



「つちうらセンター委員会」主催企画

JFSA（日本ファイバーリサイクル連帯協議会）と

衣類のゆくえを知ろう&パキスタンカレーを食べてみよう!

♡パキスタンのスラム地区の子どもたちの自立支援のためにおこなっている衣類回収。回収後はどうなっているのでしょうか？

パキスタンカレーを試食しながら交流してみませんか！

カレーの辛さは調整できるのでお子様も参加OK!

◆P&J カンパニーから輸入したパキスタンラグなど、展示あり

1 開催日時：**2026年1月31日(土)**

10:30~13:00 (受付9:45~)

2 開催場所：スマイルパル土浦館（土浦市大畑211-3）

3 募集人員：20名 ※応募者多数の場合は抽選となります

4 講師：JFSA（日本ファイバーリサイクル連帯協議会）

【依知川氏・田邊氏】

5 参加費：500円（昼食付）※翌月のご利用代金と一緒に請求となります

6 託児：定員3名 月齢6ヶ月以上（お子様一人につき500円）

7 締切：12月19日（金）

8 当落通知：抽選結果・詳細案内は、1/9（金）迄にお届けいたします

◆二次元コードまたは申込用紙に必要事項を記入し注文用紙と一緒にご提出ください

✂ ✂ きりとり

1/31(土)「衣類のゆくえを知ろう&パキスタンカレーを食べてみよう」参加申込書

つちうらセンター行き 12/19（金）×切

コース番号	組合員番号	組合員名
参加者名	日中繋がる☎	
👤 お子様の託児 (有・無)	👤 お子様の氏名(ひらがな) 👤 年齢: ○ ヶ月 🧑 性別: 男・女 👤 アレルギー:(有・無) アレルゲン:	



《日本と海外の年越し・食べ物編》

◆年越しそばは、江戸時代に始まった習慣で元々は大みそかの夜の祝膳の一つだったそうです。今日では、そばが細く長いことにあやかり、そばのように細く長く長寿を祈って食べるようになったといひます。他の麺に比べて切れやすいため、苦労や厄災を断ち切るという意味もあります。

◆食べてはいけないものは何でしょう？ 🐮 牛や豚など四足歩行の動物
※鶏肉は食べてもよい。

◆おそばにおすすめの具材は縁起物の**海老天**がピッタリ！「エビ」は、長いヒゲを生やし、腰が曲がるまで長生きをすることを願う縁起物。

🍤 海老天の他にもこんな具材が・・・

・紅白かまぼこ	めでたさの象徴	
・油揚げ	油揚げの別名は稲荷揚げ。 お稲荷さんといえば五穀豊穡、 商売繁盛、家内安全の神様なので 新年がうまくいくように祈る	

アメリカ

大晦日の前日や当日は休まず、お正月も1月1日の1日しか休みがありません。11月のサンクスギビング（感謝祭）の頃からクリスマスあたりまでが日本の年末年始の休日ムードに似た雰囲気となり、Xmas が終われば通常の過ごし方へと変わっていきます。

12月31日~1月1日にかけてカウントダウンライブがあります。

南部では、金運アップに黒豆料理（ブラック・アイド・ピー）を食べます。

フランス

新しい年を迎える瞬間を友人と集まって、飲んで、食べて、踊って、しゃべってにぎやかに過ごす！など。おみくじ入りパイ（ガレット・デ・ロワ）当りだと今年一年幸せに恵まれると伝えられています、...

11/13(木)谷田部産地交流&調理実習をしました

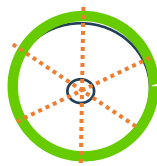
◆JAつくば市谷田部白菜生産者の飯泉さん貝澤さんから白菜の栽培法やこだわりなどについてお話をいただきました。後半は、白菜丸ごと使いきる調理を楽しみました♪改めて白菜一玉があればいろんな料理に活用できる優れた野菜であることを実感することが出来ました。



～MENU～

- ★白菜と豚肉の重ね蒸し
ネギソースかけ
- ★焼き白菜のごま肉みそ
あんかけ
- ・白菜の甘酢づけ
- ・けんちん汁
- ・みかん

白菜の切り分け方のコツ



白菜のお尻の点線部分に
切り込みを入れて親指を
入れて割くことで、細か
い切れ端がでない

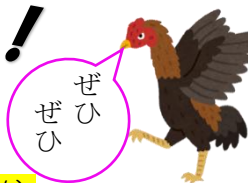
～《参加者の声》～

- ☺地元のおいしい野菜を食べられて幸せです。今日生産者のお話を伺うことができてよかったです。ますます谷田部の野菜のファンになりました。
- ☺丁寧に野菜を作ってくださっていることがわかり感謝の気持ちでいっぱいです。料理もとてもおいしくて家でも作りたいと思います。
- ☺白菜の利用が少なかったので新しいメニューが増えてよかった。

私のおすすめ商品は、これ！



しゃも肉のだしは **格別**



コア・フード地鶏しゃもモモ雑煮用 (バラ凍結)

160g 658円 (税込 711円)

パルシステムならではの特別な地鶏しゃもをご存じですか？

産地は、茨城県行方市の「北浦しゃも農場」。

なんとパルシステム唯一の地鶏産地です。

健康で元気な鶏を育てたい生産者と、

安全でおいしい鶏肉を食べたいと願う組合員の

「思いの循環」が私たちになったもの♡

生産者の下河辺昭二さん、貴博さん親子には、産直料理教室にも

来ていただいています。昭二さんの奥様に教えていただいた地

鶏しゃも料理でおすすめがこれ！教えていただいてから我が家

の年末年始、お正月のお雑煮には、

「地鶏しゃもモモ雑煮用」が定番となりました。

肉汁からでるうまみを余すことなく堪能できますよ。

寒くなってきた夜、地鶏しゃものうまみたっぷりの汁を味わう

うどんやおそば、お雑煮、鍋でお腹からぽかぽか温まりましょ

う。

食べて下河辺さん親子を応援しましょう！！

