

# -communion with nature-

～自然と友に生きる～

- インタビュー記事  
○ 養豚家 松下寛司氏
- エコ・イベント情報
- 伝統製法 なたね油
- 有機畑 レッスン
- 特集 シラス 自然とともに暮らす
- レッツハンドメイド ドライフラワー
- 亜樹ちゃんのお夜のおかずレシピ

菜の花（なのはな）は、アブラナ科アブラナ属の花を指す。食用、観賞用、修景用に用いられる。

画像提供：山形県朝日町役場

～旬の花には人をハッとさせる色があります。  
そんな旬な時を大切に自然と友に暮らすのためのガイドブックです。～

# 花鳥風月

Vol. 2

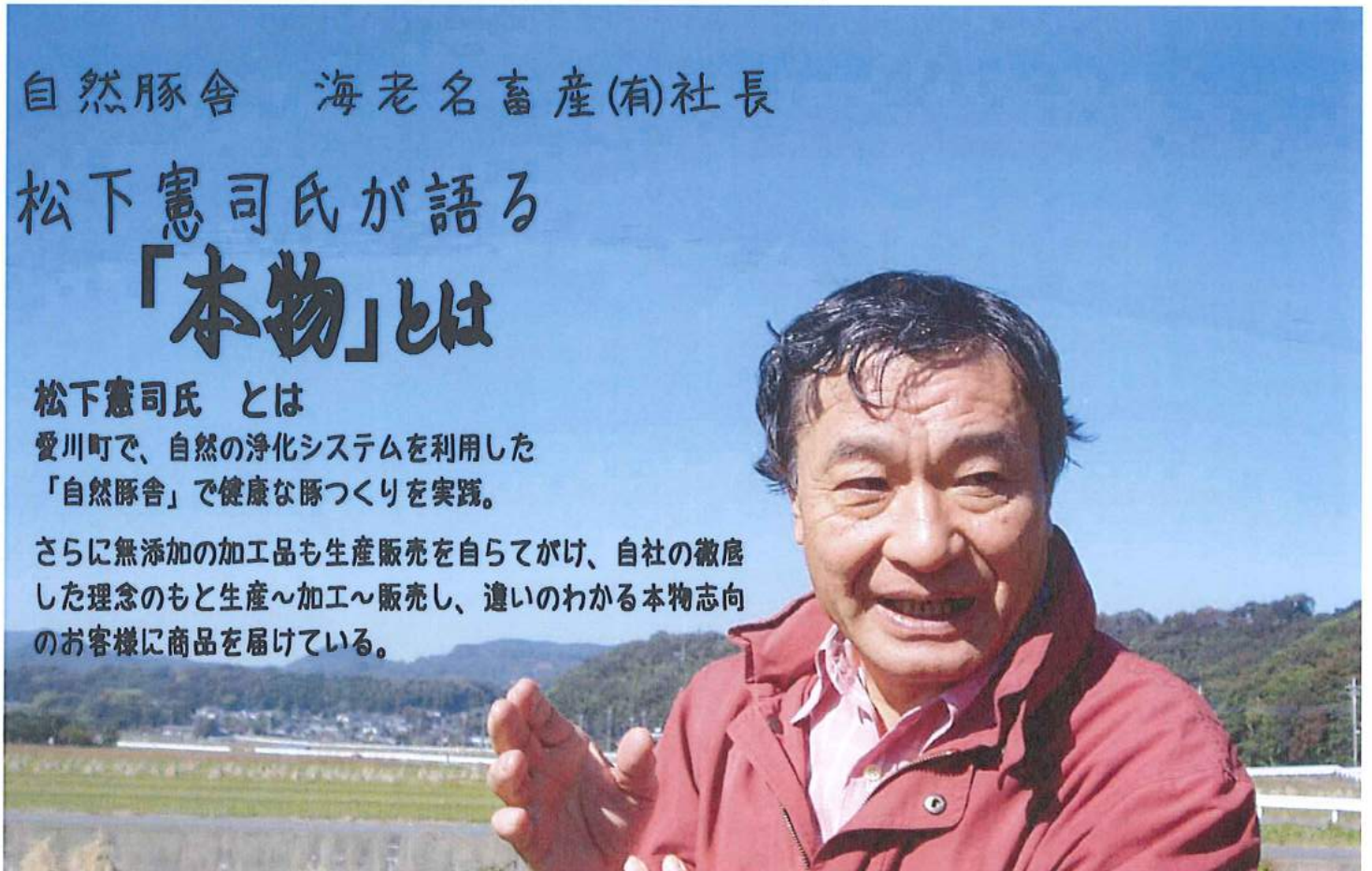
自然豚舎 海老名畜産(有)社長

# 松下憲司氏が語る 「本物」とは

松下憲司氏とは

愛川町で、自然の浄化システムを利用した  
「自然豚舎」で健康な豚づくりを実践。

さらに無添加の加工品も生産販売を自らてがけ、自社の徹底  
した理念のもと生産～加工～販売し、違いのわかる本物志向  
のお客様に商品を届けている。



## プロフィール

- ・養豚業：海老名畜産(有)の社長 (創業1970年～現在 40年目)
- ・豚肉の加工から販売：(有)中津ミートの社長 (創業昭和52年～現在 33年目)
- ・神奈川農畜産物供給センター 役員
- ・らでいっしゅぼーや株式会社のRadixの会の副会長
- ・日本農業生産法人協会・神奈川県 of 幹事 (農業法人の組合)
- ・自然農業協会の幹事

## 「複合汚染」の概略・・・

複数の環境汚染が混合することで、その中で暮らす人間が相加・相乗的に汚染されていくこと。

例えば、汚染された飼料が→汚染された食肉をつくる

