

～2016年度大和エリア年間テーマ～「産地の心、商品の物語を、地域に伝えよう」

郷土料理を作って食べよう！「小山田美女会」お料理教室

2月10日(金)、相模原市の「ユニコムプラザさがみはら」で、JAいわて花巻の女性生産者、小山田美女会の方々を講師に招いて「小山田美女会」お料理教室を開催しました。

宮沢賢治の故郷でもある東和町の郷土料理、がんづき・ひつつみ汁・祭り寿司の3品を教えてくださいました。がんづきのデモを見たあと、4テーブルに分かれてひつつみ汁を作り、祭り寿司のデモを見てから、各テーブルで作りました。

「節分には祭り寿司を40本も作って配った」と言う講師の方のお話に驚きましたが、切り口にカタツムリが出てくる祭り寿司をいただいたら、さぞうれいだろうと思いました。



参加者も、切り口をそーっと見て「できた♪」とうれしそうでした。

3品のお料理を食べながらの交流は、本当の「顔の見える」関係で、産地交流の醍醐味だと思います。年4回ある交流に参加し、東和町のみなさまの温かさと、澄んだ空気のファンになる方が多いです。そして、小山田美女会のみなさまと、手料理のファンになるんです♪

まだ行ったことのない方、ぜひ参加してみてください！

せっかく応募してくださったのに落選された方…繰り上げ当選のご案内ができなかったことをお詫びいたします。これにこりず、ぜひ、気になる企画へご応募ください！みなさんのご応募をお待ちしております。(A.K)

メンバーのお気に入り vol.69

わが家の定番、『クリームシチュー』。フレーク状で溶けやすいので、具材を煮込んだらサッとふり入れ軽く混ぜてとろみがついたらでき上がり。仕上げに牛乳を加えると、マイルドな味わいになります。国産小麦使用&化学調味料不使用で安心。自然のうまみとコクがある味わいに大満足。残ったシチューを煮詰めて耐熱皿に盛り、チーズをのせてオーブンで焼けば、簡単グラタンのでき上がりです。



(T.U)

パルシステム豆知識 vol.10

パルシステム商品のなかには、ひとことメールなどに寄せられた組合員の声からリニューアルされたり、商品開発に協力して生まれた多くの商品物語があります。



「揚げ物ばかり食べるわけではないし…」
「少人数の家庭では使いきれない…」
そんな悩みに組合員が開発に協力して生まれました。⇒ 小ぶりサイズの『産直野菜と果物の中濃ソース』200ml

「バジルの色や香りがものたりない…」 「このソースが好き…」 両方の声を反映して2016年10月、手摘みバジルを増量してリニューアル ⇒ 『産直バジルのジェノベーゼソース』



(C.M)

「セカンド&サードライフ準備講座」

主催：林間地区くらぶ 結び葉

2月6日(月)、林間地区くらぶ結び葉主催で「セカンド&サードライフ準備講座」を企画しました。

当日は、12名の参加がありました。LPAの2名の講師による～リタイア後のくらしとお金～についてお話を聞きました。具体的に年金の支給開始年齢や、リタイア後の家計調査などグラフや表を使っての説明がありました。知って家計を見直すきっかけになったり、漠然としていたセカンドライフを知ることができたことは、好評でした。

誰もが迎えるリタイア後の生活を、心豊かに迎えるために「情報を得ることが大切」との声が聞かれました。(M.S)

