



横須賀エリアニュース

まんまる

Yokosuka Kamakura Zushi Hayama Miura

2018年3月号 (vol.116)

発行:横須賀エリア経営会議

問い合わせ:エリア活動推進課

TEL:045-470-6863



~JAいわて花巻~ しめ縄作り



12月16日(土)、岩手県花巻市東和町より生産者をお招きし、生産者の方の指導のもと、横須賀センターでしめ縄作りをしました。

遠方からいらして下さったにもかかわらず、生産者の方々が育てられた稲の大量のわらをはじめ、松葉やナンテンなどの生花、扇やタイなどの縁起物、クリスマスの飾りまで多数用意して下さいました。担当の方はていねいにご指導下さり、持参された色々なしめ縄の伝統的な飾り方についてのお話も頂きました。飾りを豪華にしたり、形の違うものを複数作ったり、皆さんそれぞれしめ縄作りを楽しまれていました。昼食時には、JAいわて花巻の「ひとめぼれ」や生産者の方が持参したりんご・漬物などを豚汁と一緒にいただき、生産者の方への質問や岩手の話題、漬物のレシピを教わったりして楽しく交流を行いました。エリアの産地交流の様子もパネルで説明し、岩手県と産地交流イベントに高い関心を持って頂けたと感じました。(YK)



-----センター長のつぶやき-----

組合員のみなさま、いつもお世話になっております。横須賀センター長の中村秀明です。

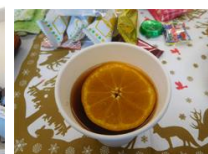
ほんもの実感の取り組みとして、横須賀センターにて食品をおいしく無駄なく、食べるための活用法・「日本の伝統保存食づくり」第二弾として「手作りみそ」に初めてチャレンジしました!!大豆は、パルシステム神奈川ゆめコープの交流産地である、JAみどりの宮城県産の大豆を使用しました。材料は、大豆・米こうじ・塩・種みそ・殺菌・消毒用アルコール!!日本の伝統保存食づくり「手作りみそ」の完成10月が楽しみです★。組合員のみなさまも、来年チャレンジしてみてください。



おしゃれなティータイムを ~おいしい紅茶の入れ方~



12月14日(木)、さほねっと講師を招き、お菓子、談笑を交え、おいしい紅茶の入れ方を教わりました。少人数の講座でしたが、講師の方は熱心にご指導下さいました。参加者も教わった通りに紅茶を入れ、普段家でいれる紅茶とは違う紅茶を味わうことができました。水質の違い、茶葉の種類、産地の様子など詳しく説明下さり、参加者からも多くの質問があり、関心の高さを実感しました。(YK)



編集後記

いよいよ我が子の卒園式。慣れ親しんだ幼稚園ともお別れと思うと感慨深いです。(CN)



このマークがあるびんは生協に返してね!

★1月リユースびん回収率★

供給量:5,604本/回収量:4,320本/回収率77.1%