



フェアトレードサポーターって何？

フェアトレードは、途上国などで作られた商品を適正な価格で購入することで、その国の人たちが、幸せに暮らすことができるようにする仕組みです。フェアトレードサポーターは、フェアトレードをもっと身近に感じてほしいという想いから2019年度に誕生した組合員活動です。

現在5人の組合員サポーターが、「おいしく・たのしく・わかりやすく」をコンセプトに世界中のみんなが笑顔になれるよう、人と環境に優しいもの作りやサステナブルな取り組み【SDGs:持続可能な開発目標】を伝えていきたいと思っています。

★皆さんに活動を知ってもらおうべく、3か月に1回フェアトレードサポーター通信を発行いたします。どうぞお楽しみに★



これまでに通信へいただいたお声



【Vol.1】エコシュリンプ講座・夏休み親子料理教室開催他

Tさん
3歳の息子が、えびが大好きなので、今回の記事は目に留まりました。いつまでも美味しいものを食べたいので、私たち一人一人の行動・活動が大事になる時代だと感じました。エコシュリンプだけではなく、他の活動も素敵なことだと感じました。次回の通信も楽しみにしています。

【Vol.2】ネパリ・バザール講座・商品紹介他

Iさん
いつも楽しく拝見させていただいています。今回はウール商品が可愛かったです。カラフルレグウォーマーは欲しいなと思いました。



Iさん
スキルアップ講座を読み、色々勉強になりました。山羊皮のバックも幾つも買いました。眼鏡ケース、筆箱、小銭入れも買って知り合いにプレゼントしました。又ばるはびに行き色々作品を見てみたいと思いました。

【Vol.3】第3世界ショップ講座・フェアトレード de バレンタイン開催報告他

Kさん
以前に子供とフェアトレードチョコレートの勉強やチョコ作りに参加した事があったので、懐かしく拝読しました。真実を知らない子供へ、普段美味しく食べているチョコレートの裏側を知って貰う良い機会になりました！それからは、ばるはびへ行く度にチョコレートを買っている息子です。



Mさん
子供達の楽しそうな顔を見て、とても嬉しかったです。物を大事にし、手作りのものは、作り手も買う方もうれしいことだと思います。フェアトレードサポーターの方々にも感謝です。

【Vol.4】出前講座・マスコバド糖の紹介

Oさん
普段、美味しさで選んでいても、どういった思いで山梨まで届いているのかを実際に知ることができて勉強になります。ぜひ山羊皮や小物を作っている方の特集も読んでみたいです。



➔ 通信のお声より、山羊皮商品についてのスキルアップ講座を予定。次回の通信にて、みなさまに詳細をお届けいたします。

Artisan ブラックティー(フルーツゼリー柄) 1.8g×6包



様々なハンディキャップを持った人が、好きなこと・得意なことで活躍し、仕事を得ることを目指し活動する福祉施設、「嬉々!!CREATIVE (キキ・クリエイティブ)」デザインのアートパッケージ『Artisan シリーズ』。

ポップでキュートなアートワークのパッケージは、飲み終わったあとに飾ったり、小物入れにしたりと長くお使いいただけます。

オーガニックの紅茶をリーフのまま使用した贅沢なティーバッグ。口当たりが優しくまるやかで、渋みが少なめの飽きのこないタイプ。ストレートやレモンティー、ミルクティーはもちろん、フルーツティーのベースとしても。

アーティスト：北野里佳さん

●フェアトレード紅茶の作り手
茶葉は南インドの最南端、タミルナド州にあるシンガンパティ農園の茶葉を使用しています。シンガンパティ農園は、インドで最初に有機認証を取った農園です。有機栽培やバイオダイナミック農法に取り組み、自然環境を大切に、自然と共存しながら紅茶作りをしています。
1,000名以上になる作り手達には、電気と水道が使える無料の住居が与えられます。
農園では無料託児所も完備され、高等学校までの無償教育、医療サービスなど充実した福利厚生サービスが受けられます。



アーティスト
北野 里佳さん

フェアトレードのあま〜い☆ヒ密〜マスコバド糖学習会〜

2022年8月2日(火)開催

オルター・トレード・ジャパンの藤山さんを講師に迎え、マスコバド糖を通じて、フェアトレードについて学びました。歴史、フィリピンの生産者さんの紹介、生産工程動画の視聴、おすすめの使い方や実演まで大変充実した内容でした。サポーターからもアレンジレシピを5品紹介しました。