汚染された海が→汚染された魚をつくる

そして

それを食する人間が汚染される→子供への汚染を引き起こす連鎖

このようにして身近に潜む汚染物質が人間に蓄積されていく現実を小説形式でリアルに映し出した内容。  
加えて

養鶏や養豚の密飼いや配合肥料・ホルモン剤についての弊害についても言及している。





## 本物の味をつくるシステム

松下社長が海老名畜産を始めたのが今から40年前。後を継ぐ形で養豚業を始めた松下氏。

松下氏が40年の間に作り上げたのは豚肉の生産～加工～販売のシステム。そして豚の飼育からその商品が消費者の手元に届く所までの工程に、一貫して「本物作り」という共通理念がある。

豚の飼育からその商品が消費者の手元に届く所までの工程でひとつ筋が通っているから、本当に本物の味が消費者に提供できるとも言える。

その『本物の味』を提供するためには、「生産～加工～販売」のシステム構築が必要で、

■生産部門——自然の摂理を生かした養豚方法の確立

■加工部門——本物の味をつくる豚肉加工方法の確立などの多角的な分野の確立をし、そして各分野での「本物」のシステム構築をしなければならない。『本物の味』には年月・経験がかかるのである。

実は、経営は赤字からのスタート。それなのにこの苦難の道乗り越え、このシステムの構築ができたのは、「本物志向の確かなお客さま」と共に商品開発をしてきたからだと言います。

これから「本物の味」をつくるシステムの誕生秘話にせまる。

## 安心安全なものを作るというのはふつうのこと～企業理念

豚肉の生産～加工～販売のシステムに一貫している企業理念は・・・「食品の新鮮・安全・本物の味」この企業理念ができたのは、大学時代から抱いていた松下氏の社会への問題意識からである。

