



今年も梅干し作りにチャレンジ!



6月11日(日)小田原市「曾我みのり館」にて開催の「ぼくのわたしの梅干しづくり♪」に参加しました。

ジョイファーム小田原の畑で、梅の収穫から始めます。手の届かないところにある実は、脚立やお父さんの肩車で収穫していました。

梅干しのつくり方は、神奈川県知事賞を受賞した齊藤さんが教えてくださいました。梅を袋で漬ける方法で、梅干しをつくります。梅、塩(梅重量の18%)、チャック付き袋だけで、簡単に梅干しができます!

試食(梅干し、みかんジャム、緑(あお)みかんシロップ)や、質問タイムもあり充実した体験でした。私の漬けた梅が梅干しになるまで、楽しみに待ちます♪簡単なので、みなさんも漬けてみてください。



(水)

※梅、塩を袋に入れ、袋の空気を抜きます。2、3日梅酢が出るまで、袋を揺すって上下をひっくり返します。

※土用干しをすると、肉離れ防止、風味、肉質を良くします。梅酢は、ごはんを炊くときに入れ、おにぎりにすると、おいしいです。

※保存びんに詰め、翌年2月ごろになると、さらにおいしさが増します。

秦野「なんてん」&平塚「ママの休日」
地区くらぶ合同で梅を漬けました♪



6月21日(水)、昨年度の秦野&平塚地区くらぶ合同ミーティングでの梅干し作りに続き、2回目の梅干し作りでした。

今回は、平塚エリア経営会議で3キロの梅干し作り!!

1キロずつ3袋に分けて作ります。チャック付き袋で作るにはちょうどよいサイズですね。

梅をやさしく洗ってふいて、竹串でへたをとって、チャック付き袋へ入れます。そして塩を入れてやさしく全体にまぶして、あとは暗いところへ保存。やってみると、あっという間にできました!

梅干しができ上がり、食べられる日が楽しみです。(ぷ)



へたを取って...



でき上がりが楽しみ!

小学校で「ラオスの子どもに絵本を」



6月21日(水)、平塚市立横内小学校5年生の「総合」の授業のお手伝いをしました。組合員から提供された絵本にラオ語の翻訳シートを貼り、ラオスに送る、パルシステム神奈川ゆめコープの国際協力活動。平塚エリアでは昨年度から、それを小学校の授業に取り入れることに協力しています。78名の児童が、ラオスの人々のくらしや子どもたちの教育について学び、翻訳シート貼りをしました。国境を越えて人と人が助け合うことができるということや、自分たちができることから、まず行動することが大切だということを実感してもらえたらいいと思います。(木)



センターからこんにちは!



「稲峰 慶多」(いなみね けいた)と申します。

現在は、平塚センター「709 コース」二宮・中井・エリアの担当をさせていただいています。



みなさん こんにちは!

私は9歳の男の子と5歳の女の子のパパです!

週末の休みが楽しみで日々がんばっています!

組合員のみなさんには日頃からとても親切に接していただいて、とても助かっています。

これから暑くなってきますが、笑顔を絶やさず大切な商品をお届けしますので、どうぞよろしくお願いいたします。



マークのびんは生協に返してね!

リユースびん 6月回収率 実績 **63.3%**

◎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

