

『こだわりのつまったお米の話』

4月23日(金)、PLA講師※による「パルシステム自慢の産直米」の話をオンライン(ZOOM)にて開催しました。化学合成農薬や化学肥料に頼らず、たい肥を作り、環境保全・資源循環を目指している生産者のみなさん。種籾も昔ながらのお湯での消毒、夏には雑草を手作業で取り除くなど…たくさんのご苦労の末に収穫されるのがパルシステムの産直米です。さらに、私たちの手元に届くまでに様々な検査が行われるとのこと、安心していただくことができますね(^▽^)

また、無洗米についても教えていただきました。精米されたお米から「肌ぬか」を取り除いたものが無洗米です。無洗米を研ぐと白く濁るのは、ぬかではなく表面のでんぷん質が溶け出ししてしまうからだそうです。無洗米も衛生管理がしっかりとされているので、研がずに炊いても安心とのこと。

つる丸瓦版

つるまるかわるばん



〈参加者の皆さんで記念撮影！〉



〈PLA講師・講座資料〉



☆横浜東エリア
ブログ☆

【つる丸電子版】

※PLA(パルシステム・ライフアシスタント)活動…「PLA養成講座」を修了した組合員が、パルシステムの理念や商品に関する情報を、くらしの視点に立って組合員に提供する活動のことです。

メンバーによる企画や学習会の報告、商品の紹介、日々の暮らしなどなど…「こだわりのつまったお米の話」の詳細はこちら！

ブログへのご訪問お待ちしております♪

↓↓↓↓↓



鶴見センター 三井俊成センター長



この度、鶴見センター長として看任しました三井と申します。
生協歴は通算で25年となります。6年前に親の介護で一度退職し、ジョブリターン制度で復帰いたしました。
復帰後は、新横浜本部で環境政策関連の業務を行っていました。センター長業務を行うのは10年ぶりとなります。
初心に立ち返り、センター職員一同でパルシステムの価値を高められるよう努めて参ります。
一年間、よろしくお願いいたします。

☆鶴見センターは、鶴見区寛政町にある私たち横浜東エリアの配送センターです。

岩手ひとめぼれを食べて
産地を応援！

コロナ禍でお米の需要が減少し、産地では余剰が深刻な状況になっています。
お米を食べることで、産地の応援につながります。「エコ・岩手ひとめぼれ」を購入して産地を応援しましょう！

7月1回
特別価格

エコ・岩手ひとめぼれ
(無洗米・普通精米)

