



産地へ行こう。

すすき産直牛と菜種油の関係を探ろう

行ってきました!



2017年3月11日(土)~12日(日)、福岡県の平田産業(有)とすすき牧場へ見学に行ってきました。平田産業は菜種油を精製しており、パルシステムの『圧搾一番しぼり菜種油』のメーカーです。オーストラリアのカンガルー島産の非遺伝子組み換え菜種のみを使用しており、しかもその菜種を圧力でしぼった一番搾りだけを使った油が『圧搾一番しぼり菜種油』なのです。菜種をしぼる工程で薬剤は使用されていないので、菜種本来の豊かな香りやおいしさを実感できます。もちろんそのままでも利用できるの今回オリジナル



のマヨネーズ作りを体験しました。卵の黄身に油を混ぜて乳化させることでできるマヨネーズ。子どもたちといっしょに挑戦してみました。混ぜるだけだからと侮っていましたら、なんと分離して失敗。再挑戦して慎重に混ぜていきましたがまた失敗…。結局マヨネーズはできませんでした。うまくできたグループからもらって食べたところ、市販のものとは違ってまろやかな風味でした。めげずに家でも挑戦しようと思いました。



この、菜種油の搾りかすを飼料として利用しているのがすすき牧場の『すすき産直牛』です。バス移動の中、パルミートの方にそのおいしさを詳しく教えてもらってから牧場の牛たちにエサをやり、その人懐っこい牛たちに魅了され…。でもお肉になったらまたすてきなんです。ステーキは脂が口の中で溶け、甘みもあり、でもしつこくない。ハンバーガー作りも楽しく体験でき、でき



あがりにはふっくらビッグなアメリカンサイズ。

ジューシーな肉汁たっぷりのハンバーガーをほおぼりながら幸せなひとときをすごせました。工場と牧場を訪れた2日間、現地を視察、体験、味わうことで、おいしくて安全を追求して下さる生産者の方々が努力してくださっていることに本当にありがとうございました。これからも応援していきたいです。(CN)

生産者・消費者交流会

今年は新横浜国際ホテルにて開催されました!

2017年3月3日(金)新横浜国際ホテルにて、生産者・消費者交流会が開催されました。“会って信頼 つながる未来”をテーマに、青果、卵、肉、牛乳、米などさまざまなパルシステム商品の生産者を全国からお招きし、組合員と楽しく交流しました。限られた時間内では生産者全員のお話を聞くことはできませんでしたが、おすすめの食べ方、商品作りで楽しいこと、大変なこと、お互いのくらしのことなど、生産者の生の声を聞く貴重な体験ができました。畑の草取りなど、大変苦労されて作られていること、食べる人のことを考え一生懸命仕事をされていることを実感し、あらためて「ありがとう」という気持ちになりました。

お昼にはホテルシェフによる、パルシステムの産直食材を使った豪華なランチもふるまわれました。食材に込められた思いを感じながら楽しくおいしくいただきました。この交流会を企画して下さった実行委員会の方々もありがとうございました。(YK)



センター長のつぶやき

2017年4月より横須賀センター長に着任いたしました、**中村 秀明(なかむらひであき)**と申します。組合員のみなさまに支えられながらセンター運営できていることに感謝します。誠にありがとうございます。組合員のみなさまに喜んでいただけるよう、業務品質向上をめざしたセンター運営をして参ります。今後ともよろしくお願い申し上げます。



ふらっとパル茅ヶ崎お披露目会

JR 茅ヶ崎駅から徒歩4分という好立地に、パルシステム 神奈川ゆめコープの新しい拠点ができました。組合員、地域の方、みんなが気軽に立ち寄れる憩いの場となるとうれしいですね。3月8日(水)のお披露目会は、地元町内会や茅ヶ崎市役所の方々をはじめ、たくさんの来賓をお迎えし盛大に開催されました。お近くの方は、ぜひふらっと訪れてみてください。(H. M)



編集後記: JAいわて花巻での春の田植え交流に参加してきました。ブログでも交流の様子をご報告しますので、お楽しみに♪ (H. M)



このマークがあるびんは、生協に返してね!

★ 3月リユースびん回収率★

供給量: 8,031本 回収量: 3,686本 回収率 45.9%