

どリーむペイジ

2018
07
vol.142



特集

差別のない 「ともに生きる社会」に 向けて

TOPICS

- 理事会報告 第10期第14回定例理事会
- ハイッ!生協です 助け合いの輪を広げる共済事業
- 商品図鑑 『産直小麦使用 島原手延べそうめん』
- 知って食べテ 地産地消
- Yume Report 多摩川河口干潟観察会



いのち いつく
生命を愛しみ、
自立と協同の力で、
心豊かな地域社会を
創り出します。



生活協同組合バルシステム
神奈川ゆめコース



「ジャパン SDGsアワード」
第1回 受賞

身近な取り組みを知ろう



みんなでスポーツを楽しむイベントです

2018年4月、トレッサ横浜(港北区)で行われたインクルーシブイベントにて



いっしょに楽しむ

インクルーシブ教育とスペシャルオリンピックス*

「共生社会」の実現に向けて、障がいのある方とない方が、可能なかぎりともに学ぶしくみづくり(インクルーシブ教育)がすすめられています。「認定NPO法人 スペシャルオリンピックス日本・神奈川」は、知的障がい者といっしょにスポーツや音楽を楽しむイベントを年3回開催しており、当組合もこのイベントに協賛しています。

(※)知的発達障がいのある方(アスリート)の社会参加を応援する国際的なスポーツ組織



お互いの文化を理解し合う

多文化共生の取り組み

かつて大和市にインドシナ難民の定住促進センターがあったことを背景に、横浜市立飯田北いちょう小学校には、外国にルーツをもつ子どもたちが多く在籍しています。同校では、「みんなの国の文化紹介コーナー」設置や授業で、お互いの文化を理解し合うための取り組みがすすめられており、外国にルーツをもつ児童による多文化共生の活動も活発です。当組合の組合員とともにを行う取り組みも続いています。



組合員から集まった書き損じはがきの仕分け作業。ラオス・カンボジアの子どもの就学支援につながります

当組合の組合員もいっしょに取り組んでいます

差別・偏見への関心をもつ

「日常の言葉や表現から考えよう」学習会

当組合で、雪竹欽哉氏(企画表現研究所)を講師に迎えて学習会を開催。「差別は、差別を生む実態に対し人々が偏見という意識をもつことで生まれます。偏見とは、人と人との違いを嫌がったり、悪く思ったり、避けたり、恐れてしまうこと。差別をなくすためには、「お互いの価値観を尊重すること」「自分は常に差別をする可能性をもっている」と考え、問題に関心をもつこと」が大切であると教えていただきました。

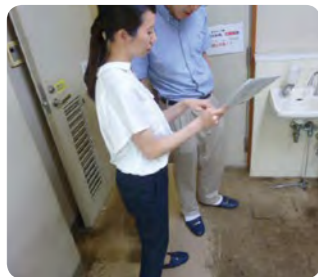
お互いの価値観を尊重することが大切です



差別について考えを述べる雪竹氏

当組合でもサポートを受けられています
障がい者の就労支援

社会福祉法人横浜やまびこの里が運営する、発達障がいの特化した就労訓練施設「ワークアシスト」は、就労を希望する障がい者のサポートとして、雇用したい企業や組織にジョブコーチを派遣しています。当組合もワークアシストからジョブコーチの派遣を受けて、安心して就労できるよう職場の整備をすすめています。



ジョブコーチといっしょに手順を確認

差別のない

「ともに生きる社会」に向けて

「ともに生きる」ことを考える

「ともに生きる」大仏尊教(おさげそんぎょう)写真展にて。脳性まひ者が自由意思で集い生活していたマハラバ村の様子

2016年7月に発生した「津久井やまゆり園」の事件は、社会に大きな衝撃をもたらしました。日本国憲法では人権について、障がいの有無や人種により差別されない法の下の平等(第14条)や、個人の尊重や幸福を追求する権利(第13条)がうたわれています。当組合でも、性別や年齢、国籍、出身や背景などを問わず、多様な人材を積極的に活用しようというダイバーシティの考え方を基本とした組織づくりをめざしています。今回は「ともに生きる社会」とはということかを考えます。

