

# NなかYよこタイム

## 4月号 Vol.151

2018年4月9日  
発行：横浜中エリア  
問い合わせ：エリア活動課  
TEL:045-470-6863  
(月～金 10時～17時)

ブログ更新中！「なかよこ」で検索

## JA みどりの お料理教室



みなさまは【JA みどりの】をご存知ですか？

パルシステム神奈川ゆめコープが交流している『エコ・宮城ひとめぼれ』の産地です。2月26日、お料理教室のために女性生産者のみなさんがはるばる横浜まで来てくれました。万能みその作り方とそのアレンジ、郷土料理を教えてもらいレシピの幅が広がります！お料理のあとはグループに分かれての交流。女性生産者のみなさん



### お品書き

豚しゃぶサラダ  
ねぎとわかめの酢みそ和え  
すっぽこ汁  
がんづき



みどりのの  
お母さん達

は気さくで、各テーブル盛り上がり参加者からは「産地交流へ行きたい！」という声も♪今度はぜひみどりのに行って、また会いたいと思いました。(MY)

レシピ掲載  
ブログは  
こちら！



## センター通信

横浜中エリア-長  
小田原 靖倫

組合員のみなさま、いつも大変お世話になっております。早いもので横浜中センターに着任し1年が過ぎました。

2017年度は、一般財団法人神奈川ゆめ社会福祉財団を設立し、「神奈川ゆめ奨学金」や、再生可能エネルギーを主体とした電気を供給する「パルシステムでんき」のご紹介など、様々な取り組みを行ってまいりました。

2018年度も引き続き、組合員のみなさまに、ご愛顧、ご協力いただけるよう横浜中センター職員一同、一生懸命がんばってまいります。よろしくお願い申し上げます。

## お気に入り紹介♥



産直大豆の  
小粒納豆



昨年12月にパルシステムの『産直大豆の小粒納豆』と市販品の食べ比べをしました。小粒納豆は「豆の味がしっかりする。たれやからしもおいしい！」という感想が多かったです。外国産大豆を使う市販品が多い中、小粒納豆は北海道の苫前、士別、十勝の産直大豆を使用しています。小さな「たれ・からし」にまでさりげない気配りと工夫がなされていてメーカーの気持ちが伝わってきます。『産直大豆の小粒納豆』、普段の食卓にぜひ！(NT)

### 編集 後記

先日、海老名のピナウォークへ行った際に初めて「びなぼっぽ（子ども用汽車）」に乗りました。子どもは想像を絶する喜びよう！母は買い物で息抜きもでき、オススメの場所です♪(MN)