

N なか Y よこ タイム

http://palsystem-kanagawayume.lekumo.biz/yume05/ ブログ「なかよこ」で検索

vol.144

2017年度活動テーマ
ひろげようおいしい^わ、
繋げよう人の^輪

ノクシカタ刺しゅうカフェ



6月21日(水)横浜中センターにて、特定非営利活動法人シャプラニールの方を講師に招き、ノクシカタ刺しゅうカフェを開催しました。シャプラニールの活動についてやノクシカタについてお話をうかがい、体験キットを使って刺しゅうをしました。参加者からは「バングラデシュに関心を持った」「新しい世界が広がった」「買うことで援助になれば」など感想をいただき、有意義な時間を過ごすことができました。また刺しゅうカフェやりたいです！

(す)



上：シャプラニールの活動についてのお話を聞いています。
右上：ノクシカタ刺しゅうです。美しいです。
右：試食はフェアトレードのエコ・シュリンプ、バナナ、東ティモール・ラオスのリキッドコーヒーを奥中山高原の低温殺菌牛乳で割っていただきました。おいしかった～♪



センター紹介コーナー 横浜中センター長 小田原 靖倫

今回は、産地研修で新潟県の“JA ささかみ”に行ってきた水内佑職員（営業担当）のレポートをお送りします。

新潟県北部の五頭連峰のふもとに位置し、パルシステムのお米などの産地である“ささかみ”に研修に行きました。米からはじまった農作物の展開も舞茸などの青果から、減反によって使えなくなった田んぼを大豆畑にして、『うめそば豆腐』といった加工品まで作っています。その商品の1つひとつに“ささかみ”の思いを感じ取ることができました。ささかみでは農業に付加価値を与え、自然と共存した商品づくりをしています。今回参加させていただいた産地研修を通し、私たち生協職員は商品とともにその思いもいっしょに組合員みなさんに運んでいかなければいけないということを、再確認しました。



●青い風が通り抜ける“ささかみ”の風景(みなさんも産地交流で行ってみてください)

料理セットでお試し調理！

戸塚地区くらぶ とつかホッとスペース

6月5日(月)横浜中センターにて「らくらくごはん～料理セットでお試し調理！」を開催しました。何種類もある料理セットの中から、煮る・炒める・レンジで温めるだけのものをひとつずつ用意し、3種類同時に調理しました。本当にらくらくでおいしいごはんができました！料理セットのほかに、『素材がいきる白だし』を使ってあえものとスープも作りました。くらぶとして調理企画は初めてでしたが、参加者といっしょにおしゃべりをしながら作ることができて、とても楽しかったです。

ブログに当日の様子を載せています。「なかよこ」を見てね。



< 6月の回収状況 > 横浜中センター56.6%でした！

わしはリユースびんだ。使い終わったらよく洗って、乾かしてからパルシステムに戻しておく。自治体の資源回収に出してしまうと破碎されてしまうのだ。わしを20～30回繰り返し使うと環境負荷が軽減されるのだ。協力たのむぞ！
*ふた、注ぎ口、ラベルは各自自治体の分別ルールに従って処分しておく。



編集後記

夏休みが終わりましたね。みなさんはどちらに行かれましたか？ 私は「深海魚展」に行きました。珍しい深海生物の標本にワクワクです。来年こそは沼津港深海水族館に行きたいです。クラゲを見に加茂水族館もいいなあ～
(す)