一人ひとりが差別と暴力を容認しない

先人の活動から思いを学びました

当組合では、2017年11月、「ともに生きる」ことを考えるきっかけにと、1960年代から70年代に茨城県の山奥で30名ほどの脳性まひ者との共同生活を送った故・大仏尊教(おさげそんぎょう)氏の当時の活動や日常生活を記録した写真展を行いました。あわせて脳性まひ者自身から問題提起することを目的とし設立された「全国青い芝の会」の方々のドキュメンタリー映画「さようならCP」(CPは脳性まひ)の上映会も開催しました。

障がい者とともに生きることを最後まで実践した大仏尊教氏、障がい者自身が自らの生活と思想を提起した「全国青い芝の会」の方々などの、先人の思いを学びました。



大仏尊教氏の息女・増田レア氏を囲んで

2018年1月、阿部浩巳氏(神奈川県法科大学院教授)から差別や暴力、人権について基本的な考え方を学ぶ講演会を行いました。阿部氏は「やまゆり園の事件は、きわめて特別なことのように見えながら、私たちが心のうちに無意識に抱えているかもしれない、差別や暴力の存在に気付かされた事件でもあり、だから世の中が震憾させられた」ことや、「差別と暴力は、必ずしも二方的に行われるわけではなく、私たちは弱者である面ももちろんながら、ある面では強者として差別や暴力を行う当事者にもなりえる」ことを話されました。

阿部氏から、私たち一人ひとりが、差別や暴力など人権侵害を容認しない、という意思と覚悟をもつことが大切であると教えていただきました。



人権について語る阿部氏

理事会報告

決定したこと

- ★ 2017年度決算関係書類および事業報告書、ならびに附属明細書の内容を第19回通常総代会に提案することを決定しました
- ★ 出資金取扱規程を改正します
- ★ 2018年度総代定数および総代選挙区について決定しました
- ★ 他団体への役員派遣を決定しました

・特定非営利活動法人小田原食とみどりからの役員立候補要請にともない、理事および監事として2名の役員を派遣します。

選挙区	対象行政区	2018年度総代定数
相模原・県央選挙区	相模原市、大和市、座間市、綾瀬市	55人
県西選挙区	厚木市、海老名市、愛甲郡、茅ヶ崎市、寒川町、平塚市、中郡、秦野市、伊勢原市、小田原市、南足柄市、足柄下郡、足柄上郡	72人
湘南三浦選挙区	藤沢市、鎌倉市、横須賀市、逗子市、三浦市、葉山町	69人
横浜選挙区	横浜市全域	223人
川崎選挙区	川崎市全域	91人
計		510人

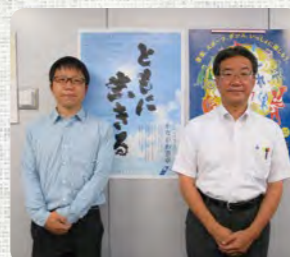
第10期第14回定例理事会
2018年5月24日(木)10時~13時
パルシステム神奈川ゆめコープ本部

特別報告事項

- 2017年度常勤する理事の評価結果について
- 第10期定例理事会後期日程について
- 【報告事項】
- 理事長、専務理事、各本部、組合員活動組織の定例報告のほか、5月の組織活動全般について

神奈川県を取り組もう

「ともに生きる社会かながわ憲章」を策定して県内ではどのような取り組みがすすんでいるのか、神奈川県福祉子どもみらい局福祉部共生社会推進課の柏崎課長、田島主任事にお話を聞きました。



柏崎 克夫氏、田島 豊泰氏

津久井やまゆり園事件のような事件を二度と繰り返さないため、憲章を策定し、事件の起きた7月26日を含む1週間を「ともに生きる社会かながわ推進週間」と定め、集中的な広報を行っています。また、横浜F・マリノスの試合で



横浜F・マリノスの試合でのPRの様子

ともに生きる社会 かながわ憲章

~この悲しみを力に、ともに生きる社会を実現します~

- 一 私たちは、あたたかい心をもって、すべての人のいのちを大切にします
- 一 私たちは、誰もがその人らしく暮らすことのできる地域社会を実現します
- 一 私たちは、障がい者の社会への参加を妨げるあらゆる壁、いかなる偏見や差別も排除します
- 一 私たちは、この憲章の実現に向けて、県民総ぐるみで取り組みます

