

ありがとっ! =208号=

2016.4月

4月の前立(7a) 5日(水)・19日(水)

株式会社 山一

(本社・工場) 熊本県西區田崎町380 (本店営業部) 熊本県西區田崎2-2-6-1F

前立ぶし一筋44年! お客様係 TEL (096)322-7788

「添加物を摂る覚悟ありますか? なければ手作りする覚悟を!!!」

興味ある方は読んでください



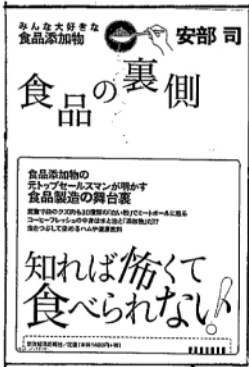
2016年2月11日 建国記念日(建国をしのび、国を愛する心と養育の心)に『食の本当の豊かさとは?』と題して食品添加物評論家の安部司氏の講演会に参加しました。(その様子はFacebookに紹介してます)

添加物は昭和30~40年代の実験レベルでの「安全性」のもと厚生労働省が「認可」していますが、その後の研究により毒性(発ガン性、心臓疾患、アレルギーなど)



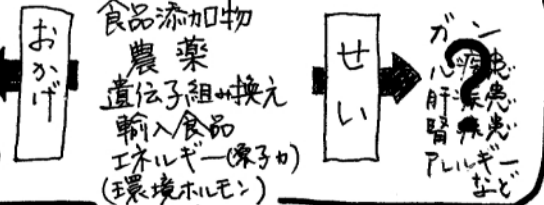
が強いと判明した添加物は随時使用禁止になっているが、そのまま禁止にならず流通しているものもたくさんあるのが日本の現状。

「どうしてこんな怖いものを売ってるの?」「それあなたも買うからでしょ!」と話される安部氏... ごもともびすこも 「子どもは選べない、与えられたものを食べるしかないんだよ!」「今日、毒にならない添加物やもしないけれど、いすれ発症という牙やむくんだよ!」いつもの安部節が炸裂! 安部氏の著書「食品の裏側」と出会って早10年、2度目の聴講ですが毒として母として身の引き締まる思いでした。



〈添加物の働き〉

- ① 安く作る(本物じゃない)
- ② 簡単(手間いらず)
- ③ 便利(腐らさない)
- ④ きれい(虫がつかない)
- ⑤ おいしい?(作業者の味)



商品裏面の一括表示を見てみよう! 添加物に頼るのではなく、添加物や知り、上手く使う。手作りが増えれば添加物は減ってきます。台所がないものを添加物ととらえろといいたいぞうです。

バタバタ、いわいあじゅん... ばははこれの入荷本番一部入荷しました。水揚げは少なく、今年も選べない? いわしは半分以上入荷、昨年より少し質はよさそう。あじは厳しい状況。今年も水揚げが少なく値段がのびるおそれ。現製造仕上がり待ち。

5/17(水)13:30~国際交流会館で安部司氏の講演会が熊本市の主催であります。詳しくは市政だより4月号もしくは前立ぶしの山一フェイスブックを見てください。(4/1~事前受付開始です) 添加物の調査実験があるまで早く行って一番前の席に座ってください。お約束します。

私は今回も「先生からの叱咤激励」として受け止めさせていただきました。豊かさを得る「裏側」で失ってはいけない大切なものを失っている... それをおだし教室で伝えたい。食見直しのきっかけになればと思って活動をおんばります。(目標: 医療費削減!)

今さらかな... 伝子! おだし教室... 最近、食生活改善推進員さんが参加されることになりました。地域の食改さんたちにもっとつながるといいなと思っています。ありがとうございます。 〃 時間: 11時~13時 〃 会費: 500~1,000円 〃 人数: 6名ほど 〃 雰囲気: わいわい! おだしの飲み比べ、たしとりか、一括表示の見方などなど 4/13(水) 満員 5/5(水) 満員 6/14(水) 満員 7月20日 8月夏休み 食育教室 4/23(土) 満員 5/19(土) うどん 6/25(土) 肉じゃが