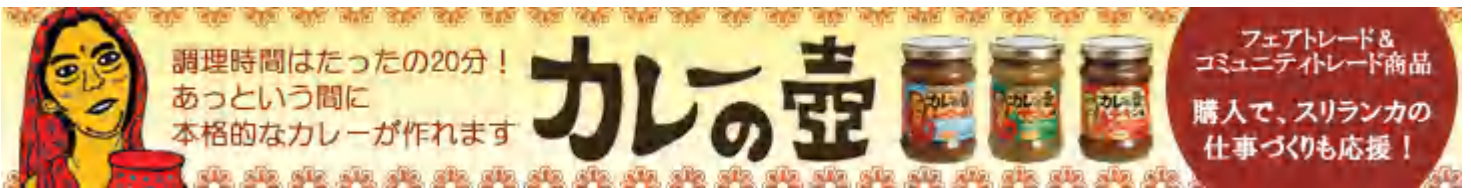


sorECOcco

【ソレココ】第7号
2012年09月発行
<http://www.lohas-clips.com>



高品質で本格的なスリランカカレーが、気軽に、手軽に、
家庭で味わえる！

日本人の口に合う万能カレー調味料です

「嫌い」という方は、きつくないのではと思われるくらい、国民的人気メニューの「カレー」。お子さんの好きなメニューの上位にも、いつも入っていますね。カレーは定番メニューというご家庭でも、いつも同じ味になってしまっていて変化がほしいと思ったり、具材もマンネリ・・・とお悩みの方も多いのではないのでしょうか。マンネリカレー脱出で、家族を「わぁ！」と言わせたい皆さまに、ぜひ使っていただきたいのが、「カレーの壺」です。

カレーの壺は、スリランカの本格カレーが、ご家庭で簡単に作れるカレーペーストです。日本の一般的なカレーとは一味違うところが、ポイント。
動物性原料、化学調味料、保存料、小麦粉は使用しておらず、15種類以上のスパイスなどを配合し、素材の旨みを引き出します。
また、ペースト状なので、具にもからめやすく、カレーはもちろん、炒め物や煮物に使ったり、素材に練りこんで使ったりなど、使い方は自由自在。カレーの壺がひとつあるだけで、メニューの幅が広がるのも嬉しいですね。

また、カレー1皿あたりの価格は28円。ひと瓶で22皿分作れるので、コストパフォーマンスも抜群です。
嬉しいこと尽くしのカレーの壺は、「やさい」「チキン」「シーフード」と素材に合わせて選べますので、ぜひお気に入りのひと瓶を見つけて、ご活用ください。

◆ <こだわり素材> & <誰にでも簡単> 試行錯誤の末にたどり着いた黄金バランス

「スリランカカレー本来の味を生かしながら、日本人の口に合うように・・・」と何度も試作を重ね、ようやく誕生した万能カレー調味料、それが「カレーの壺」です。
動物性原料・化学調味料・保存料・小麦粉を使用せずに、誰が作ってもおいしさを引き出せるよう、15種類以上をブレンドしたたっぷりのスパイスをはじめ、ニンニクやショウガ、玉ねぎなども配合しています。

また、2010年より油脂分を従来のパーム油から、スリランカ産のココナツクリーム油にリニューアルし、持続可能な農業を応援する商品としてさらに一歩前進しました。

◆ <完成まで早い> 煮込み不要！20分で完成！

カレーの壺のいいところは、その味や活用範囲だけではありません。調理時間がたったの20分と、短いこと！味がまろやかになるまで煮込む欧風カレーと違い、煮込んだり寝かせる必要がありません。カレーを作る場合は、一人前約10g(ティースプーン1杯)の「カレーの壺」を炒めた具材からめてサッと火を通し、ミルクやスープストックを注いで煮込めば、あっという間にできあがります。この手軽さも、忙しいママにはありがたいですね。
※カレーの壺のラベルのレシピや、添付のミニレシピをご覧ください。



カレーの壺は、「フェアトレード&コミュニティトレード」の商品。購入することで、スリランカの仕事を応援できます！

「光り輝く島」を意味する常夏の島、スリランカで食されるのは、高温多湿の気候と豊かな大地が育んだ、スパイスを多彩に使った料理。カレーの壺を卸販売している第3世界ショップとともに商品開発を行っているマリオさんは、そんなスリランカの食文化を日本の食卓にも届けたいという思いを込めて「カレーの壺」を届けてくれます。

日本に滞在していた経験からマリオさんの会社は職員の福利厚生の上、障害者の雇用促進、スパイス農家の自立支援などにも積極的です。私たちが継続して「カレーの壺」を買うことで、スリランカの仕事作りと産業育成にもつながります。

