



横須賀エリアニュース

# まんまる

Yokosuka Kamakura Zushi Hayama Miura

2016年7月25日  
発行：横須賀エリア経営会議  
問い合わせ：地域活動支援課  
TEL：045-470-6863

Vol. 96

## パン工場見学



3月30日(水)、『こだわり酵母食パン』や他のおいしいパンが作られているパン工場を見学しに行きました。場所は(株)パルブレットの八王子工場です。パルブレット職員の案内に従い、材料の保管庫、生地を作る機械、発酵室、成形をする機器、焼成用の巨大なオーブン、天板の洗浄機、冷却室、梱包の機器、集配の準備をする部屋などで、パンが原材料から生地となり、大きなオーブンで焼かれ冷却したあと、包装される様子を見学しました。大きな機械がたくさんありましたが、作るパンの種類による発酵温度や時間・焼成の仕方の微調整、練り上がった大量の生地の切り分け、成形のし直しなど、多くの工程で人の手で大変な手間をかけて作られていることがわかりました。最後に職員の方と質疑応答をしながらおいしいパンをいただきました。パンを食べるとき、作った方のことを思いながら食べるとより一層おいしくいただけるかも？ しれません。(YK)

## 横須賀市リサイクルプラザ アイクル見学会



4月13日(水)、横須賀市生協運営協議会主催の「横須賀市リサイクルプラザ アイクル 見学会」に参加してきました。「容器包装リサイクル法」に基づく分別収集に対応する国内最大規模の施設で、資源ごみのリサイクル施設と、再生家具の提供やリサイクル体験教室なども実施されている2つの機能を持った施設だそうです。当館のスタッフからの案内で、見学通路からリサイクル施設のプラントホームや選別工程を見学。「容器包装プラスチック」を二重袋で出さない。ビン、ペットボトル等のふたは、外して出す。等…資源ごみの出し方、リサイクル法を再確認できた体験でした。今一度、リサイクルについてご家族で話し合ってみませんか？ (CN2)

## おいしい『産直たまご』のヒミツ 卵の学習会



冷凍たまごの目玉焼きデモンストレーション

5月27日(金)、横須賀センターにて卵の学習会「おいしい産直たまごのヒミツ」が開催されました。神奈川中央養鶏から2人の生産者が来てくださり、鶏が産卵する体の仕組み、鶏の飼育の方法、飼料へのこだわりなどについて詳しく説明してくださいました。試食として「ほっとけプリン」、冷凍卵で作ったおにぎらず、てんぷら、目玉焼き(いずれも『産直たまご』を使用)と神奈川中央養鶏の直売所で販売しているロールケーキをいただきました。試食しながら生産者にさまざまな質問をしました。卵の黄身の色、栄養、どのくらいもつかなどの疑問に丁寧に答えてくださいました。(YK)

## 大窪センター長のつぶやき

いつもご利用誠にありがとうございます。横須賀センター長の大窪です。2015年度に引き続き、今年度も横須賀センターでは商品選定をし、その商品メーカーの方をセンターにお呼びして学習会を行い、商品のこだわりや作り手の思いなどを学び、配送担当者は組合員のみなさまに伝える取り組みを行ってまいります。

2016年度の選定商品は……

代表商品「北海道産真ほっけ一夜干し(半身干し)」

千倉水産加工販売株式会社

代表商品「ルソルUVプロテクトミルクSP」

株式会社ジャパンビューティプロダクツ

## 横須賀センター配送担当さんの紹介



5月より横須賀センターで勤務させていただくことになりました 垣内 隆 です。横須賀センターでの配送は6年ぶりであり、とても懐かしく感じています。久しぶりにお会いする組合員の方もいらっしゃいますので、気軽に声を掛けていただければ幸いです。また、今回受け持たせていただくコースは934コースとなりますので、これからもよろしくお願いいたします。



このマークがあるびんは、生協に返してね!

★ 5月リユースびん回収率★

供給量：6016本 回収量：5222本 回収率86.8%

編集後記：今年も暑いですね。エコをとるか、快適さをとるか…悩ましいです。完全栄養食といわれる卵で乗り切ります！ (CF)