

# ～しもせんだより～

発行 No. 150 発行日:2021年3月15日

発行 :パルシステム茨城 栃木  
しもつまセンター委員会

発行責任者:パルシステム栃木センター長 黒沼  
問合せ先 :0120-390-433



おうちで # 産地とつながろう



～テーマ別組合員活動「産直」企画～

1月14日(木)オンライン (Zoom) で開催

#Zoomで産地交流をしたのは“八千代産直”(白菜)

「白菜」生産日本一の茨城県八千代町。  
八千代産直の白菜の栽培方法と美味しい理由を学び、Zoomで  
圃場を見学しながら学習し、生産者と楽しく交流しました♪

広大な畑には沢山の白菜がありました。

おいしい白菜を作るためなら、  
手間は惜しみません。



クイズもあり、楽しく交流が  
できました。



< 参加者の声 >



広々とした畑の中にある白菜は、とてもみずみずしくおいしそうに見えました。おいしい白菜の見分け方もわかり、とても参考になりました。小さいこぶりのものを今まで買っていましたが、これからは青々とした大きな白菜をパルで買いたいと思います。

また、それぞれのセンター委員の活動に対する熱い思いも感じました。オンラインですがしっかり皆さんと繋がることができてとても良かったです。

土着天敵のお話が興味深かったです。農薬を減らす取り組みに、いろいろと努力されているのだなと感じました。また広大な畑で育ったたくさんの白菜を紐で縛る作業は大変だろうと思いました。安全でおいしい野菜を育てて下さりありがとうございます。

最後に産地の雰囲気オンラインでも感じることができて良かったです。生産者さんの工夫や努力を知ることができました。

商品モニター報告です・・・センター委員が試食しました

今回は「国産小麦もちり食パン」と「キャロっとさんにんじんくだものジュース (AB)」です。



## ◇ 国産小麦もちり食パン

pal



まずはそのまま、もちり食感を楽しん

ください。

1斤6枚 178円 (税込192円)

「国産小麦の食パンが欲しい」。  
組合員の声に応えた食パンです。



### ◇ 感想

- そのまま食べた方がもちり感が味わえます！
- トーストすると表面はカリッと中はもちっとする。
- この生地を使用した他の商品も開発していただきたいです。
- 見た目よりも、食べると軽いので1枚ペロリと食べられる。
- リンゴをスライスしてトーストにのせて、バター、はちみつ、シナモンパウダーをかけてトースターでこんがり焼いてもおいしいです。

## ◇ キャロっとさんにんじんくだものジュース

pal

産直原料  
使用



すっきりとした飲みやすいおいしさです。

200ml×12 998円 (税込1,078円)

リサイクルしていま  
す。飲み終わったら洗っ  
て、開いて、  
乾かして通箱へ。



### ◇ 感想

- ストローが紙に変更になり、good！！
- キャロっとさんにんじんくだものジュースのパッケージもかわいくて、持ち運びも楽しくなります。キャラクターもかわいいです。