



## 「知ろう食べよう☆ヨーグルト」企画を開催しました！

5月25日(水)に平塚市中央公民館調理室にて、「知ろう食べよう☆ヨーグルト」という商品学習会を開催しました。PLA(パルシステム・ライフアシスタント)の講師による、楽しいクイズやヨーグルトの食べ比べを交えながら『こんせんプレーンヨーグルト』について学びました。食べ比べでは「これは酸っぱい」「これは舌触りがなめらか」などのさまざまな感想があがりました。

『こんせんプレーンヨーグルト』の特徴は、①生乳100%使用、②産地は北海道の根釧地区限定、③BB-12菌の3つです。生乳だけでおいしいヨーグルトを作るには高い技術が必要なこと、産地が明らかになっていてかつ地区が限定されているのはなかなかないこと、乳酸菌が生きて腸まで届くから健康効果を最大限に発揮できることなど、ふだん何げなく食べている商品の長がよくなりました。

学習会のあとは、『こんせんプレーンヨーグルト』を使用してワンプレートランチを作りました。ヨーグルトソースのパスタサラダやヨーグルト風味のシーザードレッシングが、まろやかな味わいで好評でした。エリアブログに詳細を載せていますのでご覧ください！(も)



## センターからこんにちは！

みなさん、こんにちは！614コース担当をしております「小野 修」です。

休日は子どもと遊ぶことや、趣味であるサボテンと多肉植物の世話をすることを楽しみにして日々がんばっています。

今の時期(3月~6月)はサボテン・多肉植物ともに花を咲かせてくれます。それを観て毎日癒されています。

以前、子どもが家の1階の窓から足を踏み外し、その下に置いてあるサボテンたちのトゲの上に落ちてトゲがいっぱい刺さってしまったこともありました。子どもが痛い思いした、そんなサボテンですが子どもたちもサボテン・多肉植物を大変かわいがっています。

組合員のお宅の玄関先にサボテンや多肉植物を見かけると、ついつい見入ってしまうのであまり見過ぎないように注意しています。

今後も笑顔で元気いっぱい商品をお届けします。

今後ともよろしくお願ひします。



## 「小田原果樹の学校」体験レポート



平塚エリアの交流産地ジョイファーム小田原で行われる果樹の学校、今年もエリアの受入れ農家は石井さんです。これから1年間の果樹の学校の様子を随時レポートしていきます。

◆5月27日(金)みかんの花見…の予定でしたが、あいにくの雨。かわりに、農作業に使うさまざまな器具・機械を見せていただきました。木の粉碎機の操作を誤り、ドクターヘリで搬送される大けがを負ったお話などを聞き、農作業の大変さを学びました。(木)

◆6月12日(日)バレンシアオレンジ収穫…清々しい梅雨の晴れ間。十郎梅の出荷準備でお忙しいなか、収穫体験をさせていただきました。参加した4家族おとな6人子ども5人、約1時間で10ケース(約220kg)が収穫できました。本当に楽しい時間を過ごすことができました。(陽)

くもの奥の奥にオレンジがあったり、脚立に乗ったりと、高い所から低い所まで全部収穫するのに、汗だくになり大変でした。生産者のみなさんに感謝しながら、おいしくいただきます。(水)



## ®マークのびんは生協に返してね！

リユースびん 5月回収率 実績 64.8%

◎リユースびんは洗って何度も使える環境にやさしいびんです。きれいに洗って乾かしてパルシステムに返却をお願いします。今後もリユース・リサイクルへのご協力をお願いします。商品カタログやたまごパックも回収しています。

## エリアブログご覧ください♪

産地交流や企画の報告など組合員活動の様子が見られます！

組合員活動みんなのブログから

エリアブログ

「はあと to はあと」

<http://palsystem-kanagawa>

[yume.lekumo.biz/yume09](http://yume.lekumo.biz/yume09)

