

かわなん Café 7月号

発行：川崎南エリア
問合せ：エリア活動課
電話：045-470-6863

2023 年度活動テーマ：みんなの素材をいかして、遠くまで超えてく！

最高に美味しいお米と、たくさんの生きものと、きらっきらの笑顔！

もっといい明日へ
お米で
超えてく

川崎南エリアの今年の交流産地である JA 新みやぎ。こちらでは年に4回、1泊2日の産地交流を行っており、今回は春の交流「JA 新みやぎで田植え体験」に参加してきました。

まずは田んぼの中の生きもの観察。おそるおそる田んぼに入ると…温かい！ん？冷たい？そして何とも表現できない感覚！子どもたちは次々と網を使って泥ごと入れ物に入れていきます。みんなで捕まえた生きものを見せ合うと、こんなにたくさんの生きものがいたの！？と大人もびっくり、興味しんしん。

おやつタイムは、なんと大量の塩むすび！きゅうりの一本漬けとともに、生産者の奥様が作ってくださいました。おにぎりってこんなに美味しかったっけ？ぽかぽか太陽と涼しい風の中で食べるお米は最高のごちそうでした。

お待ちかねの田植え体験。泥の中で手で植えるのは大変なはずなのに、おにぎりパワーなのか手慣れた様子で上手に植えていく子どもたち。そして田植え機にも乗せてもらえました！等間隔でまっすぐ苗が植えられていく様子は見ていて気持ちいい♪ ……詳しくは是非ブログをご覧ください……



【生産者の思い】

「もう歳だし引退すっかな、とよく思うけど、やっぱりこうやって来てくれて、顔を見たら、特に子どもたちの顔を見たら、もうちょっとがんばろうと思って続けられる。」「パルスシステムの基準は厳しくて大変だけど、自分たちで作った米は自分たちも食べるから、長生きしたいし、安心安全な米のほうが良いなと思って作ってる。」というお話しが印象的でした。私たちが美味しいお米を安心して食べられるのは、このようにお米を作り続けてくださっている方々のおかげだと改めて感じました。



使い終わったらリユース！
白だしを知って超えてく！

5月23日、てくのかわさきにて年間おすすめ商品「白だし」の学習会を開催し、安心の原材料・製造工程を学び、試飲ではまるやかで深い味わいを実感しました。

リユースの仕方はブログに詳しく。

川崎南エリアブログはこちら→

イベント情報やエリア活動の様子も発信
ぜひチェックしてみてください♪



気軽に参加できる
組合員活動♪

はるっと

詳細はこちら！

LINE



両面見てね 