なしかしまったま

2022

August

No.1114



ひがしまつやまプライド認定No.11「やきゅうのおいなりさん」



ひがしまつやまプライド銅賞に認定された東松山市内のNPO法人あーとの国 プラネットの「やきゅうのおいなりさん」について、代表の野口放子氏にお話を

東松山の名物を作りたいと考える中で、幼い頃から身近な存在だった箭弓稲荷 神社が頭に浮かび、おいなりさんを作り始めたという。

納得するおいなりさんを作るため、あらゆる料理本、新聞、テレビなどから情 報を集め、全てのレシピを試したという野口氏。ご飯に使う合わせ酢や混ぜ込む ゴマの割合、油揚げの味付けや煮込む時間などを試行錯誤した結果、絶妙なバラ ンスのレシピが完成した。

あーとの国プラネットでは、障害や個性のある仲間が一緒に働き、それぞれが 自立することを目指している。良い物なら必ず買っていただけると信じ、仕事に 対する一切の妥協は許さない。そんな姿勢で、おいしいおいなりさんのレシピを 日々再現している。

おいなりさんを包む松の葉の手ぬぐいや、浮世絵「松山やきう稲荷の図」が描か れた掛け紙もまた、おいなりさんのおいしさをひき立たせる風情を感じさせる。

野口氏は「これからも仲間の自立を目指しながら、やきゅうのおいなりさんを 作り続けたい」と語った。



NPO法人 あーとの国プラネット

所在地 和泉町3番15号 電話 0493-24-8000

HP http://artnokuni.or.jp



しまつやまプライド認定』 「やきゅうのおいなりさん」





多さに驚き、これは怪物級の社 会問題だと思いました。

せればと、このままでは廃棄に と思います。(や)

TABETEレスキュー直売所の なる食べ物を口に運んでいる 特集で、世界では食糧難だと言と、食品ロスは削減しても、自 われてるのに年間の食品ロスの 分の体重が…。

今後は、食べたい誘惑に負け ないで、量を考えて買うところ 少しでもこの食品ロスを減ら から食品ロス削減に貢献しよう



表紙の写真は、池袋駅に運ばれた野菜です。TABETE レスキュー直売所の取組みによって、新鮮な野菜が廃棄 された時と、廃棄されなかった時のイメージを表現しま した。野菜を運搬しているのは、大東文化大学の大学生 (TABETEレスキュー直売所副店長の坪井さん)です。