

うしくセンター便り2月号

毎月第1週目に発行しています

2021.2.01 第157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 岩淵

Tel:0120-868-014



テーマ：化粧石けん「マルセイユ石けん」リニューアル

組合員の「あったらいいな」をカタチに！

パルシステムの商品づくりは、組合員一人ひとりの願いが原点。
「こんな商品が欲しい」という意見や、「よりよく、使いやすく」の声を元に、
商品の開発や改善に取り組んでいます。

商品開発チームのメンバーは、パルシステムの商品担当、協力メーカーとともに
組合員の声をカタチにする商品の開発・改善提案をめざして、一年間活動します。
組合員の暮らしの視点や声を受け止めて、「あったらいいな」をカタチにする
商品開発チームにあなたも参加しませんか？

募集申込は、同時配布の別紙チラシ
「2021年度商品開発チームメンバー」
募集チラシをご覧ください。

活動期間：2021年4月～2022年3月まで(1年間)

開催日時：毎月1回(第4月曜日) 10:00～12:00

開催場所：パルシステム茨城 栃木うしくセンター2階 組合員活動室

募集人数：6名～8名(応募多数の場合は、抽選となります)

※昨年お申し込みの方も新たに申し込みが必要となります

託児有無：なし

応募対象：うしくセンター組合員のみ

活動説明会：2021年4月26日(月)10:00～12:00

※5月、9月、1月、2月は、変則開催となります。

第1回定例会 4/26(月)に日程調整をいたします。



“石けん”使ってみよ～ ……ということで

石けん生活を続けている組合員さんに聞いてみました♡



石けん生活3ヶ月の初心者です。きっかけは
コロナでした。日々の生活のあらゆる面を見直すき
っかけとなりました。最初に変えたのは食器用の「やっ
ぱり石けん！」ですが、油污れの洗いが少し気
になり、現在は3個入りの「固形石けん」を使用中です。油污れも綺麗に落ち
ます。次いで、洗濯用の粉石けん。冬になり溶け残りが気になり始めたので、
寒いうちは液体の石けんを使うつもりです。「やっぱり石けん！」はふんわり
と優しく香る香りが気に入って使用しています。洗いがりも柔軟剤無しで
もふんわりです。子どものアトピーや環境を考えて石けん生活に突入しまし
たが、試行錯誤しながら楽しく使用しています。 Mさん

環境に良いらしいと聞いて始めたけれど、使い心地の良
さで続けています。いろいろ試してみて、今は食器洗いも
シャンプーも固形石けんです。パルシステムは石けんしか
販売していないという潔さがいいと思います！ Fさん



・石けん生活。洗剤を石けんに変えてから何年か経ちます。
最初は合成洗剤と石けんの違いもよくわからず、石けんつ
て固形石けんのことをさすのだと思っていました☺
・石けん生活は試行錯誤中ですが、最初の頃は洗濯で洗剤
残りや黄ばみで悩みました。石けんの使い方を正しく知る
ことが石けん生活を楽しむコツだなと思っています☺
・環境や自分達の肌のことを考える上でも安心して使える
石けんはおすすめです☺ Tさん



Zoom でセンター委員の学習会に参加してみませんか？ 『コア・フード、エコ・チャレンジってなあ〜に??』



うしくセンター委員会では、皆さんに情報発信するため、自分達の学習会を行っています。今回は、コア・フード、エコ・チャレンジについて学びます。自宅から気軽に参加できるZoomを利用して組合員の皆さんも学習会に参加してみませんか？ 申し込みお待ちしております。

1.日 時:3月8日(月) 10:00~11:00 (web入室 9:45~)

2.方 法:自宅から Zoom によるオンライン学習会

3.参加費:無 料

4.申込締切日:2月19日(金)まで

※開催案内と合わせて、事前の入室接続テスト日のご案内いたします。

5.申込方法

- ① 件名タイトル:「3/8 コア・フード、エコ・チャレンジ学習会」申し込み
- ② 組合員番号 ③ 組合員名
- ④ 生協登録の電話番号 ⑤ 緊急連絡が可能な電話番号(携帯など)
- ⑥ 招待メールを受け取れるメールアドレスを記入して下記申し込み先アドレスに送信して下さい。

申し込みアドレス: ibaraki-kumiaiinkatudoubu@pal.or.jp

12/18(金)多肉植物の寄せ植え教室が開催されました



・沢山の多肉植物の中から選ぶことができ、ワクワクしてとても楽しかった。
・専用の土、植え方など勉強になりました。
・鉢に植えるのは、思ったより難しいと感じましたが、出来上がった寄せ植えがとてもかわいくて、大切に育てていきたいと思えます。

参加者アンケートより

～ 組合員さんからのおたよりカードより ～

“冬には鍋、鍋つゆの味と、そのあとの活用法は？” にお答えしま〜す(＾o＾)／

具材編

- * 豚団子、つるつと水餃子
(お肉を入れるとパンチのきいた旨みが出る)
- * じゃがいも、ウインナー (子供が食べるように、きのこの軸もみじん切りにして投入！)

鍋つゆの味編

- * 塩味→醤油味→味噌味→キムチ味
(一日目、二日目と具材を足して味変)

シメ編

- * ご飯をいれて雑炊
- * うどん
- * ラーメン
- * そうめん
- * もちをいれて雑煮風



こんなアイデアも… !(^.^)!

* トマト缶を入れて

- ◎チーズとごはんをリゾットに
- ◎半分に折ったパスタ(乾麺)を煮込んでスープパスタ風

* 塩麴を足して

- ◎鶏肉、しょうがを入れて、サムゲタン風

* 残ったスープをこして冷凍

- ◎カレー・スープに利用

* 好みの味を足して

- ◎ご飯とシチューor カレーの粉、チーズも入れてライスコロケ風に(ドリアでもOK)

ちょこっとメモ編

- * おでんに白菜をカットして入れると美味
(味が薄い時は、白だしで調整すれば楽ちん)
- * 自分用に酒粕を入れる事もありま〜す
- * 春菊は、加熱時間は10秒がベストらしいですよ
- * 豆乳鍋には、パルシステムの“産直大豆無調整豆乳”がぴったり！粗挽きコショウとラー油も欠かせない、是非お試しを！

