

松カネマツ通信 No.1 R1.7月号

↓カネマツ講座 7/3(水)

「セルフケアヨガと心と体を整えるランチ」

開催しました！今回のテーマは「ヘンププロテイン」について☆次回は 10/9(水)開催です！



↑7/2 松代町の保健指導員会視察研修会
添加物について・砂糖を使わない料理の実食・無農薬野菜の食べ比べ等をカネマツより
させて頂きました。

7/11 信州伝統野菜の「松代青大きうり」初採り！
歴史ある美味しいきゅうり
いよいよはまります！



「やっぱり野菜だった！」

初めまして。長野市在住のめぶきと申します。この度、カネマツさん取り扱いのお野菜のファンの一人として、書かせていただくことになりました。女(27) 男(24) 男(14)の母です。4年前に乳ガンと宣告され、2年間、糖質制限+たんぱく質のケトジェニックダイエットによる体質改善を経て、今年4月から、西薬素ダイエットによる治療で、計15kg減量、ガンマーカーも正常値です。その鍵はやはりといてもカネマツさんが届けてくれる野菜たち！

今回は、みなさんの知りたいと思われる、野菜スープと朝食のレシピを！

前田浩医師による
スープ
たまねぎ、にんじん
大根、キャベツ
適量より3倍の水で
ふたをして20分
味はお好みで

鶴見隆史医師に
朝ごはん
大根(5~8cm)
すりおろし(きゅうり、にんじん、7号20K)
生みじんこ
アマニ油 塩めき
黒酢 梅干

「歴史と食」を学ぶ

-大阪サミットの食事-

大阪での20カ国・地域首脳会議(サミット)の夕食会には、泉州水茄子・泉州タマネギ・太閤ゴボウ・八尾枝豆や但馬牛・河内鴨など大阪府産の食材が多く使われた。この内、泉州タマネギや八尾枝豆、大阪ナスは大阪府が認定する「なにわの伝統野菜」である。

政府は今年4月1日に「主要農産物種子法」を廃止にする一方、生産者が手間をかけて育てた美味しい伝統野菜や肉で賓客をもてなすダブルスタンダードは、現政権の伝統政策です。

長野県は、消費者への安全な食料の安定供給、信州の食文化の継承などを盛り込んだ「県主要農産物及び伝統野菜等の種子に関する条例」制定を目指している。見守りたい。

真田宝物館 学芸員 降幡浩樹

「今月のイベント・催物」

- 7/13・14:松代祇園祭 どうぞお出かけください
- 7/21:台所未来セミナー(添加物について)
- 7/21:大塚貢先生と学校給食を見据えての会
- 7/25:「NAGANO 農と食の会」定例会
- 7/27:カネマツ「NiceTimeMarket♪」スタート