



「みそ作り&パルシステム商品試食会」を開催しました！！

1月24日（火）に平塚市中央公民館で「みそ作り&パルシステム商品試食会」を開催しました。

「初めてだとなんか心配なんですよね」と思っている、これからみそ作りを始める方にはぴったりの企画でした！

みそ作り終了後は「必要な材料や道具を見て確認できたし、私にも作れそう！という気持ちになりました。」とのうれしい感想。

パルシステム商品の試食では、昨年度の手作りみそでおみそ汁をつくりました。みなさんから「おいしい！！」との声。

なんと、今回のおみそ汁は、冷凍の『九州産汁物ミックス』・『産直大豆のもめん豆腐』・手作りみそのみ、だしなし…なのにおいしいと大絶賛でした。あらためて、手作りみそのよさを実感できました。

食後は、10分ほどでできる「あいうべ体操」を行いました。お口の健口（けんこう）体操といわれていて、テレビなどでも紹介されているものです。小顔効果・二重あご防止などに期待大！！唾液もたくさん出るようになるので、口臭予防にもなります。

小さなお子さんからご年配の方までどなたでもできる体操でした。おしゃべりをして楽しい時間を過ごすことができました（ぶ）



センターからこんにちわ！

みなさん、こんにちわ！

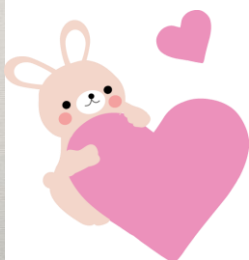
平塚センター「629コース」を担当しています。「赤石 勝幸」（あかいし かつゆき）と申します。

昨年12月に入協をしまして、日々新しい環境に一生懸命取り組んでいます。

私事ではありますが、昨年第一子が誕生し公私ともに新たなスタートをきった状況であります。

まだまだ未熟者ですが、組合員のみなさんに頼られるような配達員をめざしてがんばりますので、何かございましたら、お気軽にお声掛けください。

これからも組合員のみなさんの大切な商品をしっかり確実に、そして笑顔とともに配達しますので、どうぞ、よろしくお願ひします！



小田原・オレンジ収穫体験レポート



1月14日（土）ジョイファーム小田原にて、ネーブルオレンジの収穫体験に参加しました。この冬一番の寒気団という寒さのなかでも、ネーブルオレンジは、おいしそうなおオレンジ色で、たくさん実をつけていてよい香りが漂うなかでの収穫でした。一本の木に、品種が違うのかというくらい大きさが違う果実がついていて、不思議に思って理由を聞いたところ、摘果（実が小さなうちに適量に摘み取る作業）が適量ならばほどよい大きさの実になるとのこと。摘果はとても大切な作業だと実感しました。

収穫したネーブルオレンジは、すぐに食べられると思っていましたが、収穫後1カ月ほど木箱に入れ、蔵の中で乾燥をふせぎながら、酸味が抜けるまでじっくりと寝かせるそうです。「無農薬でおいしい蔵出しネーブルオレンジ」の出荷が待ち遠しい！

収穫途中で雪がチラチラと降りましたが、十郎梅の花も咲き始め、菜の花も満開でした。春は、もうすぐです♪（水）



® マークのびんは生協に返してね！

リユースびん 1月回収率 実績 **65.7%**

◎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。

エリアブログをご覧ください♪

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>

