



スマホ版ブログ

◆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)

## ■エシカルをみんなで学ぶ「エリア交流会」

1/29(金)、横浜南エリアのエリア交流会を行いました。

横浜南エリアのメンバーと、地区くらぶ「スマイリークローバー」のメンバーがオンライン上に集合。自己紹介をしてから、パルシステム商品や調味料などの動画3本をみんなで一緒に観ました。

パルシステムのエシカルな考え方について、バナナを例にした動画では、なぜパルシステムのバナナの値



段が他のものに比べて高いのか、生産者の生活や、現地の環境問題等に配慮された生産過程が、とても分かりやすかったです。ほか『花見糖』と『压榨一番しぼり菜種油』についての動画を視聴しました。

「パルシステム商品はとても安心して購入できるが、全部をそろえることは家計的に難しい」「全部は無理だけど調味料から取り入れている」という意見がありました。

それから今回は『冷凍たいやき』を事前に注文し試食しました。動画に登場した花見糖が使用されています。あっさりした上品な甘さが家族からも好評だったようです。たいやきは、オーブントースターで焼くとパリパリの皮がおいしいです。地区くらぶの皆さんとは、今回初め

て(オンライン上ではありませんが)会いました。どうしたらもっとパルシステムの商品を取り入れることができるのか等、もっとお話できるとよかったのですが、オンラインでは話題を広げるのが難しく残念。今後の状況がどうなるかわかりませんが、次回はどこかの会場で直接お会いしたいです。(MY)

※エリアブログより抜粋

## ■我が家流 恵方巻

いつからこんなに広がったのか恵方巻。こんな時こそおいしい産直米の出番、すし酢も常備してある。海苔と『海鮮太巻き用芯セット』のみ用意し、あとは卵焼き、きゅうり、グリーンリーフ、ほうれん草、しいたけの甘煮、しば漬け、かにかま、アボガドなど冷蔵庫から見繕って、我が家流の恵方巻。お米がおいしいのか、作り立てがおいしいのか、母の愛情がおいしいのか。イワシのつみれ汁とともにいただいた。(TK)



## ■交流産地 JA新みやぎとの「産地交流会」

2/12(金)、今年度の交流産地 JA新みやぎ みどりの地区の生産者と初のオンライン交流をしました。

JA 職員やパルシステム交流担当職員が間に入って進行してくださり、いろいろなお話ができました。

まず、2017年世界農業遺産に認定された「大崎耕土」等、産地の概況について。集荷はひとめぼれが七割を占め、次いでつや姫、まなむすめ、ササニシキと続きます。ササニ

シキが平成5年のやませによる大冷害に遭ったことから、冷害に強く冷めてもおいしいひとめぼれが多く作られるようになったという経緯も。米倉庫ではJA職員が倉庫の端から必死に走ってこられ、息せき切ってその大きさを伝えてくれました。生き物の写真を見て名前をあてるクイズや米袋バッグの作り方の説明では、オンラインでも分かりやすいようにフリップも用意されていて、皆さんの伝えたい熱い気持ちと細かな心遣いをひしひしと感じました。無農薬のひとめぼれ等を作られている生産者は「無農薬なぶん、田植え後の草取りは一回は除草機を使用するが、その後は手で取っているのでもっと大変です」としみじみおっしゃっていたのが印象的でした。

限られた時間での交流でしたが、パルシステムのお米の生産者のお顔を拝見でき、産地の暮らし、お米作りの地道な苦労などを少し知ることができて、これからも一層お米を大事に食べようと思いました。

おいしくて、安全・安心なお米を食べることができる幸せに感謝する一日でした。(TK)

※エリアブログより抜粋

