

簡単!

エコープこめ油とらっきょう酢のドレッシング

【材料】およそ3~4人分

エコープこめ油:大さじ3
エコープらっきょう酢:大さじ3
練りからし(お好みで):小さじ1
玉ねぎ(すりおろし):大さじ1
パセリ(みじん切り):適量
こしょう:少々

【作り方】

1.玉ねぎのすりおろしと練りからし(お好みで)、パセリのみじん切りをよく混ぜて、エコープこめ油、らっきょう酢、こしょうを入れてよく混ぜる



▲調理実習でエコープこめ油を取り扱う参加者

【組合員の笑顔を求めて！】 エコープマーク品の普及・拡大 にむけた研修活動



▲エコープゼリーの素を試食する来場者

JA京都市 商品見本市でエコープ マーク品をアピール

その後は参加者全員で、こめ油とらっきょう酢を材料にしたドレッシング、お漬物実習や、「エコープ塩こうじパウダー」を使用した塩こうじチキンなどを実際に作り、試食を行いました。「簡単なのにとても美味しい!」と大変好評を得て、和気あいあいとした雰囲気の中で終了しました。

JA京都市は4月に本店で女性部員を中心とした組合員を対象に、「エコープマーク商品見本市」を開催しました。地区別に午前/午後の2部開催とし、合計で150名を超える来場がありました。

1部、2部とも、エコープマーク品の概要説明と、「エコープ信州なめ茸」の市販品との比較実験を行いま

した。市販品なめ茸2本(240g≒120g×2)と、エコープマーク品のなめ茸1本(200g)を、水が張ったボールの中のザルで濾し、タレを落とします。残った固形分のみを比較するとマーク品の方が多く、また、えのき自体も太く、繊維がつぶれていないことを参加者に理解していただきました。市販品2本分より、マーク品1本の方がなめ茸が多いことに来場者一同びっくりしていました。



▲エコープマーク品と市販品なめ茸の固形分比較

味噌液体かつおだし・乾麺・もちもちミルクパンやクロワッサンのロングライフパンなどの取扱先の担当者からも商品特徴などを説明し、その後、取扱先ごとに設置されたブースを参加者に廻っていただきました。より詳しい商品説明を聞いたり、実際に商品現物を手にとったり、試食もでき、商品の良さをさらに実感いただけました。

来場者の皆様は、「JAくらしの宅配便」カタログと注文書を手にブースを廻り、「カタログ紙面で見るとは違い、実際に見たり食べたりすることができ、商品の良さがよく分かった」

という声が聞かれました。気に入った商品があった場合は、その場で「JAくらしの宅配便」で注文ができたり、即売会も実施するなど盛況のうちに終わりました。



▲ブースで熱心に話を聞く来場者(漬物物の素)



▲エコープブリキゴールド試飲の様子



▲エコープマーク品の歯みがき粉の講習

北陸・東海・近畿生活事業所では、組合員の健康で快適な生活を支援するため、安全・安心な国産原料を優先的に使用したエコープマーク品の普及・拡大に積極的に取り組んでいます。

その取り組みの一つとして、管内ではJAや各府県・関係会社主催で、組合員や女性部を対象とした講習会や商品見本市などを様々なバリエーションで開催していますが、事業所も協力して商品研修対応を行っています。エコープマーク品に対する知識を深め、安全・安心へのこだわりについて理解・実感してもらうことを目的に、有意義な機会の一助となるよう努めています。今回は、そのような活動をご紹介します。

JAならけん 調理実習とのセットで 理解を深める

JAならけんでは4月に管内6地区の女性部本部役員を対象に講習会を開催しました。この講習会の内容を女性部役員の皆様に評価いただけると、各地区の女性部員の方々にも講習会活動をひろげていただけます。事業所も参加し、取扱先の協力も得て参加者に喜んでもらえる講習会活動の提案をしました。

まず全農から、エコープマーク品の概要を説明し、開発指針や製造工場の調査・指導を継続して行っていること、市販品との実食比較をしました。特に実食比較では、「エコープオイ

スターソース」と市販品を比較し、参加者からは、「牡蠣(カキ)本来の旨味が凝縮されていて、これほど味に違いがあるとは」や、「着色料不使用だから、見た目の色も全く違う」と驚きの声が上がりました。また、「エコープむしパンミックス」を使用した簡単調理「健康ドーナツ」のレシピを紹介し、その場で出来たてをお召し上がりいただきました。「簡単に美味しく、いくつでも食べることができそう」と好評でした。

続いて、取扱先の担当者からそれぞれユーモア溢れた語り口や、試食を交えた内容で講習会を盛り上げました。

健康ドーナツ

むしパンミックス:2カップ(200g)、
絹ごし豆腐:半丁(200g)、
ごま:大さじ3杯(30g)、
しらすぼし:大さじ4杯(20g)
①ビニール袋にむしパンミックスと軽く水気をきった豆腐、ごま、しらすぼし、すべての材料を入れ混ぜ合わせます。
②ビニールの底の角を切って、生地を適量ずつ押しだし、160~170℃の油で揚げます。

今回の健康ドーナツは、
エコープこめ油で揚げました!

