

エリアメール@さがみ



パルシステム神奈川

11月号

発行：相模エリア

問い合わせ：組合員活動推進課

電話：045-470-6863

ブログ：

<http://palsystem-kanagawayume.lekumo.biz/yume10/>



あお 緑みかんでエリア交流会



「緑(あお)みかん」で、ご存知ですか？ (有)ジョイファーム小田原のみなさんが、みかん栽培の様々な困難を乗り越えて今取り組んでいる「緑みかんプロジェクト」。今まで破棄されていた摘果みかん(緑みかん)を利用し「緑(あお)みかんシロップ」を商品化したのです。とっても美味しいシロップです。今回の交流会では、その「緑(あお)みかん」を絞って調理に使ってみました。産直豚肉のしゃぶしゃぶ、漁師がつくった釜揚げしらす丼、キュウリとサバ缶の和え物、杏仁豆腐…。みかんは緑(あお)く、小さく、まん丸で、酸っぱいかなあーと思ったのですが、とんでもない！とってもマイルドな酸っぱさでほどよい甘さ。どの料理にもよく調和して美味しく、美味しくいただきました。たっぷりかけても大丈夫。お子さんにも食べられる酸っぱさだと思いました。

食べる立場を考え、環境や人にやさしい農業を追求しているジョイファーム

小田原のみなさんを、これからも応援していきたいと思います。



かんたんおやつで ハロウィンパーティー



地区くらぶ【橋本おあしす】の活動に関心を持っていただいた組合員の方を交えて、メンバーでハロウィン向けにかぼちゃを使ってかんたんに出来るマフィンを作りました。バターは使わず、米粉油を使うのがポイント(菜種油でもOK)。より手軽にでき、焼きたてはさっくり、時間をおくとしっとりの美味しいマフィンが出来上がりました！さつまいもやバナナ、ブルーベリー等でもアレンジ出来るのでまた作るのが楽しみになりました。テーブルもハロウィンの雰囲気コーナーテートしてマフィンを飾って写真を撮りました。見た目も華やかで気分も上がり楽しいティーパーティーとなりました。



青切りレモンの収穫に行ってきました！



10月19日(土)青切りレモン収穫体験ツアーへ参加しました！この企画は日本大学生物資源科学部の学生が主体となり、ジョイファーム小田原、パルシステム神奈川とのコラボ企画で、普段ではお目にかかる事が少ない「青切りレモン」の収穫体験、青切りレモンを使ったランチやバスボム作りを堪能してきました。畑では農家からレモン栽培の現状や特徴などを聞き、好きな青切りレモンを収穫しました！ランチは学生が考案したキーマカレー、青切りレモンラッシー、青切りレモン塩だれサラダをいただき、どれも美味しく、レシピもいただけて大満足！青切りレモンクイズや企画の説明などもあり、学生、生産者、組合員と和気あいあい素敵な交流ができました。



今後のイベント予定

★釜揚げしらすの学習会 11月30日

★みかんジャム作り 2025年2月11日

♡詳細はイベントinfoをご覧ください