



2017 年 8 月 28 日 発 行:大和エリア経営会議 問い合わせ:エリア活動推進課 T E L:045-470-6863

~2017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」

環境月間

ラクラクおそうじ講座

6月28日(水)、大和市生涯学習センターに掃除用品メーカーのアズマ工業株式会社から講師を迎えました。 浜松で創業して121年。生協と商品開発することが多く、 環境に負担の少ないアイデア商品を多数作っています。



「アズマジック」という商品名が目印です。 本体を傷つけないように研究された研磨剤な ど、薬品を使わない製品開発をめざしています。



フローリングや畳の目地に入り込 んだ細かいごみをきれいにふき

(EM



「梅シロップ」



大和地区くらぶ「にこにこキッチン」では、子どもといっしょに梅シロップを作りました。ヘタをとって入れものを消毒し、砂糖と合わせるだけ。「簡単だね~、うちでもやってみる!」との声が。そのあと、炊き込みごはんとみそ汁などでランチしました。(EM)

「梅仕事」ふたっつ梅雨の季節、やってみました

「梅干し漬け」

梅干しを作ったことがないので「簡単梅干し "袋漬け"」を聞いても、失敗がコワくて 踏み出せない私…。毎年作っているという "くらぶの T さん"に教わりながら初挑戦! 「え…これだけ?」と思うほど、あっけなく 仕込み終了。

土用干しはあるけれど 「こんなに簡単なら、 来年は作ってみよう♪ と思いました。 みなさんも、ぜひ!



------ メンバーのお気に入り Vol.74

私のお気に入りはパルシステム**『カットうすあげ (産直大豆)』**です。おみそ汁の具材としても、葉物野菜と煮ても重宝に使えます。

冷凍でチャックシール付袋から 必要な量だけ取り出して使え、 とても便利です。

産直大豆で作ってあることも 高いポイントです。(KI)



----- 10 月企画のお知らせ

10月 2日(月)若く美しく、セラバンド体操10月26日(木)LPA 「知って納得! 医療保障」詳細は、9月に配付の weekly どりーむぺいじをご覧ください

『素材がいきる白だし』で、らくうまレシピ ② -----

たまご焼き 2人分

卵3個白だし小さじ2水1/4カップ砂糖大さじ1/2

大さじ 1/2 (お好みで)

(AK)

- (1) 卵を割りほぐし、白だし・水・砂糖を加えよく混ぜる
- (2) 卵焼き器を熱し、3 回ぐらい に分けて(1) を流し入れて 焼き、巻きます。



「白だしレシピ」9月2回 きなり・コトコトの「Caica」に掲載 198円(税込214円)

パルシステム神奈川ゆめコープの 組合員考案と、にんべん監修レシピを 中心にご紹介。和洋中に大活躍。