



横須賀エリアニュース

まんまる

Miura peninsula

2023年1月号 (vol.152)

発行:横須賀エリア

問い合わせ:エリア活動課

TEL: 045-470-6863

(月~金 10時~17時)

スゴいぜ！産直大豆厚あげ学習会

2022年10月21日、オンラインにて「スゴいぜ！産直大豆厚あげ学習会」を開催しました。

パルシステムでお馴染みのお豆腐屋さん、共生食品(株)から、豆腐を作り続けて15年！豆腐のスペシャリスト・小野寺(おのでら)さんと、営業企画課の若きホープ・八尾谷(やおたに)さん、2名を講師としてお招きしました。

共生食品(株)の取り扱い製品は豆腐や厚あげ、それに冷凍うどんがあります。豆腐とうどんと一緒に扱う会社というのは珍しいのだそうです。実は共生食品(株)は、もともとは麺を作るメーカーでした。

ある時、生協から組合員が求める「安心・安全」かつ価格もおさえた豆腐を依頼され挑戦してくださいました。

完成に至るまで、本当に大変だったとおっしゃっていました。そのことを頭に思い浮かべながら、工場見学の映像を視聴しました。

厚揚げができる工程を映像で見せてもらいました。オンライン工場見学です。

どの工程にもこだわりが詰まっています。

映像もお話も、これまでの苦労の積み重ねの結果なので、今回、講義中の写真撮影は不可で、講義終了後の集合写真しか掲載できませんでした。

最後にレシピの紹介や質問タイムへ。



Q:「厚揚げは湯通しは必要ですか？」

A:「特にしなくてもいいです。豆腐を揚げる油がいいもの(パルシステムPB商品『压榨一番しぼり菜種油』)なので、コクとして利用してもらえればいいと思います。

さて、学習会の詳しい内容は、横須賀エリアブログ「まんまるのつぶやき」に掲載しています。(豆腐作りの完成の秘話など…)是非、ご覧ください！(CF)

エリアブログ

『まんまるのつぶやき』

二次元コードです ⇒



中野センター長のつぶやき

組合員の皆さん、明けましておめでとうございます。

本年も皆さんのお役に立てるよう職員一同誠心誠意努力して参りますので、変わらぬお引立てのほど、よろしくお願い致します。

我が家では「味噌づくり」にチャレンジします。よろしかったら組合員の皆さんも日本の伝統保存食づくり！チャレンジしてみてください。



本年もよろしくお願ひいたします！



エリア交流会「アート書道」の作品

エリア交流会については次回報告します。

お楽しみに！



反対側も見てね！