素材に合わせて、3種類。お気に入りの風味で、いろいろなお料理に挑戦！

カレーの壺3種セットでお得な1,700円(税込)！

	<p>カレーの壺 やさい用 609円(税込)</p>		<p>カレーの壺 チキン用 609円(税込)</p>		<p>カレーの壺 シーフード用 609円(税込)</p>
<p>辛さを抑えたマイルドなスパイスの配合が、野菜の旨みを引き立てます。辛味の苦手な方やお子様にもおすすめの辛さ控えめのペーストです。 辛さレベル: ★★☆☆ 大人度 ★★☆☆ 子ども度 ★★☆☆</p>		<p>ローストしたスパイス風味が鶏肉との相性抜群。辛味を引き出したスパイスが大人向けカレーにオススメです。辛い物好きの方に大人気！ 辛さレベル: ★★★★★ 大人度 ★★★★★ 子ども度 ★☆☆☆</p>		<p>魚介の旨みを引き出せるレモン草とトマトをたっぷり使用。爽やかな風味と程よい辛味に仕上げました。ブイヤベースなどにもどうぞ。 辛さレベル: ★★☆☆ 大人度: ★★☆☆ 子ども度: ★★☆☆</p>	
<p>お子さまと一緒に本格的なカレーを食べたい時に、選んでいただきたい一品です。市販のルーで作るカレーにひとさじ加えると、味にぐっと深みがでて、手間暇かけた本格カレーの味になります。</p>		<p>しっかりとした辛さが好きな、大人向けのペーストです。このペーストで、牛挽肉を使い、4人分のキーマカレーを作ってみると、ティースプーン2杯半で、十分な辛さになりました。</p>		<p>最もエスニック&アジアな香りにあふれ、タイカレーやスパイスの香り豊かなエスニック料理好きにはたまらない味です。魚介類の旨みを最もよく引き出し、本格的なエスニック料理に仕上がります。</p>	

～デンマーク・ロラン島から～ 番外編 日本の「森のようちえん」活動のこと

デンマーク・ロラン島にお住まいのニールセン北村朋子さんが、本紙第3号でご紹介くださった「森の幼稚園」。もうちょっと詳しく知りたいと思いませんか？ここでちょっと寄り道して、日本の事情をご紹介します。(海外事例は「幼稚園」と漢字表記にしています)

デンマーク発の「森の幼稚園」は、園舎を持たず、未就学期の子どもが毎日森で暮らすように過ごす保育活動のことで、1950年代にデンマークのお母さんたちが、春夏秋冬・天候に関係なく、子どもを毎日森へ連れて行ったことが始まりです。今やデンマークには公認の保育システムとして、500以上の公私立の「森の幼稚園」があります。お隣のドイツでも同様に「森の幼稚園」活動が、保育の一つの形として定着しています。

森で過ごす時間には人が人として成長していく

ための基盤形成に必要な体験が、たくさん含まれています。日本では、「森のようちえん」として、主に私立でその活動を取り入れているところが少しずつ増えています。日本は、安全、清潔、安心、一律、その他あげればまだまだありそうですが、子どもの興味関心、人間の成長、という観点よりもそれらの枠組みが必要以上に優先される面があり、公立ではなかなか取り組みにくいのが現状です。そもそも、園舎がないと、国から保育活動として認可を受けることができません。

それでも、幼稚園、保育園、託児所、学童保育、自主保育、自然学校、育児サークル、子育てサロン・ひろばという、未就学期に子ども達に豊かな体験をさせてあげたいと願う保育者と保護者によって、野外活動や自然体験を意識した「森のようちえん」活動は今も広がっています。現代の子ども達を取り巻く環境は、さまざまな情報や便利なものに囲まれているが、人が成長する上で必要なことは十分ではなく、決して良い状況ではないということに懸念を抱く大人が増えているということのようです。

「森のようちえん」の保育者は、意図的に大人の思いや考え方を強要せず、子どもが持っている感覚や感性を信じ、子ども自身が自然とのかかわりの中で引き出されるものを大切にできるようなかわり方をしています。「森の幼稚園/ようちえん」は、大人も子どもとともに、自然に包まれながら成長することを意図しているのです。

自然は、やさしさ、厳しさを伝えるとともに、人の果てしない想像力を喚起し、どこまでも受容してくれます。子どもと一緒に「森のようちえん」活動に参加した保護者や、勉強のために集まった保育者は、これまで用意していた遊具や砂場、真っ白な紙さえも、やはり「準備されたもの」であり、子どもの感性や人の基盤を育てるのには不十分なものだということに気づき、子どもの想像力、生きる力に感動します。「森のようちえん」活動に興味をもたれたら、「森のようちえん全国ネットワーク」の情報からスタートしてみてください。詳細は、<http://www.morinoyouchien.org/>