それは松下氏が大学時代に出会った本、有吉佐和子氏の「複合汚染」に感銘を受け、食の安全性の必要性を痛感したことから始まった。（概略は2ページ左下に記載。）

そして実際に自分が社会人になり、畜産業者として社会に貢献する立場になったとき、自分がどうすべきか・・・。

その思案の結果、今の理念の原型ができた。

松下氏いわく「企業として、ただお金儲けすればいいだけじゃしっかりした理念ではない。

ものづくりをする仕事上、安心安全なものを作りたいというのはふつうのこと。」「食品の新鮮・安全・本物の味」これが企業理念。

さらっとはつきり言う松下氏。

その口調には、信念の強さと苦勞の歴史に裏づけされた自信を感じる。そして企業理念は現在の海老名畜産の自然豚舎や中津ミートの無添加加工食品などとして形をなしている。

これから各分野（養豚・加工）における「本物」づくりに迫る。

## 「豚の幸せ」～自然界の浄化作用をもった自然豚舎

創業してから40年。現在までに作り上げた豚舎のシステム（自然豚舎）は、「自然界のもつ合理性」を信じて創り上げてきたもの。「自然界のもつ合理性」とは自然界の浄化作用システムのことである。





## 自然界の浄化システムとは・・・

### 糞尿→豚の餌になるシステム

糞尿は微生物により分解され堆肥

(植物の肥料)になる。→堆肥になった糞尿は植物の栄養となり植物が生長する。→植物は豚の餌になり豚をつくる。→豚が糞尿を出す→最初にもどる。

このようにして浄化され循環していくシステム。この自然の浄化システムは自然界のもつ合理性である。

### 豚舎の環境は、・・・・・・

床におがくずが分厚く敷き詰められ、豚の足元は森林の大地ようだ。天窓から陽光が降り注ぎ自然の風が通り抜ける。広々とした面積の中(一般的な豚舎に比べ1頭につき1.5倍の間隔)、1頭1頭隔離せず、集団飼育されている。

床におがくずは「自然界の浄化システム」が利用されている。床の上に落ちた糞尿はおがくずに住む微生物により分解され、清潔に保たれる。

人間も豚も同じ、健康的な環境でなければだめなのだ。

松下氏いわく「豚の幸せを考えると もっと広くてもいいんだが・・・」

このような本来動物(ブタ)が暮らしていた自然の環境に近い豚舎で海老名畜産のブタは健康的に育てられている。

また、自然の浄化システムがあれば、浄化槽の設備も必要なく経費削減できる、という利点も自然の合理性がなせる業である。

この自然豚舎は8年の年月をかけて作り上げられた。実験プラントを設置し飼育実験を継続。におい・豚の健康面などを見て、その有効性・問題点などを観察・改良し、やっと現在の自然豚舎になったのだ。

### 本物志向の「確かなお客様」と信頼で築き上げた味

赤字からのスタートだが、苦難の道乗り越え、本物の味を構築できたのは「確かなお客様」と共に商品開発をしてきたからだ」と松下氏は言う。

中津ミートの加工品は「生産者と消費者が手をつなぐ会」の方々と一緒に無添加商品をつくりあげてきた。

食品添加物など消費者の目線から「体に害のあるもの」と思われるものは使用しないという開発方針。

商品開発の試行錯誤の中、「伝統の加工技術」は化学調味料を使わず、天然のものだけをつかって肉の保存をしてきた人間の知恵の蓄積。

だから安心・安全・本物は「自然の恵み」と「伝統の加工技術」の中から生まれると気づいた。その結果、天然素材の調味料を使った伝統的な加工方法で「本物の味」を作り出すことに成功した。

そのために、ヨーロッパのハム・ソーセージの伝統的な技術なども学び、科学薬品を使わずに作る製法を確立した。結果「伝統の味」を中津ミートで再現することとなった。

本物の味を作り上げるなかで、葛藤も生まれることがある。

一般に生ハムをつくる時発色剤の亜硝酸ナトリウムが使われる。昔ながらの生ハムの伝統製法も化学合成ではない天然素材の硝石（亜硝酸ナトリウム）を使う。

しかし発色剤は食品添加物であり、食品添加物を無添加でのものづくりをしてきた中津ミートでは現在発色剤の添加は行ってない。しかし、人間の歴史として天然素材の硝石をつかって肉を保存してきた事実があり、それは伝統の「本物づくり」の手法といえる。

