

# うしくセンター便り 2月号

毎月第一週目に発行をしています

2025.02.01 第 205 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



Instagram



パルシステム茨城 栃木で  
おこなわれているイベントの  
様子をお届けします♪  
フォローよろしくお願いします!

PALSYSTEM\_IBARAKI\_TOCHIGI 検索



## 春休み企画

# 親子で学ぶ！霞ヶ浦の水辺の生き物と植物

みなさんは霞ヶ浦のこと、どのくらい知っていますか？  
自然豊かな霞ヶ浦周辺では様々な生き物を見ることができます。  
どのような生き物がいるかを観察体験に行きましょう♪



野鳥観察もあるよ♪

【日 時】

**3月27日（木）集合10：00～解散13：00予定**

【場 所】

茨城県霞ヶ浦環境科学センター（土浦市沖宿町1853） 現地集合、解散

【講 師】

茨城県霞ヶ浦環境科学センター職員

【募集人数】

10組20名（小学生以上）※応募者多数の場合は抽選になります。

【申込締切】

2月21日（金）※当選結果は3月7日（金）までにメールまたは配送便、郵送でお届けいたします。

【参加費】

お一人様300円（小学生は150円）パン、飲み物付き

【持ち物】

筆記用具、飲み物、帽子 ※雨天の場合は雨具

【申込方法】

下記参加申込書をご提出または右記の二次元コードを読み取りお申し込み下さい。

※お預かりした個人情報は、申込みの集約目的以外には使用いたしません。

【お問合せ】

パルシステム茨城 栃木うしくセンター

組合員活動専用フリーダイヤル☎0800-800-6687（受付時間9：00-17：00月～金）

植物プランクトンも顕微鏡で  
観察します



-----きりとり-----

うしくセンター行き「親子で学ぶ！霞ヶ浦の水辺の生き物と植物」参加申込書

2月21日（金）必切

組合員番号

コース番号

組合員名

日中繋がる電話番号

参加者氏名（ふりがな）

（子どもの場合）  
学年

初めての方も  
大歓迎



パルシステムのことを  
もっと知りたい!

## 2025年度「センター委員会」メンバー募集

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。身近に集える場所や機会をふやし、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？



### どんなことをするの？

- ・委員会定例会に参加し、商品学習会、産地見学会、料理講習会などを企画、開催。  
自分でも学び・知る機会になります。
- ・パルシステムの方針に沿った企画や、地域の組合員の方も参加できる企画をメンバーで話し合って計画・開催します。
- ・パルシステムの商品を真ん中に、試食、交流をする「パルの会」の運営、サポートを行います。  
※パルの会のみサポートもあります。
- ・組合員活動情報を発信するセンター広報紙を月1回発行します。



### 活動の頻度は？

- ・定例会は毎月1回開催・企画の準備や開催のため、必要に応じて随時活動  
(定例会を含めておおよそ月に2~3回程度)
- ・任期は4月~翌年3月までの1年間

センター委員会が開催した企画です(^\_^)

### 活動の補助は？

- ・センター委員としての手当てと活動に対する補助支給
- ・交通費実費支給
- ・活動中の託児制度(状況によっては受入れ出来ない場合もあります)

★見学だけでも可能！お気軽にお問合せください。

登録、見学ご希望の方は下記の電話番号または二次元コードよりお申込みください。年度途中からの登録も可能です♪

【問い合わせ先】 パルシステム茨城 栃木 うしくセンター  
組合員活動専用フリーダイヤル 担当:菊池  
0800-800-6687(月~金 9:00~16:00)



## 12/19(木)にパルの会2回目を開催しました

今回は、パルの会2回目の開催となり、JAつくば市谷田部、お米生産者さんに来ていただき、お米について話を伺いました。令和の米騒動について、害虫や亀による被害、水の供給量問題など、お米生産者さんの苦勞が感じられました。

生産者さんの美味しいお米と白菜をたっぷり使いパルのお料理セットと合わせ、参加者みんなで調理しました。

特製の白菜ともずくの酢の物、スイートポテトも堪能しながら交流し、ゆったり楽しい時間を過ごせました。次回も楽しみにしてください。



甘辛肉そぼろ丼セット  
野菜がいっぱいポトフセット

## 12/26(木) キッズパルの会「白たまご学習会と親子でたまご料理作り」を開催しました



産まれたて2日目のひよこの映像に皆さんでかわいいとの歓声が。ひよこの成長が早いのにびっくりです!120日位からたまごを産むそうです。たまごの栄養価は殻の色は関係なく、卵黄の色は飼料によるものです。実際に参加者の前で4種の卵を割って色の違いを見る事ができました。トキワ養鶏の玄米68%配合の卵は黄身が白に近く、用途によって使い分けると良いそうです!

親子料理は手間、道具を使わず出来あがる不思議さや面白さがあって親子の初体験で盛り上がりました!参加者からは生産者との質疑応答、クイズもあり『楽しい親子での集いになった』との感想をいただきました。年の暮れ、青森より来て下さった石澤さん、本当にありがとうございました!

## センター委員によるモニター報告

「2種のチーズ・クリーミーカルボナーラ」

230g×2個 税込538円

次回企画:3月1回予定



2023年度組合員協力開発商品です。2024年7月にリニューアル!ゴルゴンゾーラとパルメザンチーズを増量、卵黄も増量してコク深くなりました。乳化剤、着色料不使用。忙しい時でも手軽に食べられる便利なパスタです。

トマト系や塩味系のパスタはよく作りますが、カルボナーラは難しそうで作ったことはありませんでした。チーズの風味も良く、程よい塩加減でとても美味しかったです。ほうれん草が入ったものは初めてでしたが、彩りだけでなくソースとの相性が良く、残ったソースはバゲットにつけて完食!

お気に入り登録決定です(^\_^) (M.H)

とても美味しそうでしたが、たりなさそうに加熱途中で、ベーコンとシメジを炒めて加えてみました。

ソースがおいしくて、もっと食べたくまりました。(T.M)