

フェアトレードショップ°

# accha 通信

2013年3月 第16号

## 世界フェアトレード・デー in accha

✿ とき 5月26日(日) 13:00開場 13:30開始

✿ ところ 天三おかげ館 (天神橋筋商店街3丁目)

✿ プログラム

◆ ライブ Conjunto de Sabores (コンント・デ・サボレス)  
クラシックギター6名のアンサンブル

▲ お話とフェアトレード活動の交流  
「企業内での社会貢献活動・フェアトレード」のとりくみ  
SCSK(株) 北川美宏さん 他2名

✿ おかげ館前にて 通行人の皆さんに、フェアトレードカレーの試食と販売・宣伝  
を行います。(12:00~15:00)

✿ 協力費 500円 (フェアトレードティー)  
マイカップをご持参下さい。

♪♪♪ 世界フェアトレードデー について ♪♪♪

5月の第2土曜日は「世界フェアトレード・デー」です。  
WFTO (世界フェアトレード機関: World Fair Trade Organization、旧称「IFAT」)  
に加盟する世界75カ国・約450のフェアトレード組織と生産者団体などをはじめ、  
世界各地のフェアトレードショップなどが、この日を前後して一斉にフェアトレードをアピール  
する取り組みが展開されます。

第2回 文化・自然・食を求めての日帰りツアーのご案内

「タケノコ掘り」奈良 山添村へ

日時 2013年 4月21日(日)

集合：8時30分 acchaの店前  
出発：8時45分 バスに乗り  
解散：17時頃

- 内容
- ▲ 縄文時代の遺跡や牧場見学
  - タケノコ掘り
  - ▼ バーベキュー（掘りたてのタケノコを中心に）
  - 村営直売所でのお買物

費用 3,900円

持参していただくもの

- 各自用のおにぎり、カップ、お皿、お箸
- 軍手、運動靴（なるべく底の厚いもの）
- タケノコを入れる袋、お買物用袋
- 雨天の時は雨カッパ

お申し込み

acchaにて申し込み用紙にご記入ください。  
中型バスのため、先着20名様を締め切らせていただきます。

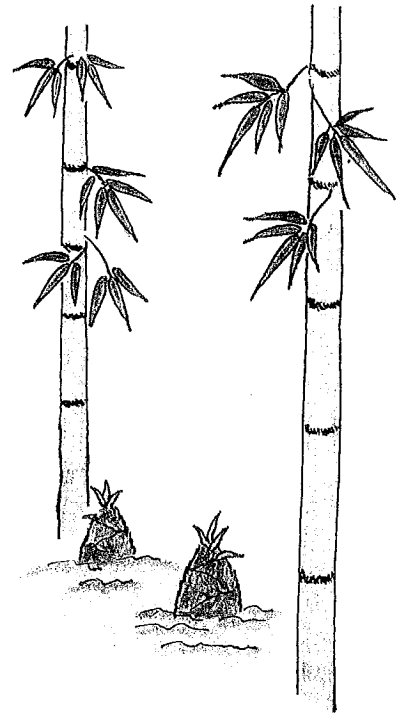
昨年の秋、現地・藤森さん（わたしのお友達です）のタケノコ山をはじめ、バーベキュー会場などの下見に行っていました。見渡す限りの緑と山々、川に囲まれた山添村の素晴らしい景色、おいしい空気に身も心も洗われます。

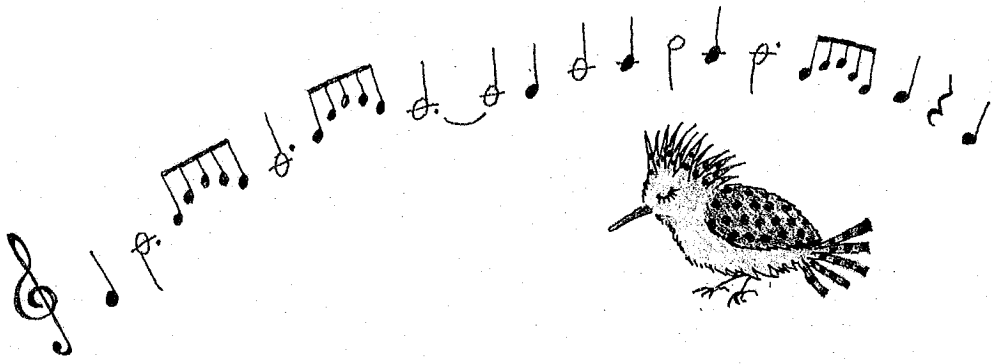
「掘りたてのタケノコ焼きは最高の味！」と絶賛でした。タケノコ、フキトウ、カンゾウと取り放題のようですが、みんなを分け合いたいと考えています。

