



◆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 / palkana-annai@pal.or.jp)



■「使えるカレー」学習会を開催しました

6/20(火)横浜南センターにて「使えるカレー」でお料理上手！商品学習会が行われました。市販のルーとの食べ比べもさせてもらい、具材の味を生かすサラッとしたうま味のあるルーであることを実感しました。タンドリーチキン、ドライカレー、豚肉とキノコのカレー、付け合わせに「こんせんプレーンヨーグルト」を使ったフルーツヨーグルト。に加えてなんと、メーカーの方が「ミートドリアソース」でドリアを作ってく

さいました♪どのメニューもおいしかったです。ドライカレーは「産直鶏ひき肉」「カットトマト」「ミックスベジタブル」を使うことで野菜や肉を切る手間がなく、忙しいときの時短メニューとしても最適なので、お薦めです♪試食の時にも、質問に丁寧に答えいただきました。ルーを開封後は、冷蔵保存で1か月程度が風味を損なわずおいしくいただける期間とのことでした。ぜひ参考にしてください。(RM)



■横浜南センターより

横浜南センターの調理室はアイランドキッチンが4台も設置されています。これだけ充実したキッチンがあるセンターは他にはございません。

組合員のみなさんが利用できるよう綺麗に保っていますので、ぜひイベントにご参加ください。お待ちしております！



バケツ稲にメンバーがチャレンジ

横浜南エリアの今年度の交流産地は、JAいわて花巻です。お米作りの大変さを身を持って実感するためにエリアメンバーたちが「おうちでお米を育てよう！」(通称バケツ稲)に挑戦中です。



■活動組合員研修に参加しました

7/1(土)、雨のザーザー降るなか、御殿場線下曽我駅の傍らの梅の里センターで、今年度第1回目の活動組合員研修が開催されました。

今回は産地に直接行き、産地が直面している現状を知ること、学んだことを発信すること、そして産地とのつながりに加えて他の活動体メンバーとも体験を通じてつながることを目的とし、ジョイファーム小田原のキウイの圃場へ出向き、摘果作業を行い、生産者の方のお話を聴く

という研修でした。都会とは違って空気が澄んでいて、胸いっぱい息を吸いました。梅やキウイやみかんの木の緑が目にも優しく、キウイの小さな実がいっぱいになっているのがとても可愛らしかったです。肥料は菜種粕、魚粕など有機のもののみ、農薬はゼロ、除草剤ゼロなど、とても大変で、すごいことなのですが、ジョイファーム小田原のキウイがどんな所でどんな風に作られているのかを実際

に見ることができて、生産者の方がこだわっていることや苦労していることなどを直に目の前で伺う機会を持てることは、とてもとても貴重ななと思いました。活動組合員ならではの経験に感謝です。

今度はキウイの花が咲いている時期に伺って、花も見たいし、受粉のお手伝いもしてみたいなあと思いました。そしてキウイの収穫も経験してみたいです。(TK)



今月は横須賀エリアとの合併号です！
じっくり読んでくださいね。

