

つる丸電子版

鶴見エリアブログ
つる丸電子版
はこちら ↓↓↓



鶴見地区くらしぱパピネスマミー

「フードインク」上映会

9月16日(金)に寺尾地区センターで「フードインク上映会」を開催しました。2008年のアメリカ映画で、アメリカの食品産業に潜む問題点に切り込んだフード・ドキュメンタリーです。広大な農場に散布される農薬・遺伝子組換え問題など、大量生産・低コストの裏側にあるリスクを伝え、オーガニック・フードの本当の価値を訴えています。



私たち、地区くらしぱ「パピネスマミー」ができて、初めての企画だったので不安もありました。あいにくの空模様でしたが、上映会に応募してくれた組合員も参加していただき、とてもうれしかったです。少人数でアットホームな雰囲気の中、自己紹介をして早速上映を開始しました。みんな真剣に「フードインク」に見入っていました。上映後はパルシシステムの食品をいただきながら参加者の方々の感想を聞きました。和やかな雰囲気でした。農家の方々の苦悩と葛藤が知ることができた企画になりました。

地区くらしぱ紹介 鶴見地区くらしぱ

「うまうまyummy」

パルシシステムが運営していた育児のSNS(現在は終了しています)がきっかけで結成された「うまうまyummy」です。ふだんは仕事をしているので、主に日曜日に活動しています。毎月のミーティングでは、わが子たちが自由に遊んでいるなかで、同じ年の子を持つもの同士、育児の話や、お互い興味がある石けんの話で盛り上がっています。現在メンバーは2名で、のんびり楽しく活動しています。

活動にご興味のある方は、地域活動支援課まで、ご連絡お待ちしております。これからも親子で楽しめる企画を開催したいと思っていますので、よろしくお願いたします。



ステナイ生活

使用済みの切手・ティズニールゾートのパスポートを回収してシャプラニールに送ります。

いつもご協力ありがとうございます。左記の送付先までお願いします。

〒222-0033

横浜市港北区新横浜3-18-16-3階

パルシシステム神奈川ゆめコープ地域活動支援課

鶴見エリア経営会議 宛て

白だしで豚の角煮

『素材がいきる白だし』と豚肉のブロックを使って、豚の角煮を作りました！この白だしは使ってみると本当に便利です！



ブロックのまま、全面に焼き色をつけ、食べやすい大きさにカット。ねぎや、しょうが、残ってしまった野菜といっしょに煮て調味料をいれ、白だしをアクセントに加えて煮込みます。今回は玉子と大根も加えました。煮込むだけで、とろとろの角煮ができました！

簡単なのに見た目も豪華で家族も大喜びです。



センターコーナー

みなさん、はじめまして。



今年度より鶴見センターの業務担当に就任いたしました「宮崎賢治」です。パルシシステム神奈川

ゆめコープの前身、けんぼく生協時代から勤めています。趣味は釣り、海と湖に行きます。この前は山中湖のワカサギ釣りに行ってきました。90匹くらい釣れ、天ぷらにしておいしくいただきました。

組合員のみなさんに気持ちよくパルシシステムを利用していただけるよう、がんばっていききたいと思います。どうぞよろしくお願いたします。

『カスタードプリン』ミニ講座

『カスタードプリン』の試食と勉強会を行いました。原材料は「卵・牛乳・砂糖」のみ！

こだわりのひとつ『産直たまご』は調理直前に割って使用しているとのこと。作り方も家庭と同様、じっくりと蒸して作るので、素材の風味が生きたふっくらプリンになるといいます。他メーカーのプリンと食べ比べをしてみると、パルシシステムのプリンはやさしい甘さと卵の香りに、どこか懐かしさを覚えました。食べてほっこり幸せになる味、みなさんもぜひお試し下さい。

