




和高スパイス生産者交流会を開催しました

10/12(木)に和高スパイスの生産者交流会を千里公民館の料理室で開催しました。消費材のスパイスセットを使ったカレーや、スパイス&ガーリックソルトを使ったグリルチキンを作って試食しました。スパイスと、スパイスを使ったお料理のおいしさに魅了されました。スパイスさえあれば簡単にプロの味が出せます♥

スパイスの話だけにとどまらず、消費材と商品(市販品)の違い(*1)、価格の決め方(*2)、なぜ市販ルートにのせられない規格の製品が生活クラブでは供給可能なのか(*3)、など熱いお話が聞けました。粒入マスタードの例を紹介します。



○和高スパイスの粒入マスタード(要冷蔵)
賞味期限は要冷蔵で150日
一般市場に卸すには賞味期限が短く、増粘多糖類などの添加物不使用のため分離すればクレームとなってしまう。生活クラブの消費材は「使わなくてよい添加物はいらない」という組合員の要望から生まれたものだからこそ受け入れられる

***1 商品→商うもので利益を追求**

消費材→利益を得ることが目的ではなく『組合員が消費するための材』という意味の造語。

***2 商品→利益と小売り価格を一番最初に決める**

消費材→組合員の要望をもとに開発され、必要経費を積み上げ生産と消費が持続可能な価格を話しあい決定する。適正価格。

***3 共同購入による受注生産ができるから。組合員が事前に注文することで、生産者は無駄がなく計画的に必要な数だけ製造できる。**

リユース瓶の回収が進まないという話を聞き、回収には出しているけれど、ついつい他人事になりがちだったのが積極的に瓶、袋、卵パック、などのリユースに取り組みようという意識に置きかわりました。
加入した当初はくだものや野菜の『よやく・る』って注文方法もよくわからないし、買いにくいなあと思ってたんですが、生産者にとってもありがたいという『よやく・る』のシステムも含めて生活クラブのことが大好きになりました。


- ・スパイスについてはもちろん食について勉強になりました。スパイスの効果的な使い方がわかりました
- ・多くの学び、発見があり良かったです。生活クラブの取り組み、生産者さんの努力のすごさに驚きました。
- ・商品と消費材の違いに感動しました!

参加者の感想から抜粋


新委員より



§ 和高スパイスおすすめ消費材 §



○当日使った「インド風カレースパイスセット」
一袋でキーマカレーとターメリックライス、マサラチャイが4人前×2作れます。他にもレシピが入っているので是非作ってみて! マサラが残ったらバナナアイスにかけて美味しい!



○「冷凍おろしわさび」
キューブの「おろし本わさび」もいのですが、こちらは原材料、国産本わさびのみ! 風味が違います

簡単! 美味しい! カレースパイスセットで 作るキーマカレー



オイルとクミンシードとローレルをいれて香りが出るまで炒める

消費材の「冷凍玉ねぎソテー」を使うと手軽♥



にんにく・生姜を入れて炒め、炒めたまねぎとホールトマトを加え、煮詰める



鶏ひき肉を加え、スープをそそぎ、ミックススパイスを加え1時間ほど煮込む



真塩を加え、仕上げにガラムマサラを加えて完成!