

ハッピー♪パル おやま

VOL. 15

発行日 : 2021年7月5日
発行 : パルシステム茨城 栃木
おやまセンター委員会
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

産地とつながろう おうちで産地交流 NZ産有機キウイ form ゼスプリ

先日開催された海外の産直産地ニュージーランドのキウイフルーツ生産者とのオンライン交流会。キウイが私たちの手元に届くまでの過程や有機キウイを栽培する工夫、ご苦労、生産者の思いなどを学びました。

栄養豊富なキウイ

◎ビタミンやミネラル、食物繊維など 10 種類の食物繊維がぎっしり！



ゼスプリインターナショナルって？

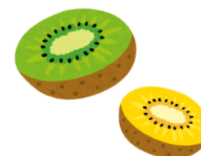
◎ニュージーランドに本拠地を持つ世界最大のキウイ会社
◎株主はキウイ生産者

パルシステムと市販で売られているキウイの違いは？

- ①組合員さんの声が産地にしっかりと伝えられる。
- ②栽培トレースがすぐできる。
- ③生産者・消費者の課題を共有できる。
- ④SDGs など持続性に力を注いでいる。

生産者さんはどのように食べている？

- ◎半分にカットして♪
- ◎サラダにトッピング♪
- ◎マフィンに入れる♪



♡ 参加者の感想 ♡

化学合成農薬に頼らない工夫の一つとして、雑草を極力刈らずに羊を飼い、害になる草だけを食べてもらい、益虫が育つ環境を整えると聞いて NZ ならではだと思いました。未来のためにゼスプリ全体の1%くらいしかいない有機栽培の生産者さんを応援したいと思います。

ゼスプリさんの徹底した品質管理「ゼスプリ・システム」と環境への配慮に感心しました。生産者さんの「自然の力を合わせたキウイ」という言葉が心に残っています。

様々な努力から有機キウイが栽培され、はるばる12日間かけてニュージーランドから日本に届いていると思うと感慨深いです。生産者の質問で、グリーンキウイとサンゴールドキウイはどちらが好きですか？とありました。酸味のバランスのいいグリーン、甘みの強いゴールデン、それぞれの美味しさがあることを zoom を通して伝える事が出来ました。テスト販売で「レッドキウイ」があるそうで、私達の食卓にのぼる日も近いかもしれません。楽しみです

広報紙づくりに興味のある方、大募集！！

「ハッピー♪パルおやま」はセンター委員が作っています。センター委員になって広報紙を制作してみませんか？
気になった方は 地域活動専用フリーコール 0120-390-433 (月～金 9時～17時)

お気軽にお問い合わせください♪

第23回通常総代会のご報告

6月8日(火)ホテルレイクビュー水戸にて開催され、2020 年度事業活動のまとめ・決算報告と 2021 年度事業活動方針案の説明、質疑応答が行われ、第1号議案から第6号議案まで全て賛成多数で承認されました。



総代って
なあに？

総代とは 組合員の声や願いをパルシステム茨城 栃木の運営に生かすために、総代会やエリア別総代説明会に参加し、組合員の視点に立って意見を出し合ったりする組合員の代表です。

モニター商品報告

コロナ渦で調理・試食ができない組合員の中で、委員が自宅で試食をして商品のポイント・感想・レシピ等をお伝えしていきます。

今回はコミローナ熟成ぬか床

◎商品のポイント◎

- ・毎日のかき混ぜ不要、開けたらすぐ漬けられる！
- ・化学調味料不要、乳酸菌発酵、おから入りで旨味 UP!
- ・パックが容器となり、冷蔵庫保存でお手軽♪

これってどうする！？ぬか床豆知識♪

Q.臭い変です……。

A.塩不足か過発酵かも。塩を入れてよく混ぜてみよう！

Q.表面が白っぽくなっています……。

A.白いものは産膜酵母なので、そのまま塩を入れてよく混ぜればOK！

Q.表面に白っぽいカビがあります……。

A.表面を取って捨て、塩を入れて混ぜてみよう！

♪ぬか漬け4コマ漫画劇場♪



みんなのぬか漬コレクション♪

(ミョウガ)最初は丸ごと1本漬けたが、キュウリほどの漬かり具合ではなかったので半分に切って再度漬け直した。味は文句なしの夏の香りで、他のぬか漬け(キュウリやダイコン)との相性もバッチリ！！

(ミニトマト)外側だけほんのり糠の風味で糠漬けが苦手でも食べやすい味！。食感は少し柔らかくなってしまうので、ミニトマトの後に漬けたキュウリやにんじんなどの元々固い野菜の食品の方が適していると思いました

(ゆで卵)おいしく漬かりました。ぬか臭さもなくてよい塩味でした。色もきれいなままなのでお弁当に入れると見栄えしそうです。

(豆腐ぬか漬)良く水切りした豆腐を漬けます。豆腐の味噌漬け似た感じでした。確かに、チーズっぽい気もします。和風なおつまみでした。

(モツアレチーズ)水分が抜けて、固めになります。高級な料亭で出てきそうな変わりダネです。和風とも洋風とも言える一品になりました。

