



◆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 エリア活動課 (045-470-6863、月～金 10～17時)

■交流産地 JA新みやぎと『エコ・宮城ひとめぼれ』

今年度の横浜南エリア交流産地は、JA新みやぎ。『エコ・宮城ひとめぼれ』をはじめとしたおいしいお米の一大産地です。

例年は年4回の産地交流で、米、野菜、フルーツの収穫や、水田に生息する生き物やマガンの観察などを楽しめます。交流会では地元食材で作られた美味しい食事をいただきながら、生産者の人柄、農作業に寄せる想いに触れて交流できます。

今年度は直接交流することが難しい状況になってしまいましたが、またあの土地に行けますように。それまでは、おいしいお米を食べて応援したいと思います。

子どもがご飯をパクパク食べられる、おにぎりのおすすめ商品もご紹介します。(SR)



我が家のお米はパルシステム

環境や生態系に配慮した産直、宅配で値段が手頃なうえもちろんおいしいパルシステムのお米。我が家では予約登録米『エコ・宮城ひとめぼれ』を登録しています。

特典の「産直カレンダー」も毎年楽しみで、毎月の各米産地の写真は、お米のふるさとの豊かな四季を感じ気持ちわ〜と優しくなります。JA新みやぎを含む地域「大崎耕

土」は、世界農業遺産に認定されています。厳しい自然条件を克服する巧みな水管理による水田農業システムが評価されました。

水田やその周辺では、冬はマガンなど7万羽もの渡り鳥がやってくる「蕪栗沼」、屋敷を取り囲んで洪水や冬の偏西風から守る屋敷林「居久根」など、生物多様性と農業の共生関係が構築されています。

いつか絶対訪れて、この目でじっくり見たいなあと思いを巡らせています。(TK)



横浜南エリアのおすすめ JA新みやぎ エコ・宮城ひとめぼれ



今年度の横浜南エリア交流産地は、JA新みやぎです。宮城ひとめぼれは、完熟堆肥や稲わらを利用して土づくりをした田んぼで育った、ふっくらやさしい甘みのお米。交流が難しい状況ですが、予約米を申し込むなど、食べて応援しています。



ひじきふりかけ徳用(しそ風味)

我が家の定番おにぎりは、この「ひじきふりかけ」。カタログで見つけてからずっとリピート中。ひじきの栄養が摂れ、食べやすいしそ風味。子どもも私も大好きです。

ふっくらもちっとした『エコ・宮城ひとめぼれ』は冷めても美味しいので、おにぎりにもおすすめ! 3割程『エコ・あきたこまち玄米』を混ぜて炊いて、栄養と食感を楽しんでいます。(IN)

五目炊き込みご飯の素

海の公園等、広くてのびのび遊べる場所に行くのを、子どもたちはとても楽しみにしています。でも、毎回早起きしてお弁当を用意するのはたいへんです。

『五目炊き込みご飯の素』を使えば、おかずを用意しなくても、朝おにぎりを握るだけで簡単お弁当のできあがり。

ちょうどよい塩加減と、冷めてもしっかりとした鶏肉がおいしく、家族みんなが大好きな味です。(MY)

