

# おとうふ日和

まいにちのおとうふは、どんな薬にも勝るもの。  
そのままよし、煮てもよし、焼いてもよし。  
本物の食は、すぐここにありました。

2009.2 VOL.11

こんにちは。株式会社手造り屋 社長の岩崎勉です。

## 食の問題が昨年から言われてきました

偽装、そして薬品の混入など明らかに問題であると言うものですが、今年あたりから、「法律違反はしていないけれども、健康によくないのでは、本当のおいしさとは違うのでは？」と言う声をよく耳にします。一万五千種類も有ると言われる人口的に作った添加物、そして戦後から使われている農薬など今年こそ見直す年だと思えます。

## 手づくりやさんでは、昔の良いものを取り入れたいと思います。

青山在来大豆、行田在来大豆など無くなりかけた地元の昔から作られている大豆を、また在来種に近い北海道産など使用、身土不二の考えをいれた、地産地消に力をいれていきたいと思えます。

思いたしたい言葉を自分自身の勉強のためにもあげて見たいと思えます。

## スローフード

郷土料理の風味と豊かさを再発見し、世界的な食品の量産、均質化の大洪水から、失われつつある質の良い食品を守ること、スローフード会長は四つのポイントを挙げています。

1. その土地の産物であること。
2. 素材の質の良さ。
3. その土地の風習にあった生産法。
4. その土地に活気  
を与え、郷土の社会性を高める食品であること。



らでいっしゅぼーやさんは  
我が家もお世話になって  
いる有機野菜・低農薬野  
菜、無添加食品の会員  
制宅配サービス

## ロハス

健康と持続可能性に配慮したライフスタイル。すでにアメリカでは、人口の30%近くが、何らかの意味でロハス的な価値観をもって行動していると報じられています。

## 身土不二

身土不二の思想は日本では、すでに明治30年代「食養道」運動のスローガンに使われたもので、天皇家の食卓を支える御料牧場は身土不二の考えに沿ったものであるそうです。生物はその土地の自然環境と密接に関係をもって生きています。人間は住んでいる近くでとれる旬の食物を食べ、生活するのが健康に良いと言う考え。

## 地産地消

身土不二を考えにいれた、地産地消は安心、安全な食卓づくり食卓の向こうに広がる環境にも目をむけて、共生を考える行き方、作物を作る人、加工製造する人、食べる人が安心の中から信頼関係ができて健康な生活できる環境づくり。現在は大量生産、大量消費、大量流通という効率を求めた、営利的な産業構造は健康に良い食べ物は出来るのか？考える時代になったと思えます



「最近ではフードマイレージと言う、食品の重さ×距離が低いほど、CO2の発生が少なく環境に良い、と言われていています。詳しくは後日。」