伝統の「本物づくり」と「安全なものづくり」は必ずしもイコールにならない。その葛藤が「本物のものづくり」にはあるのだ。

（亜硝酸ナトリウムの効果・・・殺菌効果・発色効果・消臭効果・スパイスのフレーバー引き出す）

## これから社会にどんな食を提供したいか

これから食をおぼえる子供たちに「本物」の味を知ってほしい。そんな思いが松下氏にはある。

現代の子供たちは化学調味料の味を肉の味だと思って育っている。現代のハム・ソーセージなどはほとんどが合成添加物で味付けをされているからだ。

合成添加物で味付けされた肉を肉の味として育ち、肉本来の味を知らずに育っていくのは、味覚の成長にも重大な影響を及ぼす。自然界の恵みが生み出す本物の食べ物の味を知ることは、自然界に暮らす人間として重要なことだと松下氏は言う。



豚の幸せを考えて、自然に近い形で健康に育った海老名畜産のブタと自然の恵みと人間の知恵が蓄積された伝統の加工法でできた中津ミートの加工品。

松下氏が作り出すブタの味は自然が生み出したブタの「本物の味」。この大地で自然に近い形で生きてきたブタの証の味なのだと思う。

## 松下氏の素顔

松下氏の趣味は田んぼ。日本人の主食であるお米。それが1993年大冷害のとき日本が米不足になり、外国のお米を食べたとき「おいしくない!」と思い、ないなら自分でつくろう!と始めたのがきっかけ。

そこからお米栽培の難しさを体験するほどに、お米のづくりの醍醐味を感じるようになり、米づくりをして17年目。

現在では倒れやすいコシヒカリの栽培が成功できるようになってきた。

お米づくりの堆肥（肥料）には海老名畜産の自然豚舎から出た堆肥を使っている。豚ふん（豚の糞を使った堆肥）は窒素肥料が多いため、お米づくりには向かないと通常言われている。窒素が多いため、お米を倒してしまうからだ。しかし海老名畜産の飼料は天然のものを多品種与えているので、堆肥の肥料成分もバランスがよい。だからコシヒカリの栽培にも利用できるのかもしれない。

自然豚舎の堆肥に興味のある方はこちらへ問い合わせください。↓↓

海老名畜産(有)

神奈川県 愛甲郡愛川町 三増1228-1

電話：046-281-0875



愛川町の大自然の中、心と体にやさしい時間を過ごしませんか？

# 愛川町菜の花祭り♪

安心安全な暮らしの祭典『菜の花祭り』が今年も開催決定しました！

～会場には農薬を使わず育てた菜の花が3000㎡。環境にやさしいものづくりの生産者が集結します～



美味しさ体感

## ■イベント内容

- ・菜の花の無料摘み取り
- ・有機野菜の試食
- ・環境にやさしいものづくり生産者による出店など  
(他にもまだまだ計画中・・・)

- 場所：愛川町角田峰の原
- 日時：詳細未定（3月～4月）
- 詳細：『安全な食を考える会』  
会長 諏訪部 明  
TEL：046-285-0838

トレカーサ工事のHPでも最新情報を紹介します

菜の花祭りから誕生★なたね油 伝統製法でつくられた愛川特産品できました

## ご存知ですか？ 油のこと



### ■菜種油の原材料

現在では菜種油の菜種（菜の花の種）は大半が**外国産**で、その多くが**遺伝子組み換え**の種を利用しています。しかし表記の義務はありません。油は酸化しやすく劣化しやすい食品です。鮮度の面からも国内生産・消費が望ましい食品でもあります。

### ■油のつくり方

昔の油の作り方は、菜種を**圧縮**して油分を取り出していました。現在では**溶剤**（ヘキサンなど）を使って油分を分離させています。また最近の油は脱色・脱臭をしてあるので、風味や栄養素も減っています。

### ■品質のちがい

～**溶剤・圧縮**による品質の違い  
**溶剤**を利用する方法は圧縮するよりも菜種から多くの油分を取り出すことができます。しかし体に有害性のある溶剤を抜くために何度も高温に油をさらすことで油の変性が起こることがあります。

