



◆横浜南エリアブログ YUME☆かもめ <https://palsystem-kanagawayume.lekumo.biz/yume02/>
◆横浜南エリアのメンバーを随時募集しています！ palkana-yokohamaminami@pal.or.jp

【お問合せ】パルシステム神奈川 横浜南センター営業所 0120-581-909 月-金 9-19時

癒しのクリスマスリース

寒いのは苦手、だけど冬も期間限定物が大好き。そんな私が冬に楽しんでいるのは、生木を使ったクリスマスリース作りです。

作っているときは、緑のとてもいい香りがして、アロマ効果もあり、癒されます。出来上がってからは、日が経つに連れて、葉がドライになっていき、生木ならではの風合いの変化が楽しめます。(RM)



おめでとう！楽しいクリスマス

クリスマス商品の『かに甲羅クリーミーグラタン』がとても美味しかったです。4個入り冷凍商品でレンチンだけでおしゃれな一品が完成。

子どもたちは、大きなカニの甲羅を初めて見たので興味津々。特に目の部分は「うわあ、おめでとう」と少し驚いた様子でした。家族みんなで、楽しみながらいただくことができました。(WM)



横浜南センターより

横浜南センターのコンポストから、なんと、じゃがいもの芽が顔を出していたのです。コンポストの中を覗いてみると、わずかな太陽光を求めて、懸命に伸びる茎がありました。限られた環境の中でも、生命力あふれる植物たちの姿に心を打たれます。自然の力強さから、私たちも元気をもらえます。コンポストが単なる堆肥作りの場ではなく、新しい命を育む場所にもなっているなんて、とても素敵でした！（岩井センター長）

手仕事、季節の味…冬も楽しみがいっぱい

横浜南エリアメンバーの冬の楽しみをご紹介します

美しく一層おいしいコールスロー

色々な野菜でコールスローを作って楽しんでいます。

キャベツ、白菜、大根、蕪等を塩もみして、酢や油、マヨネーズ等を加えます。これに蜜柑を混ぜると、オレンジ色と白が美しく、一層おいしく、特別な料理を作った実感も湧きます。気温の高い頃はレモンを使っていましたが、お正月前後は蜜柑で季節感を楽しみます。(FI)



美味しさ深まる自然の恵み

冬は手仕事の季節。高菜漬けの塩気、大根干しの甘み、甘夏のピールのほろ苦さ、ジャムの甘酸っぱさ。それぞれの素材が持つ個性を引き出す過程に、心奪われています。

手間暇かけた分だけ、美味しさが深まります。自然の恵みに感謝し、ゆっくりと時間をかけて作り上げる喜び。冬の寒さを忘れ、心温まる手仕事を楽しんでみませんか。(SM)



パルシステム神奈川の組合員活動 エリア活動と地区くらぶ

「エリア活動」は県内約10箇所の地域ごとのグループで、パルシステム組合員どうしの交流や商品についての学びあいの活動を行います。

「地区くらぶ」は組合員3名以上のグループでやりたいことを、パルシステムが応援する仕組みです。横浜南エリアと、地区くらぶ「パンbrié（ブリエ）」では、随時メンバーを募集しています。上記連絡先までお気軽にお問い合わせください。(SR)