友人手作りの炭焼き（竹炭・竹酢液）の見学とお買い求めもできます。

一緒に童心にかえり、うらかな春の一日を高原の、村の自然と食で楽しみましょう。

< 店主 >





## ● ■ ▲ ◆ 音楽の力 ▲ ■ ◆ ●

ギターアンサンブル Conjunto de Sabores 吉田伏峰

「楽しかったわ～また来こや」 ティサービスなどの施設へ訪問演奏した帰り際、皆さんが声をかけてくれられます。心がぽろとあたたかくなり、ずっと音楽に携わってきた本当に良かったと思います。

阪神淡路大震災や東日本大震災のあと、プロ・アマ・ジャンルを問わず多くのミュージシャンたちが被災地でコンサートをして被災された方たちの心を癒し、勇気を与えたことはニュースなどでよく知られています。いったい音楽にはどんな力があるのでしょうか。

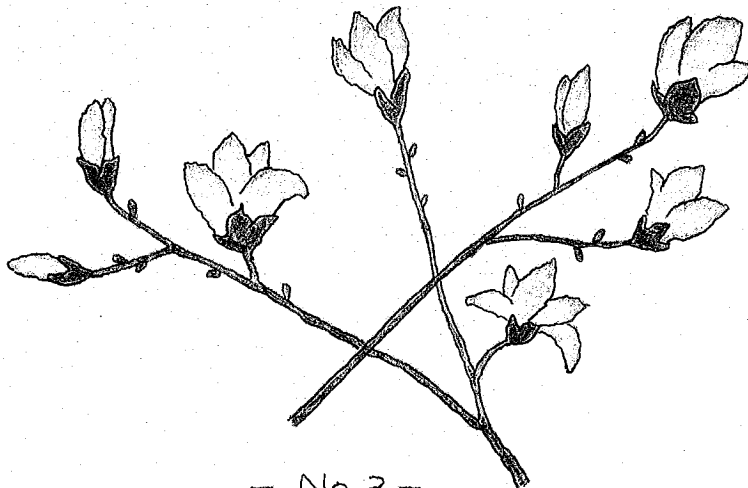
ベネズエラでは「エル・システム」という音楽教育活動が子供たちの健全な育成に大きな貢献を果たしています。殺人や窃盗が日常茶飯事の極貧地区の子供たちに、オーケストラの楽器を無償で与え音楽を教える活動です。自暴自棄になっていた若者たちが楽器を楽器に持ち替え、地区の治安が格段に良くなりました。

このエル・システムはいろいろな形で現在世界30カ国以上に広がっています。楽器を演奏することにより、忍耐力・達成感・協調性が生まれてきます。また音楽を聴くことで勇気づけられ、希望を見出し、生きる力と与えられることもあります。

また、音楽は医療の分野でも大きな力を発揮しています。自閉症児における音楽療法はかなり以前から実践され大きな効果を得ていますが、最近では認知症の進行抑制にも音楽療法が取り入れられています。

これらこそが「音楽の力」なのです。そして音楽は耳だけでなく体全体を聴いています。だからこそ生演奏を聴くことが大きな意味をもってくるのです。機会があれば是非、コンサート会場へ足を運んで生の音楽を聴いてください。

～ 音楽は心のサプリメント ～ なのです。



## マンゴーチャツネのレシピ

スリランカでは 庭に食べきれないほどのマンゴーの実がなると 保存するためにチャツネを作ります。スパイスを効かせたマンゴーチャツネはスリランカの食卓では欠かせない存在。第3世界ショップのマンゴーチャツネを使ったカンタンレシピの紹介です！

### かんたん甘辛鶏丼 ……2人分

鶏もも肉 200g  
レタス 1/2個  
ねぎ 適量  
ごはん “  
A ( しょうゆ 大さじ2  
酒 “ 1  
マンゴーチャツネ 大さじ1



1. 鶏肉を 適当な大きさに切り Aに10~20分漬ける。
2. レタスを千切りに、ねぎを白髪ねぎにする。
3. フライパンを熱して鶏肉を炒め、火が通ったら香りづけにごま油を加える。
4. ごはんの上にレタスを敷き、その上に鶏肉、ねぎを盛りつけて出来あがり！

フェアトレードショップ **accha**

大阪市 北区 天神橋 3丁目 2-20

HP <http://www.accha.jp>  
Mail [info@accha.jp](mailto:info@accha.jp)  
TEL & FAX 06-6357-7739

営業時間 10:00~19:00 定休日 毎月曜日・为3日曜日

編集: Keiko