



発行日：2021年10月4日
発行：パルシステム茨城 栃木
つちうらセンター委員会
責任者：つちうらセンター長 渡部

お問合せ先：パルシステム茨城 栃木 つちうらセンター組合員活動専用
0800-800-6664 (9:00~17:00 月~金)
◆お預かりした個人情報は、参加集約や連絡の目的以外には使用しません。

次回発行 11月1日週~配布予定

涼しい秋風に高く澄んだ空。おもわず大きく深呼吸したくなるような気持ちの良い季節となりました。皆様いかがお過ごしでしょうか？



「つちうらセンター委員会」主催企画



寄せ植え教室&販売会(※草花※)

~“年末年始を素敵に”アレンジして楽しみましょう!!~

★今回はXmasからお正月まで楽しめる寄せ植え教室を開催します。ちょっとした工夫で季節感を出せるメイン植物の入れ替え術なども教えていただきます。

1 開催日：**2021年11月26日(金)**
10:30~12:00 (受付:10:15~)

2 開催場所：パルシステム茨城 栃木 つちうらセンター
(土浦市大畑211-3)【配送センターの軒下】

3 募集人員：10名

4 講師：(株)パルシステム・イースト《デュアルガーデン》

5 参加費：2000円(当日現金徴収)

6 持ち物：軍手、エプロン、飲み物など

7 託児：無し

8 締切：10月22日(金)

9 当選通知：抽選結果・詳細案内は11/5(金)迄にお届けいたします。



※新型コロナウイルス対策のため、マスク(不織布)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。

※下記の申込用紙に必要事項を記入し注文用紙と一緒に提出ください。

キリトリ

■11/26(金)「寄せ植え教室」参加申込書 つちうらセンター行き 10/22(金) 〆切

コース番号 — — —	組合員番号	組合員名
参加者名	日中繋がる☎	— —

palくらぶ「~C・H・S~」主催企画



★オンラインで★ ~釣り 初心者講座 ~手長エビ編~



初心者でも楽しめる簡単釣りを通して家族等のコミュニケーションツールを一つでも増やすお手伝いをします。

★何もわからない方でも、すぐに行きたくなるように釣りの基本から【仕掛けの作り方・道具・必須アイテム】まで出来る限り詳しくお伝えします。

日本第2位の霞ヶ浦が近くにあることもあり家族・親子で楽しみませんか！

1 開催日時：**2021年12月17日(金)** 10:30~12:00
(受付:web入室10:00~)

2 参加方法：自宅からオンラインZOOMで参加
(パソコン、タブレット、スマホから)

3 募集人員：20名 ※申し込み多数の場合は抽選になります。

4 参加費：無料 ※通信料は自己負担となります。

5 締切：10月22日(金)

6 当選通知：抽選結果・詳細案内は11/12(金)迄にお届けいたします。

7 申込方法：下記の二次元バーコードまたはメールアドレスからお申込みください。

ibaraki-kumiaiinkatudoubu@pal.or.jp



●「釣り 初心者講座 ~手長エビ編~」申し込み

- ①組合員名 ②組合員番号 ③日中繋がる☎
- ④参加者名 ⑤接続端末を教えてください。
- ⑥接続テスト希望の有無 希望する時間をお選びください。

申込はこちらから

【テスト日12月8日(水)】

■AM10:30~11:30 ■PM13:30~14:30

※当日の参加をスムーズにするため、ZOOM参加に不安な方はなるべく接続テストへご参加ください。





〈産地交流企画 こんせんくん 40周年特別企画 産地へ行こう！ こんせんくんのふるさとよりお届け！おうちで産地とつながろう〉

こんせんくん 40th オンライン交流会の報告 8/7(土)

「こんせん72牛乳」や「こんせんプレーンヨーグルト」、「タオルを送る運動」でおなじみの北海道根釧地区のオンライン交流会に参加しました。こんせん牛乳は1981年に、パルシステムの食品としては初めての独自開発商品として誕生し、今年で40周年を迎えました。



- ★生産者：浅野牧場さんの農場の一日の様子を動画で視聴
- ★よつ葉乳業根釧工場について
- ★ホクレンの高橋さんと手作りバター体験
- ※（作り方については次月号でご紹介します。お楽しみに♪）



★生産者浅野牧場さんの「農場の一日」の様子を動画で視聴しました。



- 農場の朝は早く牛たちに餌をあげながら牛舎をみまわることから始まります。朝5時には搾乳が始まり、60頭で1時間半～2時間弱かかり7時頃に終わります。8時頃に牛を放牧し（雪や台風の際は牧場前の※パドックのみ）その間に牛舎を清掃。フンはベルトコンベアで牛舎から外に運ばれます。夕方になると牛は、トウモロコシの入った美味しい餌が食べたくなりお乳も張ってくるので、自分たちで帰って来るそうです。夕方戻ってきたら餌を食べさせたあと搾乳をして、やっと一日が終わります。※パドックに戻って来た牛たちを笑顔でなでてあげる浅野さんの姿が素敵でした。※パドック（放牧地）



よつ葉乳業根釧工場の流れ

北海道根釧地区
■こんせん72牛乳の生産牧場が20戸

■牧場から集めた生乳を入れたタンクローリーが40台以上！夜中から2時までに工場に到着。

- 生乳45台のタンクローリーがあったらこんせん牛乳になるのは8台分ぐらい。
- 牛乳をホモジナイザーに入れてなめらかに！
- 殺菌プレート72℃15秒間殺菌してから5℃に冷却。
- パック詰めして計量、異物検査をして出荷。

※なぜ消費期限が4日なのか？

■HTST製法（高温短時間製法）は、低めの温度で殺菌するため、熱に強い一部の菌が残存している。また、生乳の風味を生かすために産地で殺菌、パックして首都圏まで約2日かけて運んでいるため、お手元に届いてからの日もちはどうしても短くなる。



釧路（牧場） → → → → → → → → → → → → → → ●函館 ～ → 青森 → → 関東まで1400km 2日後パルシステムへ！

生産者の声

●「本当なら来てもらって子牛をさわってほしい」「牛乳作りが大変なのにこんな値段で飲める！と言ってもらえて嬉しい」「パルの組合員さんから沢山のタオルを寄付していただきすごく役立っている。」また交流したいと喜んでくださいました。

※パルシステムでは産地を応援する「タオルを贈る運動」を実施しております。（1～2月予定）

これだけの手間をかけておうちまで届くこんせんくん、感動しました。（M・Kさんより）