



2017年9月25日

発行：横浜南エリア経営会議
 問い合わせ：エリア活動推進課
 電話：045-470-6863

白だし活用術！ 秋にぴったり、野菜たっぷり白だしポトフ

6月19日（月）「くらしを楽しむミニ講座」にて、『素材がいきる白だし』の試食を行いました。「白だしを使ったレシピを知りたい」との声が多かったので、これからの季節にぴったりの簡単メニュー、**野菜たっぷり白だしポトフ**をご紹介します。白だしをコンソメ代わりにしたシンプルな味付けで、野菜の自然な甘みが引き立ちます。『素材がいきる白だし』を、和食以外にもご活用ください。（R.S）

【材料】（2人分） キャベツ…1／8個、人参…1本、玉ねぎ…1個、ウインナー…4本、白だし…大さじ2、黒こしょう…適宜

【作り方】 野菜は好みの大きさに切る。鍋に野菜、白だし、水2カップを入れ、加熱する。野菜がやわらかくなったらウインナーを加え、好みで黒こしょうをふり、白だし（分量外）で味を調える。



いつもの煮物やきんぴらの調味料を、白だしに置き換えるのもおすすめ。野菜の色がくすまず鮮やか、上品な味に仕上がりますよ。塩分が多いので最初は少なめの量から試すのがコツ。

簡単梅干し「袋漬け」やってみました！



6月中旬、横浜南エリアに小田原の梅1kgが届きました。塩漬けにするにはまだまだ青すぎたので、うちに持ち帰り、このまま追熟することにしました。梅が甘い香りを放ち始めたら漬けごろです。やさしく洗って乾かしたら密閉できる袋に塩とともに漬け込んで、梅酢が上がるのを待ちます。7月中旬、梅雨明け間近の晴天の休日。梅酢はしっかりあがり、土用干しを決定しました！午前中から2時間ちょっと、午後にひっくり返してまた2時間半ほど。午後3時くらいには取り込み、3日間同じように干したら保存びんに詰めて完成です！自家製の梅干しはお日さまの光を含んで温かく、なんともいとおしそうな仕上がります。（S・S）

横浜南センター 梅干し報告

組合員のみなさま、いつも大変お世話になっております。先月に引き続き、センターでの梅づくり記事をご覧ください。（センター長）

組合員のみなさまこんにちは、梅干し担当の坂本です。6月下旬に漬けた梅ちゃんたち！約1カ月経過し「干し」の段階です。天気予報をチェックし、いざ干しました！ですが3日目に雨が…そんなこんなで苦労しながら完成した梅干しちゃんたちです！食べごろになるのを楽しみに待ちます。



リニューアルした

『やっぱり石けん!洗濯用粉石けん』の開発メンバーがめざしたのは「手間をかけずに使い続けることができる快適な粉石けん」ということで、水に溶かす手間が無くなり、さわやかな柑橘系の香りでもって使いやすくなりました。



- ・洗濯物を入れて、直接振りかけてもOK!
- ・溶けやすさと洗浄力を試してください。
- ・泡立ちは少なめでも汚れ落ちしっかり。すすぎも楽になりました。

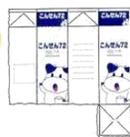
- 粉末から細かな粒状にして「粉飛び」大幅改善
- 冷たい水でも溶けやすいから「泡立て不要」
- 包材開口部も使いやすくリニューアル。



ABパットの回収をしています！

みなさん、ABパットはご存じですか？
 横浜南エリア経営会議では回収率の向上をめざしてがんばっています！
 ぜひご協力くださいね〜♪

紙パット



ABパット
 (内側がアルミの紙パット)

★7月のABパット回収率
31.3 %

編集後記

暑さがひと段落すると、早くもハロウィン準備の季節ですね。魔女・かぼちゃ・黒ねこなどに仮装し、お友だちとお互いの家を回って「Trick or Treat!（お菓子をくれなきゃイタズラするぞ）」。子どもたちにとっては物心ついた時からあって当然のイベントで、毎年とても楽しみにしています。すっかり定着した秋の風物詩ですが、昭和な世代は正直「いつのころからこんなにメジャーになったのか」と腑に落ちない感もあり。でも、夕食にかぼちゃのメニューを作ったり、おとなも便乗して楽しんでいきます。（R.S）