



# 旬のたより



ホームページ→<http://amakusa.biz>

最近では精神的疾患の人たちにとつて、ペットの役割の重大さが研究され、大いに役立っていると聞いています。又、以前のようなペットブームは去ったとはいえ、ペットを愛玩している人は多いと思います。

熊本市の動物病院の前をよく通るんですが、最近大病院に生まれ変わり、新築の病院は5〜6階建てのビルで、ロビーも広々として深夜でも煌煌と明かりがとまり、犬や猫

数日前の朝のテレビニュースでした。女子高校生たちが真赤な花の鉢を配っていました。その鉢の話を聞き驚きました。何と鉢に使う土は、薬殺されたペット、特に犬たちの骨を砕いて使っているというのです。生徒たちは骨をもらいに行つて、自分たちで砕いているそうです。かわいそうなペットを作らないで下さいと、訴えていました。

檻の中の人なつこい犬の顔、物悲しそうに何かを訴えるような眼を、テレビの画面とはいえ、見た時に無性に腹が立つて仕方がありませんでした。それと同時に若い学生たちの行動に惜しみない拍手を送りたい気持ちでいっぱいでした。

ペット  
歩朝(あゆみはじめ)



間と変わらないという人も多く、その気持ちよく分かります。以前「フランダースの犬」というアニメを見て涙したんですが、今の子供たちにペット達とのいい関係づくりが

を抱えた人でいっぱいなんです。一見豪華なホテルと見間違えそうです。このようなところに深夜でも飼い主に連れてきてもらえるようなペットたちは幸せですね。

しかし捨てられて死に至るペットも多く、飼育者のモラルの低下が叫ばれています。又、ペットどころか、自分の子供を平気で見殺しにする親も増えてきており、どうしようもない世の中になってきたんじゃないでしょうか！

また、ペットの種類も多く、ヘビ、トカゲ、ワニなどの爬虫類もよくペットとして飼われています。ところが大きくなりすぎたと、池や川に捨てるとは…。大変危険なこと、人命にもかかわってきます。虫や魚なども勝手に捨てられると、生態系が大きく変わってしまいませんね。私は生物学者でも何でもありませんが、子供の頃から自然の中で遊び育ってきたものとして、日本の素晴らしい自然を、これからの子供たちに残していく責任があると思います。

また大きな問題の一つに、母親の子供に対するあり方が問われています。母親のペットになっている子供がいくに多いか。大きくなって一人前の大人になりきれていないものがいくに多いか。特に男の子に対する母親の在り方。

ペットは人間にとっていい関係を作り出しますが、自分の息子をペットにすればどんな大人になるか！？親はペット化した子供を作り、どう責任を取れるのか！良く考えてほしいですね。

ペットの必要性はこれからどんどん多くなっていくと思うのですが、しっかりした考えを持って飼うべきですね。

特に高齢者にとってはペットは使い次第で、大変役に立つと思えます。

ところでお前は何かペットを飼ってるかって？！  
ウウン！僕がペットになりたいの！

## サトイモ・さつまいも・れんこん入荷！

【さといも】 500g 250円  
(低カロリーで食物繊維も豊富。消化促進、免疫力向上作用がある)  
【さつまいも】 500g 150円  
(エネルギー源として適している。また、ビタミンCや食物繊維を多く含み、加熱してもビタミンCが壊れにくい)  
【レンコン】 100gあたり 650円  
(高血圧予防、心筋梗塞予防、脳梗塞予防、動脈硬化予防、胃もたれ、便秘改善)



## マクロビエストラ特別企画 お産力を高める食事

・とき 2013年11月15日(金) 12:00~14:00  
・ところ 浄南町 天草社ゆるっとショップ  
・参加費 800円  
・定員 15名(定員になり次第〆切ります)

\*申し込みは11月14日(木) 午前中までに下記までお申込み下さい。  
\*マクロビオティックのお食事をいただきながら、天草社栄養士、野崎由美子によるお産力がつく食事についてのお話をいたします。

食品添加物はなぜ問題なのでしょう？①  
安全性は十分証明されているはずなのに…。  
食品を大量にそして安価に製造するために、多種類の食品添加物を使用します。例えば昆布でだしをとるとコンブ代や手間賃がかかりませんが、添加物である化学調味料を使用すると、非常に安く製造できます。

食品添加物は安全試験により安全性が証明されているはず。それなのになぜ問題なのでしょう？  
本当に安全性が証明されているのでしょうか？

消費者からの質問  
①食品添加物は安全試験を行い、厚生労働省が許可しているのだから、安全性は十分確保されているはず。それなのになぜ食品添加物が悪く言われるのか分からない。  
食品衛生の専門書など読んでみたが、この疑問に明確に答えられる本が見当たらない。  
などの疑問にお答えします。  
次週に続きます  
小藪浩二郎  
(食品コンサルタント、食品評論家)