平成28年10月14日 神奈川県

憲章のPRを行ったほか、3月に横浜赤レンガ倉庫で開催した「みんなあつまれ2017」では、多くの福祉団体や企業に出展いただくなど、共生社会に向けた取り組みは広がっています。
「みんなあつまれ2017」では、音楽ライブ、パラスポーツの体験、アートのワークショップなど、障がいのある方、ない方がいっしょに体験を共有し、ともに生きることを共感しました。
誰もがその人らしくくらしを求めているためには、社会全体が共生社会を理解することが大切です。ぜひご協力ください。
(当組合HPで共生社会推進課のお話の詳細を掲載します)

生協のうごき

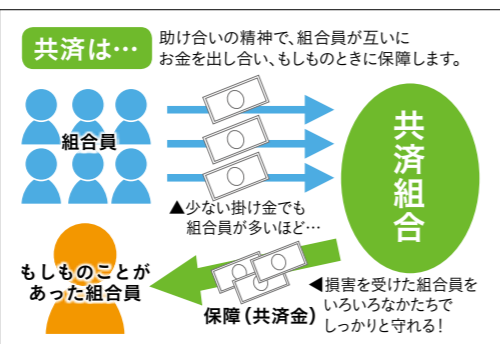
2018年4月末現在

組合員数
全体 **320,651** 人
前月比 2,357 人 ↑
期首比 2,357 人 ↑

4月度決算概況

	4月度決算概況	前年比	予算比
供給高	3,609,678 千円	105.3%	98.9%
経常剰余	-3,790 千円	-103.8%	8.6%

	累計数値 (2018年4月~)	前年比	予算比
累計供給高	3,609,678 千円	105.3%	98.9%
累計経常剰余	-3,790 千円	-103.8%	8.6%



『助け合いの輪を広げる 共済事業』
今回のテーマ

ハイッ
生協です!

知ってるようで知らない
協同組合について解説します

病気や事故、災害時など、もしものときに組合員が互いに助け合うしくみを実現した「共済事業」。

共済の基本的なしくみは、「組合員が互いに助け合うために共済掛金を出し合い、病気・けが、重度障害・死亡などに見舞われた場合に、あらかじめ定められている共済金を受け取り、その組合員や家族を守る」ことです。つまり共済に加入した組合員が出し合ったお金(共済掛金)は、共済事由が発生した組合員への共済金として支払われるため、相互扶助につながるのです。そのため、「共済」に加入する組合員の数が増えるほど、今より安心して充実した保障内容を実現できる「こと」になります。これも共済の特徴のひとつです。

助け合いの精神で始まった共済事業を通じて「助け合いの輪」を広げていきましょう。

私たちのめざす世界

当組合では、これからも行政やさまざまな団体と連携しながら、組合員のみならず「ともに生きる社会」づくりに向けた取り組みをすすめます。私たちが、生命の尊厳や生きる権利が守られた、安心してくらす世界をつくるために行動することが必要です。私たち一人ひとりが、「ともに生きる社会」の実現に向けて、考え実践していきましょう。

パルシステム神奈川ゆめコープ 平和活動の考え方

生命の尊厳や生きる権利が守られた、安心してくらす世界をつくるために行動します。

平和活動の基本的な考え方

平和はくらしの土台であり、私たちがつくっていくものです。協同組合として平和を脅かす戦争、紛争、貧困のない世界をめざし、飢饉、収奪、差別、暴力等を取り除く活動をすすめます。

年に1度の平和のおまつり♪ ハートカフェ2018

今年のハートカフェでは、フォトジャーナリスト安田菜津紀さんの講演会のほか、参加団体の展示やイベントも多数実施します。

日時 7月28日(土) 11:00~17:30
会場 アートフォーラムあざみ野
(横浜市営地下鉄・東急田園都市線あざみ野駅より徒歩5分)



