



協力：島田市健康づくり食生活推進協議会・FM 島田 健康づくり課 ☎ 34-3281

8月26日、はなみずきで開催された「防災食講座」。食推協グループ「すみれ」と「やまぶき」の会員が、水を注ぐだけで食べられるアルファ米に一工夫した防災食や、お湯を入れると味噌汁になる「味噌玉」などの作り方を学びました。今回は参加した4人に、感想をお聞きしました。



左から
和田さん
吉田さん
河村さん
中道さん

昔のアルファ米は袋詰め作業が大変でしたが、最近のものは簡単に作れるようになりました。あり合わせのもので一工夫するだけで、さらにおいしくなります。味噌玉のようなスープがあると、非常時でも助かりますね。

 放送時間/毎月第4月曜日 午前7時30分～45分
パソコンやスマホなど、インターネットで24時間試聴可能



藤井ともよ
会員一押しの料理です

アルファ米の鳥五目ご飯

被災時は栄養が偏りがちです。また、食材の種類が少ないため、味に飽きやすくなります。
今回は、アルファ米の五目ご飯に缶詰の焼き鳥を付け足しました。鶏肉のたんぱく質が追加され、栄養価が高くなります。非常時でも防災食や缶詰、乾物などを用意しておけば、栄養バランスが整えられますよ。



島田の逸品 2015

日本に誇る島田のモノがたり

HATAGO
(桧製畳ベッド)



製造：丸軌木材(株)
向谷二丁目 14-8
☎ 36-2028
malki.jp

【逸品ストーリー】かつて木都島田と呼ばれた島田市。大井川の豊かな流れにより集められた南アルプス山麓の木材、中でも高級な無垢の桧材で作られた畳ベッド。畳は国産い草を使用し、市内の職人が製作。木都島田を思わせる自然の力と職人の技が光る逸品。

「島田の逸品」は、市の魅力と認知度を向上させる可能性を秘めたシンボリック的存在として認定を受けた産品です。

商工課 ☎ 36-7164

木製ベッドを作り続けて40余年。これまでの経験や知識、加工を担う職人の技を次の世代につなげていきたいとの思いから、この商品が生まれました。木材や畳といった材料を、島田製にこだわった一品です。建材を一切使わず、無垢の桧のみを使用しているため、桧特有の香りや質感を感じることができます。塗料も自社開発した「ビーソープ」という無添加石鹸塗料をベースにした、体と環境にやさしいものを使用しているため、アレルギーなどが心配なお子さんにもお勧めです。

全国展開しているショップなどでも取り扱いがあるため、県外への島田市のPRにも貢献できているのではないかと考えています。この商品をきっかけに木都として島田市を再び盛り上げていきたいです。



取締役社長
片川 優示さん