

ポップニュース



発行：川崎北エリア
 問合せ：組合員活動推進課
 TEL：045-470-6863

2024年度の
 活動テーマ

地域でつながりささえ愛みんなで超えてく



9月号

☺ ごはんにキムチいかがですか？(^^)/ ☺

おいしさ再発見！おすすめ商品学習会～信州望月高原の産直白菜キムチ～

7月9日麻生市民館にて、今年度のエリアおすすめ商品学習会を開催しました。メーカーより講師を迎え、商品の魅力、こだわりをわかりやすく紹介いただきました。おいしさのルーツは、本場韓国産の唐辛子などで作った自社製のヤンニョム（薬味）。それに、望月高原の産直白菜を漬け込み、乳酸発酵してほどよい酸味のある深い味わいになります。このうまみのある辛さ、おすすめポイントです。また、商品に使用している白菜を実際に見て触れて良さを知り、2種類の製造日の違うキムチの食べ比べで味の違いも実感しました。そして、「さっぱり冷やしレモンうどん」をたっぷりのキムチをのせて試食しました。今回の学習会では普段知ることのできない商品についての良さを知る機会となりました。川崎北エリアの推し、どうぞ皆さんもご賞味あれ！！（O.M）



JA いわて花巻 初夏の交流に参加しました

6月にJA いわて花巻 初夏の交流に参加しました。生き物の観察や稲の周りの草刈り、野菜の収穫を体験する事ができました。産地の方に作って頂いた花巻で採れたお米や野菜やお魚の手作り料理もみんなとてもおいしかったです。その他にも花巻で有名な佐々長醸造の醤油や味噌作り見学、和紙作り体験なども経験できました。お米のありがたさや花巻の魅力をたくさん知ることができた2日間でした。（I.K）



エリアブログはこちら

川崎北エリアの活動の様子を載せています。
 ぜひチェックしてみてくださいね♪



<http://palsystemkanagawayume.lekumo.biz/yume04>



編集後記

🎵上の記事でご報告した『信州望月高原の産直白菜キムチ』の学習会内で、おすすめレシピの紹介がありました。興味深かったのがキムチのかきあげ。キムチと桜エビと玉ねぎを合わせて揚げるそうです。さくさくのキムチかき揚げ、JA いわて花巻のごはんのお供にしたいです！（N.K）