企画の詳細、イベントの申し込みはホームページにて



産直産地の小麦を
手延べ製法で製造



『産直小麦使用 島原手延べそうめん』

50g×6 284円
(税込307円)
50g×20 839円
(税込906円)

今後の企画予定
・7月3回 50g×20
(コトコト・きなり)
※今回です
・8月2回 50g×6、50g×20
(コトコト・きなり)

企画は、変更する場合があります。



夏の定番のそうめん。
手延べ製法でていねいに作られています

「製造工程」

1 ミキシング↓整形↓圧延↓よりをかける
小麦粉と塩水を混合し生地をなめらかに整形後、帯状に圧延。その後、熟成とよりをかけて麺を細くする作業を繰り返して、直径約1cmにする。

2 小引き↓大引き
麺を2本の棒にあや掛けし、さらに細く延ばしていく。

3 ハタ掛け↓手で延ばす↓乾燥↓裁断
細めた麺をムロ箱で一定の湿度で熟成。さらに細く延ばす作業に備えます



手で200cmまで引き延ばし、時間をかけて麺の内部までまんべんなく乾燥させる。その後、製品サイズに切断。不良麺を取り除いて完成。

「そうめん」と「ひやむぎ」同じ原料と製法で作られた「ひやむぎ」もあります。違いは「そうめん」が直径約1mmなのに対し、「ひやむぎ」は約1.5mmであること。お好みでお選びいただけます。



姉妹品の『産直小麦使用島原手延べひやむぎ』



麺はハタにかけ手で引っ張って延ばします



製品は安定した湿度と清浄な空気が保てる炭蔵で保管

地元九州の生産者と商品づくりがしたいという思いを温めてきました。JA たまなは熊本県最大級の小麦の産地で、とくに麺に最適な品種「ミナノカオリ」とシロガネの生産に定評があります。産地との話し合いがすすんだことで、国産小麦からさらに踏み込み、産直小麦に限定したパルシステムならではの商品にリニューアルすることになったのです。

小麦の持ち味を生かし 職人の手で仕上げる 手延べ麺

—2種類の小麦を使う理由は
森本 小麦には製品の弾力や柔軟性を生み出すグルテンというたんぱく質が含まれています。グルテンは品種によつて含有量が異なり、多いほど弾力の

—本品は手延べ製法の食感とのど越しのよさで支持されている人気商品です。(株)みそ半とパルシステムはどのように出合ったのですか
森本 商品が生まれたのは約30年前。当時一般市場では国産小麦の麺製品は、まだめずらしい時代でした。みそ半は、当時から農薬の過度な使用や

地元生産者の 顔が見える 産直小麦の使用を実現



株式会社 みそ半 [東京事業所] 営業部
森本 哲也さん

お話を聞いたのは...

ある製品を作ることができます。シロガネのグルテン量はミナノカオリに比べて少ないため製品はふわつとやわらかく、反対にミナノカオリからはコシのある製品が生まれます。当社が理想とするのは「ふわつ、つるつ、こりつ」と三拍子そろったそうめん。性質の異なる2種類の小麦を使うことでこの理想に近づける努力をしています。

—つるりとしたのど越しは、どのようにして生まれるのですか
森本 本品は生地の熟成と延ばしを何回も繰り返すことで、グルテンの働きから生まれる柔軟性を十分に引き出し、最後は直径約1mmの細さに職人が手で引き延ばして仕上げます。機械で裁断することはありません。機械を使うと断面が四角くなるのに対し、手で引き延ばせば切断面がなく丸く仕上げるので、なめらかさの

栽培方法が不明な外国産小麦に頼らない製品づくりに取り組んでいました。パルシステムとは、そんな食の安全に対する考え方や、国内生産者と協同で商品づくりをすすめる姿勢に共感し合い、取り引きが始まりました。
—その後、規格の変更などを経て、2016年には小麦粉がパルシステムの産直産地「JAたまな」(熊本県)産に切り替えられましたね
森本 以前は、本品にはおもに北海道産小麦を使用していましたが、当社は



