西湘・県西エリア
はあとtoはあと

発行　2025年7月
西湘・県西エリアの活動組合員

ブログは
こちらから！

徹底解剖！厚あげの底ぢから

５月末、平塚市中央公民館にて『産直大豆の厚あげ』の学習会を行いました。
共生食品株式会社を講師にお迎えし、厚あげの美味しさの秘密や商品開発に至るまでの道のりなどをお話しいただきました。当時業界では前例がないとされていた国産大豆、にがり使用、消泡剤の不使用の安心・安全な豆腐づくりからはじまり、試行錯誤を重ね今日に至ります。
そして厚あげに関しては国産大豆の自給率の向上に貢献、環境に配慮したリサイクル容器の導入、こだわりの油を使用などにこだわりました。
座学の次は豆乳とにがりを使って手作り豆腐体験。参加者からも代表して挑戦しました。出来上がった豆腐は、ほんのりと優しい甘味があり、タンパク質のギュっと詰まったふわふわムースのような感じでした。そしてもう一品。厚あげをフライパンでこんがりと焼いて醤油とすりおろし生姜でいただきました。シンプルだけど素材のおいしさが一番伝わる調理法です。他にもアレンジレシピの紹介、こだわりの自社製品の紹介と中身の詰まった有意義な学習会でした。参加者の方々からは「私たちの未来の食卓に責任を持って取り組み、安心・安全でおいしい商品を作る企業姿勢に感動しました」と好評でした。
９月号のエリアニュースでは厚あげのアレンジレシピを調理した企画のご報告をする予定です。（T）

まとめ袋、どっちにだす？

パルシステムに戻すと・・

収入
１ｋｇあたり
約４０円

ビニールなどにリサイクル

自治体の資源回収にだすと・・

支払
１ｋｇあたり
６２円

発電などの燃料として、大半が燃やされます。

分別により、単一素材のリサイクル原料となり、買い取ってもらえます。

事業者には、自主回収出来なかった容器のリサイクル費用を支払う義務があり、当組合は、まとめ袋だけで約600万円支払っています。

パルシステムに戻してもらう事で、
「支払」が「収入」にかわり、新たなモノに生まれ変わる事ができます。

リユース・リサイクル品の回収にご協力をお願いします。

秦野市の組合員Ｉです。
みなさんはパルシステムの「お料理セット」を使ったことがありますか？
材料がカット済みでレシピも書いてあり、誰でも手早くおいしく作れます★
忙しい、料理が苦手、新しいメニューにチャレンジしたい、そんな方におすすめです♪
一度試してみませんか？

両面見てね

この紙面・組合員活動に関するお問い合わせ先　平塚センター営業所　0120-581-670（月～金　10時～17時）
palkana-hiratsuka@pal.or.jp