



はまきた夢通信

3月

2019.3 発行

横浜北エリア

問合せ: エリア活動課

☎045-470-6863

✉yume-annai@pal.or.jp

“ほんもの” 手作りチョコレート作り



1月24日(木)新横浜本部にて、NPO法人APLAより講師をお招きして「チョコってどうやって作るの?チョコレートワークショップ」を開催しました。まずはカカオ豆の皮をむき、中身(カカオニブ)を15名の参加者と順番にすり鉢ですり、ペーストを作ります。15分もすると油分(55%も入っているそうです!)

が溶けてペースト状に。チョコのとてもいい香りがしてきましたが、味は苦くて少し酸味もありました。(こちらはキビ砂糖と牛乳を加え、後ほどクラッカーにつけていただきました)

続いて、(あらかじめ用意していただいた)ペーストを冷やして固めたもの(カカオマス)とカカオを絞って出た油を固めたもの(ココアバター)を細かく刻み湯せんにつけ、さらにキビ砂糖や粉乳を加えて滑らかになるまでよく混ぜます。チョコレートってたくさん油分が含まれていることにびっくり!市販のものは、ココアバターの代わりに植物油(パームオイル)や乳化剤が含まれているものがほとんどだそうです。滑らかになったらテンパリングし、型に入れて30分ほど冷蔵庫で冷やし



固めます。その間にカカオの産地パプアの児童労働や貧困問題など、チョコレートの裏側で起きている話を聞き、『‘ほんもの’の愛のあるチョコレート』について考えていると…チョコレートの出来上がり♪カカオの香りが豊かでくちどけの良いチョコレート。カカオ豆の皮をお湯で蒸らした『カカオティー』も一緒にいただきました。詳しくは「はまきた夢ブログ」をご覧ください。 A.N

エリア交流会を開催しました!



2月19日(火)横浜北センターにて、横浜北エリア、港北地区くらぶ「つむぎ」、青葉地区くらぶ「まんぷく」のメンバーと、いつもお世話になっている職員も一緒に、エリア交流会を行いました!地区くらぶ同士の交流はなかなかできないので、メンバー同士の顔合わせも兼ねて、和気あいあいとおしゃべりを楽しみました♪

ランチメニューは、「までっこ鶏むし鶏」を使った「カオマンガイ」、『産直バジルのジェノベーゼソース』を使用した「キャベツとあさりのスープ」と「パンケーキ」、デザートには『紅茶のロールケーキ』をいただきおなかいっぱい♪このメンバーで次年度も活動していきますので、どうぞよろしくお願いいたします!!

K.M.

2019年度の横浜北エリアは・・・

コア・フードの野菜

をおすすめ商品とし、千葉県の産直産地『三里塚農法の会』へのバスツアーや学習会や行います!どうぞお楽しみに♪



集団一時保育すまいる

キッズメイト登録説明会のお知らせ

保護者が組合員活動などに参加している間、生協や地域の施設でお子さんをお預かりする活動の登録説明会です。

♪ 5/14(火)・17(金) ふらっとパル茅ヶ崎 10:00

♪ 5月中旬 新横浜本部 10:00

詳細は、4月発行のweekly どりーむべいじに掲載予定です。



応募お待ちしています!