

「始末のこころ」で  
残りのものを上手に使う  
使う責任、作る責任を全うし  
むだのないものづくりを

英文は国連で採択されたSDGsの一文で、「私たちの世界を変革する」の意。しんせいの「山の農園」に来る青い蜂をイメージしたバッジがチャームポイントになっています。



Story 5

デニムカバン

[郡山市]

特定非営利活動法人しんせい

〒024 (983) 8138 郡山市西の内1丁目25-2

<https://shinsei28.org>



内ポケットは端切れを合わせて作るの、個々で柄が違うのも魅力。タグの2つの「十」と8つの「一」の刺繍は「28（ふたば）」を表しています。

原子力災害により浜通りから避難してきた福祉事業所が連携し、障がい者の雇用を創出するため、このデニムカバンが生み出されました。ミシンの技術指導、生地などの材料提供に企業が協力し、特定非営利活動法人「しんせい」の利用者が製作を担当。みんなの力を合わせて作った、希望のバッグは、しっかりとした作りで購入者から高い評価を得ています。

「しんせいはSDGs<sup>エスディージーズ</sup>を念頭に、廃棄されるものを無駄なく使う商品作りを心掛けています」と理事長の富永美保さん。心を込めて丁寧で作られたデニムカバンには、共生と環境、そして復興への深い思いが込められています。

\*2015年に国連サミットで採択された「持続可能な開発目標」のこと。

カリフラワーのロースト

エネルギー  
126kcal

材料 / 4人分

- カリフラワー…1株
  - ベーコン…薄切り2枚
  - 乾燥パセリ…少々
- ①
- カレー粉…大さじ1/2
  - 粒マスタード…大さじ1
  - オリーブオイル…大さじ2
  - はちみつ…小さじ1

作り方

- カリフラワーは小房に切り分ける。ベーコンは5mm幅に切る。
- ボールで①を混ぜ合わせ、②を加えて全体になじむよう混ぜる。
- 天板にオーブンシートを敷いて②を広げる。
- 180℃に熱したオーブンで約20分焦げ目が付くまで焼き、皿に盛りつけ乾燥パセリを振りかける。



クックパッド福島県公式キッチン  
「はら食っち〜な ふくしま」で  
レシピ公開中



カリフラワー

[収穫時期: 11月~3月]

カリフラワーは抗酸化作用を持つビタミンCが豊富。水溶性成分のため、ゆでるよりも焼いたり生で食べる方が、より効率的に栄養成分を摂ることができます。

桜の聖母短期大学・食物栄養専攻の学生の皆さんが考案したレシピをご紹介します