

ありがとうとっ!

第214号

2016.11月

支大あおう熊本
〜いま心とつに〜



株式会社 山一

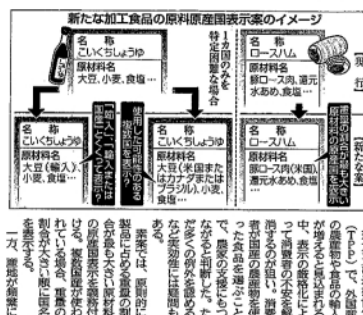
(本社・工場) 熊本本市西区田崎町380 お客様係 TEL
(本店営業部) 熊本本市西区田崎2-2-6-1F (096)322-7788

削りぶし一筋45年!

全加工食品の原産国表示義務化に向け...メーカーはタイハンド!

といいつつも、やっぱり削りぶしの原産国表示義務化は平成14年6月1日で、平成13年10月1日義務化された梅干しとらっきょう、平成14年2月1日義務化の乾燥わかめ、塩蔵わかめ、塩干魚類(あじ、さば)、塩蔵魚類(さば)、うなぎ加工品に次ぐ早さでした。山一は義務化前からきちんと産地表示をしています。義務化のきっかけは、南高梅。一大産地である和歌山県と同県漬物業者からの強い要望があり、梅干しと梅干し以上に輸入原料比率が高いらっきょう漬けが義務化品目に選ばれたようです。(そういえば産地偽装事件、多かつたなあ...)

全加工食品に原産国表示 国が素案 主な原材料 義務付け



消費者庁は、産地偽装防止、加工食品の品質向上と消費者の利便性を高める観点から、加工食品の原産国表示義務化を推進している。...

削りぶし業界でも大手のT社(仮称)は「The 和食」という食材で誰もが国産品と思っ込んでいる品目。やっぱり削りぶしはインドネシアやフィリピン、バトナムなどで製造されている。その海外産を輸入して枕崎でカビ付けすると枕崎産になる!というノウハウがあったりしまーす(山一はすべて国産、枕崎は枕崎ですべて製造したものです)その後徐々に義務化され今では加工度の低いこんにやくやもち、黒糖など22食品群+48品目になっています。消費者一人としては「選択できて嬉しい!」ののだが、メーカー側の立場では「原産国管理が大変!」「包材変更負担も大きい」。法律が変わるとたびに右往左往しがんぼってまのび一括表示もしっかり眺めて買ってくださいね。伝承!おけし教室〜

削りぶし業界でも大手のT社(仮称)は「The 和食」という食材で誰もが国産品と思っ込んでいる品目。やっぱり削りぶしはインドネシアやフィリピン、バトナムなどで製造されている。その海外産を輸入して枕崎でカビ付けすると枕崎産になる!というノウハウがあったりしまーす(山一はすべて国産、枕崎は枕崎ですべて製造したものです)その後徐々に義務化され今では加工度の低いこんにやくやもち、黒糖など22食品群+48品目になっています。消費者一人としては「選択できて嬉しい!」ののだが、メーカー側の立場では「原産国管理が大変!」「包材変更負担も大きい」。法律が変わるとたびに右往左往しがんぼってまのび一括表示もしっかり眺めて買ってくださいね。伝承!おけし教室〜

やっほ、そきやんだぞ!

前震も本震も
えい長く揺れ
とたもん!!
本震の4/16には
1223回だった、あり
えん!(修正前は202回...6倍じゃん!)ほほ
毎日が毎晩酔い状態だった4月、陸に上って
も船に乗ってる感じ「今、揺れとぞ?」「んにや、
揺れとらんよ」という会話も懐かしいです

熊本地震 回数4000超に倍増



熊本日新聞

10月12日 水曜日

気象庁修正震源を精査
4月16日1223回史上最多

おけし教室

- 11/3(木祝)・19(土)...肉じゃが(参加費¥200)
- 11/26(月)...おすのこ(参加費¥200)
- 無農薬大豆、無農薬米で作るみそ。14:00~16:00 参加費¥2500
- 11/23(水祝)・26(土) 満員御礼

料理の楽しさ 伝えよう



手作りの弁当を見せる田原小の6年生＝2015年11月、熊本市北区

子どもたちが献立を考え、買い物や調理、片付けまでをする「弁当の日」。提唱者の元小学校長、竹下和男さん(67)＝香川県綾川町＝が9月末、熊本市で講演し、「食事を作ることは楽しいこと。自分で食事を作るようになるれば、その子が親になったとき、楽しく子育てができる。子どもを台所に立たせよう」と訴えた。

「弁当の日」提唱した竹下和男さん

講演会は、同市の母親らでつくる熊本「弁当の日」応援団の主催。

「弁当の日」は2001年、竹下さんが校長を務めていた香川県綾川町の小学校で始めた。今では、47都道府県の小中高約1800校に広がっている。

「初めはブーイングの嵐だった」と竹下さん。PTA総会で「弁当の日」を提案したところ、保護者たちから「包丁を持たせたことはありません」

「朝は時間がないので無理です」などと反対の声が上がった。

しかし、実際に「弁当

の日」がスタートすると、

親や教師も驚くような効果があったという。子ど

もたちは弁当を見せ合

い、「自分で卵割って卵

焼き作ったんやで」と自

慢したり、「次は友達があ

つと驚くような弁当を作

ろう」と献立を考え始

めたり…。竹下さんは「子

どもに食事作りは無理な

のではなく、やらせてい

ないだけだった。子ども

たちは料理が楽しいと思

うようになった」と振り

返る。

「弁当の日」の対象は、

家庭科の授業がある5、

6年生で、年5回ほど実

施した。4年生以下は弁

熊本市で講演 子ども 台所に立たせて

当に憧れ、5年生になるのを楽しみにするといふ効果もあったという。

竹下さんは、家庭での環境づくりも必要と指摘する。台所で食事を作っている、子どもが「自分でやりたい」と言い出す時期がある。

「そこで『向こうに行つてなさい』と追い返す親が多いのは、もったいない。人は置かれた環境に適應するもの。自立しようとするときに、その環境を与えることが大切」

「忙しい」と思っても、「大人の都合より子どもの未来を優先させることが子育て」と竹下さんは強調する。「子どものためには、料理より勉強が大事と思っていまじせんか。それは、自分のことだけ考えればよいと教えるようなものなんです」

竹下さんの心配は、「料理の楽しさ」を知らないことが次世代の子育てに



「子どもを台所に立たせてほしい」と話す竹下和男さん。提唱した「弁当の日」は全国に広がっている＝熊本市

も影響しかねないことだ。

高校を卒業しても、ご飯とみそ汁が作れない子どもがいる。食事代わりに、菓子パンやクッキーなど甘い物ばかりを食べ、苦味や渋味の味覚が分からない学生もいるという。その子どもたちが親になったら、「子どもの食事を作ることを苦痛と感じ、子育てが楽しくなくなってしまう」

「弁当の日」をスタートした当時の小学生は今、29歳になった。「ごく普通に料理をして、子どもにも料理をさせている大人になった」。「弁当作れば高校受かるんか」と反発した中学生も大人になった今、「弁当の日があつてよかった」と話すという。

「親が子どもに伝えるべきことは、日常の中にある。子どもが作った料理を家族が喜んで笑顔で食べれば、子どもは発達する。家族のために料理をすることは楽しい、という感覚を育ててほしい」(森本修代)

※竹下さんの著書には「できるーを伸ばす弁当の日」(共同通信社)、絵本「弁当の日」(がやつてきた) (河出書房新社) などがある。



実践した教師らの報告を集めた「進化する!! 「弁当の日」」