## ♪天の草ふれあい文化センター後援秋のイベント出演者募集中！♪

### 第21回 ファミリーコンサート

期日 11月17日(日)午後5時  
場所 天草市民センター  
入場料 無料  
参加費 1エントリー 7,000円  
参加資格 家族・お友達単位のアンサンブル・合唱など

### 第10回 天草グリーングリーンコンサート

期日 11月23日(土)午後7時  
場所 天草市民センター  
入場料 無料  
参加費 1エントリー 7,000円  
参加資格 和楽器・洋楽器・歌などソロ・アンサンブル ※アマチュアに限ります



\*申込期限 10月24日(木)  
\*申込先 24-3697(TEL/FAX) 田中



## 薬でないけど常備役！！

ムシ歯を防ぐ・歯垢を除去する・口臭を防ぐ

## プレミアム(ナチュラル)

ご家庭に一本常備して健康な生活を過ごしましょう  
100ml・・・2,100円(税込)



## 株やくそうの島 天草社

ゆるっと天草食農ネットワーク

TEL・FAX:0969-24-3697

〒863-0034 天草市浄南町59-3

info@amakusa.biz

facebook 「ゆるっとショップあまくさ」で検索！

天草の食材で作った 毎日70食限定

調味料もすべて無添加・自然食品を使っています

↓↓↓ご注文・お問い合わせ先↓↓↓

# 三喜のお弁当メニュー



安心・安全食材で手作りの味をお届けします。

★肉・魚類も全て国内産を使用し、出来る限り天草産を使用しております。

三喜(厨房)  
TEL/FAX 22-1545  
ゆるっとショップ(浄南町店)  
TEL/FAX 24-3697  
もやいショップ(銀天街店)  
TEL/FAX 27-5310



## 弁当全品 500円

- |                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| ●幕の内弁当<br>550kcal  | ●唐揚げ弁当<br>770kcal    |
| ●豚カツ弁当<br>750kcal  | ●鶏の照り焼き弁当<br>560kcal |
| ●魚フライ弁当<br>720kcal |                      |
| ●コロッケ弁当<br>610kcal |                      |
- 定番弁当は毎日(月~土)出来ます

### 千ヨイス物心菜

【1パック150円】単品(前日予約)

- |          |       |         |
|----------|-------|---------|
| ●玉子焼き    | 100g  | 128kcal |
| ●ごぼうきんぴら | 100g  | 45kcal  |
| ●煮しめセット  | 100g  | 100kcal |
| ●さばの味噌煮  | 約100g | 206kcal |
| ●酢の物     | 100g  | 43kcal  |
| ●肉野菜炒め   | 100g  | 120kcal |
| ●ひじき煮    | 100g  | 67kcal  |
| ●肉じゃが    | 100g  | 180kcal |

~お知らせ~

・マクロビ弁当は前日の午前中までにご予約お願いします。  
・当日でもお受け出来る場合もございますが、メニュー変更やお時間がかかりますのでご了承下さい。

◆FAX注文は下記もお書きください

お名前:  
お電話:

定番

日替り

マクロビ

10/14(月)

本日は  
体育の日(祝日)  
のためお休みです。

10/15(火)

690kcal  
・魚の磯辺揚げ

- ・黒米ごはん
- ・車麩の照焼き
- ・紫玉ねぎのサラダ
- ・ナスの天ぷら
- ・漬物
- ・りんご寒天

~~~~~  
570kcal  
造血 ホルモン効果

10/16(水)

735kcal  
・ミックスカツ

- ・玄米ごはん
- ・板麩の海老千り風
- ・水菜サラダ
- ・ごぼうのみそ煮
- ・漬物
- ・抹茶白玉

~~~~~  
580kcal  
低体温の改善

10/17(木)

670cal  
・豆腐ハンバーグ

- ・もち麦ごはん
- ・★かぶと大豆唐揚げの煮物
- ・こんにゃくのカルピ風
- ・れんこんきんぴら
- ・漬物
- ・豆乳もち

~~~~~  
565kcal  
コレステロールの低下

10/18(金)

580kcal  
・チキンステーキ  
デミグラスソース

- ・ひよこ豆玄米ごはん
- ・おからこんにゃくの唐揚げ
- ・★大根と人参のなます
- ・里芋マッシュ
- ・漬物
- ・麦こがしとさつま芋のだんご

~~~~~  
595kcal  
デトックス効果

10/19(土)

665kcal  
・鮭弁当

~マクロビ弁当とは~  
肉、卵、乳製品を使わず、できるだけ地元の無農薬野菜を使って作る穀物菜食の食事です。  
週に1~2回でも食べてみませんか?心と体にほっとする弁当です。

★マークは新作メニューです。

※食材等の都合により、メニューの変更がある場合がございます。どうぞご了承ください。