慶応3年創業の食品会社(株)みそ半は、『海はいのち』の発売元でもあります

原料の選定から 炭蔵での保管まで 独自の製品づくりを貫く

—そのほかに大切にしていることは
森本 麺を延ばす際の乾燥を防ぐ油には、一般的には綿実油が使われますが、本品には非遺伝子組換え原料の紅花油を使用しています。紅花油は酸化しにくいので、製品が劣化しにくいという長所があります。また塩は独自に開発した「平釜塩」を使用しています。塩まで自社開発した製造元は、ほかにはないのではないのでしょうか。

—こだわりが生きた商品ですね
森本 製造後の本品は、建物全体に炭を利用した炭蔵で保管しています。炭には湿気やにおいを吸着する働きがあるので、保管中も安定した品質を保つことができます。
夏休みのひととき、ご家族みなさんでぜひ召し上がっていただきたいですね。

おすすめします！



『パルシステムでんき』は、原子力や化石燃料に頼らない再生可能エネルギーによる電力を供給するために始まりました。電力の小売全面自由化にともない、パルシステムが電力小売事業を始めることを知り、電力会社の選び方について初めて考えました。どのようにつくられた電気か、どうつくられた電気を使うべきなのか。電力源を選んで、未来を変えることができる『パルシステムでんき』を私は選びました。みなさんは、切り替え手続きが、面倒だと思いませんか？申込書に記入し提出すると、電力会社の切り替え通知が届くだけでした！工事費や立ち合いなどは不要です。みなさんもぜひご検討ください。



発電地から届いた『までっこ鶏チキンナゲット』（前年度の利用特典です）



生産者からの手紙が届き、切り替えた実感がわきました。

わたしの くらしの中の パルシステム

電気の消費も エシカル思考で！

『パルシステムでんき』

横須賀センター
文屋 祥太さん



うどん de ナポリタン



監修：村上安曇(管理栄養士)、撮影：中西多恵子
スタイリング：(有)クレア

point

パセリはお好みで。チーズは増量してもOK。タバスコをかけて甘辛な味にしてもおいしい。

材料

- 1人分 全量カロリー550kcal
- 産直小麦の冷凍うどん……1玉
- 玉ねぎ………1/4個(50g)
- ベーコン…25g(ハーフで2~3枚程度)
- シュレッドチーズ………10g
- サラダ油………小さじ1弱(約4g)
- ケチャップ………大さじ4(約60g)
- みりん………小さじ1弱(約6g)
- バター(またはマーガリン)…5g
- 塩・こしょう………少々
- きざみパセリ………少々

作り方

- 1 『産直小麦の冷凍うどん』は電子レンジで解凍する。(600wで3~4分)
- 2 玉ねぎは薄切り、ベーコンは1cm幅に切っておく。
- 3 フライパンにサラダ油を熱し、2を炒める。火がとおったらうどんを入れ、ケチャップ、みりん、バター、塩・こしょうを加え、混ぜながら炒める。
- 4 3にチーズをのせて火を止め、ふたをして1分ほど蒸らしてでき上がり。皿に盛り、お好みでパセリをちらす。



『産直小麦の冷凍うどん』

おとふけの小麦は、コシが強いうどんに適した品種。平麺にし、生地をこねる工程を増やすことで、つやとど越しがさらによくなりました。

『産直小麦の冷凍うどん』の主原料である小麦は、北海道JAおとふけ産の「きたほなみ」に限定。うどんにしたときのコシや、深みのある白さが特徴です。小麦粉と食塩、水というシンプルな原料で練り上げ、素材のよさを最大限に引き出しました。時間をかけて鍛えた生地を熟成させ、じっくりと延ばし、包丁切った麺のゆでたてを急速凍結。うどんのおいしさを閉じ込めました。小麦の風味とモチモチとした食感が自慢のうどんです。



共生食品株式会社
小野寺和明さん

パルシステム神奈川ゆめコープの
リユース・リサイクル
データ

対象	回収率	前月比
リユースびん	70.3%	+17.0%
商品カタログ	81.7%	+2.7%
紙パック	88.0%	+1.1%
たまごパック	89.7%	+6.2%
ABパック・ヨーグルトカップ	38.5%	+1.6%
PETボトル	55.3%	+4.0%
米袋	49.4%	+1.7%
注文用紙	75.3%	-25.7%
資源プラスチック	30.4%	+0.7%
「お料理セット」トレイ	68.4%	-8.0%

