



横須賀エリアニュース

まんまる

Miura peninsula

2019年4月号 (vol. 128)

発行: 横須賀エリア

問い合わせ: エリア活動課

TEL: 045-470-6863

花巻の郷土料理を作って食べよう！

花巻・小山田美女会料理教室

2月27日に、横須賀エリアの産地交流として、花巻の小山田美女会の方々をお招きし、お料理教室を開催しました。

3名の小山田美女会の方に、がんづき、ひつつみ汁、祭り寿司を教わりました。

がんづきは、蒸しパンのようなもので、岩手県や宮城県などで農作業の合間のおやつとして食べられていたこと、ご家庭によって、味つけや入れるものも違うことをお聴きしました。また、火加減で膨らみ方も変わり、強火で蒸すのがポイントだそうです。出来上がりは、とてもしっとり、もちもちしており、甘すぎず、とてもおいしかったです。

祭り寿司は、切り口が桃の花の形の、見た目も素敵な太巻き寿司です。1人1本ずつ作り、皆さん、世界に1つの形のすてきなお花を作っていました。出来上がりは、一般的な太巻きより太く、ボリュームがありました。桃の花が、金太郎飴のように出てくるので、楽しみながら食べることができました。

ひつつみ汁は、小麦粉を練り、ひつつまんて平たい団子状にしたものを汁に入れて作る岩手の郷土料理です。煮干しと干し椎茸からだしをとり、野菜がいっぱい入ったヘルシーで優しい味のお汁でした。

小山田美女会の皆さんを囲み、完成した料理をおいしく頂きながら、各家庭の味の違いやポイントなどをお話して、楽しく交流が出来ました。(Y.S)



2018年度 第30回

パルシステム生産者・消費者交流会

3月8日、新横浜にて「第30回パルシステム生産者・消費者交流会」が開催され、生産者・組合員・役職員が交流をしました。

まずは交流ゲーム「文字ならべゲーム」からスタート！完成した文字「SDGs」「アニマルウェルフェア」の解説に生産者の方々が強い関心を持たれているのが印象的でした。交流タイムでは、野菜の見分け方やその理由、おいしい食べ方など、生産者の方々ならではの



話を聞くことができました。また、同じ野菜などでも地域や時期、品種でかなり違いがあることを実感しました。

限られた時間内で全ての生産者の方から話をうかがうことはできませんでしたが、改めて家に届く食材のありがたみを実感しました。(Y.K)



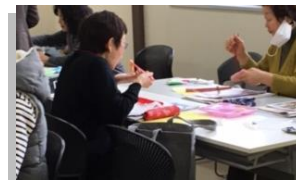
花巻料理教室の祭りずし、ひつつみ汁、がんづきは簡単でおいしく、またつくってみたいになりました。今年度もJAいわて花巻との交流イベントを企画しているので、ぜひ、weekly どりーむぺいじやホームページでチェックして下さい！(Y.K)

センター長のつぶやき

先日、今年度3回目の「ゆめランチ」を開催いたしました。今回は「株式会社丸藤」より講師をお招きしました。防災用品、掃除用品（「ブラシ職人シリーズ」、「アルカリウォッシュ」、「クエン酸」など）でお馴染みのメーカーです。防災に関する説明で、試食した非常食？のお餅は絶品でした。

また、防災用品の置き場所

に困っているという声が複数上がりました。考え方として、持出用と備蓄用と分け、



持出用は必要最低限の物を玄関に置くことが望ましいとの事でした。ご参考まで。



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：6,054本／回収量：3,443本／回収率56.9%