



梅の天日干しをしました！

組合員のみなさん、いつもお世話になっております。平塚センターでは活動組合員の方々にご協力いただき、「梅干し作り」に取り組みました。その様子を報告いたします！

6月下旬に小田原の梅を平塚エリア経営会議メンバーに“袋漬け”を行っていただき、その後は日々ひっくり返す作業を行ってきました。2～3日もすると梅酢で袋がいっぱいに！その後、7月下旬の梅雨明けごろにざるに移して天日干しに。やわらかくなった梅がいとおしく、ひと粒ずつ大事に大事に移していきました。が！その作業を行った日の翌日から天候がくずれてしまい、天日干しができない状態に！その日から少しの晴れ間を見つけては干す作業となりました。これから作業に携わった活動組合員メンバーと試食をしてみますが、自分で作るとおいしさが増していくと思います。この記事をご覧のみなさんもぜひ来年は梅干しづくりにチャレンジしてみたいかたがででしょうか！

(中山センター長)



ブルーベリー収穫体験交流の参加報告

8月3日(木)ジョイファーム小田原にて、「生産者とブルーベリー収穫体験交流」に参加しました。参加家族30組、参加者81名、天気も猛暑でなく、収穫体験にはよい天気でした。

収穫体験は、3チームに分かれ、15分間の援農作業です。よく熟している果実をひと粒ずつ収穫するのは大変です。真夏の収穫は、生産者の方は本当に大変だと思いました。15分間81名で収穫したブルーベリーは、18.5kgでした。

生産者交流では、生産者から出題されたクイズを楽しみながら、果実、野菜の勉強もできて、優勝者には、ブルーベリージャムのプレゼントがありました。試食タイムは、梅などのジャム試食、『緑(あお)みかんシロップ』試飲とジャム作りの説明、質問コーナーと盛りだくさん！ジョイファーム小田原のみなさん、インターンシップの学生の方、ありがとうございました。参加者のみなさん、また、小田原に来てください。お待ちしております♪(水)



センターからこんにちわ！

みなさんこんにちわ！いつもありがとうございます！！平塚センター「622コース」担当の「山越 健太郎(やまこしけんたろう)」と申します。

早いもので2年目のシーズンに突入させていただきました。配送コースが変わったり、最初から新しいことばかりでかなり正直大変です…が！！組合員のみなさんのやさしさと笑顔でがんばられています。

いつものお礼に自分からも120点のスマイルもいっしょにお届けさせていただきますので、これからも“山越”をよろしくお願ひいたします！



☆ご参加ください☆ 年末年始商品試食会 in 平塚

地方で違うお雑煮の味 食べ比べ



恒例のパルシステム年末年始商品試食会を開催します。今年はお雑煮の食べ比べも。地方によって味や具が違うことは知っていても、なかなか体験できないもの。ぜひ参加して実感してください。

10月27日(金)10時～13時、平塚市中央公民館調理室
 講師：食育ぱっくん隊 申込み締切(Web)：10月9日(月)

～ほんもの実感/私は選ぶ～『压榨一番搾り菜種油』
 平塚エリア経営会議の年間おすすめ商品
 『压榨一番搾り菜種油』の紹介動画を公開しています。
 ご覧いただき、ぜひ一度お試しください。

パルシステム 菜種油

検索



®マークのびんは生協に返してね！

リユースびん 7月回収率 実績 69.3%

◎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。商品カタログや卵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

