

ハッピー♪パル おやま

VOL. 20

発行日 : 2021年11月29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

2021 年度秋のエリア別総代説明会のご報告

上半期の取り組みの報告をし、下半期のすすめ方を確認しました。組合員によって創られるパルシステム。総代会は組合員の声や願いを生かすための最高意思決定機関です。

参加者の感想



今回、初めてエリア別総代説明会に参加しました。私達組合員が直接、理事長さんや専務さん達と話ができる貴重な場でした。普段から疑問に思っていることや、こうだったらいいのになという些細なリクエストにも丁寧にお答えいただきました。例えば、配布されるチラシや資料が多いので、更なるペーパーレス化をリクエストしたり、学習会を増やして欲しいなどという意見が出ました。消費者の意見が直接届き、反映されるのが生協の良いところなので、組合員の皆様には積極的に参加していただき、活発に意見交換をしてもらいたいと思います。

センター委員大募集！

パルシステム茨城 栃木では、地域と共にパルシステムのファンをふやし、暮らしに欠かせない存在を目指しています。身近に集える場や機会をふやし、より多くの地域と一緒に活動を広めていく仲間になりませんか？！

—商品の利用だけじゃない♪もう1歩先へ！—

現センター委員に活動していて良かったこと、

センター委員合同交流会は楽しいですよ！他のエリアのセンター委員さん達と普段の活動の様子をシェアしたり、どの企画が人気があるのか、やりがいについてなどを気軽に話し合える場です。地域性や年齢層も色々なので、時間が足りないくらい話題があります。センター委員になったらぜひオススメしたい企画です。

初めての企画「素材がいきる白だしと便利つゆの学習会」が印象に残っています。だしについて分かりやすく写真や実物で説明を受け飲み比べました。瓶を使用してエコにも配慮され、こだわりを持って安心安全に「手軽に」使える商品づくりに取り組んでいらっしゃいました。毎日の料理に役立ってもらっています。こんなセンター企画を引き続き計画していきたいと思っています！



未就園児の子どもがいても活動できる場がたくさんあって嬉しいです。定例会では次のイベント企画、広報紙作成、パルシステムの商品の勉強会、内部研修等について話し合っています。プラスになることばかりです♪

気になった方、センター委員として活動してみたい！と思った方は
地域活動専用フリーコール 0120-390-433 (月～金 9時～17時)まで♪



♪パルの会のお知らせ♪

「商品を知って、もっとパルシステムを好きになろう！」

2021年度！パルの会を計画しています！



パルシステム茨城 栃木では、「誰もが」「気軽に」「身近なところで」集える場や機会を増やし、より多くの組合員と地域に活動を広めています。「パルの会」は商品を中心にあれこれ話をしながら、暮らしに役立つ情報を楽しく学び交流できる場です。お気に入りの商品やおいしい食べ方を紹介しあったり、パルシステムのいろいろな情報を得ることができます。今年は、開催エリアによって、会場集合もしくはオンライン(zoom)開催となります。詳細は年明けに♪

クリスマス・お正月特集



大人も子どももみんな楽しみー大イベント♪美味しくて便利なセンター委員おすすめの商品や簡単手作りおせちレシピのなど、パルシステムで楽しむクリスマス・お正月の特集です♪ちょっと役立つ豆知識もご紹介！



センター委員おすすめ！パルで楽しむおうちクリスマス♪

センター委員おすすめの美味しい、便利な商品をご紹介！みんなのおうちクリスマスをのぞいてみよう♪

イブ・当日2回楽しみたいので1日分はパルの温めるだけ、切るだけで食べるのでできる便利商品に頼っています。米沢郷スパイシーフライドチキンやまでっこ鶏ナゲット、フライパンでフライドポテト、ジングルベルかまぼこなどにサラダやパスタなどを添えてワンプレートに♪パルクオリティの安心安全な食材で美味しい大満足クリスマスごはんが楽しめます♪

鹿児島産若鶏ローストチキン用丸鶏♪クリスマス用に早期割引で注文します。これさえあれば、クリスマスは豪華！調理は簡単。油、塩胡椒を摺りこんで、ハーブやレモンを丸ごとお腹に詰めてオーブンで1時間くらい焼くだけ。家中いい香りでいっぱいになります。残ったら骨ごとチキンスープにしましょう。いい出汁がでますよ！

こんせん生クリーム5号です。チョコにするか、生クリームにするかは毎年子どもたちと決めるのも楽しみの一つです。シンプルなケーキなので、果物やお菓子を準備し、子供たちが自分の好きなようにデコレーションしています。解凍して美味しく頂けるのが最大の魅力ですね



おせちを手作りしてみよう！簡単伊達巻♪

材料【長さ約 25cm 分】

はんぺん 130g
卵 4 個
砂糖 大さじ 2
みりん 大さじ 1
酒 大さじ 1
しょうゆ 小さじ 1/2
油適量



【作り方】

- 1 ミキサー(またはブレンダー、フードプロセッサー、すり鉢、すりこ木)にちぎったはんぺん、溶き卵、A を入れ混ぜる。
- 2 フライパン(約 25cm)に油を熱し、(1)を流し入れすぐ大きくかき混ぜ、弱火にしてふた(またはアルミ箔)をのせる。焼き色が付いたら裏返して軽く焼く。
- 3 焦げ目を下にして巻きすにのせ、表面に 2cm 間隔で浅く横方向に切り目を入れる。
- 4 (3)が熱いうちに巻きすで巻く。巻きはじめは巻きにくいので、一度巻いてくせを付けてから、もう一度巻き直す。巻き終わったら、2 カ所を輪ゴムできっちりりとめる。完全にさめてから切る。

いくつ知っているかな？おせちの豆知識♪

新年の健康や繁栄を祈っていただくおせち。食材一つ一つに意味が込められています。知っているものはあるかな？



(田作り)片ロイワシを農作物の肥料として使った田畑が豊作になったことにちなみ、五穀豊穡を願う。「五万米」の字を当て「ごまめ」とも呼ばれる。

(鯛の姿焼き)「めでたい」の語呂合わせ、恵比寿様が持つ魚としてハレの食卓にふさわしい魚。

(たたきごぼう)地中深くに根が入っていくので、家の基礎が堅牢であることを願う。

(かまぼこ)紅白、または松竹梅の柄などでおめでたさを表す。飾り切りで鶴や松などの縁起物をかたどる。赤は魔除け、白は清浄。

(伊達巻き)形が巻物に似ているため、知識が増えるように。

(きんとん)漢字では「金団」と書き、黄金にたとえて金運を呼ぶ縁起物。

(紅白なます)水引をかたどっており、平安や平和を願う。(黒豆)邪気払い、黒く日焼けするほどマメに、勤勉に働けるように。