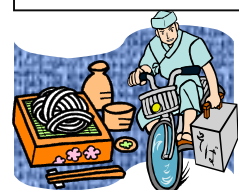




中條瓦版

第六十二刊
12月号

編集発行所
株式会社中條
東京都荒川区
東日暮里3-17-9
TEL 03-3806-2000
FAX 03-3805-2911
(E-mail)
info@nakajyo-meat.co.jp
(URL)
http://www.nakajyo-meat.co.jp



毎日忙しいですか？そんなの当然です。ね、十二月が忙しくないとい一年が気持ち良く締めくくられませんか。ある日の朝礼で社長が話していました。『大きな節目を大事にしましょう』

チョイ悪オヤジのジャストミート！ 本当の“絆”とは？

皆さん押し詰まってきましたねえ！あわただしさを楽しんでますか！今月26日、荒川区役所にて、西川太一郎荒川区長より被災者に対する支援の感謝状をいただきました。これは弊社だけではなく、たくさんのご賛同ご協力を頂いた皆様とともに頂いたものと心から感謝申し上げます。自分も実際に被災地に赴き又、社員の代表7人も現地でのボランティアに参加をし、被災地を生で見、被災された方々の話を聞き、一緒に作業をする中で本当の意味での“絆”を学ばせていただきました。被災地の瓦礫を東京で処理するという問題。何重もの放射能チェックがされているにもかかわらず反対をしている方々がいらつしやいます。まぎれもなく福島原発は東京の電力供給基地であり、どこかが処理しなくてはならないならばまず東京が手を上げるべきだと私は思います。食品もいっしょです。いまだに東北以外とおつしやる方が

多いですが、市中に出てくる品物は何重もの検査をクリアした安全な物です。子供さんやお客様のことを考えると、東北以外という気持ちは分かりますが、東北以外にいたいただき、納得していただいております。一緒に食の面から瓦礫処理の面から東北を支援して行く、これこそが本当の支援、“絆”なのではないでしょうか。我々はこれからも支援を続けるつもりですが、あまついで来年のカレンダー（被災地では来年のカレンダーが不足しているそうです）を一部でも、安く買えた夕飯のおかずのおつり50円の募金でも、支援は金額じゃない“気持ち”だと思います。その気持ちが単なる一過性のものではなく、細くても長く続けていくこと、持ち続けることが大切だと思います。皆さん、こんだけ悪い事づくめだったんだから来年はいいことづくめだつて！もう一踏ん張り頑張つて、良いお正月をお迎え下さい！一年間、本当にお世話になりました。ありがとうございます。

・お詫びとお知らせ
今回和牛バカ一代は担当者が繁忙を極めている為お休みを頂きます。来年の新春一月号に向けて鋭意作成中です。
和牛バカより
愛を込めて



定価0円(税込)

株式会社中條かわら版

2012年1月号

東日本大震災復興支援ボランティア③ バス体験レポート

メイン会場である交流センターホールに、荒川のボランティアと釜石の皆さんが集まり。交流センターは、仮設住宅に暮らす親子連れの方々が参加し、まずは受付でもある駄菓子コーナーでゲームをし、お土産の駄菓子ももらい、ステージでは一緒に歌い踊りました。当日は、ミスタードーナツの被災地支援スマイルクロバープロジェクトのイベントも参加し、交流会を盛り上げてくれました。仮設住宅に入居している高齢者の方々が参加し、お茶を飲みながらおしゃべり、囲碁、将棋をしました。津波の恐ろしさを語ってくださる方もおり、身につまされる思いで聞き、涙する者もありました。また炊き出しを行い、来場者、ボランティアと一緒に食べ、お腹一杯になりました。最後は全員で歌を歌って終了となりました。温かい心を胸に深く刻んで釜石を後にしました。



東京スカイツリーは今年も様々な事がありました。大きな地震に耐え、折れずにいました。それはまるで日本人の心を表しているように思えてなりません。そして、世界一の高さの電波塔としてギネスへの認定を受けたようです。クリスマスと年末に合わせて白色だけの点灯をして、遠くからの美しい夜のスカイツリーが見える予定です。年始にはスカイツリーの入場券とホテルの宿泊券が入った福袋を販売するみたいで、スカイツリーを満喫できるようです。来年もスカイツリーの開業を控えた様々な情報を提供してくれると思います。まだまだスカイツリーから目を離す事が出来ません。私も開業した暁には、展望台に行ってみたいと思います。今年もいろいろ、ありがとうございましたスカイツリー

続東日暮里 3丁目の朝日



クリスマスが終わってもターキーは使えます。

ターキーは北米大陸が原産で、そこに住むネイティブアメリカンが最初に家禽化したとされています。年末年始やクリスマスにはターキーが定番ですが、高たんぱくで低カロリー、脂肪も少ないヘルシーな肉ということ、最近ではアメリカの日常の食卓にもターキー料理がのぼるようになりました。ターキーは狭いゲージでなく広大な敷地で放し飼いにされて育てられる為、ストレスがなく、とても健康でタンパク質は各種ビタミン、鉄分などのミネラルが豊富です。しかもエネルギーは鶏肉の2/3以下ですから、ダイエットの食材としても注目を集めています。ターキーはとても柔らかい白身の肉で、淡白な味と鶏にはない独特の風味と食感があります。脂肪分が少ないため、水分や脂肪の多いものと組み合わせるのがポイントです。鶏にはない豊かな風味を生かした料理がお勧め。歯ごたえがあつてボリューム感もあるわりに低カロリーで栄養価も高いため、ヘルシー志向に合致したメニュー展開が期待できます。またターキーから出るだしは深いコクと旨みがあり、格別のおいしさです。そのままスープにできるほか、料理のベースとしても活用できます。和・洋・中・エスニックとジャンルを選ばずに使えるターキーは、可能性を秘めた食材です。



今年最後の編集後記

今年一年を思い起こすと、やはり一番に地震が頭の中をよぎります。今年を地震の年だけにしたくない私は思いました。歳を取ってから2011年のイメージは地震だけなんて嫌だからです。しかし、思いつくことは地震の事ばかり。悲しい写真や映像を見ても何もできない事に心を傷めました。どんなに義援金や物資を送つたりしても被災地の状況を実感する事は出来ません。現地の方・警察や自衛隊・ボランティアの方しかわからない事があつたと思います。私自身は休みに宮城へ遊びに行くために、東北道を通つただけですが、何だか申し訳ない気持ちになりました。しかし、CM等であつた様に世界各国から様々なメッセージや物資が届けられました。それをテレビなどで見るだけで私は涙する事もありました。最後に皆様の一年は非常に有意義な一年でしたか？思い残すことの無いように生活していませんか？本当に一切の後悔はありませんか？たまには振り返ってみるのも大事です。