

♪新規加入者の集い♪

新規加入の方も、昔加入した方も、ご都合のつく日があったらぜひお出かけください。

☆9月9日(金) 14:00~15:00 くらぶルーム暖
梅ジャム作りをします! お楽しみに!

☆10月21日(金) 10:30~ 善前公民館 調理実習室(予定)
昔加入の組合員が、それぞれのおすすめ消費材を紹介。試食もします!

☆10月29日(土) 10:00~12:00 原山公民館

☆キッチンスタジオ

9月15日(木) 10:15~13:30 プラザイースト キッチンスタジオ
『手作りピザと2種の Pasta でイタリアンランチ』(Pastaについては裏面をどうぞ)

☆熱中症予防に牛乳を!

最新の研究で、熱中症に強い体をつくる方法の一つとして、運動後に牛乳を飲むと良いということがわかりました。研究を進めているのは、信州大学大学院の能勢博教授。運動後に、牛乳に含まれるタンパク質を摂取すると血液量が13パーセント増加し、体温調節の機能が高まるという実験結果がでました。歩く等ちょっと汗ばむ程度の運動を30分以上した後、30分以内に牛乳を300ミリリットル飲むと良いとのことです。
(NHK『あさイチ』7月26日放送 より)

NO₂測定 : 11年度6月版

担当組合員	設置地点名称	ppb値
川合 八重子	自宅(産業道路20M入る)	31
中村 君子	元町通り(元町2丁目)	16
田中 冴子	国道463 パークハイツ前	30
千葉 美代子	駒場測定局フェンス	25
栗田 晴美	足立神社	25
安島 裕美	産業道路 天沼バス停	30
八尾 真奈美	見沼用水路フェンス(大宮区大原)	27
石王丸 恵子	尾間木支所南	31
大八木 静子	南陸橋下(南浦和バス停)	33
飯島 倫子	第二産業道路 北宿通交差点	31

NO₂の環境基準(1978年に改定)

- ・ 60ppbを超える …… かなり汚れている(環境基準を超える)
- ・ 40ppb~60ppb以下 …… 汚れている(基準内)
- ・ 20ppb~40ppb未満 …… まあまあ(基準以下)
- ・ 20ppb以下 …… きれい(旧基準内)

ニューオークボ生産者交流会の報告

『生活クラブのスパゲッティ』美味しさの理由、

それは、『ニューオークボ』だから!!



7月14日、くらぶルーム暖にて行われた生産者交流会に、(株)ニューオークボより営業部課長の篠原眞樹さんがお越しください、生産者と組合員の、楽しく貴重な交流を持つことが出来ました。

美味しさの秘密である、『原料』と『製法』のこだわりをお話いただいた後、美味しく調理するコツを実演を交えて教えていただき、そして試食！絶品パスタを堪能しました♪

23名の組合員と一般の方1名の、合計24名の参加があり、聞いて納得、食べて納得の、充実した時間となりました。

美味しい秘密 その1

原料のこだわり！

入手できる最高グレードのデュラム小麦(一等級)を使用！そして、その中心部分(約70%)のセモリナ(粗挽き)のみを使用するため、フスマ(外皮)の混入がほとんど無く、色も綺麗で風味良く仕上がります。市販のパスタに見られる茶色のつぶつぶがフスマ。少ない方が高級と言われます。

美味しい秘密 その2

製法のこだわり!!

ニューオークボの生産方法は、昔イタリアでも行われた方法で、700年の伝統ある製麺方法です。

生地作り せっかくの美味しい原料の風味を壊さないために、「練り」の工程では、発熱させないように低速で生地作りをします。独特の“モチモチ”とした食感はこの丁寧な「練り」で生まれます。

ブロンズの金型 成型にも、一般的なテフロン加工の型ではなく、伝統的なブロンズ製の型を使用。表面がザラザラしてソースの絡みやすい麺に仕上がります。

低温・長時間乾燥 デンプンやタンパク質は50℃位から変性が始まってしまいます。高温乾燥では風味の無い硬いだけのスパゲッティになってしまうので、乾燥は、20℃～30℃の常温に近い温度で時間をかけて行います。

美味しい秘密 更に！

生活クラブでしか手に入らない“生パスタ”

生パスタも、美味しい秘密は乾麺と一緒に、「原料」と「製法」にこだわった丁寧な生産工程で作られます。しかし、その生パスタの約95%は業務用、つまりレストランでしか味わえない、言わばプロ仕様なのです。そのプロの味が家庭で味わえるのは、生活クラブ組合員だけ!! ぜひ家庭で味わってください!

☆ 交流会は、こんな感じでした! ☆

～参加者の感想から～

- ・市販と違う点がよく分かりました。
- ・パスタの良さが伝わって、手作りで作っているのもわかって、今度は買ってみようと思いました。
- ・美味しいゆで方等聞けたので、色々なパスタを作ろうと思います。

