横浜南エリアニュース かもめ

パルシステム大好きな組合員が作る
同じ組合員のみなさんのためのニュース

2022年6月号 2022.6.6

pal*system パルシステム神奈川

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？

【お問い合せ】パルシステム神奈川 エリア活動課（045-470-6863 月–金 10–17時 / palkana-annai@pal.or.jp ）

■キーワードは「今の自分」　オトナ家族のお片付け講座

4/26(火)、まなびパル講師 えはらなおみさんの「オトナ家族のお片付け講座」に参加しました。

実は私は、整理収納の本や雑誌が大好き。すっきり片付いた美しいお部屋の写真を眺めては、整理法、収納法を読んで学習しています。

とはいえ、日常にまぎれ実践はなかなか難しく…恥ずかしながら、典型的な「理論だけはバッチリ、実践はダメダメ派」。そんな私がプロのお話を直接うかがうのは初めてです。楽しみにしていました。

講座で始めにこれだけは、と挙げたキーワードは「今の自分」。今の自分を主体として物と向き合う。そして物との関係は人それぞれ。今の自分に合うスタイルを見つけていきましょう、というメッセージでした。

講師のお話と、ほかの参加者との会話でテンションが上がり、お片付けのやる気がアップしました。（SR）

横浜南エリアのおすすめ

ソース焼そば（産直小麦使用）
塩焼そば（産直小麦使用）

2022年度の横浜南エリア年間おすすめ商品は、信越明星(株)の『ソース焼そば』と『塩焼そば』。北海道産の産直小麦で作った麺に、スパイシーな粉末ソース付き。化学調味料不使用で、手ごろな価格。こだわりの品質です。

■災害時に役立つ、ポリ袋で作るごはんとカレー

3/29(火)開催の春の総代限定企画「ポリ袋でごはんとカレーを作ってみよう!」に参加し、その時に教えてもらった方法で、自宅でカレーを作ってみました。

この「ポリ袋カレー」は、食材を食品用ポリ袋に入れ湯煎して調理する方法です。災害時に備蓄品で簡単に非常食を作ることができます。

洗い物が少なく、ご飯もポリ袋調理で作れば一つの鍋で複数のメニューができます。栄養が逃げず、油を使わないのでヘルシー。ゆでた水は再利用できるなどいいことづくめ。

今回の味のポイントはパルシステムの『炒めたまねぎ』と「ツナフレーク」です。おかげで予想を上回る美味しさでした。

災害時だけでなく、キャンプでも活躍しそうです。たまには、こんな実験のような料理も楽しいかもしれません。（TK）

2022年度の横浜南エリア交流産地は(有)ジョイファーム小田原です。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、梅、玉ねぎ、ジャムなどが主な商品。産地訪問ツアーも人気です。