



しりしま

150号 2018年11月
生活クラブ浦和東支部委員会
<http://club-urawa.sakura.ne.jp>

☆各地区のクリスマスお正月用品試食会が終了しました

クリスマスお正月用品試食会は、生活クラブの、この時期だけの美味しい食材、お料理を試食できます。レシピや色々な情報も得られます。各地区それぞれ工夫をこらして楽しいです。大原地区と本太地区が合同で開催した試食会では、人気投票をしました。結果をご紹介します。

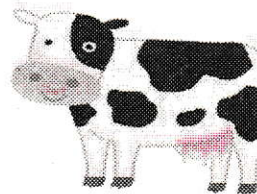
- 1位：伊達巻 2位：生チョコレートケーキ 3位：北海道ほたて貝柱（大）
 4位：かに甲羅クリームグラタン 5位：ベイクドチーズケーキ
 6位：正月用丹波黒豆煮豆 7位：ローストビーフ（タレ付き） 8位：豆きんとん
 （さすが美味しいものばかり。納得の結果です。注文の参考になさってください）

☆ローストビーフは、ご家庭でも簡単に作れます。大谷場地区から頂いたレシピを紹介します。

超かんたんローストビーフ

材料：牛肉 400g（モモ or ランプ）

- A { しょうゆ 180cc
 酒 200cc
 水 200cc
 にんにく 一かけ スライスする



- ①Aをなべにかけ、煮立てる。
- ②牛肉を煮汁の中に入れ、1分45秒おく。
- ③別の面を下にして、1分45秒おく。
- ④残りの二面も1分45秒ずつおいて、火を止める。
- ⑤菜ばしを刺して少しひっかかるぐらいで完成。
- ⑥煮汁のあら熱が取れたら、タッパーに煮汁ごといれて、冷蔵庫で冷やし、次の日にいただく。

☆わたしのイチオシ☆

◎伊達巻 こめや食品（株）

今更ですが、とにかくおいしいです！ 大原・本太地区の人気投票でも当然1位でした。もしもまだ食べたことがない方は是非注文して！きっと毎年食わずにはいられなくなります。

◎紫もち麦280g ベストアメニティ（株）

紫色が濃い状態で収穫した「紫もち麦」は、通常のもち麦に比べ、ポリフェノールの一種アントシアニンが1.5倍含まれています。お米1合に大さじ1杯を加えて炊くだけで、もちもちぷちぷちとした触感が楽しめ、ごはんがっさうおいしくなりますよ。今回は、12月4回の週。お米のページに載っています。

発行：浦和東支部委員会
編集：大谷口地区

エスケー石鹼工場見学会

10/25(木)秋晴れの気持ちいいお天気の中、川口市にあるエスケー石鹼の工場見学に行ってきました。

1918年創業のエスケー石鹼は、1973年から生活クラブと提携を開始。1977年からは合成洗剤を一切取り扱わないとする生活クラブの信念に忠実に、不要な添加物を入れないせっけんを開発・生産しています。生産者と消費者と一緒に安全・安心な消費材を作ってきた信頼関係の歴史を知ることができました。

迷路のような工場内の見学では、誇りを持って製造している社員の方々の姿を見せていただきました。同時に、雪が降ったように真っ白に粉状のせっけんが降り積もっていてマスクをしていてもむせてしまう場所があったり、室内の温度が夏には50℃になるような現場があったり、大変な作業環境もある中で製造されていることを知りました。

せっけんはシンプルなものですが、誠実で頑固な生産者と消費者のこだわりが詰まっていると感じ、これからもせっけんを利用していききたいと改めて思いました。

せっけんについての質問にも丁寧に答えていただいたので、いくつかご紹介します。

●液体と粒状の違いは？

せっけん成分の割合が違うため、粒状の方が洗浄力が高い。

粒状：せっけん成分70%・炭酸塩30%（アルカリ状態をキープして、せっけんの働きを助ける）

液体：せっけん成分30%であとは水。これ以上せっけん成分の割合をあげると液体ではなくなってしまいます。

●洗濯物に白いせっけんカスが残るのですが…

せっけんカスと洗剤の溶け残りは違う。せっけんカスは必ず出るので、液体せっけんでも出るし、洗剤の量を少なくしても出る。洗濯後の衣類に白く線状に残っているのなら、原因は衣類の詰めこみすぎ。仕上げにクエン酸を入れると中和されて残りにくくなる。（クエン酸水なら10cc程、粉末のクエン酸なら小さじ1/2くらい。）

●『固形せっけん（3個入）』と『浴用せっけん（個包装）』の違いは？

成分は同じなので、使用用途も同じで問題ない。大きさ・形状が多少違うので、使用感や減り方に違いを感じることもあるかも。



←せっけんの上手な使い方はこちら
検索は