

うしくセンター便り12月号

毎月第1週目に発行しています

2020.12.01 第155号

発行：パルシステム茨城 栃木

うしくセンター委員会

発行責任者：センター長 岩渕

Tel:0120-868-014



パルシステム茨城栃木の「#産地とつながろう」初のzoomによる産地交流会に参加しました😊



うしく ぱる♡カフェ

組合員のみなさま、いかがお過ごしですか？

コロナ、コロナで組合員のお楽しみの活動も中止続きでしたが、一步踏み出し、リフレッシュ体操をしながら、交流の場になればと思っております。

【心も体もリフレッシュできる ぱるカフェ でお待ちしています♡】

《日時》2021年 1月28日(木) 10:00~11:30

2月25日(木) 10:00~11:30

3月25日(木) 10:00~11:30

《場所》パルシステム茨城 栃木 うしくセンター2階
牛久市牛久町 1024-1

《講師》カレッジとらいあんぐる講師※ 井出靖子

※パルシステム茨城 栃木の組合員とその家族が、知識・技能・特技を講師として登録する制度。

《参加費》無 料

《募集人数》10名（託児なし）※応募者多数の場合は抽選になります。

※当落結果並びに詳細案内は、1/15(金)までにお送りいたします。

《持ち物》運動しやすい服装、飲み物(水分補給)、マスク

※新型コロナウイルス対策のため、マスクは必ず着用してください。また、外出前に必ず体温測定をし、健康状態をご確認ください。企画当日は、検温、健康状態カードへの記入をお願いいたします。

※今後の新型コロナウイルス感染症の感染状況によっては、急遽中止となる場合もございます。あらかじめ、ご了承ください。

※お預かりした個人情報、参加申し込みの集約目的以外に使用いたしません。

※下記の申込書を注文用紙と一緒にわかりやすいように提出してください。

切り取り

「リフレッシュ体操」 参加申込書 うしくセンター行き 締切 12月18日(金)

組合員氏名	コース番号
組合員番号	日中繋がる電話番号
参加者氏名	

《うしくセンター委員 Tさんからの感想です》

・今回はzoom(web会議)による初の試みでした。うしく・つちうらセンター委員の限定企画でした。今年度はコロナ禍により、例年行ってきたパルシステムの産地交流事業は全て休止となり、産地の方やパルシステムスタッフの方々ともお会いできなかったのが、久しぶりにオンラインで皆さんと交流できて嬉しく思いました😊。

画面を通して、産地の圃場の様子や生産者の方々の生の声を見聞きし、クイズなどを通して知識を広げることが出来ました。こうして顔の見えるつながりができると、届くお野菜もより美味しくありがたいものだなあと更に思えるようになりました。

❖ J Aつくば市谷田部 産直部会のブロッコリー生産者の小川さん。

畑からの中継で、その場で収穫したブロッコリーを、株ごと見せてもらい、質問にもわかりやすく答えていただき、丁寧に育てられていることが伝わってきました😊

❖ J Aつくば市谷田部 菌茸部のしいたけ生産者の飯泉さん。

広い圃場を走ったりしながらの中継で、原木や見たこともないような機械の説明もしていただき、椎茸についての理解が深まりました。

そして、生産者の方々は、コロナ禍で供給が滞り申し訳なく思っているということをお聞きしました。

・私個人の思いとしては、自粛中の中、パルシステムの生産者や配送の方々は、私たちに届けるためにいつも以上に忙しく頑張っておられたことを実感しています。私たち組合員は、生産者の方々のご苦勞や思いを知ること、共に痛みを分かち合う社会へと変わっていくこと、それこそが生協らしさなのではないかと思えました。zoom や動画で産地とつながれる企画はこれから増えていくと思います。ぜひ皆さんも生産者の方々や産地とつながり、届く野菜や商品から見えてくる物語を感じてみてくださいね。(うしくセンター委員 Tさんより)



【新商品】国産小麦もちり食パン

について学びました！



『国産小麦の食パンが欲しい！』との組合員の声に応えました♡

★こだわりポイント★

- ① もちり食感 …… 秘密は湯種製法と小麦由来の発酵種！
添加物を使わず手間と時間を掛けました^^
- ② 原 材 料 …… 主要原料たったの7種類！
- ③ 国 産 小 麦 …… 北海道産2種と岩手県産1種の3種をブレンド
- ④ お求めやすい価格 … 1斤6枚切で178円(税込192円)！
原料確保が安易でない中有難いです

☆おすすめの食べ方☆

まずは、「温めずにそのまま」！
しっとりもちり感が味わえます。



フルーツサンドや味の濃い角煮などの
惣菜を挟むのもオススメです。



手に持った時、ずっしりと重みを感じました。

そして、素朴な優しい香りが…。下にアルミホイルを敷いて、片面だけトーストすると、上はカリカリ、下はモチモチの食感が味わえます。是非お試しください!!

うしくセンター委員 Kさんより



- ★ 湯種ってなあ～に？ → 小麦粉の一部を熱湯でこねて、でんぷんを糊状にしたもの。生地にもっちり感やしっとり感を出す。
- ★ 発酵種ってなあ～に？ → 分量の一部の小麦粉にモルト(麦芽粉末)と水を入れ発酵させたもの。日持ちと風味がよくなり、みみと生地のバランスが良く、くちどけが良くなる。
※湯種も発酵種も熟練の職人だけが出来る作業です
- ★ 主要原料の7種類は？ → 国産小麦(3種類)、花見糖、発酵種、湯種、ショートニング、海はいのち、生イースト
“持続可能な生産方式”で生産されたパーム油を原料とし、トランス脂肪酸の含有率が1%未満のもの
- ★ 国産小麦だけ？ → 北海道産(ゆめちから、きたほなみ)と岩手県産(銀河のちから)をブレンド。外国産小麦に負けない美味しい生地の出来上がり
- ★ 国産小麦100%で200円以下は、パルシステムだからこそできる価格です

センター委員からのおすすめポイント

焼かなくても、そのまま“みみ”までおいしい♡
子供の大好きな『たまごサンド』を作ると、ペロリと食べて大好評でした。(私はトーストして何もつけないのが好き！)



添加物を使わず、国産小麦で作られた安心・安全な食パン！
組合員の要望に応え、美味しさはもちろんの事、原材料や製法、価格にまでこだわったパルブレッドの自信作です！
(パルの組合員でよかった\(^O^)/)