




2016年度大和エリア年間テーマ「産地の心、商品の物語を、地域に伝えよう」

大和エリア7月以降の企画予定

詳細は weekly どりーむページでご案内します。

企画内容	時期
JAいわて花巻との交流 ・産地交流 田植え・草取り（終了） 稲刈り 9/24（土）～9/25（日） 冬の交流 12/3（土）～12/4（日） ・女性生産者による郷土料理講習と交流会	年4回 2月
3.11 震災被害を受けたメーカーによる学習会と復興支援	7～9月
近郊産地の谷田部収穫祭	10月
岩崎農園（横浜市瀬谷区）で落花生の収穫体験	10月8日
おしゃべり会&年末年始商品試食会	11月
*LPAによるセカンドライフ準備講座	10or11月
減塩・和食・TPP等のテーマに沿った学習と調理	11月
交流産地の大豆を使ってみそ作り	1月
書き損じはがきの仕分けで身近なボランティア活動	3月
*LPAによるおこづかいゲーム&教育費講座	時期未定



*LPA ライフプラン・アドバイザーの略
くらしの中のお金の疑問や、ライフプランについて
アドバイスや情報を提供しています。



JAいわて花巻との春の交流

5月14日（土）～15日（日）

いわて花巻東和町のお米の生産者の田んぼで、田植えのお手伝いをしてきました。3本から4本の苗を、親指、人差し指、中指の3本で持ち、まっすぐ水の中におろし、指2本で土に押し付けるように植えます。コツをつかむのがむずかしく、植えたつもりでも浮いてしまう苗がありました。8アールの田んぼを30人ほどで手植えをしました。参加者のみなさん、黙々と作業をしていました。手植えの後、トラクターや田植え機にも乗せてもらいました。

夜には生産者との交流会があり、お米や苗の話、農家の苦勞など、いろいろなお話が聞けました。小山田美女会の方がたが作られた「こしあぶら」「わらび」「たらの芽」などの山菜の天ぷらや、「うるい」の酢味噌あえや、お赤飯のおにぎりなど、心のこもったお料理をおいしくいただきました。次の日のお昼には、郷土料理の「ひつつみ」も作っていただきました。

植えた苗が、秋にはしっかりとしたお米になりますように…
今からとても楽しみです。貴重な体験をさせていただきました。

(N)



「メンバーのお気に入り」vol. 61

私が選ぶ 『あらびきポークウイナー』

パルシステム生活共同組合連合会の直営工場で作っている、

『あらびきポークウイナー』をおすすめします。

原料は国産冷蔵豚肉。亜硝酸塩、リン酸塩を使用せず肉本来のおいしさを、丸ごとたのしめます。

毎週カタログにのります。ぜひ「お気に入り」に加えてみてください。

簡単ポトフ

材料) 『あらびきポークウイナー』6本 ジャがいも 3個
玉ねぎ 1個 人参 1本キャベツ 3～4枚
コンソメ 大匙3

作り方)

- 1、ジャがいも・玉ねぎ・人参は、お好みに切りオリーブ油で炒める。
- 2、水とコンソメスープをいれ、ウイナーもいれて、少しやわらかくなったら、キャベツをいれる。
- 3、こしょうで、味を整える。
器の上にパセリをちらす。(S)



パルシステム豆知識 vol. 5

インターネット&メールで

配達当日の「お届け状況」がわかります

?



何時ごろ配達に来てくれるのかしら？

届く時間がわかると、行動がしやすいんだけど…

お届けの順番とトラックの現在位置がわかります！

(配達当日の9:00から確認ができます)

お届けが完了したら「メール」でお知らせします。

(希望者は別途に登録)

お届け状況の確認には、「オンラインパル」の登録が必要です

(C)