昔ながらの**圧搾法**では油かすの中に油分が残りますが、その油かすも肥料として利用できます。脱色・脱臭もしていないので、風味が残ります。

### 『菜の花祭り』の花から油誕生

濃くがあるのに油っぽくない！菜の花祭りの花から**伝統の圧縮法**でつくった油できました。安心安全な愛川の菜種油一度ご賞味ください。

（菜種油は数に限りがあるためなくなり次第終了となります。）

### ★菜の花町おこし応援団募集

- ・菜の花の収穫ボランティア
- ・休耕地で菜の花栽培したい方

■問い合わせ先：  
『安全な食を考える会』  
会長 諏訪部明  
TEL：046-285-0838





愛川町有機農業博士  
諏訪部さんの



## 有機畑レッスン

～1月～3月の作業編～

### ■1月～3月作業：防寒

寒い季節、野菜には防寒が必要です。

「根を覆う」という意味のマルチ。  
有機栽培の防寒には「有機マルチ」が  
必要です。マルチには、「パークマルチ」  
や「ワラマルチ」「堆肥マルチ」  
などがあります。

(※堆肥(たいひ)とは・・・有機物を  
微生物によって分解された肥料のこと。  
パークとは上記写真参照。)

野菜の種類によって使い分けが必要で  
す。野菜別に紹介していきます。

#### ●たまねぎ・にんにくには ⇒パークマルチ・堆肥マルチ

株と株の植え付け間隔が狭いたまねぎ  
・にんにくなどはパークマルチや堆肥  
マルチが適しています。

#### 堆肥マルチの堆肥種類は？・・・

保温性の高いパーク堆肥が適していま  
す。

パークの繊維が残っているようなもの  
の方が保温性が高いです。

敷く厚みは？・・・植物周りの地表  
にマルチ材料を3～5cm敷きつめま  
す。

(写真参照⇒)



#### ●ソラマメ・さやえんどう (絹さや・スナップエンドウ など)には ⇒わらマルチ

株と株の植え付け間隔が広いのでわ  
らマルチが適しています。

豆類は肥料を控えて栽培するのがよ  
いので、堆肥マルチよりわらマルチ  
の方が良いです。

敷きわらのやり方は？・・・株が  
植わっている列に平行に敷く。わら  
が飛ばないように土をわらの上にお  
くとよい。(写真参照↓)



#### ●いろいろな野菜(絹さや・スナッ プエンドウなど特に)

#### ⇒笹を利用した北側の防寒

寒い空気が入ってくる北側を防寒す  
ることによって、畑全体の防寒が可  
能です。

豆などをそのまま  
這わせれば、笹が  
ネット代わりにも  
なります。

(写真参照⇒)



### ■2月～3月：ジャガイモ植付

植え付けの前にひとと手間かけると強く  
ていい株ができ、植え付け後の作業が楽  
になります！

#### ●下準備①・・・種芋の日光浴

植え付け20日くらい前に種芋を日光浴さ  
せ緑色にします。日光浴をさせることによ  
って強い芽が出ます。

#### ●下準備②・・・種芋の芽切

種芋は1つあたり50gが適当  
大きい種芋はカットして使います。  
また芽が集中している部分は芽を1～2残  
しカットします。そうすることにより、  
たくさん茎が出るのを防ぎ、植え付け後  
の芽の間引き作業が楽になります。

#### ●下準備③・・・カット面の消毒

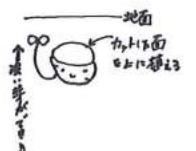
カット面には草木灰をつけるか、木酢液  
を200倍に薄めた液につけます。

#### ●植え付け①・・・3月中旬に植える

早めに植えつけてしまうと、新芽が霜で  
やられてしまう。だから3月上～中旬く  
らいが適期になります。

#### ●植え付け②・・・切り口を上

に植えることにより、  
地上に芽が出るま  
で土の負荷がかか  
るため、太くて強い  
茎・芽がつけられます。



# 自然素材

## ～自然とともに暮らす～

私たちの先祖は自然の中で暮らし、自然素材を活用し、自然の恵みと共に暮らしてきました。自然素材の中で暮らすことが人間の生活スタイルの**原点**であり、その歴史には快適に暮らすための「**知恵**」があります。