◆マスコバド糖のスコーン

- 【材料】
 ・マスコバド糖 30g (お好みで) ・ホットケーキミックス 200g
 ・牛乳 50cc ・木の実のナッツ 25g くらい (刻む)
 ・マーガリン 50g ・オーブンは 170℃にあたためる



- 【作り方】
 ①ボウルにマーガリンとホットケーキミックスを入れてマーガリンを切るように混ぜる。
 ②①に牛乳、マスコバド糖、ナッツを入れて良く混ぜる。
 ③オーブンペーパーの上に②のをせてドームのようにかたちを作り8等分にする。そのままではくっついてしまうので間を開けて並べる。
 ④170℃にあたためておいたオーブンで25分から30分焼く。



◆アボカドプディング

- 【材料】
 アボカド 1つ、
 アーモンドミルク 100ml、
 マスコバド糖大さじ 1、蜂蜜少々
 【作り方】
 ブレンダーで混ぜたら完成。お好みでマスコバド糖を増やしても。



- ◆ほしの天然酵母のパン
 酵母、マスコバド糖、
 強力粉、湯ざましの水、
 塩、オプシオンで黒ごま、
 白ごまを入れてこね、
 手に付かなくなったら
 発酵させ、ガス抜きし
 成型し発酵したら
 140℃、160℃、
 180℃で各々10分焼く。



チキンのトマト煮の隠し味に！
 いつものお砂糖とは違い、
 コクが出てトマトの酸味がまろやかに
 になり美味しく出来ました。



◆シフォンケーキ

- 【材料】
 ・米粉 80g ・たまご 4個
 ・マスコバド糖 70g
 ・菜種油大さじ 2 ・豆乳 20g



シフォンケーキはプレーン味でしたが、ほんのり黒糖風味で美味しかったです。クセが強過ぎないので、普段の料理にも使ってみたいと思いました。

- ◆肉巻きズッキーニ
 豚バラ肉をズッキーニに巻きつけ、塩胡椒を振って焼き、醤油、マスコバド糖を混ぜたたれを煮詰めて完成。



- ◆ズッキーニの
 ヴィーガンキーマカレー
 ソイミートとズッキーニ、
 ホールクミンをオリーブオイルで炒め、カレー粉、マスコバド糖、塩胡椒、黒酢、ウスターソースで味付けしました。



クッキーをマスコバド糖にして作ってみました！甘さとコクがあって美味しかったです。



マスコバド糖
 レシピ掲載↓



◆カップティラミス (4人分)

- 【材料】
 ・マスコバド糖大さじ 2
 ・水切りプレーンヨーグルト無糖 400g
 ・ホットコーヒー濃いめ 100cc
 ・ビスケット 20枚位
 【作り方】

- ①コーヒーにマスコバド糖を加え溶かす。
 ②カップにビスケットを入れ①を回しかけヨーグルトをのせる。
 ③同様に2.3段繰り返し冷蔵庫で冷やしてなじませる。



マスコバド糖を使ったジンジャーエールのレシピ

- 【材料】
 ・生姜 200g ・マスコバド糖 250g ・水 1ℓ
 ・ゲランドの塩 5g ・お好みのスパイス
 1.スライスした生姜とマスコバド糖をよく混ぜてマリネしておく。
 鍋に入れ水も加えて20分程度中火で煮る。
 2.半量になるくらいに煮詰め、仕上げに塩、お好みのスパイスを入れ冷ます。
 炭酸水でお好みの濃さに割ってお飲みください。飲む際にレモンを入れてもおいしいです。



※キリトリ※

フェアトレードサポーター通信をご覧になってのご意見・ご感想、こんな事をして欲しいという要望をぜひ送ってください。コメントをお送り頂いた方の中から抽選で5名様に【フェアトレードのクッキーと紅茶】をプレゼントいたします！

組合員名： _____ 組合員番号： _____

※3/24掲載 OK・NG ■×切：2022年10月14日(金) 送り先：活動支援課 秋山・羽田まで

メールでのご意見、
 ご感想はこちらから

