

伊勢町商店街探検隊新聞

伊勢町商店街探検隊新聞
 2006.04.01発行
 伊勢町商店街連合会
 青年部活性化委員会
 皆様からの情報をお待ちしております。
 メールアドレス
 ise_tankentai@hotmail.co.jp

世界一の食パン？



この食パン実は新道商店街アサヒさんの食パンなんです。記事に書く許可は頂いたので、こんな記事にするとは・・・でもこっそり紹介しちゃいます。実はこの食パンの材料

である小麦粉が世界一なんです。世界一の小麦粉とはマニトバ小麦粉！カナダの中央部のアメリカと国境を接するマニトバ州で取れる小麦粉なんです。日本産じゃないの？と思われる方もおられると思いますが、主人いわく日本産の小麦粉は水分が多いらしくてパンを焼くのに適してないらしいです。マニトバ種は硬質小麦粉の一種でグルテンの多い強力小麦粉、パンに用いる最高級品小麦として世界的に有名らしいです。その小麦の中でも厳選されたマニトバの特級粉、冬小麦のみを使った食パンなんです。さらにバ

目には青葉山ほろとろす初鯉

春の海の幸といえば、そう初鯉ですね！この時期、黒潮に乗って太平洋を北上し日本近海にやって来る鯉は一本釣りやケンケン引きと言われる漁法で冷凍されずに締められ太平洋岸の漁港に水揚げされます。今は水深50m程の浅い日本近海で取れたものが高知県や和歌山県で水揚げされています。鯉は身が軟らかく血の気が多い魚で、体温が高く傷

みやすいんです（その為、網を使った漁はできません）。だから新鮮な物が一番美味しい時期なんです。戻りが油が乗ってと言う美学家がいます、それはマグロのトロが流行ったり取りの初鯉と



比べると旬を迎えた初鯉の鮮烈な味と風味は別格です。これこそが日本人に昔から愛されてきた本来の鯉の味なのです！鯉は今が一番新鮮で美味しく食べられるから旬なんですよ。（浦之橋商店街 大田魚店）

今大ブレイク中の健康食品

在庫薄で仕入れても直ぐに完売！人気の秘密は女性に嬉しい驚きの効果に！

黒豆きなこの牛乳ドリンクが今密かなブームで入荷しても、直ぐに売り切れなんです。なぜ、そこまで人気かと言いますと、たったコップ一杯の牛乳に黒豆きなこをスプーン2杯注いで飲むだけで、十分な食物繊維やカルシウムが摂取できるからなんです。自然を生かした食生活の改善で、健康を維持したい・体質改善をしたい・生活習慣病を予防したい・思っている人には気軽に簡単にできるで試してみる価値は十分にあると思います。黒豆きなこには食物繊維がごぼうの2.7倍含まれていてカルシウム、カリウム、リン、マグネシウム、鉄など、通常の食生活では摂取が難しいミネラル類が他の食品に比べて群を抜いて含まれています。それでは、もう少し詳しく何が

何に良いのか説明します。まず抗酸化物質の黒大豆のアントシアニン系の色素は糖尿病やガン等の生活習慣病の予防に効果があり活性酸素の発生を抑えてくれます。大豆サポニンには血中のコレステロールを正常に保ち脂肪の吸収を抑えるので肥満防止に！大豆オリゴ糖はビフィズス菌などの栄養源になり腸内の発ガン性物質の削減に！大豆イソフラボンは女性ホルモンと同じ働きをもち骨粗鬆症、更年期障害、乳がん等の女性



疾患に対する有効素材とされ、さらに美白、美肌作用やバスタップや生理不順の改善などの効果もあるんです！食物繊維は特に説明しませんが、どうです、この効果！毎日簡単に飲めますので、ぜひ試してみたいいかがですか？（明倫商店街 林屋）

今が旬の山の幸

春の柔らかい風に誘われて、ヒヨコリ顔を出してくれる今が旬の食材！もう食べられましたが？そうです。この筍は多気を取れた物です。大きさ、形、色、どれを取っても最高です。先が緑になってない筍は光が当たっていない証拠です。竹やぶに入

って足で地面を探りながら、まだ頭を出していない筍を取ります。何故？って、その方が筍はアクが少なくて香りが良く、やわらかくて美味しいからなんです！さらに太さと長さのバランスが良いですよ。太くて短い筍、これが良いんです！筍の成長力は



恐ろしいほどで、すぐに大きく（竹）なってしまう。でも筍の時の太さと竹に成長した時の太さって、実は、あんまり変わらないんです。太い筍は養分が、しっかり行き渡っていて美味しいということなんです。これから、どんどん筍は安くなって来ます。お家でアク抜きをするのは大変だと思うかもしれませんが、商店街の八百屋さんなら朝仕入れた地元の筍を直ぐにアク抜きして水にさわして販売していると思えます。今が旬の安くて美味しい筍をドンドン食べましょう！（高柳商店街 前田青果店）

活性化委員会が新聞の普及のために 仮ホームページを作成しました。

今回、活性化委員会では探検隊新聞の普及のために仮ホームページを作成しました。伊勢市の商店街活性化のために新聞作成しているのですが予想通り普及しないということでWebも使ってみようという試みです。仮作成ではありませんが、もちろん今までの新聞も全て閲覧することができ、委員会にメールを送ることも出来るそうです。また伊勢市民の情報交換場所として掲示板を作ろうという意見がありましたので無料レンタル掲示板とありますが、伊勢市探検隊掲示板というものも作ってみました。掲示板の書き込みは伊勢市についてなら何でもOKです。掲示板には携帯からもアクセスできます。

すし写真を投稿することもできますので、ブックマークに入れて、みなさん遊びで自由に活用してみてください。投稿していただいた写真を活用して新聞作成に活用してみたいと思います。伊勢ギョーリーみたいなものもHP上に作成する予定です。アドレスは下のほうに記載させて頂きますので、どんどんアクセスして投稿してみてください。

活性化委員会ホームページ仮アドレス
<http://www5d.biglobe.ne.jp/~naooh/kasseika/kasseika.html>
 携帯用掲示板アドレス
http://8215.teacup.com/ise_kasseika/bbs