現代の暮らしは自然から隔離し、人工的に管理された空間で暮らす傾向に有ります。現代の暮らしの中でも自然素材の活用ができれば、歴史の知恵が生かされ、より「**快適な暮らし**」ができるかもしれません。

「自然素材」をクローズアップし、今一度ここで**自然と共に暮らすこと**を考え直してみたいと思います。今のあなたの生活に活かせる**素敵な何か**が発見できるかもしれませんよ。

### 今回の自然素材

## シラス

#### ●シラスとは・・・

46億年前の誕生したばかりの地球はあちこちでマグマが噴火していました。そのマグマの噴火による火砕流が冷やされたのが火山灰であり、その一種が「シラス」です。

だから火山灰は何億年も前から地球上の海や山などあちこちにある自然素材で、今の地球環境を作り出したもののひとつです。

シラスは主に南九州に多くみられる火山灰です。2万5千年前に鹿児島湾北部の大噴火にて発生したと言われています。

#### ●どんな利用法・・・

この地球と長い歴史をもつシラス。実は、昔から人はシラスのもつ特長を暮らしの中に活かしていました。



昔からシラス台地のふもとは1年中きれいな**湧き水**が沸くことが知られ、生活に利用されてきた歴史があるのです。

現在でも、**浄水フィルター・石鹸・農業資材・家の壁材**など身近な生活に利用されています。

これらは「シラス」の持つ特長を活かした利用法です。



シラスが採取される九州の風景



## ★シラスの活用法・・・



浄水



石鹼



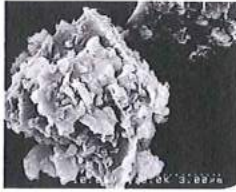
壁材

### ●どんな特長・・・

#### 特長①---吸水性・吸着性

マグマの超高温で熱せられたためシラスには人工では作れない無数の穴が開いています。

(=多孔質構造  
写真参照⇒)



その穴は吸水性や吸着性があります。他に似た性質のある素材（石灰石や珪藻土や炭）に比べ吸水性・吸着性が優れています。

#### 特長②---浄化作用 (空気浄化・浄水機能)

・空気浄化・・・シラスの吸着性には、空気中の化学物質やガス、臭い（アンモニアNH<sub>3</sub>など）などを吸着し空気を浄化する作用もあります。

・浄水機能・・・シラスの吸着性やシラスの穴に住み着く微生物によって雨水などが浄水ろ過されることがわかっています。

#### 特長③---呼吸している

・調湿性・・・湿度が高い時には空気中の水分を吸収し、湿度度が低い時には逆に水分を放出する調湿性。常にそのような働きをしています。マイナスイオンを出してPHを調節する機能もあります。

#### 特長④---耐久性

何万年前のシラスがいまだに現存しているように、無機質で耐久性が高いのも特徴です。無機質で調湿能力が高いためカビの発生もほとんどありません。

### ●特長を利用した活用法

**浄水フィルター**・・・多孔質構造の吸着性・浄化作用の特長を利用し水の浄化を行います。

**石鹼**・・・XXXよか石鹼でも有名。多孔質構造の吸着性やマイナスイオンの作用を利用し肌の汚れ（プラスイオン）を落とします。

**農業資材**・・・吸水性・多孔質構造を活かし土に保水力や、土の中に空気層をもたせて植物を元気に育てるのに利用されます。

**住宅資材**・・・内壁として利用。呼吸する調湿性を活かし結露しない壁として利用されています。壁が結露しないのでカビの心配もありません。また多孔質構造のたくさんの穴で吸音や断熱効果もあります。空気浄化作用もあるので、お部屋の空気を快適に過ごすことができます。



