



◆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 9-17時 / palkana-annai@pal.or.jp)

■JAいわて花巻 秋の交流に行ってきました

9/30~10/1 のいわて花巻 秋の交流に、我が家を含め7家族が参加しました。東北新幹線やまびこで3時間18分、遠いですね花巻は。当日の天気は雨の中の稲刈りも覚悟していましたが、雨は止み稲刈りを実施できました。田んぼは、見事な稲穂。辺り一面の黄金色。我が家のバケツ稲とは比べ物にならない。一家族に一名、生産者がついて収穫の仕方を教わりました。ザクザク



ッと音を立てながらの稲刈りは、とても新鮮で楽しかったです。次にさつまいもの収穫体験をしました。夕食交流会は、女性生産者「小山田美女会」手作りのお料理の数々。お楽しみで餅まきもありました。どのお料理も体に沁みて、おいしすぎて、つつい食べ過ぎてしまいました。2日目はりんごの収穫体験。来年の花芽のつく大事な枝を折らないように、軸に人差し指を添えて優しく垂



直に折ると簡単に収穫できます。最後の行程は旧小原家住宅(南部曲がり家)。手作りのお弁当と具沢山の根菜汁で昼食タイムです。生産者は皆さん、暖かく迎え入れてくださりました。おそらくパルシステムと生産者の長い長い付き合いと、その間に深まった信頼の大きさがあるんだろうと思いました。交流は、一般の旅行とは全く違う、懐かしい心地よい二日間でした。ありがとうございました。(TK)



■横浜南エリア メンバーおすすめ！ ご飯の友 Part1

産直大豆の小粒納豆(たれ・からし付)
産直産地の小粒大豆(北海道産)を使用。パルシステムの納豆の中でも、この納豆は粒が小粒で、1個30gと少なめなところが気に入っています。実は納豆はちょっと苦手なのですが、この納豆は、においもきつなく、やわらかくて食べやすいのです。朝食は少し気を付けて健康的にしたいので、この納豆で発酵食品を取り入れています。(SR)



ひとくち辛子明太子
これがあれば、とってご飯がすすみます。辛さも程よく、酷暑だった今年の夏は、特に食欲不振の助けとなってくれました。ひとくちサイズにカットされているので、とても食べやすいです。発色剤や着色料が使われていないので、安心できます。冷凍で賞味期限が長いので、見つけると購入しています。(RM)



■バケツ稲 こちらも稲刈り

5月の春の交流でいただいた苗からここまで成長しました。もう成長しないかなという頃合いで、10月初旬に稲刈り。ところが干したとたんに雨が降って濡らしてしまいました。ご飯をいただけるまで、もうすぐのような、まだまだなような…。(SR)