■今月のリユース・リサイクルによるCO₂削減量 約198t
一般家庭(年間)のCO₂排出量【約40世帯分】

※対象品目は一部
※参考 環境省3R行動見える化ツール

2018年4月末現在



配達担当キャラクター
まことくんが、
パルシステムの活用方法
を教えます！

パルシステムでは、2013年に生産者の大隅地区養まん漁業協同組合とともに「大隅うなぎ資源回復協議会」を設立。研究者や行政とも協力して、うなぎの生態調査や河川整備の研究など、生育環境づくりに取り組んでいます。

ニホンウナギは、漁獲量が年々減少していますが、資源を回復するためには、継続的な取り組みが必要です。この事業には、組合員のみなさんからのポイントカンパ(注文番号：190996910100ポイント)と、うなぎ商品の利用点数×10円を積み立てた支援金があるためです。おいしく食べながらうなぎの資源回復をめざしませんか。



『大隅産うなぎ蒲焼カット
2枚120g』

パルシステムでは、貴重なニホンウナギ商品の廃棄ゼロにも取り組んでいます。

ニホンウナギの資源回復の巻

ポイントカンパで活動を支援しませんか？

地域でとれた食材をその地域で消費することを「地産地消」といいます。近ごろは学校給食などでも地産地消の取り組みが増えてきました。この言葉を聞いたことがあるという方も多いのではないのでしょうか。

地産地消には、次のメリットがあります。

- ・新鮮でとれたての食材が手に入る
- ・生産者の顔が見える！安心につながる
- ・環境にやさしい(遠くまで運ぶ必要がなく、輸送によるCO₂排出などの環境負荷が低く抑えられる)
- ・旬を知ることができる
- ・地域とのつながりが強まる
- ・消費者にとつてのメリットだけではありません。生産者にとつても、顔の見える消費者が買ってくれる、食べてくれることが励みになります。おいしいもの、安全なものを作るために汗を流す人がいて、正當に評価して買って食べる人がいる。消費者と生産者は互いに支え合う関係であることを忘れずにいたいですね。

※当組合では『いいね！かながわカタログ』で神奈川県産の農林水産物を紹介しています。参考：神奈川県ホームページ(神奈川県産の地産地消)



「食育ばっくん隊」とは、食育リーダー養成講座を修了し組合員活動登録を行っているメンバー。さまざまな活動で食の大切さを伝えています。

掲載者には
300ポイント
プレゼント

投稿は
インターネット
からでもOK!



Yume Report

バルシステム神奈川ゆめコープのイベント・活動をレポートします!

多摩川河口干潟観察会

★DAY★
4月29日



大きなカニがいました!

川崎市の大師河原水防センター(通称:干潟館)前の干潟で生きもの観察を行いました。大潮の干潮時には干潟が現れます。ぬかるみ地帯を渡り、中州(砂地)で生きもの採集を実施し、ヤマトサガニ、ケフサイソガニ、クロベンケイガニ、チチブ(ハゼ)、網ですくえる小魚などを採取できました。干潟館スタッフの解説を聞きながら、それぞれのカニの特徴やオス・メスの見分け方、卵を抱えている様子などを観察。学習会では、干潟で観察するときの注意点(潮の満ち干のこと)や、この日採取した生きもののおさらいを行いました。「カニは何を食べているの?」という質問には、「カニはいろんなものを食べています。死んだ魚などを食べる干潟の“分解者”でもあるし、陸に生えている草を食べたりもします」と、干潟館スタッフからの解答が。カニは自然の循環のさまざまなシーンで活躍しているんですね。アンケートには、干潟に入ったことで、図鑑で見るとはなく、本物に触れられた喜びの声が多く寄せられました。



生きものを手にする子どもたち



青空の下、おさらいをしました

教えてちょーだい
あなたの

アボカドチーズのせ

アボカドの種をくり抜いたところにクリームチーズをのせます。鉄板の上で焼き、チーズがとろっとしたらでき上がり! しょうゆやわさび醤油でいただきます。簡単なのに感激のおいしさ! 家でも、オーブントースターで作ります。(みなとみらいワーカーさん)

