

横浜南エリアニュース

栄区 港南区 南区 保土ヶ谷区 旭区
戸塚区 金沢区 磯子区 中区 西区

かもめ



発行:横浜南エリア

◆横浜南エリアブログ <http://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。〈商品購入だけ〉から一歩ふみ出しませんか？

【エリアニュース・メンバー募集のお問い合わせ】パルシステム神奈川ゆめコース エリア活動課 (045-470-6863、月～金 10～17時)



■エリアでは今年度も楽しい活動を計画しています

今年度、横浜南エリアでは(有)ジョイファーム小田原と交流していきます。パルシステムの産直を支える代表的な産地で、みかんの他、いろいろな柑橘類、キウイフルーツ、梅、玉ねぎ、ジャムなどが主な商品です。5月12日(日)は、パルシステムの産地交流のなかでも最大規模のイベント、毎年大人気の「オニオン祭」に参加します。生産地の魅力をたくさんご紹介いたしますよ！

また横浜南エリアでは今年度おすすめ商品を、(株)ユニマツキャラバン『珈匠ソフトブレンド(粉)』『珈匠モカブレンド(粉)』、および(有)ジョイファーム小田原の農産

物に決定しました。5月にはコーヒー工場見学、6月にはコーヒー学習会を企画しますので、毎日のほっとするひとときに欠かせないコーヒーについて一緒に楽しく学びましょう！



参加募集はその都度、「weekly どりーむぺいじ」紙上と、パルシステム神奈川ゆめコープのホームページでご案内いたします。ぜひチェックしてください。(SS)

■エリア活動 一緒に始めませんか

各配送センターを基盤に、地域ごとに毎年このような企画を行うのが「エリア活動」です。パルシステム神奈川ゆめコープでは各エリアで、個性・属性さまざまなエリアメンバーが活動中。このエリアニュースの制作も行っています。

横浜南エリアでは、今年度一緒に活動するメンバーを募集しています。エリア活動で〈商品購入だけ〉から一歩ふみ出しませんか。

楽しくおしゃべり・商品の試食をしながら活動の説明をする「おしゃべり会」を随時開催します。上記エリア活動課まで、お気軽にお問い合わせください。(SR)

■宮城のお母さんの味、万能みそ活用講座

2月に横浜南エリア主催の「JAみどりの郷土料理教室」で、産直産地の女性生産者に教わった万能みそ。宮城の郷土料理「万能みそ」とは、簡単な材料で味のベースになる自家製の調味料で、和え物やサラダに便利に活用できます。

3月15日(金)、横浜南センターにて「万能みそ活用講座」を開催し、教室で教わったとおりに万能みそ

を作り、みそ焼きおにぎりに挑戦しました。

上手に作るポイントは、ご飯を固めに炊くことと、おにぎりを一度オーブンで焼くこと。クッキングシートをしいた天板におにぎりをならべて少し表面を焼いてから、万能みそを塗り再びオーブンへ。

あつあつのみそ焼きおにぎりは、まるで五平餅のよう。焼けた味噌の香りが香ばしく、つつい食べすぎてしまいそうです。

あとは、熱いお茶と味噌汁にたくあんがあれば、それだけで十分。そんな粗食が贅沢に思えるのは、私だけかしら…。(TK)

■万能みそ レシピ

○材料 (作りやすい分量)

みそ 1kg
砂糖 1kg
たまご 1個
酒 1合



○作り方

1. 鍋に材料すべてを入れ、火にかけて混ぜる。初めは強火にし、みそと砂糖が溶けたら中火にする。

2. 焦げないようにき混ぜながら30分ほど煮詰め、初めの分量の半分ぐらいになって跳ねてきたら完成。

※冷蔵で1カ月保存可。おすすめアレンジは、万能みそ：ポン酢：すりごま＝1：1：1。他にマヨネーズなど酸味のあるものと好相性。

