

あんふえすと、

あんふえすに携わる人たちの
イベントやコラムなどのコーナー

しまもと cocoro

このまちをおいしく、たのしく。
しまもとを cocoro から愛する
人たちなら誰でも歓迎です。

- 3/17 こんにゃく作り～春の野菜収穫祭～
土 10:00～14:00
 - 4/21 野草摘み
土 9:00～14:00 近辺の野草を摘んで食します
 - 5月末
から
ブラックベリー摘み、ソース作り
【場所 ひら農園（山崎4-13-6）】
 - 3/16 しまもとcocoroごはん 10:00～13:30
 - 4/20 金 周野先生を囲んで 18:00～21:00
島本生まれ、元愛農高校、園芸高校教諭
島本の昔話や有機農業のことなどお話を伺います
 - 5/19 土 しまもとヒュッゲ 17:00～20:30
ミネストローネなど、家庭料理
【場所 島本町営緑地公園住宅集会所（山崎2-1-9）】
- いずれも出入り自由です。お子様連れ歓迎。
会場費、食事代など概ね500円～1000円 小学生まで無料。
参加のご予定は前日までにお知らせください。
食材、手料理持ち込み歓迎（材料費はお支払いします）
【申し込み・お問い合わせ】
Tel:080-5325-T128（平野） mail:618cocoro@freemail.com

自然によりそうマルシェと絵本の交換会

そわがマルシェ

3/18(日)10:00～15:00

ところ:入江運創店
(JR 摂津富田駅 南口スク)

【申し込み・お問い合わせ】
shizen sowaka@yahoo.co.jp

ながむらさん、cocoroごはんって なあに？

はじめに、「しまもと cocoro」とは、別物です！
1～2か月に一度、第4日曜日の10:00～14:00頃、開いています。4人の子を引き連れた（迷える）ながむらが言いだしちゃではじまりました。
たくさんの人の助けを借りつつやっています。
わたしの考えるcocoroごはんは、何の区別もなくいろんな人が気軽にふらっとひっこり訪れて、ごはんも食べられる場を用意しています。
土鍋ごはんと大地に芽生えた時から愛情をたっぷり受けた作られたお味噌汁は絶品のごちそう。
シンプルなのに毎回「おいしいねえ～」と、はふはふ言いながらいただいている。同じ空間でできる人ができるることを、作ったりおしゃべりしたり、教わったり遊んだり、食べたりくつろいだり、片付けしたり、そんな日常的なことをしているだけなのになんだかぽかぽかあたたかいのです。
感謝・工夫・学び・関心・思いやり・自信・逞しさ・独立心・人のあたたかさ…。こどももおとなもなにかしらのお土産がくっついてくるといいな…と思っているので、ふらっと寄っていってください。

★次回開催予定★
・3/25(日) モリノハコ ▶高槻市西面
・4/22(日) よつばコミュニケーションルーム ▶高槻市原
・5/27(日) モリノハコ

昨年高槻で発足した、「自然によりそうくらしの会 そわか」が自然にも人にもやさしいマルシェを開催することになりました！たくさんの素敵な方々に出店やワークショップをしていただきます。そして、「絵本の交換会」も同時開催です！わが子をおひざの上に座らせて何度も何度も読んだ温かい思い出がつまった絵本たちを、次に必要な人へつなぎませんか？人と人がつながって、みんなでつくるマルシェ！是非遊びに来てください。

【出店】

Food ▶ サンドイッチ・おにぎり&デリ・焼菓子・こだわりコーヒー&ジュース
food shop ▶ 乾物・フェアトレードグッズ・野菜・カレースパイス
ケア ▶ 小児はりとお灸・足もみ・カラーセラピー・気学占い・など…
雑貨・服 ▶ リース・子ども服・布ナップキン・布小物・アート雑貨
【ワークショップ】
①ベビーマッサージ ②抱っこ方法講座 ③おむつなし育児講座 ④調味料の選び方
※ワークショップは予約を受け付けております。メールにてお申し込みください。

つくる かう

「かう」人
「つくる」人
「うる」人
の心をそのまま
まるごとお届け！

「かう」と「つくる」人は「うる」人がつなげる。
しかし、このインターネット社会において、「かう」人が「うる」人から「つくる」人のこだわりや思いを聞く機会が減ってきており、意外とつくる人の思いを想像すると素朴な疑問をぶつけにくいもの。「つくる」人の現状を知ることや、「うる」人のこだわり、「かう」人の求めることを、それぞれの立場からディスカッションし、理解を深め、よりよい未来につなげていくためのコーナーです。

コーナー化するきっかけは、「あんふえすって一体なに？」と、あんふえすの人に向けた質問からでした。「食の安全って？」「オーガニックって？」「生産者の現状って？」それぞれの立場や経験や想いから、簡単にはまとまらないものでした。

「かう」立場の私は、「つくる」人の現状を知らない。それを「うる」人から気付かされたのです。ここで、ひとりひとりの心にふれることができたらいいな、と思っています。
「つくる」「うる」「かう」人。随時、質問・疑問・熱い思い…募集中です！
あんふえすの【申し込み・お問い合わせ】先までドシドシご応募ください！！！！！
次回、創刊号より本格始動です！お楽しみに★。

entowaR

ヒラノタイムズ

知る人ぞ知る、あんふえす
平野さんのつぶやき色々。



獣師歴60年、80歳のまきが獲った高槻山中の猪や鹿をいたしました。血抜きが抜群で臭みが全くない絶品。あ～これで今年の冬も思い残すことはない。春になったら山菜だな。こんな街中でも自然の恵みを享受できる幸せがある。ちなみに原発事故後、東日本の黒牛や川魚、野草は高汚染され食することができなくなってしまった。ちょっぴり申し訳なく感じながら舌鼓を打つ。

くらしのちえ

今回は花粉症について

私の夫は、花粉症歴十数年…鼻水くしゃみ 喉の痛み目のかゆみなどに苦しんできました。薬を飲んでも緩和されず、話題にのぼるヨーグルト、红茶などの対策を試してきたそうです。

そんな夫がここ数年で劇的に良くなり、薬に頼らなくなりました。

その改善法とは、「腸をいたわる生活」をすることでした。まず簡単にできることとして、サプリや健康食品、更には薬を「足し算する食べ方」ではなく、摂りすぎているものを「引き算する食べ方」へ切り替えるのです。

現代は、食べたいものはすぐ手に入り、つい食べ過ぎる傾向にあります。消化エネルギーを使い過ぎるとデトックスが十分に行われず、体内に老廃物が溜まってしまいます。

日本人には日本に昔からある伝統的な食事が腸内環境を整えてくれるでしょう。味噌、沢庵、醤油、ぬか漬け…。

最後に、夫が試した改善方法でかなり効果があったもう一つのことがあるのですが…それは、お会いした時にお尋ねください★

ていか

entowaA