

# うしくセンター-便り 4月号

毎月第一週目に発行しています

2021.4.01 第159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 岩瀬

問い合わせ：0120-868-014



QRコードから  
かんたん申し込み♪  
メール作成画面が立ち上がります

## ～マスク映えするメイクアップ講座～

ご自宅からオンラインで！お手持ちのメイク道具をつかって、  
マスク着用時に役立つメイクのコツを学習します。

オンライン未経験の方も接続のお手伝いをしますのでお気軽にお申し込みください



【開催日時】 **6月25日(金) 10:00~12:00** (入室開始 9:45~)

【開催方法】 zoomによるオンライン学習会で、ご自宅からご参加いただけます

【講師】 (株) ジャパンビューティプロダクツ (パルシステムPB商品メーカー)

【参加費】 100円 (7月のご利用代金と合わせて請求させていただきます)

【募集人数】 20名 (応募者多数の場合は抽選とさせていただきます)

【ご用意いただくもの】 お手持ちのメイク用品・鏡

【申込み締切】 4月23日(金) 締め切り

※抽選結果・詳細案内は5/7(金)までにお届けいたします

【お問い合わせ】 パルシステム茨城 栃木 うしくセンター

組合員活動専用フリーダイヤル

TEL0800-800-6687 (9:00~17:00 月~金)

【お申込み方法】

◆右上のQRコードを読み取るか、下記のメールアドレスまでメールでお申込みください。

[ibaraki-kumiaiinkatudoubu@pal.or.jp](mailto:ibaraki-kumiaiinkatudoubu@pal.or.jp) 宛迄

件名：「マスク映えするメイクアップ講座」申し込み

① 組合員番号 ② 組合員名 ③ 参加者氏名

④ 日中繋がる連絡先電話番号

⑤ zoom 接続テスト日：6/18(金) 午前・午後

※当日の参加をスムーズにするため、なるべくご参加をお願いいたします。

募集予告

### 「初めてのzoom講座」学習会 お手伝いをします

オンライン (zoom) の設定・参加するためのサポート企画を開催予定です。今後のオンライン企画の参加が不安な方へ丁寧にサポートします。次月号にてぜひお申し込みください。6/21(月) 実施予定





「コア・フード、エコ・チャレンジ」  
～パルシステム独自の産直基準を学ぼう～

会場の様子を、組合員さんへ  
ZOOM で配信しました！

青果の産直基準を中心に、環境保全型農業や農薬削減への取り組み、「つくる」と「食べる」が手を取り合い育ててきた農産物について学びました。また、コア・フード平飼いたまごの飼育鶏舎動画を視聴し飼育環境やこだわりを知ることができました。

★青果のマークと栽培基準★詳しくはパルシステムの産直 HP「産直データブック」をご覧ください



パルシステムのトップブランド「コア・フード」の青果は有機JAS 認証(オーガニック)で、化学合成農薬、化学肥料不使用。



より安心を目指して、化学合成農薬と化学肥料の使用回数をそれぞれ地域の基準の半分に抑えて栽培されたものに付く「エコ」は生産者の努力の証です。

表示なし

パルシステムの産直産地で生産。産直四原則を守り栽培。

★コア・フード平飼いたまごのこだわり★

- ① 光と風が入る鶏舎でのびのび平飼い
- ② 飼料はすべて非遺伝子組み換え
- ③ 飼料の 10%以上は国産飼料



コア・フードとエコ・チャレンジについて、深く掘り下げて詳しく知る事が出来ました。生産者の方々の熱意や努力によって食の安全が守られているんですね。個人的には、JA やさとの平飼い卵の鶏舎の動画が印象的でした。私は一般的な日本のブロイラーの飼育方法に疑問を抱いていました。松崎さんの開放鶏舎は止まり木があり、広々として床もサラサラ、鶏達がとても快適に伸び伸びと暮らしているのが分かりました。3 時のおやつ(パルのキャベツの外葉！)に歓喜し松崎さんの後を追う鶏達の姿が忘れられません(^^)このように、丁寧に愛情をこめて生産された安心安全な農畜産物を私達が購入する事、購入し続ける事で、これが当たり前の日本になって欲しいなあと思いました。

センター委員 kさん



センター委員による商品モニター活動報告！



北海道コーンがおいしいスープ

とうもろこしの自然な甘みを楽しめるよう、  
化学調味料は不使用。

コーンスープは、寒い朝など手軽に使えて便利です。クリームコーン缶などを足して、少し濃いスープにしたり、ホワイトソースの代わりにしてグラタンなどに良いと思います。(kさん)

産直小豆ゆであずき

産直小豆をていねいに炊き上げ、おいしさを最大限に引き出したゆであずきです



やさしい甘さと、ほどよいつづつが感が絶妙です。自他ともに認めるスイーツ男子の次男が、毎日マーガリンと合わせて小倉トーストにして、某カフェのモーニング気分を楽しんでいました((笑))

(Iさん)



うしく ぱる♡カフェ オープンしました♡



「2/25(木) リフレッシュ体操開催報告」

コロナ禍で組合員活動が出来ないまま1年がたちました。組合員の状況も気になり、『繋がり』になればと思い一歩踏み出し、うしくぱるカフェ リフレッシュ体操を行いました。組合員、スタッフ9人程で、1年ぶりに笑顔の繋がりを確かめあえる日となりました。 ※指導者カレッジ「とらいあんぐる」の井出先生