(Lohas-Clips 林)

第1回 リサーチモニター 体験レポート (2)

リサーチ商品：Kitchen 海へ・・・ & 森と・・・



がんこ本舗さんから おススメの使い方を聞きました



2カ月の間に「Kitchen 海へ・・・」と「森と・・・」のモニターを実施しました。その結果、出された疑問点を開発者であるがんこ本舗さんにお尋ねしました。

——「Kitchen 海へ・・・」は、いい洗剤だということとは実感できたけれども、スポンジに付けて使う目

安がわからず、あっという間に無くなってしまったという感想が多かったのですが。

A. 「Kitchen 海へ・・・」は、洗浄成分が少ない＝水が多い、ということでもあり、水っぽいシャバシャバした洗剤になります。そのため、いつものようにボトルを押すと沢山の洗剤が出てしまうということがあります。実際レポートでもご指摘をいただいております、どのくらい使ってよいかわからないという事になります。

弊社で実験と使用を重ねた結果、泡で洗うような使い方が最もいいと判断しました。洗剤 1cc+水 40cc で泡が 500cc 出来ました。このような泡を、洗う予定のボウルやどんぶり、お茶碗などで事前に作り、泡をスポンジなどに取ってから、お皿や調理器具を洗うという方法です。この方法だと、500cc くらいの泡があれば、家族3人分くらいの洗いのものが可能です。

そうすると、1日3食分を洗ったとして、1日 3cc で

洗えますから「Kitchen 海へ・・・」1本 250cc で、80日程の使用できる計算です(1回当たり約3円)。詰替え用ですが、時期は未定ですが、今後発売を考えています。

——「森と・・・」は、幼児さんがいて仕事等を持つ忙しいご家庭では、拭き取りがなかなかうまくいかないようなのですが。

A. 可能であれば、「Kitchen 海へ・・・」を日常の食器洗いに使用し、「森と・・・」を併用すると理想的です。食洗機での洗浄や、レンジ周りや換気扇などのしつこい油污、保存容器やシリコン容器などのあのヌメリには「森と・・・」が最適です。

*「森と・・・」は、子どもや家族を巻き込んで拭き取りが楽しくなれば、これ1つで、経済的に、食器とキッチン周りの洗浄がすべて完了するという理想的な洗剤です。

※レポート詳細はショップサイトをご覧ください。

編集後記

今年の残暑は強烈でしたが、やっぱり秋は来るんだなーとしみじみ。台風季節本格到来でもあります、ひどい自然災害がないといいけれど願うばかりです。不安定要因に満ちている社会では、せめて身の回りで人が作り出す不安要素は排除しなければ。原発も戦争も環境破壊も。(店長・林)

今年の夏休みも暑かった！！皆さまはどんな夏休みでしたか。私は念願の富士登山にチャレンジしてきました。とっても辛かったですが、一歩ずつでも踏み出せば登りきれものですね。大自然を肌で感じ、人間って生かされているのだなーと強く感じました。(スタッフ・古川)

久しぶりに野外で泳ぎ、しっかりと日焼けしてしまいました。数年ぶりの日焼けです。それに懲りて、以後は屋内プールに涼を求め、子どもと通いました。まだ残暑も厳しいので皆さまお気をつけて！(スタッフ・菅野)

【寄付について】 ～ソレココ 私たちにできる小さな一歩～

ロハス・クリップスでお買い物をしていただくと、購入金額の3%がロハス・クリップスのファンドとして積み立てられます。その資金は、困難な状況にある子どもたちを支援する活動や、子どもたち自身が企画する平和や社会貢献活動をサポートしていくこととなります。小さなきっかけで、何かが変わる。小さなことだけれど、誰かのためになる。ソレココは誰もが参加できるみんなの未来をよくする一歩です。「ソレなら ココで 買おう！」と思っていただけで幸いです。



【発行】 合同会社チルドレンズ・ビレッジ

〒157-0077 東京都世田谷区鎌田 2-15-19-403
TEL: 03-6279-0733 EMAIL: info@lohas-clips.com
<http://www.lohas-clips.com>



「ロハス・Lohas」とは、Lifestyle of Health and Sustainability の頭文字をとった略語で、環境や周囲に配慮し調和しながら、健康的で、無理なく持続できる社会生活を心がける生活スタイルのこと。Lohas-Clips では、さらに、「人や生物とのつながりに感謝し、地域の一員として、社会人として、そして地球に生きる人として、みんなでわかち合いシンプルかつ心豊かに暮らせること」をイメージしています。