



発行日 : 2022年7月4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

PLA 活動報告

PLA(パルシステム・ライフ・アシスタントとは?)

パルシステムの理念や商品に関する情報(商品の成り立ちや特徴、商品にかかわるさまざまな取り組み)を把握し、くらしの視点に立って多くの組合員に商品の価値を伝える活動です。各地域での学習会などでパルシステム商品の魅力を伝えます。

オンライン味噌作りが開催されました! (2/16)

オンラインで味噌作り初体験! 事前に送付された計量不要の少量みそセットが便利すぎる! 事前に大豆を茹でておき、当日 PLA 講師や参加者の方達と一緒に潰したり、混ぜたりして失敗なく作れました。出来上がりが楽しみです~! 米麴から味噌ができるまでの勉強もしたので、なるほど! と思い。来年はもっとたくさん味噌を作ってみたくなりました。

ドキドキしながらの味噌の蓋を開ける私。ラップで密閉させてるものの、やはり隙間があり空気に接していたのでしょ... 白いカビと少しの黒カビがありました。そろ~と取り除き、塩をふっておきました。以前、厚手のポリ袋で味噌作りをしました。口をしっかりと結び空気に触れてなかったなので、カビは生えませんでした。袋に詰め替えようかな~と思ってます。

少量キットで
お手軽に手作り
お味噌♪テキスト
で美味しいお
味噌作りのコツ
を学びました。



3 カ月後の
味噌の様子。
カビに少しドク
キリ! でもお
味噌のカビは
取り除けば大
丈夫♪美味し
くできますよ
に~♡



*わくわくパル開催決定! *夏休み親子企画! スタンプラリーでクイズに答えよう!

パルシステム商品の良いところを見つけよう! パルシステムの商品はどれかな? クイズや食品に関する簡単な実験もおこないます。軽食付きです。ぜひ親子で参加してください!

【日 程】8月4日(木)11:00~12:30

(受付 10:45~)

【場 所】パルシステム栃木センター

【参加費】一人 300 円 (おみやげ付)

【講 師】パルシステム・ライフ・アシスタント

【内 容】スタンプラリー、食べもののおもしろ実験

バターロールで軽食作り

【募集定員】子どもと保護者 ※応募者多数の場合は抽選。

【託 児】あり(生後 4ヶ月以上

／お子様一人につき 300 円)

【募集締切】7月15日(金)

※感染対策のため会場を常時換気して開催します。

※受付時の検温・健康管理チェックシートの記入・マスク着用にご協力ください。

※新型コロナウイルス感染症の発生状況により、企画が中止になる場合があります。

※各自調理したものは会場内でお召し上がりください。

詳細は同時配布の
「このゆびと~ま
れ」をご覧ください。

パルシステムで夏
の思い出作り♪





第24回通常総代会が開催されました。



6/15(水) ホテルレイクビュー水戸にて総代会が開催されました。今回も更に利用しやすいパルシステムにするためにはこんなことをしたら良いのではないかと、更にパルシステムを知ってもらうためにはどうしたら良いかなど、総代さんから様々な意見が出ました。組合員の声が直接届く総代会、ぜひ参加して皆様の意見を出してください！

総代ってなんなの？

総代とは組合員の代表です。生協は右図のように組合員が主体となり動いている団体です。その事業や活動の方針は組合員の総意で決めますが、10万人を超える組合員の意志を確認するには、大変な作業が必要で現実的ではありません。そこで選出された組合員の代表者が、パルシステム茨城 栃木の方針づくりや事業活動の進捗を確認します。それが「総代」です。



総代になる方法は？

- 総代の立候補届出の公告が6月下旬におこなわれます。
- 配布された所定の用紙に必要事項を記入し提出していただきます。
- 届出は9月頃に締め切ります。定数内であればそのまま総代となります(定数を超える立候補者があつたときは選挙になります)。
- 総代の任期は1年(10月1日～翌年9月30日まで)となります。

更に詳しく動画でご紹介。ぜひご覧ください！



◎立候補期間:2022年7月4日(月)～9月2日(金)17時

◎総代任期:2022年10月1日(土)～2023年9月30日(土)

モニター商品紹介

鹿児島知覧有機栽培の産直緑茶 70g
価格 760円 税込み 821円

～お茶の産直産地「うまか有機銘茶会」より～

鹿児島県知覧町は国内でも知られた茶の産地のひとつ。

この地で栽培される「知覧茶」は、美しい色みとさわやかな香りが魅力です。

～味も、見た目もおいしい、有機の茶を作る～

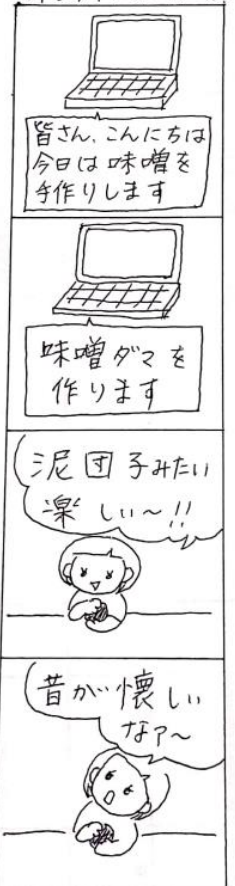
茶の有機栽培を行う生産者は知覧でも1%程度とごく少数。米ぬかや魚粉などがいった肥料を使って、ていねいな土づくりに心をくさき、化学合成農薬や化学肥料を使用した場合の何倍もの手間ひまをかけて、有機栽培の「うまか」緑茶を育てています。

いつもはお手軽に水出し緑茶を愛飲しています。でもやっぱり、急須でいただくお茶は香りがいいですね。ゆったりとした時間を楽しめました。

パッケージを開けるといい香りがして、お茶畑を想像しました！いつもより丁寧に茶の準備をしたくなり、ゆっくりと入れました。美味しい！午後の一息に最適です。茶がらは炒飯にしましょう！



＜オンラインde味噌＞



おすすめ商品紹介！

パルのうなぎで暑い夏を乗り切ろう！



～養殖から加工・出荷まで「一貫管理」～

温暖な気候で、うなぎの養殖に適した地下水が豊富な鹿児島県大隅地区。ここで産直産地「大隅地区養まん漁業協同組合」はうなぎの養殖から加工、出荷までを一貫管理。パルシステムなどとともに、うなぎの資源回復への取り組みも行っています。

～きっちり手順を踏み、香ばしい蒲焼きに～

同組合は、自前工場でのていねいな加工も評判。まずはうなぎを1日以上エサ断ちし、流水にさらしてくさみを抜きます。これをさばき、白焼きしてから蒸し、たれ付けして焼く工程を何度も繰り返し、ふっくら、香ばしく仕上げています。

