



## 味噌の呼吸 八の型 仕込み!!!

今回はコロナ禍ということで集まった調理企画ができなくなったため、エリアを代表して1家族でみそを作ることになりました。材料はシンプルに4つ、JA 新みやぎの大豆・米こうじ・種みそ・海はいのち（塩）だけです。パルシステムの1月3回カタログの裏表紙に記載されていた8の手順に沿ってみそ作りをしました。我が家には炊き出しで使うような大きな鍋がなかったため、コンロ3口&グリル鍋のフル稼働で大豆を柔らかくなるまで5時間煮ました。こうじと塩は20Lのポリ袋の中ですり合わせるようにすくいあげながら混ぜました。煮た大豆をざるにあけて水分をきり、熱いうちにマッシャーとブレンダーでつぶしました。塩とこうじに大豆と種みそを入れて混ぜる時は、量が多いのでよく混ぜるのが大変でした。みそ玉にして容器に詰めるのは子どもが「やったことある!」と言って一生懸命やってくれました。表面にふり塩をしてラップで覆うのは意外と難しかったです。重石をして新聞紙をかぶせてひもでしばり、平塚センターへ送って冷暗所に保管してもらいました。来年はエリアでのみそ作りの取り組みは行わないことになりましたが、おうち時間でみそ作りに挑戦する組合員さんが増えたら嬉しいです。(も)



### ★センターからこんにちは★

こんにちは、607 コースを担当させて頂いています  
安岡 知洋(やすおか ともひろ) 29歳です。



私の趣味は料理を作る事で豚のショウガ焼きや肉じゃがが得意料理です!!  
食べることも大好きです!!

そんな私のおすすめ商品は『焼きおにぎりバーガー(産直米・国産牛焼肉)』です。中はふっくら、外はこんがり、甘辛い味わいのたれがよく合います。  
ぜひみなさん食べてみてください。

### 10本に4本がゴミに...!?



このマークが何かご存知ですか?→  
パルシステムで回収しているもの(びんやたまごパック、トマトの外箱、米袋など)についている「Rマーク」です。リユースびんは洗浄されて何度も使われるびんなのですが、年間の平均回収率は60%、つまり10本のうち4本がリユースされていません。多くの自治体では、2週間に1回びんの回収をしていますが、パルシステムなら毎週回収しています!ご自宅のごみを減らすことと資源循環の一石二鳥ですので、ぜひ通い箱に入れてお戻しください。みなさまのご協力をお願いいたします。



リユースびんは洗って乾かしてパルシステムへ。毎週回収しています  
リユースびん 12月回収率: 39.8%

組合員活動みんなのブログから  
エリアブログ『はあと to はあと』



<https://palsystem-kanagawayume.lekumo.biz/yume09>