

うしくセンター便り 7月号

毎月第1週目に発行しています

夏休みキッズ企画

2022.7.01 第174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 岩淵
問い合わせ:0120-868-014



ちりめんモンスターを探せ！！

パルシステムでもお馴染みの無茶々園さんの「ちりめん」を使って、
親子でちりめんモンスター探しを楽しもう！



「ちりめんモンスター」って何？

「ちりめんモンスター」は、ちりめんじゃこや
シラスに混じった、カタクチイワシ以外の生物
のことニャ。略称は「ちりモン」だニャ！



有機農業の先駆けであり、環境保全と社会福祉事業に力を入れている無茶々園さん。
柑橘類の生産のほか、ちりめん漁や真珠の養殖なども手掛けています。
今回は無茶々園さんの漁師の方を講師としてお招きし、ZOOMでお話を伺います。
漁や環境を守る取り組みについて学びながら、親子で楽しく「ちりモン探し」に
チャレンジ！ どんな「ちりモン」が見つかるかな？

【開催日】 **8月25日(木) うしくセンター2階**

【時間】 受付9:45～ 10時～12時

【募集人数】 10家族（付き添いの保護者は1名まで）

【託児】 定員3名まで（1名につき300円） 生後4ヶ月以上

※応募者多数の場合は抽選になります。当選結果は7/29までに通知致します。

【参加費】 1組500円 利用代金と合わせて請求します

【申込方法】 二次元コードを読み取り、お申込みください。

【申込締切】 2022年7月15日(金)

【お問い合わせ先】 ☎0800-800-6687



pal くらぶ 花みずき主催

フレッシュストレッチ



刺激を受けているところを意識しながら、自分のペースでストレッチ♥
心も身体も“のびのび、気持ちいい～”時間が流れます
身体が固い方も柔らかい方も、みんなでストレッチを楽しみましょう!(^^)!

開催日時: 8月4日(木)、18日(木)
9月8日(木)、22日(木) 10:15～12:00
10月6日(木)、20日(木) (参加できる日だけでもOK)

場所: パルシステム茨城 栃木 うしくセンター2階

講師: カレッジ「とらいあんぐる」井出靖子先生

※ カレッジ「とらいあんぐる」とは、パルシステム茨城 栃木の組合員さん、またその家族の中に、
「知識・技術・特技」を持った方が講師として生協に登録している制度です。

募集人数: 10名（託児なし）※応募者多数の場合は抽選になります

参加費: 300円（全6回）※当日、現金で徴収いたします

※参加回数にかかわらず、300円になります

用意する物: マスク、大きめのバスタオルまたはヨガマット、飲み物(水分補給)

締切: 7月15日(金) ※当落結果・詳細案内は7月29日までにご案内します

申込方法: 下記の申込用紙に記入して、注文書と一緒にご提出ください

※お預かりした個人情報は、参加申し込みの集約目的以外には使用しません。

※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、開催中止となる場合もあります。

..... き り と り
pal くらぶ 花みずき主催「フレッシュストレッチ」参加申込書 7月15日〆切 うしくセンター行

組合員番号	コース番号	日中繋がる電話番号
組合員名	参加者氏名	
参加日を○で囲んでください 8/4 ・ 8/18 ・ 9/8 ・ 9/22 ・ 10/6 ・ 10/20		



6/16 (木) 石けん学習会を開催しました！ 参加者 37 名

パックスナチュロンでお馴染みの太陽油脂(株)さまを講師にお招きして、「石けん」についてのお話を伺いました。油脂とアルカリから作られる石けんの製法は、古代ローマ時代に発見されてから5000年以上たった今も、基本は変わっていません。自然に生まれ、自然に還っていく、人にやさしく、地球にもやさしい、そんな石けんのお話を聞いて、改めて石けんが大好きになりました♪ また、今回は組合員さんと太陽油脂さんの組合員協力開発商品である「産直オリーブオイルのマルセイユ石けん」のご紹介もいただき、商品に込めた組合員さんのこだわりや想いも伺いました！ 産直オリーブオイルを使用しているところや、香りや使用感だけでなく、細部までこだわったすてきなパッケージの石けんをぜひお手にとってみてください！ (R.M)



PLA コラボ企画「かんたん梅干し」つくりました！ 参加者 24 名

6月17日(金) パルシステム茨城 栃木うしくセンターにて「かんたん梅干しづくり」講座を開催しました。当日はPLA(パルシステム・ライフ・アシスタント)さんの指導のもと、ジッパー付き保存袋を使って簡単に梅干しを仕込むことができました。梅ビネガー作りのデモンストレーションや、パルシステム商品の純米酢・海はいのち(塩)の説明、大紀コープファーム商品の梅干しや紅しょうがの試食など盛りだくさんな2時間を過ごすことが出来ました。梅干し作りが初めての方も、毎年10キロ作る方も、この方法は初めてで簡単でいいね！とのお声いただきました。

今回は多数のお申込みがあり、残念ながら落選された方、今後も楽しい企画を予定していますので、またのご応募お待ちしております。(Y.H)



センター委員による商品モニター報告

新茶

鹿児島知覧 有機栽培の産直緑茶



肥料づくりから有機栽培に取り組む産直産地のお茶です。色味が鮮やかで、深いコクがあり、毎日飲んでも飽きの来ない味に仕上がっています。これからの季節は水出しもおすすめです(*´ω`*)

水だしで淹れてみました！

口に入れた瞬間、緑茶の心地よい苦味がきて、苦味はいつまでも口にはのこらず、スッキリ頂けました。後味はほのかに甘みも感じられ、香りも良く、ずっと飲んでいたくなるお茶だと思いました😊 (S・S)

今年もこの新茶の季節になりました。封を開けてフレッシュな香りを楽しみました。丁寧に淹れたお茶は渋みを感じた後、うまみを十分に感じるができます。少し蒸し暑くなるこの季節、冷茶も楽しみです。(N・S)