またシラスの主成分が無機質なので、耐火性・耐久性がありその特長を活かし外壁にも利用されます。



シラスを見てきて思うことは、自然素材には調節作用（**浄化作用**など）があるということです。この外環境と関係して環境を調節する作用は自然界の**生態系**がもつ作用です。自然から隔離された暮らしにはない機能です。

人は自然界の生態系の中で暮らしています。その生態系の作用をうまく人の暮らしに利用することは、環境に与える負荷も少なくなり、人がより無理なく快適に暮らすことになるかもしれません。

次回も他の自然素材をピックアップし、よりよい暮らしのヒントを提供したいと思います。

# 枯れた花なんかじゃない! ~ドライフラワー~

ドライフラワーを枯れた花という人は多いですが、大切に乾燥させることで、華やかに咲いていた頃の自然の色を残し、ハーブなどは香りも残しています。色・形は日々変化し、最終的にセピア色に変わっていきます。なぜかしらその様子にはやさしさ・やわらかさを感じます。

~ドライフラワーリースの手づくり方法~

リースの基盤をつくる。(今回はワラをミツアミにして輪にしました。)



⇒下④へ

①外側の汚い葉を取る

②水をかけワラをわじったりしてやわらかくする。⇒

③ミツアミにする。



④無駄な部分を処理する。

⑤ワッカにして麻紐で固定する。

⑥グルーガン(接着器具)でドライフラワーをリースにくっつける。(グルーガンは100均で手に入ります)(今回の花材:ヘリクリサム・松ぼっくり・ユーカリ・毛糸・バラ)



完成

自分で拾った思い出の松ぼっくりなどをくっつけることができるので、この世にオンリーワンのリースをつくることができます。ぜひチャレンジしてみてください!

## グリーンゲーブルズ オーガニックコットン

### 顔を近づけて頬ずりしたくなるような気持ちに なんでこんな生地があるの?!

オーガニックコットンに触れたとき。言葉では言い表せないやわらかさ、あたたかさ、やさしさ、顔を近づけて頬ずりしたくなるような気持ちに...、なんでこんな生地があるの?!  
それが昔ながらの手作りの栽培から生地へと織られたものであることを知りました。

#### ★コットン栽培の現実・・・

コットンは直接口に入れるものではないため、栽培には非常に大量の農薬が使われています。害虫を防ぐのはもちろん、雑草を枯らしたりコットンを収穫するために、葉っぱを落さなくてはいけないので、そのための農薬なども必要だからです。

それでも土地・栽培する人に与える影響は多大です。



⑩ -communion with nature-

#### ★オーガニックコットンの栽培方法

グリーンゲーブルズが提案するオーガニックコットンは、こんな風に作られています。

化学肥料を一度も使った事の無い土地で、自然栽培で綿花を栽培しています。雑草も人の手で引くと言う昔ながらの栽培ですが、それでこそ自然に優しく、そして何より人に優しいオーガニックコットンが出来上がります。

#### ★オーガニックカーテンの良いところ

- ・木漏れ日のような柔らかい陽射しを届ける・手触りが心地よい・手づくりなのであたたかみを感じ、ほっとする
- ・お洗濯するたびに風合いが変わり、違う良さを感じる
- ・カーテンとして終わりが来ても、バスマットや雑巾としてぼろぼろになるまで使って、最後は土に返すこともでき、全く無駄が無い

