

元気なお店！最前線

ムソーアンテナショップの取り組みをご紹介します。あなたのお店の販促のヒントになれば、うれしいです。

一日体験教室・レギュラー教室の申し込みは、正食協会ホームページから簡単にできます。みなさんもお客様にすすめてみては？
(ムスビガーデンより)



ムスビガーデンの二階は、正食クッキングスクール大阪本校です。受講を終えた生徒さんのために、その日の実習で使ったおすすり食材をワゴンに並べています。今日は初級コースのメニューに合わせて乾物や調味料をディスプレイ。まとめ買いする熱心な生徒さんもいて、レジは活気づきます。
春期レギュラー教室(2014年4月～9月)の開講を前に、一日体験教室が好評です。玄米をおいしく炊く方法を知りたい方、味は？雰囲気は？受講前に体験してみたい方にぴったり。メニューは「玄米ごはん」「基本の味噌汁」「切り干し大根と高野豆腐の煮つけ」「車麩のフライ」の四品です。

正食協会ホームページ
<http://www.macrobiotic.gr.jp/>

Hot Topic



2月1日(土)、正食協会主催の「子育て応援 食育フォーラム」が開催されました。講師の西福江先生は、45年以上にわたり玄米和食の給食を実践している高取保育園(福岡市)の園長です。「子どもに身につけてほしい“良い食習慣と生きる力”」をテーマに、85歳とは思えない力強い声で、やさしく厳しくその信念を語られました。

「玄米っ子は静かで集中力があり、すかっとして判断力が爽やか」「子どもは見て触れて、学んでまねて生き様を身につけていきます。すべての子どもにその力がある」「五感いっぱい体感したことを子どもは忘れない。特に食べものについては一生覚えてくれます」。スライドでは、毎日食べる玄米を研ぎ、たくあん、梅干し、干し柿を作り、食器洗いや雑巾がけをする子どもたちの真剣な顔、好奇心いっぱいの顔が上映されました。玄米和食の成果、つやつやお肌の見事なうんちの写真も！「本物を伝えてください。その子が親になった時、そのまた子どもに伝えていくでしょう」。

正食料理の試食会では、高取保育園の給食メニューから小豆ごはん、玄米巻き寿司、高野豆腐の南蛮漬、りんご寒天寄せなどを正食クッキングスクール講師の先生方が再現。ひまわり組の5歳児が7月に仕込んだ手作り味噌も添えられました。いのちあふれる玄米給食、子どもたちが元気に育ちま

すように、今日も笑顔で過ごせますように。そんな思いが伝わってくる献立でした。

当日の速報は正食協会「むすび」4月号、西先生の講演録など詳しいレポートは「むすび」5月号に掲載予定です。ぜひご覧ください。



人参と青菜とごぼうと
高野豆腐を巻いた玄米巻き寿司



高取保育園の冬の食卓。

昼食の「ひよこ豆入り玄米ごはん、豆乳シチュー、れんこんきんぴら、納豆(具:ちりめんじゃこ、海苔、小松菜、キャベツ、ニラ、ゴマなど)」と、おやつ「ちりめんおにぎり」

Macrobiotic Facilitator

ムソー株式会社

TEL:06-6945-0511, FAX:06-6946-0307
540-0021 大阪市中央区大手通2丁目2番7号 <http://muso.co.jp>