



かほめ

11月号

2017年10月23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

『骨まで丸ごと甘酢味(さば)』

薄くスライスした玉ねぎ1個といっしょにタッパーに入れて冷蔵庫でひと晩、玉ねぎに甘酢がなじんだらいただきます。同シリーズの鰯やサンマでもおいしいです。(S・S)



『産直たまご』

わが家の子どもたちはたまごかけごはんが好き☆ 新米だとまた格別においしいですね。「きみ(黄身)ならできる！」そんなダジャレも言いつついただいています。(A・G)

新米の季節です！



『鮭ほぐし』

塩だけのシンプルな味付けで、ごろっとした身もぼろぼろにほぐしたのもごはんに合います。ちょっぴりツナ缶を使いたい時に代用することもできます。(R・S)

『岩手・おいしい産直十二穀』

小さな雑穀の中にポリフェノール等たくさんの栄養素がギュッと含まれています。見た目もおしゃれで、冷めてもモチモチなのでお弁当にも good です!! (Y・K)



プランター田んぼの稲 収穫です

今年5月にJ Aいわて花巻 春の交流で、お土産にいただいたひと握りの『岩手ひとめぼれ』の苗。かぼんに押し込まれ、やっと横浜にたどり着いたころには、少しくたびれてしまいました。

プランターの田んぼに植えた直後はよろよろと頼りなげで、ちゃんと育つか心配でしたが、6月にはしっかり根付いて茎も太くなりすっきり遅くなりました。その後は7月の好天もあってすくすくと育ち、8月は日照不足でしたが雨ニモマケズしっかりと出穂。この紙面が編集に入る9月末には、重そうに首を垂れた黄金色の稲穂を収穫していることでしょう。

産地交流を通じて、ふだん何気なく食べているお米がより、おいしく感じられるようになりました。そして、小さな苗を通じて産地を思い、つながりを感じられる体験ができました。(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。今回で梅干し記事は最終号になります。どうぞご覧ください。(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。前回でき上がった梅干しちゃんたちをセンター職員で試食しました！

「すっぱい」「おいしい」など意見はさまざまでしたが、総括としては干しすぎたことにより、梅干しがしわしわになってしまいました。この反省点を来年度に活かし、さらにおいしい梅干しを作りたいと思います。でも梅干し作りは楽しかったです！

横浜南エリア 活動組合員メンバー募集!!

あなたの得意を生かしてエリア活動に参加してみませんか？
ブログを書くのが得意！ 新聞作りが得意！ アイデアを出すのが得意！ 人前にでるのが好き！ 仲間が欲しい！…
どんなことでも大丈夫！ 一歩前に踏み出してみませんか？



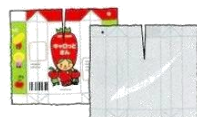
私のきっかけ！ 子育てででてんでこ舞いだった時に、気分転換にピラティスに参加したのを機に。こうして社会と繋がっていくっていいなと思い活動を始めました！ (A・G)

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)

★8月のABパット回収率

43.0 %

編集後記

書店や雑貨屋さんの店頭にも、各種の手帳が並ぶ季節になりました。私は手帳が大好きで、真っ白なページを眺めるだけで幸せ。手帳の陳列棚を見ればふらふらと吸い寄せられ、いろいろな手帳を見比べずにはいられません。

とはいえ実はここ数年は毎年、同じ手帳を愛用しています。その手帳の来年度版は大幅に仕様変更することになったので、この秋はこれまでより真剣に念入りに手帳チェックをしなければ。(R・S)