※お問い合わせはトレカーサ工事のHP内

こちら → 自然素材工房 うえがしよつが まで

<外観>  
シラス壁



呼吸する壁。  
自然浄化する壁。  
**シラス壁**



trecasa

**木竹炭紙土穀貝**



呼吸する  
**家**

「花鳥風月」

春に花、夏に涼しさ、秋に風を感じ  
冬に月が見えれば、

それ以上何をもちめるのでしようか

高気密にて自然からの環境を遮断して

人工的に作り出した住環境の結果、  
精神的健康、身体的健康に

悪影響を与えたことへの反省

家族を包みこむ「家が健康」である為

「自然素材」を使った本物の家造りを思考する中で、

「木」「竹」「炭」「紙」「土」「穀」「貝」  
を原材料とする家創りが始まった。



<匠の森プロジェクト>  
和歌山県田辺市の山に於いて  
地元小学校の子供たちの  
植林作業



杉板と杉化粧丸太



<樹の家>薪ストーブのあるリビング。珪藻土、無垢フロア

trecasa

**板倉の家シリーズ**  
**樹の家シリーズ**

どちらも自然素材による、家創りです。  
詳しくは資料請求して下さい。

●建設業許可 神奈川県知事許可(特-12)第83051号  
●設計業事務所 神奈川県知事登録 第9787号

**自然素材工房**  
**株式会社 トレカーサ工事**

神奈川県愛甲郡愛川町中津2179-1

**TEL.046-286-1272**

<http://www.trecasa.co.jp/>

- communion with nature -

# 夕食にひと味違うレシピはいいかが？

## 亜樹ちゃんの今夜のおかずレシピ

### ■アイスパインのサラダ

- 材料 5人分  
お好きな野菜  
アイスパインの肉1本分
- ①アイスパインの骨から肉を削ぎとる
  - ②好きな野菜を盛る。
  - ③野菜の上にアイスパインの肉をのせる

ポイントはこれ！



### ■アイスパインのスープパスタ

- 材料 5人分  
アイスパインの骨  
お好きな野菜  
コショウ…少々

※骨を砕かない場合は味が薄いので  
コンソメやブイヨンなどで味を調整する。

- ①骨をお湯で1時間以上煮込む  
(この時骨を割って煮込むと味が濃くなる)
- ②別鍋でパスタをゆでる
- ③スープに野菜を入れて煮込む
- ④③のスープとパスタをあえる
- ⑤コショウ・コンソメ・ブイヨンなどで  
味を調整する



### ★中津ミートのアイスパイン

塩漬けの豚すね肉のこと

製造方法は、塩や香辛料などの液に  
塩漬して、加熱した商品。

味が濃いため、単品で食べるより  
ダシや調味料として使うことが多い。  
スープの味は洋風とんこつのような味。



## 亜樹ちゃんプロフ



あけましておめでとうございます  
今年もよろしくお祈りします

中一、小3、小1の子供を持つ酒好きな主婦です。  
元日にスーパーが開いているせいか…お正月気分にあ  
んまりなれません。昔のように、少しぐらい不便な方がいい  
です…  
『古〜〜』と子供たちに言われます。

今年のおせちは失敗しました。  
栗きんとんは、黄金色ではなく黒豆は、硬くなっちゃうし  
〜  
来年は気をしめて頑張ります。

## 花鳥風月 のご案内

~communion with nature~

### ■フリーペーパー内容：

読んでいる方に『こだわりをもってものづくりしている人の顔が見える記事』にしたいと考えています。

### 『取材対象の顔が見える記事』とは――

取材対象（人・もの・場所）がどんな思い・考えをもって存在しているのかという情報です。

素性の知れない商品が多く出回る中、こだわりや本物志向をもって大切につくられているもの。その思いを実際に使う消費者の元に届けたいという考えからです。

記事を通し、循環型の活動をされている方の生き方やものづくり、環境に対する考え方などを読者の方に伝えていこうと考えています。

### 加えて――

生活に役立つ身近なエコ情報なども記載します。どんな生活をしたらエコで幸せな生き方が出来るのか、そんな生活のヒントを提供できればと考えています。

読む人が楽しめて学べて循環型生活が身近に感じるフリーペーパーにします。

### ■発行会社情報：(株)トレカーサ工事

注文住宅の工務店。『人と自然の調和を図り建物を通じて社会に貢献すること』を企業使命としてやってまいりました。それを実現させるため国産木材・化学薬品を使わない自然に還る「循環型の家づくり」に取り組んでいます。

住 所： 〒243-0303 神奈川県愛甲郡愛川町中津2179-1

TEL： 046-286-1272 FAX： 046-286-3452