



## 「地球食のチョコレート」地球の中心で「おいしい」そして「ありがとう」と叫ぶ。

コンビニでは毎年大手メーカーの魅力的なチョコ菓子達が勢揃い。一応「勉強」と称してちょくちょく頂いていたりします。でも「去年と名前が少々違うだけじゃ？」とか、「うまいっ！」とヒットする商品はほとんどなく「ふ～ん」「なるほど」と思うようなものばかり。そうなると、やっぱり濃くておいしい無添加の自然系チョコに戻ってしまいます。

今年のオススメは「地球食のチョコレート」。まるやかで濃いチョコの味は「1列食べたら、また明日にしよう」と自制が効きます(たぶん)。コンビニで2箱買うなら、このチョコを1つ買って、大事に食べて下さい。これって一番ダイエットになるかも！?

地球食って何じゃらほい？ エコマル的に解釈すると、こんな感じでしょか。

「この地球上でもって、その環境やそこに居る人、生物、あらゆるものと調和をし、すべてがハッピーな状態を保ったカタチで作り出され、流通される「たべもの」のこと。

はてさて、この地球食チョコの良さですが、添加物を使わないチョコは口溶けが悪かったり、植物性油脂の口溶けだったりでしたが、このチョコ、無添加なうえ、口溶けと味の良さでピカイチです。そもそも、カカオマスという口溶けの悪いシロモノとココアバターをくっつけているのがチョコレート。このくっつかないものどうしをつなぐのが、添加物であったり、植物性油脂であったりします。添加物も使わず、余計なものが一切入っていないこのチョコは常温保存できる生チョコのようなもの(？言い過ぎか)。原材料はほぼ海外のオーガニック認証品、かつフェアトレードもの。そして、チョコレートの技術で名高いスイスで製造されている。原材料のオーガニック性、スイスの技術と文化の利用といったところが地球食の所以でしょうか。

種類は下記5種類。ミルクは¥441、ミニ・チョコカレンズは¥231、他は¥462です。

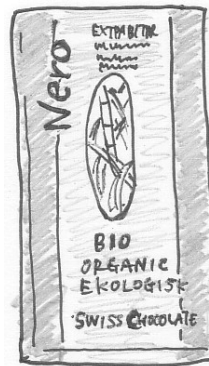
【ミルク】ヘーゼルナッツパウダーを練り込んだ、上品でまろやかなミルクチョコレート。このナッティーな味はどこか記憶にある味。

【エクストラ】カカオ71%のビターチョコ。甘み、苦み、酸味のバランスが素晴らしい。

【ヘーゼルナッツ】ミルクチョコにヘーゼルナッツが丸ごと一粒入った贅沢なチョコ。ざっくりくるナッツの歯ごたえがたまりません。

【アーモンド】ビターチョコに香ばしいアーモンドクランチ入り。

【ミニ・チョコカレンズ】甘酸っぱいカレンズとヘーゼルナッツクランチが入った飽きさせないチョコです。ちょっと止まらないかも。



## HEALTH TRIP 研究所



ヘルスリップ 研究所 by あっこ

針、打たれました

以前より興味のあった針灸。

いつも右肩が重い店長は何か憑いているのではと思っていましたが、知人に針灸院を紹介され早速診療を受けることに。ついでに私もつぶさに観察させて頂きました。

店長の脈をとるなり、「いや～君健康だね、内臓はどこも悪くないよ。」脈だけで内臓12カ所(18かな?)の状態がわかるそう。まるでチャングムです(先生はおじさんですが)。

「君、首の骨の が2センチ位ずれてるよ」一体、いつずれたのでしょうか(実は、もうず～っと前から、首が左にあまり回旋しない状態でした。大学時代に器械体操をやっていた時、平行棒で倒立し、誤って首から落下した時が怪しい、とにらんでいます。 店長談)。

憑き物じゃなくてよかった。横になる店長のポイント、ポイントに針を打っていきます。その姿はまるでピアノの調律をしているようです。足に針打ったりしてずいぶん首から遠いところから攻めていくんですね。「当たり前でしょう～首が痛いからって首に打ったってだめなんだよ～」最後に手に針を打って、「はい、右見て、左見て…」を10回ほど繰り返したでしょうか。「どう、首回る？」と、先生。

「まっ、回ります～」と、歓喜の様の店長。ここの先生、なかなかの達人と察しました。

### 洋食屋のデミグラソースの味がお手軽に

### 直火焙煎ハヤシ&シチュールウ 155g/¥410

デミグラソースというのはなんかスペシャルな感じがします。老舗の洋食屋のイメージがあるからでしょうか。オムハヤシや、ハヤシライス、こんなノスタルジックな料理が時々ムショ～に食べたくなります。こんなとき活躍するのがこの「ハヤシ&シチュールウ」。30分でも三日間煮込んだような、あのコクのある味が簡単に作れるのでびっくり！ハヤシライスはもちろん、オムライスにかけたり、煮込みハンバーグにしたりと、一度作ると三回ほど楽しめるのがうれしいところ。寒い冬はこんなバタクさい料理がなんかおいしいんですね。おうちで洋食屋気分を手軽に味わってみて下さい。



十月に引き続き最近オーガニックなどの検査の仕事はしていないので、諸国見聞という機会が乏しいただ、あいかわらず山梨長野にだけは月一回行っている。十一月の二十二日には定宿バベットさんで、マヤ暦の読み方、ワークショップがあるので、参加予定。マヤとは、あのメキシコユカタン半島周辺でかつて栄えたマヤ文明のこと。マヤの人たちは二十八日を一月とし、十三の月の暦を使用しており、現在とはちよつと次元の違う高度な智慧を持っていたようですが、詳しくは勉強してきてから、報告しましょう。

そういえば大学生頃、マヤやインカ文明の考古学的なことに関心をもち、メキシコの大学院に行って勉強しようなんて突飛なことを真剣に考えていたこともあったっけ。

最近諸国見聞しない代わりに、時間があるときは読書や庭のガーデニングやらにしよう。

我が家はちよつと庭があり、先日秋植え球根を植えた。チコリップを計七十個、ムスカリを三十個、その他少々。これは春にはすこいことになりそう。

## 店長 見聞録



by 深野弘之 エコマルシェの代表(店長)。オーガニック検査員は最近開店休業状態。