焼きバナナ

バナナの皮に縦に切り込みを入れて開き、チョコレートのをせます。皮ごとアルミホイルで包み、網にのせて焼く。マシュマロでもいいです!(a.k.さん)

炭火で焼いたナンは最高

毎年、夏に夫と息子がふたりでキャンプに。小麦粉とヨーグルト、塩で、簡単なナンを作り、カレーを食べるようです。(K.Y.さん)

今回のテーマ

(掲載は9月号)

「缶詰料理」

そのまま食べてもおいしいですが、ひと手間かけるとあら変身! 簡単アレンジなど、おすすめレシピ、教えてください。

ねぎを丸ごと

キャンプといえば、バーベキュー。ねぎを丸ごと、外側が真っ黒になるまで焼いて、ひと皮むいて、ぶつ切りにしたものをそのままどうぞ。ねぎの甘みとろーり食感が、おいしくて止まりません。(K.Y.さん)

焼きりんご

芯をとったりんごを8つに割り、シナモンと砂糖をかけます。アルミ箔で二重に包んで焼くと、とてもおいしいです。あつあつの焼きりんごに、バナナアイスを添えたら好評でした。(N.N.さん)

今回のテーマ キャンプ料理

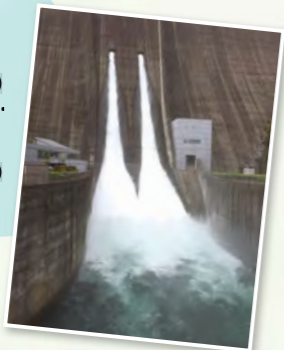
テーマにまつわる知恵やワザ、あなたの工夫について教えてください!

フリートーク & フォト

- ★身近な話題
- ★おすすめレシピ
- ★生協へのご意見
- ★写真やイラストも! お待ちしています♪ (掲載は9月号)

まちがいさがし。毎回むずかしくて、いつも最後の1カ所がわからないのですが、今回はスルスル解けて…ニマリしていたら、息子がボソリとひとこと。「お母さんがわかるんじゃ、みんなわかるね。抽選倍率あがるね」それでもめげずに応募します!(A.T.さん)

編集部より
今月は、正解率低めだったんですよ



宮ヶ瀬ダム放流です。(そぼりんさん)

編集部より
豪快に、泣いているみたい(笑)

野菜ジュースの缶底に「200108」と書かれていました。「2001年8月賞味期限の製品が届いたの?」と思って、あわてました。2020年1月8日までなのですね。(K.S.さん)

編集部より
2020年あるあるですね! 私もびっくりしたことがあります



焼きマシュマロにいちごをのせるとオシャレデザートに!(M.O.さん)

編集部より
おいそうですね



★DAY★
5月19日

組合員レポーターによる
交流参加レポートです

生産者と育てよう! みかんの木 (ジョイファーム小田原)



みんなで草を
プチプチ抜いている様子



すてきな看板が
立っていました

2016年3月に植樹をした小田原市根府川のみかん畑。息子がたくさん土と触れ合えるといいなと思って草とりに参加しました。仲よくなって息子といっしょに遊んでくれるお姉ちゃんをはじめ、たくさん子どもたちがワイワイしていて、わたし自身も楽しめました。息子は途中で草とりに飽きてしまいましたが、たくさん虫や蜂の巣を発見したり、ねずみの赤ちゃんを見つけたりと、ふだんはできないことをたくさん体験することができました。草とり作業後の緑(あお)みかんジュースやみかんやキウイフルーツの試食は、参加したみんなの疲れをいやして、リフレッシュさせてくれたように思います。

除草剤や農薬を使わないで野菜や果物を育てることはとても大変ですが、安全安心な物を食べられるのはとてもありがたいです。こういう農家のみなさんを応援して、もっと農薬を使わない生産者が増えていき、土壌から地球全体がきれいになり、将来の子どもたちがよりよく生きられる環境になっていることを願います。(組合員レポーター:瀬戸山 未央さん)

