

環境省主催 「グッドライフアワード2020」にエントリー！

カネマツ倶楽部の仲間で東京の奈須野真弓さんからご提案いただき、環境省が主催します第8回グッドライフアワード2020にエントリーさせていただきました。カネマツが仲間の皆さんと共に進んできました20年の活動をなすちゃんがまとめてくださり、エントリー！ドキドキです



毎年開催「農の寺子屋」司会を務める奈須野さん

【エントリータイトル】

「創業100年の八百屋、野菜のカネマツSDGsプロジェクト
～信州松代から地球の恵み、自然の栽培の野菜を細胞に届けます～」
応募取組主体 有限会社カネマツ物産(とカネマツ倶楽部有志)

グッドライフアワードとは

みんなの力で社会は変わる！

みんなの力が社会を変える！



環境に優しい社会の実現を目指し、日本各地で実践されている「環境と社会によい暮らし」に関わる活動や取組を募集して紹介、表彰し、活動や社会を活性化するための情報交換などを支援していくプロジェクトです。



「やっぱり野菜だった！」



甘しやきえのき

汁キ味の巻

スーパーで売っている「えのき」は、トウモロコシの芯を粉にして育てられていますが、このキコ村の「甘しやき味のえのき」は、“おがこ栽培”
オルニチンがシジミの6倍！
コレステロールも体脂肪も沢山出ています。

下げる
きのこのマリネ
さめても、冷たくてもおいしい！白ワインと共に
みじん切りのニンニクと、甘しやきえのきなど
いろんなきのこを強火でしんなりさせ、
塩をばら、火を止め、酢を加えます。
食べる時にオリーブオイルorアマニ油をかけて。

「歴史と食」を学ぶ - 17

文武学校開校の祝い膳

10月1日に文武学校がリニューアルオープンした。藩士の子弟を教育するための学校で、当時の敷地にほぼ当時の建物を残す全国唯一の藩校である。開校にあたって家臣に祝い膳が振舞われた。殿様には巻鯉の味噌仕立ての吸物（粉山椒かけ）・細切り鯉の酢の物（白髪うど、生ショウガ添え）・焼鯛・相良麩・インゲン・御酒。家老などには鯛と青菜の吸物（山椒かけ）・ヒラメの酢の物（白髪うど、岩タケ、セリ添え）・煮冷やしの焼鯛・竹の子・シイタケ・苞麩（つとふ）・フキ。藩士には酒と御肴（アテ）、生徒には豆腐汁であった。開校は安政2年4月29日、現在の暦で1855年6月13日、初夏。生ではないが鯛やヒラメと開校にふさわしい祝い膳であった。

真田宝物館 降幡