

■川柳募集企画前年度入賞者のおよろこびの声■

- ・キャッシュレスでの買い物が増えています。お金のやり取りを見る機会が少ない子どもが、算数の文章題の「おつりはいくらですか？」の意味が分からなかったという記事を読んだ時の驚きがこの川柳になりました。この度はありがとうございました。
- ・家族と楽しく応募した川柳でこんな立派な賞をいただきとても嬉しいです。キャッシュレスは生活のルールや私たちの行動を変化させ、とても興味深いです。これからさらに何が便利になっていくのか楽しみながら生活したいです。
- ・届いた荷物が重く、何をたのんだんだっけと思っていたら、入賞して賞品が来ていますとのお言葉。重いわけです。お米をいただき、10キロも入っていました。驚きとうれしさでいっぱいです。ありがとうございました。
- ・川柳で賞をいただくのは初めてです。とてもうれしいです。
- ・苦節〇年、川柳はいつも参加賞止まりでしたので、驚きで未だ実感が湧きません。でも、私の日常の些細な悩み憤りがこんな形で花開くとは嬉しい限り。不器用な私で良かった！川柳諦めずに続けて良かった！本当にありがとうございました。

■くらしの見直し講演会開催しました！

7月28日（金）くらしの見直し講演会「時短で、手軽に、もっと家でおいしいごはんを食べたい！食品のプロ安部司先生に学ぶ『プロの手抜き和食』安部ごはん」をドーンセンターで開催し、68名が参加されました。

講師の安部司先生は、大学卒業後、総合商社食品課に勤務。食品および添加物に関わる仕事に従事されていました。退職後は無添加食品の開発や伝統食品の復興等に取り組んでいらっしゃいます。

現代に流通する加工食品は、便利で、おいしいものが溢れていますが、食品添加物で成り立っている事実があります。消費者の求める「安い」、「簡単」、「便利」、「おいしい」の声に応じて作られ、それを購入することで、支持され添加物の種類も増えてきています。講演会では添加物実験をまじえてお話を聞くことができました。



実験では油脂にバター香料、黄色の着色料を混ぜてマーガリンに、その添加物にココア粉末を入れるだけで、スーパーやコンビニによくあるチョコレートが。また、「〇〇の素」は、安部先生が「黄金トリオ」と呼ぶ①食塩②うま味調味料③たん白加水分解物を混ぜて作り、そこにかつおエキスを加えると、「かつおだし」、昆布エキスを加えると「昆布だし」両方入ると「和風だし」と、あっという間に作られていました。

食べ物が人間の体、味覚、そして心を作ります。正しい知識を身につけて、しっかり見極めをしていくことの重要性を改めて感じました。

◆アンケートの声◆

- ・とても勉強になりました。自分が思っていた以上に香料の多さにびっくりしました。「買い物は投票」というように、自分たちの体に入るものは自分で疑問を持ちながら、選んでいきたいと思いました。
- ・「買い支えているのは私たち」という言葉が印象的でした。私はどんな商品、生産者を買い支えるのか、改めてよく考えていきたいと思います。
- ・久しぶりに先生のお話をきいて再確認しました。自分の身体がどんな食事をして作られているかしっかりと考えていきたいと思います。次世代の人たちにも伝えていかなくてはと思います。

■イベントの詳細は「ニュース WA」「ホームページ」「Facebook」に掲載いたします