



◆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)

■JA新みやぎ産地交流会から広がる楽しみ

念願の米袋エコバッグ

2019年度の産地交流で、生産者が愛用しているのを見かけた、米袋でできたバッグ（写真）。「かっこいい！わたしも欲しい～！」と思いながらも入手できなかったのですが。

2月の産地交流会で作り方を教わり、それを参考に家にあった10kg用の米袋で作ってみました。紙製ですが、二重構造になっていて丈夫で軽く水にも強いので、バッグ作りに



はもってこいの素材です。産地でひとめぼれしたバッグとは違いますが、これはこれでよい感じ。活動組合員をやってよかったと思うのは、このような機会を自分たちで作りだせることですね。（SS）

作り方 1. 米袋を好きな丈に切り切り口を二重折にする。一穴パンチで、持ち手を付ける穴を開ける。**2.** クラフトペーパーを通して持ち手を付ける。

ほんのりピンク いちごのぼたもち

2月の産地交流会で、生産者からいちごの炊き込みご飯を教えていただきました。そのレシピを参考に、今回は、ぼたもちを作ってみました。お米はほんのりした甘味がおいしい『エコ・宮城つや姫』です。ご飯を



炊いていると、ふんわりといちごの香りがしてきました。子どもたちも興味津々。炊きあがったご飯は、いちごの下がうっすらピンク色になっていました。いちごは色が抜けて白っぽくなっています。

ほんのりピンク色のかわいらしいぼたもちができました。（MY）**作り方 1.** お米2合に対していちご100gを加え、水分少な目で炊く。すべてすりこぎでつぶす。**2.** ラップの上に**1.** をのせて生のいちごを包み、ゆであずきをのせる。

■美味しいお米のメニュー

ちらし寿司おいなりさん

水分を少なめにしゃっきり炊いた『エコ・宮城ひとめぼれ』に、パルシステム商品の『五目ずしの素』と『味付いなり揚げ（産直大豆使用）』で手軽に豪華なおいなりさん！

美味しいお米は、いなりずしにしてもベチャッとせず、米粒の存在感があります。

『釜あげ産直大正金時豆』と市販の蒲鉾を乗せてみたら、我が子にウケたようで嬉しい！（IN）



だいでこログで季節の炊込ご飯

いつもの夕飯は万能の白ごはんですが、たまにお楽しみのような炊き込みごはんもうれしいものです。春には野山の恵みのふきごはん（写真）、筍ごはん、そのグリーンが目にも鮮やかな豆ごはん。季節の旬を味わうのが、我が家のうれしいごちそうです。季節ごとのおいしいレシピを探してみてください。（TK）

だいでこログ[生協パルシステムのレシピサイト] <https://daidokolog.pal-system.co.jp/>

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。