



宮城県 米農家の料理教室



2月24日(水)に長浦コミュニティーセンターで、JAみどりのの女性生産者の方々(カタログに載っている方もいらっしゃいました!)を招き、産直米に合う郷土料理(万能みそ・すっぽこ汁・がんづき)を教えてくださいながら、いっしょに作りました。生産者の方には各テーブルに分かれていただいて、産地の話などを聞きながら調理しました。

万能みそは本当に万能で、あつという間にぬた用のあえみそに、サラダ用のみそドレッシングにと変身! デザートのがんづきはみどりのの米粉が使われていて、しっとり、もちり。おみそも使われていたので、どこか懐かしいお味でお腹いっぱいでもするする入っていききました。おみそがいろいろな料理に変身したり、生産者の熱くて楽しいお話を聞いたりとお腹も心も満たされ、

宮城県への小旅行をした気分で、楽しい時間を過ごしました(CF)

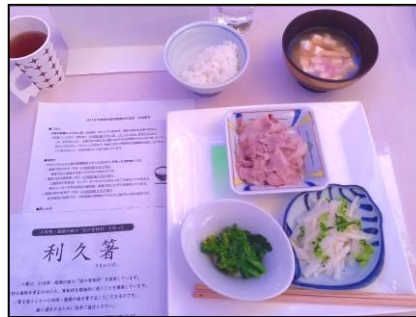


2015 年度組合員活動報告交流会

2月23日(火)今年度の組合員報告交流会が新横浜グレイスホテルにて開催されました。理事長の挨拶から始まり、来年度の事業活動方針の説明と続いた後、例年なら全エリアのセンター長1人1人の挨拶でしたが、今年度はエリアの活動をスライドで紹介する新しい方式に。もう少し長く見ていたいと思った程感動しました。スライドの編集が大変だとは思いますが…来年も楽しみにしています(*^_^*)そして、大和と川崎の2つのエリア→食育ぱっくん隊→LPA→商品開発チームの順に活動報告をした後、休憩を兼ねた軽食しながらの交流会は閉会となりました。(CN2)

《 お品書き 》

- ごはん(新潟こしひかり)
- 味噌汁
 - ・国産大豆のみそ(PB)
 - ・産直大豆の絹豆腐
 - ・産直大豆の油揚げ
- 豚しゃぶ
 - ・神奈川のすくすくパン豚
- 菜の花のおひたし
 - ・白だし(PB)
 - ・ジョイファーム小田原の菜の花
- 大根の和風ピクルス
 - ・白だし(PB)・お酢(私市醸造)
 - ・三浦半島EM研究会の大根



本日の箸は、小田原・箱根の森の“杉の育林材”を使用した「利久箸」(りきゅうばし)

ほっとパル ティータイム

2月9日(火)、長浦コミュニティーセンターで活動に興味のある人たちに声掛けをしてクッキーを作り、仲間づくりをしました。活動組合員の中でおいしいと評判のクッキー、なんとホットケーキミックスで簡単に作れるんです。もうすぐバレンタインデーということもあってハート型にも挑戦してみました。おいしく作るコツはスプーンなどで薄く伸ばすこと、ちょっとしっかり目に焼くことです。シリアルとグラノーラの2種類を作りましたが、どちらもおいしかったです。この日は寒く風も冷たかったので焼き立てのクッキーは心もからだもほっこりと温めてくれました。作り方はブログ【→「まんまるのつぶやき」で検索】を見てね。また、組合員活動に興味のある人は地域活動支援課にご連絡ください。気の合う仲間であらう仲間を作れば、やりたいことをパルシステムが応援してくれますよ。(CN)



募集中! 「おいしい産直たまごのヒミツ」

5月27日(金)10:30~ 横須賀センターにて生産者を招き卵の話をうかがいます。ご希望の方は、5月9日発行の「weeklyどリーむべいじ」または、webで! ご応募お待ちしております~!



このマークがあるびんは、生協に返してね!

★ 2月リユースびん回収率★

供給量: 6900本 回収量: 3581本 回収率51.9%

田島センター長のつぶやき

組合員のみなさま、いつも大変お世話になっております。昨年度、横須賀センターで取り組んでまいりました「ほんもの実感!」くらしづくりアクションが組合員のみなさまに多く伝わり商品の利用普及に大きく貢献したことで表彰されました。ありがとうございます!! ほんものを知ること・選ぶこと・利用することでくらしを豊かにし、よりよい社会へとつなげていき次世代のくらしを守ります。配達担当者がメーカーの学習会に多く参加し、実感したことを伝え続けていきますのでよろしくお願い致します。私事ですが、2年間務めたセンターを異動になりました。ありがとう

ございました!!
【表彰式です】
緊張してしまい手と足が同時に動いちゃいました!!



編集後記: 春になるとやってくる花粉のつらい症状にはアロマオイル。マスクにスプレーするといい感じに。ティーツリー、ユーカリがいいそうです。(CN)