

つるまるかわるばん

鶴見エリアブログ
つる丸電子版
はこちら ↓↓↓



柴漁港を見に行こう！

11月18日(金)に「横浜市運営協議会」主催の「柴漁港を見に行こう！」に、子どもといっしょに行つて来ました。

金沢シーサイドライン「海の公園柴口駅」から歩いて数分と、とても便利な場所にあります。

柴漁港の漁獲量1位は穴子です。その穴子漁について教えてもらいました。「穴子筒漁」と言う、穴子が狭い所が好きな習性をいかした漁です。直径10cm長さ80cm程

度の筒にエサを仕掛け、穴子の生息する海域に沈めます。この筒にはたくさん小さな丸い穴が空けられていて、未成熟の穴子はこの穴から逃げ出すことができます。成長過程の穴子を途中で漁獲することがなくなり、資源管理につながります。この漁法に至るまでには長年の研究と実験を重ねたそうです。また、海の水質を浄化させるアマモやワカメなどの藻場の育成もしています。このような努力のおかげで私たちはおいしい穴子をいただけることに感謝です。水揚げされた魚を見学にも行きました。車エビやカレイ、タコなど子どもも身を乗り出して興味津々でした。漁港内には直売所もあり、開催日には多くの人で賑わうそうです。



楽しみにしていた穴子丼をいただきました。1本の穴子を子どもと分けても十分な食べ応えでした。今度は直売所の開催日に家族で行きたいと思います。(KB)

メーカー学習会

トイー食品株式会社

12月21日(水)に、『ノンカップ麺』でおなじみの「トイー食品株式会社」より講師をお招きして、メーカー学習会を行いました。

トイー食品は、岐阜県関市にあるメーカーで、この日も岐阜から新幹線に乗って鶴見センターまでお越しくださいました。

たまたま工場見学に来た主婦の方の「カップ麺のカップはゴミになるし、袋の即席

麺は高齢者や子どもが気軽に調理するには火を使うから危ないし、カップに入っていないカップ麺があればいいの」というお話をうけて、そこから2年の開発期間を経て『ノンカップ麺』が誕生したそうです。



『ノンカップ麺シリーズ』、種類も豊富で、麺は国産小麦使用、添加物・化学調味料不使用のこだわりの商品です。この日も実際に試食させていただきましたが、いっしょにいた子どもたちにも安心して食べさせることができ、みんなでおおいしかったです。また保存が効くので非常食にもぴったりの商品です。ぜひ、いろいろな味をお楽しみください！

(なかお)

おいしい白だしの使い方

『素材がいきる白だし』で

焼きおにぎり

今回は最近の寒さにうれしい「焼きおにぎり」を紹介します。

わが家はパルシステムの『産直米焼きおにぎり』が大好きです。

なので、食べすぎて冷凍庫にもうないく、ということも。

そんなときでも大丈夫なようにまとめて作って冷凍しています。

ごはんにしょうゆ、みりん、ごま油、『素材がいきる白だし』を加えます。

そして、おにぎりを作つて焼くだけ！

白だしの風味でとつてもおいしく仕上がります。

ぜひみなさんもお試しください。

(k・n)



*紙パック	72.0%
*ABパック	27.2%
*リユースびん	51.7%
*ジャムリユースびん	89.2%

センターコーナー

みなさん、はじめまして。

2016年6月より814コースを担当しております。「國井 大綺(くにいだいき)」です。

私は、人と関わるのが好きで、いろいろな人と出会い、話をすることが好きです。

人と知り合うことは素晴らしい、自分に経験の無い話を聞くことはとても刺激になると考えています。

私のモットーは、「明るく、元気よく、笑顔でいること」です。私の持ち前の明るさと笑顔で、パルシステムのおいしく便利な商品

をみなさんの元へお届けします。

これからもよろしくお願ひします。



ステナイ生活

使用済みの切手・ティズニールソートのバ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