになります。生活クラブの白菜キムチは、食べる前に切るのが面倒なようですが、美味しいキムチを食べるためには必要なことなのですよ。



*白菜以外のキムチもおすすりめです

第一物産では、「白菜キムチ」の他にも「カクテキ」「きゅうりキムチ」「かぶキムチ」「割干大根キムチ」「イカキムチ」「ポッサムキムチ」などのキムチも作っています。お勧めの栃木開拓連のブルームきゅうりを使った「きゅうりキムチ」は8~10月限定なので、来年忘れずに注文してみてくださいね。

また、噛みごたえのある食感がクセになる「割干大根キムチ」もお勧めです。「白菜キムチ」と比べて量が少なく、辛さもマイルドなので、少人数家庭や辛いのが苦手という方にぴったり。ごま油をかけると辛味がさらにマイルドになり、食べやすくなります。ぜひお試しください！

*白菜キムチを使って作ろう

・スープが絶品のキムチ鍋

鍋にごま油大さじ2~3を入れ火にかけてキムチ100gを切って軽く炒める。
そこにあさり1P入れて鶏ガラスープ4カップ強、酒大2、しょうゆ大1、味噌大2、すりおろしニンニク一個でスープを作る。具は豚薄切り150~200g、ニラ・白菜・ネギ・キノコ類・豆腐など。コチュジャンで辛さを調節する。

・キムチチャーハン(二人前)

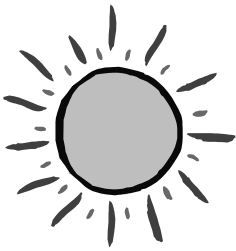
ご飯茶碗2杯分 卵1個 キムチ100g ねぎ(みじん切り)大匙2
フライパンにごま油を熱し、溶き卵を入れて半熟になったらご飯を入れて炒め、カットしたキムチとねぎも入れ鍋肌からしょうゆ少々を回しかけ完成
(豚肉を炒めておいて後で合わせたり、ニラを入れても美味しいです)

◆お知らせ◆

「生活クラブ浦和」のホームページから各種申請用紙がダウンロードできるようになりました。

<http://club-urawa.sakura.ne.jp>

埼玉のお米の「はにゅっつ米」がピンチです！！



今年のすさまじかった猛暑のせいで、穂が出る時期に農家の人たちは田んぼの水温をなんとか下げようと水をながしっぱなしにしたりあれこれ努力しましたが、例年ある夕立もなく、とうとうお米に白い部分が出来てしまい等級が下がってしまいました。少し割れやすくなっていますが炊き立ての食味は変わりませんので、少し水を少なめで食べる量だけ炊けば大丈夫です。

例えば OCR 申込みの 5kg のはにゅっつ米で 436 円も安くなっています。どうぞ利用して埼玉生まれの埼玉育ちのお米を応援してください。

大好評、第四回キッチンスタジオ開催されました

12 月 7 日に「生活クラブの調味料を使って本格中華に挑戦！！」ブラザイストにて小さな子供たちも含めて 44 名の参加でした。来年度も開催予定。

中学生以下の子供も入院治療の共済金出ます

たすけあい共済は治療費に対しての支払いではないので、さいたま市の中学生以下の治療費補助とは関係なく申請すれば共済金が出ます。お問い合わせ 0120-345-712

消費材アラカルトのご案内-こだわり名人うどん-

1/18(火)10:30~12:00(生活クラブ埼玉本部)

申込み: COMEON かもん 49 週号掲載の申込書で。✕切 12/30

※次回の支部運営委員会は、1 月 7 日(金)10 時~ くらぶルーム暖
発行: 浦和東支部委員会 編集: 本太地区

玄米アンケート



玄米に3kg袋があった方が使いやすいではありませんか？

サンプル希望者のみならず、皆様のご意見をお聞きかせください。

1. あなたは、遊YOU米玄米を利用していますか。 (はい・いいえ)

「はい」の方 ⇒2 の設問へ 「いいえ」の方 ⇒3 の設問へ

2. ①3kg袋の提案に賛成ですか。反対ですか。 (賛成・反対)

②差し支えなければ、賛成もしくは反対の理由を、お書き下さい。

(

③現在、あなたは月に何kg取り組んでいますか。 (月 kg)

④もし3kg袋が実現すれば、自分は月に何kg取り組むと予想しますか。

(月 kg)

3 あなたは、以前に遊YOU米玄米を利用したことがありますか。

(はい・いいえ)

「はい」の方 ⇒4 の設問へ 「いいえ」の方 ⇒5 の設問へ

4.①現在、あなたが取組んでいない理由を差し支えなければ、お書きください。

(

②もし、3kg袋が実現すれば、玄米の利用を再開しますか。

(はい・いいえ)

③再開すると答えた方に⇒自分は月に何kg取組むと予想しますか。

(月 kg)

5.①もし、玄米3kgが実現したら、利用したいと思いますか。

(はい・いいえ)

②「はい」と答えた方 ⇒自分は月に何kg取組むと予想しますか。

(月 kg)

ご協力ありがとうございました