

安全な卵はどこと？

「長い坂遙かな道」下巻を読んで

米沢 加奈子

元ファンクラブ会長谷正人さんの自伝「長い坂遙かな道」下巻を読んだ。

谷流の数々の活動を読む中で最もひかれたのは、精神障害者の共同作業所として取り組んだ養鶏場の運営の件である。

この「もえぎ共同作業所」の開所から軌道にのるまでのメンバーや周囲の人の動きがいきいき活写されていることは勿論だが、私の注意は「もえぎ」の自然卵が食べたい！との思いに集った。記述によると

①健康な鶏は草を好む⇒黄身色は葉緑素の変化したもの、ゲージ飼いの卵は配合飼料の中のパプリカ粉末で着色されている。

②健康な鶏にとって不可欠なものは新鮮な空気（汚れた空気は肺を冒す）と日光（日光浴して砂浴びして羽毛の中を掃除⇒害虫駆除）

③ゲージ飼いの鶏（日頃日光を浴びていないので日光を浴びると熱射病になるのだそう



だ）はこれらの条件が揃わないので薬で生命維持。

ちなみにEU全体は近々ゲージ飼い禁止に踏み切ることになるそうである。

さて、こうした両者の育ちの違いが当然味にも表れて「もえぎ」の卵は特定の取引先がついて経営は順調であったそう。

諸々の事情で現在は「もえぎ」から離れているが、私としては続けていて欲しかった。そして健康卵を食したかった。

スーパーには様々な鶏卵が並んでいて10個で450円、

120円と幅も広い。果たして「もえぎ」型の卵はどれなのかを物色しても素人には分からない。時として10個98円などという広告も入ってくる。

いが、食の安全には関心が強い。幼い子ども達が好む卵が種々の薬で汚染されている将来がこわい。

放射能汚染に敏感なお母さん方、農業や飼料の薬害にも目を向けるべきときではないかとつくづく思った次第である。

第6回 マレットゴルフ大会 楽しくなごやかに交流

天気もすっきりりの10月6日、日本共産党池田ファンクラブ主催のマレットゴルフ大会が内鎌会場で21名の参加者を集めて盛大に行われました。

上は90才、83才のベテラ



ンゴ夫婦から40才台の若者（？）まで6チーム36ホールで行われ、内鎌の松田さんが最高得点をマークし見事初優勝に輝き、優勝トロフィーと記念品を手にしました。

大会には衆議院2区予定候補の北村正弘さんも駆けつけ、あいさつ、時間の関係で前半18コースを楽しめました。

プレイ終了後、太田会長から表彰があり、町議を囲んで懇親会が行われまし

た。

おにぎりともちよりの料理をほおぼりながら互いの健康をたたえあい、これからの益々の健闘を誓い合いました。（写真は20年ぶりのマレットに興じる北村正弘さん）

お知らせ

いますぐなくせ原発！

11・11大北集会

日時

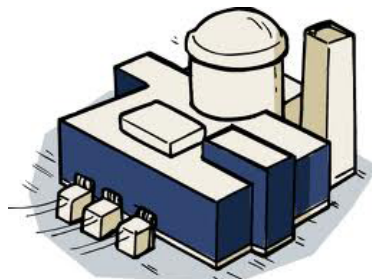
11月11日（日）

午後1時から集会
終了後デモ行進

場所

大町駅前広場

皆さんお誘い合ってご参加ください。
プラカードなどお持ちください。



原発いらない！

外来植物（アレチウリ）の 繁茂を防ごう

太田 勅（外来植物監視員）

明治以来、外国から多くの栽培植物や野生植物が入ってきましたが、アレチウリ程猛威を振るっているものは無い

と思います。これが池田町にも次第に勢力を拡げています。何かの土木工事を行った所では（車のタイヤに種がくつついて運ばれたと考えられますが）必ずと言っていい程アレチウリが生えています。

穂高や明科の河川や道路沿いでは、樹木にからみつき覆いかぶさって景観を著しく損ねています。こうなってはも



木にからみついているアレチウリ

うどうにもなりません。見かけたらすぐに抜き取ることで大事です。

アレチウリの葉やツルは野菜のきゅうりにそっくりです。5月頃から9月まで芽を出し、種をつけるので長期間注視することが必要です。

宅地でも見かけますので、気がついていない人にはアドバイスしてください。池田町の景観を守り安曇野の原風景を未来に伝えていきましょう。

●アレチウリ（荒地地瓜、学名：Sicyos angulatus）はウリ科の大型のツル植物で1年生草本。

トゲのあるキュウリの意北米原産で日本では本州以南で帰化植物として知られ、特定外来生物に指定されている。また、日本生態学会によって日本の侵略的外来種ワースト100に選定されている。

リンゴジャム

山本 久子

旬の食材 お料理レシピ

これからたくさんの種類のりんごが出回ってきます。

1年分使う分量のジャムをこの時期に作り瓶詰めにして保存します。

水あめを使ってありますので、とてもなめらかでおいしいジャムになります。

どんな種類のりんごでもOK、少しふるくなったものでも大丈夫ですので、作ってください。

材料

- ・りんご（中）3～4個（皮を剥き芯を取ったもので500g）
- ・砂糖 200g
- ・水あめ 100g
- ・レモン汁 大さじ4杯分

1. りんごは水洗いして皮を剥き4つ割り、芯を取り除く。
2. 適当な大きさのせん切りにする。（変色を防ぐために塩水につけておく）
3. なべにりんごと砂糖とレモン汁を入れ、1時間くらいおいておく。

4. りんごから水分が出てきたら、水あめを加えてナベに火をかける。
5. りんごに砂糖がしみ込んで透明になるまで煮詰める。

全体の重量が600gになったところを目安に火を止める。



魅力ある紙面に！

原稿をお寄せください



読者の皆様。ファンクラブニュースをお読み頂きありがとうございます。

ニュースには、国政や町の話題、生活に役立つ情報などを掲載するように努めており

ますが、まだまだ不十分だと認識しております。

役員や通信員が分担して原稿を書いておりますが、魅力あるものにするためには、読者の皆様からの投稿を載せて

いかれたらと考えています。

町の話題、日頃考えていること、趣味、健康にかんすること、など何でも結構ですので原稿をお寄せ頂けたら幸いです。

ご協力頂ける方はファンクラブ役員まで一報ください。お待ちしております。

ファンクラブ役員一同