



～圧搾一番しぼり菜種油が高いわけ・・・～



2月1日横須賀センターにて、PLA 講師による『圧搾一番しぼり菜種油』についての学習会が行われました。最初にパルシステムの菜種油と市販のサラダ油で揚げた野菜（じゃがいも・大根・人参）・海苔・日高昆布の素揚げを食べ比べしていただいてから、学習会は始まりました。『圧搾一番しぼり菜種油』は国際産直契約を結んだオーストラリア・カンガルー島で育った、遺伝子組換えされていない菜種のみで作られた油です。一方、市販の油はほとんどが遺伝子組換えした菜種を原材料としているそうです。さらに製法にも大きな違いがあります。『圧搾一番しぼり菜種油』は菜種に圧力を加えて搾るだけ。一般の油は抽出溶剤を使って作られています。

安全性では文句なし、ですね。さて、食べ比べの結果は・・・。市販のもので揚げたものは「油っぽさが感じられる」「たくさん食べられない」との声。一方、菜種油製は「さっぱりしている」「カラッとしている」という声が多かったです。安全でおいしい油だと実感できた学習会でした。(C.F)

【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、2017年度横須賀センター長の中村秀明（なかむらひであき）です。2018年度人事異動となり、4月より横須賀センターから横浜北センターへ移動となりました。2017年度は、横須賀センター組合員のみなさんに支えられながら、センター運営できたことに感謝致します、誠に有難うございました。

～2018年度産 予約登録米募集について～

パルシステム独自の仕組み「予約登録米」。土作りからこだわり、化学肥料や化学合成農薬にできるだけ頼らない、環境保全型農業に取り組んでいます。パルシステムの予約米は、4月～5月に専用注文用紙で注文すると、10月よりお届け開始となります。

ぜひ登録ください！



豆腐好き集まれ！



できたて豆腐を食べませんか？

2月26日、横須賀センターへ「産直大豆の豆腐」でおなじみの共生食品（株）より講師をお迎えして、できたて豆腐と湯葉を作って試食しました。

美味しい豆腐とは？というお話の後、自分たちで温度を測り、混ぜ方のコツを教



えていただきながら寄せ豆腐を作りました。できたて豆腐は甘みを感じられて本当に美味。柚子胡椒を効かせただし醤油、チーズケーキに感じるスイーツな食べ方もコクが感じら



れて最高！手作業で作る共生食品（株）の豆腐、これからも愛用します。(C.N)

編集後記

中村センター長、1年間お世話になりました。新しいセンターでもご活躍下さい。新年度も楽しいイベントを企画しています。是非チェックを!(Y.K)



このマークがあるびんは、生協に返して

★ 2月リユースびん回収率★

供給量：6,125本／回収量：3,140本／回収率 51.3%