

# 陽だまり



## 商品モニター報告

### ☆☆産直大豆のみそ 450g☆☆

pal-system

JAおとふけの産直大豆と国産米を使用。国産原料にこだわり、パルシステムが開発したオリジナル品です。まろやかな中甘口



#### <センター委員の声>

\*定番の味噌汁に。大豆の香りも良く、甘みがあって美味しかったです。他に味噌、オリーブオイル、砂糖を混ぜてタレを作り、白菜・パプリカ・ピーマンを炒めた上にかけて頂き、甘辛タレに食が進みました。

\*主に味噌汁に使っていますがゴマ和えやそのまま野菜スティックにつけても美味しいです。



\*産直大豆、米、塩でできる、シンプルで美味しい味噌です。ぜひ食べて欲しい。

\*パルで味噌づくりを教わってからは毎年手作りしていますが、購入するときはこの味噌に決めています。

### 今後の予定

3/7(火) コーヒー学習会

4/21(金) 「パルの会」

お米の食べ比べ

※裏面に募集あります。

### ~ちよっと一言~

学習会やイベント等のアンケートから、『パル生協を利用するだけではなく、友達をつくったり、勉強する場にしていけると良い』等が寄せられています。そうしたご意見を形にしていきたいと考えています。

イベントなどでお会いした際にみなさんのお声をお寄せください

かしまセンター委員会

## 【報告】

### 食品ロス学習会~パルシステムの取り組み~

2/7(火)

食品ロスとは、本来食べられるのに捨ててしまう食品のこと。日本の状況は、年間一人あたりの食品ロスは4.1kgで、毎日おにぎり1個分(約113g)の食べ物を捨てている計算になります。パルシステムの取り組みとして、青果で出荷できないB品(キズ、変形等)を「お料理セット」や加工品に活用したり、「余剰卵」は出荷のない日の卵を利用し、プリンやカステラ、マヨネーズ、茶碗蒸し、クリームパン等多数の商品があります。また、「予備青果」はフードバンクやこども食堂に提供しています。私たちの暮らしの中で「食品ロス」を考え、できることを続けていきましょう。

#### <<参加者のアンケートより>>

\*規格外野菜を冷凍野菜にしていることを知らなかった。良い取り組みだと思う。

\*食べきりテク、いかに食品ロスを減らすかという点が良かった。

\*多方面からの内容で、積極的な姿勢を感じた。生産者、組合員にやさしい取り組みが良い。

\*購入したことが無い商品の話が聞けて良かった。利用してみたい。

\*世界には食べられない人たちがいる中で、食糧の廃棄には心が痛みます。



# 「パルの会」参加者募集



今回のパルの会では、お米の食べ比べをします。パルシステムの米産地ではできる限り化学合成農薬や化学肥料に頼らず、手間ひまをかけ、環境に負荷をかけない米作りに取り組んでいます。色々な産地・品種のお米を試食して、甘み、粘り、つや等の違いを実感してください。

また久しぶりに調理実習を実施して1品作って頂きます。ご飯によく合う「産直鳴門産わかめのとろっと煮」や「鮭ほぐし」等もご用意していますので、この機会にお気に入りのお米を見つけてください。

日 時 4月21日（金） 10：00～12：00  
会 場 大野原コミュニティセンター(予定)/神栖市大野原7丁目5-59  
参加費 無料  
定 員 15名  
持ち物 エプロン、三角巾、マスク  
申込締切 3月10日（金）

スマホからの  
申込はこちら→



※写真はイメージです。当日試食する銘柄や産地とは限りません。

問い合わせ：かしまセンター 電話0120-390-434（月～金 10:00～17:00）

- ※お預かりした個人情報は、参加申し込み集約の目的以外には使用いたしません。
- ※新型コロナウイルス対策のため、マスクは必ず着用してください。
- ※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、健康状態カードの記入をお願いします。
- ※今後の新型コロナウイルス感染症の感染状況によって急遽中止となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

キ リ ト リ

「パルの会」 申 込 【申込締切3/10(金)】

組合員番号（ ） 組合員氏名（ ）  
連絡先（ ）

※注文書と一緒に提出してください。