

みやぎ生協が取り組む 「日本型食生活」活動

みやぎ生協では、食生活提案を4つの基本テーマ楽しく、おいしく食べよう「バランス良く食べよう」「食に興味を持とう」「食の安全に関心を持とう」に沿って行ってきました。親子の料理教室や産地での交流・体験などを通



「めくみ野」生産者や提携団体による学習会やワークショップ教室も開催。商品の特長やおいしい食べ方を紹介しています

みやぎ生協の食生活提案 4つのテーマ

- ① 楽しく、おいしく食べよう
- ② バランス良く食べよう
- ③ 食に興味を持とう
- ④ 食の安全に関心を持とう

して、食に関わる人や情報にふれ、季節を感じ、コミュニケーションを楽しみ、心と体においしい豊かな食生活の提案を進めています。

「日本型食生活」についても同じく、楽しみながら食生活の大切さを学ぶ場を設けています。特に、生産者の苦労と愛情がこもっためぐみ野米を中心とした調理実習を開催。今年度は、お米のこ

はんに乳製品を加えた「乳和食」をテーマに実習講座を行っています。和食に牛乳、乳製品を使用した「乳和食」は牛乳のコクやうまみで減塩しても薄味にはならず、またカルシウムの摂取により健康寿命を延ばすことをめざしたバランスの良い食事メニューです。10月14日には、第1回目となる調理実習を開催し、20人を超えるメンバーに「日本型食生活」乳和食の大切さを伝えることができました。

また、「日本型食生活」を普及し、実践するメンバーを増やすため、仙台市地域活動栄養士会との協力もスタート。だしを味わい、一汁三菜を気軽に楽しめる「ワンプレートで和のごはん」をテーマに料理教室を計画しています。



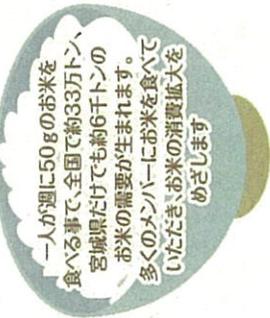
10月14日、みやぎ生協文化会館ウイズで開催された「乳和食」調理実習の様子。参加者は、「黒豆ごはん」「チンゲン菜」「シメジ」「おから」のサラダ「おろしごぼう」の5品をつくり、毎日の食事が健康な体づくりにつながることを学びました

「ふやそう1回、 お米のごはん」

みやぎ生協は、1970年に角田市農協と鶏卵、鶏肉、豚肉の取り扱いをスタートしてから食の安全性、宮城県と日本の豊畜水産業の振興、地域経済の活性化と文化の発展、自然環境の保全に貢献することをめざして、メンバーのみなさん、生産者のみなさんとともに産直活動を育ててきました。2011年には、長く愛用いただいていた産直を新しく「めくみ野」としてブランド化し、より身近に利用していただけるよう普及活動を行っています。

今回のテーマ「日本型食生活」は、こうしためぐみ野生産者を支える活動、食料自給率の向上にもつながることご存知ですか。現在お米の消費量の減少などの理由から、生産者に支払われる買い取り価格は、生産費を割ってしまっています。お米をつくり続けるために

は、米の消費量をこれ以上減らさないことが唯一の道なのです。一週間の間でももう一杯めぐみ野米を食べて、生産者を応援しましょう。



生産者よりメッセージ

みやぎ生協の産直ブランド「めくみ野」米生産者、みやぎ産直米生産者協議会の会長 大内賢一 様は5月の田植えからはじまり、生き物観察。10月には稲刈りと生産者とメンバーの交流からできている米なんです。

初夏の暑さ、9月の曇雨と大変でしたが、今年も新米をメンバーのみなさんに出せるのがとてもうれしいです。今年のお米はとても甘みがあつておいしいので、お茶碗一杯ではなく、もう少し増やして、一杯半の消費をお願いしますと話されました。



みやぎ産直米生産者協議会 左より副会長の只野茂さん(角田)、会長の大内賢一様(角田)、副会長の于澤敏明さん(田尻)



稲刈りなど、産地との交流も積極的におこなっています

学習会「ロコモ・骨粗鬆症予防のための食生活と運動」



7月2日(木)「～健康寿命の延伸をめざして～ ロコモ・骨粗鬆症予防のための食生活と運動」の学習会がフォレスト仙台にて開かれ、メンバー105人が参加しました。

講師は宮城大学 食産業学部フードビジネス学科 准教授の白川愛子さんです。

県内の40～60歳代女性を中心にした食生活や運動習慣についてのアンケート調査の結果報告と、骨粗しょう症などを予防し、健康寿命を延ばしていくための食事や運動の方法など、わかりやすくお話しいただきました。

参加者はうなずいたりメモをとりながら、真剣に聞き入っていました。

♪ 参加者の声 ♪

- ・ロコモチェックをやってみると1～2心当たりがあり、自分もロコモ？とビックリでした。
- ・骨密度は知っていて、計ったことがありますが、骨質は知りませんでした。鮭缶の利用は勉強になりました。
- ・1日1日の積み重ねで健康につながる事を再確認しました。ロコモ体操、バランスの良い食生活を実践して頂きたいと思います。



学習会「どう変わった！食品表示」



9月8日（火）「どう変わった！食品表示」学習会がフォレスト仙台にて開かれ、メンバー85人が参加しました。講師は一般社団法人食品表示検定協会理事長の池戸重信さんです。これまでの食品表示にかかる経緯と、食品表示はどう変わったのかを、実際の表示の具体例を見ながらクイズをまじえての講演でした。たとえば、

Q 遺伝子組換えの原料を使用した次の食品の中で遺伝子組換え表示が不要のものは？

- 1、しょうゆ 2、コーンフレーク 3、なたね油 4、大豆油

また、消費期限と賞味期限について、生鮮食品と加工食品、アレルギー物質表示、遺伝子組換え食品、和牛と国産牛などについて、参加者はメモをとりながら真剣に聞き入っていました。とても中味の濃い学習会になりました。（クイズの答え すべて表示は不要）

♪ 参加者の声 ♪

- ・本を買って勉強しよう読もうとしてもなかなかできないなか、今回の学習会をしていただきためになりました。昔に比べたらかなり食品表示が変わってきたことがわかりました。
- ・遺伝子組換えの食品が想像以上に身の回りの食品に含まれていることが分かり驚きました。表示が消費者目線で考えられている事が分かり、もっと気をつけてみようと思います。

