

「 エリック・ジェイコブセンさんから応援メッセージが届きました！ 」

〈目次〉

1. サポーター代表からのメッセージ
2. エコチル！レシピ
3. エコチル調査からのお知らせ

★ 1. サポーター代表からのメッセージ ★

幼児・子ども向け番組で活躍！
エリック・ジェイコブセンさんから応援メッセージが届きました！

Hi, Ericです！
エコチル調査の規模の大きさ、期間の長さにびっくり！
全国規模で、13年間の追跡調査だって！
そうして集めたデータが、今まで原因がはっきりしなかった病気のことを少しずつ
解明してってくれるんだろうね。
まずは、データが必要なんだ。
是非、多くのご家族に協力してもらいたいよね。

ぼくのコンサートには、たくさん子どもたちが笑顔で参加してくれるよ。
その笑顔がいつまでも続くように、子どもたちが元気に育って行ける環境を大切に
築いていきたいね。

エリック・ジェイコブセンさんの公式サイトはこちら
<http://www.hieric.com/>

★ 2. エコチル！レシピ ★

酒かすのコクと旨味、味噌とみりんの自然な甘みを加えた特製ごま風味スープ。
体の芯からポカポカ温まるお鍋は寒い季節にピッタリです！

=====

鮭と根菜のごま風味粕汁鍋

=====

□ 材 料 □ (2人分)

だし汁500cc、酒かす40g、酒大さじ2、合わせみそ大さじ1、白しょうゆ大さじ1、
みりん大さじ1、白練りごま大さじ1/2、鮭2きれ、さつまいも1本、ねぎ2本、
大根10cm、ごぼう1本、にんじん1本

□ 作り方 □

1. 酒かすは酒でふやかしておく。
2. 大根、にんじん、ごぼうは皮をむき食べやすい大きさに切る。
3. さつまいも、長ねぎも食べやすく切っておく。
4. 鍋にだし汁を沸かし1、みそを溶き入れて、白しょうゆ、みりん、練りごまを入れる