Check!
イベントの開催情報は、『weekly どリーむべいじ』、ホームページをご覧ください。



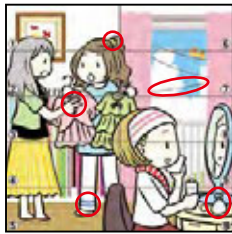
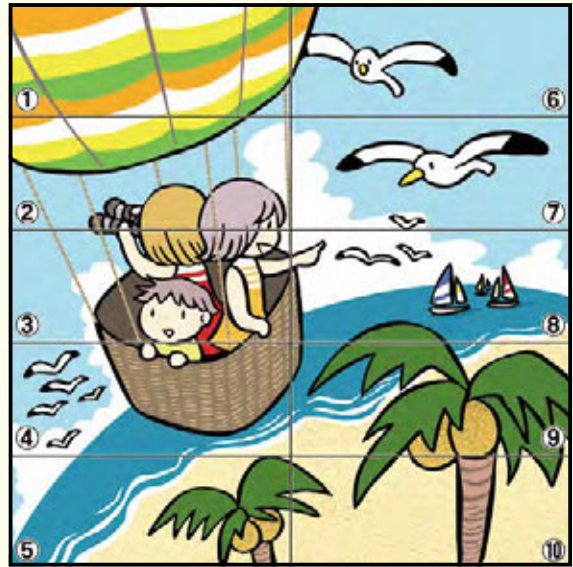
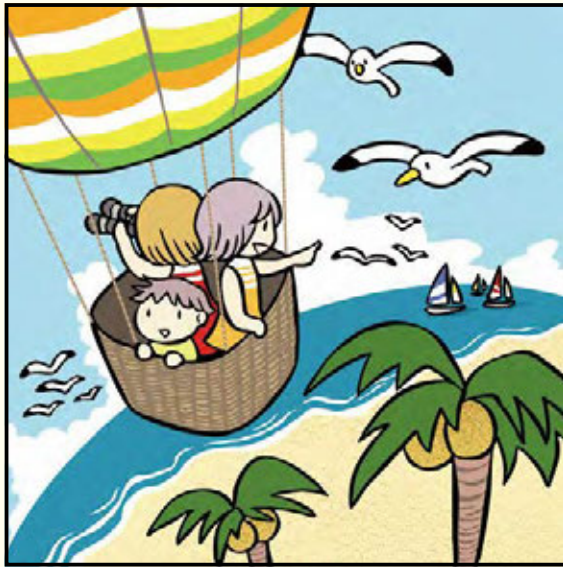
「組合員レポーター」募集中!
産地ツアーやイベントなどに参加してレポートを作成していただける組合員を募集しています。詳しくは、機関運営部 広報課 (045-470-1154 月~金 10:00~17:00) まで、お問い合わせください。

クイズ まちがいさがし

出発

>> 今月のテーマは

いよいよ夏休み! 行ったことがなかったどこかへの旅立ちのとき!! 近場にだって意外な発見が潜んでいることも。いつもと違う景色を見にいきましょう。左右の絵を見比べて、明らかに違うところを5カ所見つけてください。



[5月号の正解] ①・③・⑤・⑦・⑩

クイズ当選者発表(敬称略)

応募総数…546名 正解者数…497名

<伊勢原市>溝田典子 <小田原市>譲原あさ子 <川崎市>佐藤恵美、西村寛子
<平塚市>長田亜紀子、小清水理江、星野美栄子 <大和市>渡辺聡美 <横須賀市>末安由梨 <横浜市>秋元均、飯嶋幸治、飯島範和、岩田和代、北村祐子、小林明子、小柳紳一、鈴木千草、赤谷友子、伴野直子、藤井彩子

応募はどリーむメールで!

提出は下記のいずれかの方法でお願いします。正解者のなかから抽選で20名に、300ポイントをプレゼント!

発表/当選者は、どリーむべいじ9月号(9月3日発行)で発表

どリーむメール提出方法

1 配送便



必要事項を記入後、点線で切り取り、配達時にご提出ください。

2 ホームページにアクセス



機関誌どリーむべいじ

検索



3 Eメール

yume-kouhou@pal.or.jp
投稿コーナー名・氏名・組合員番号・写真の説明を必ず記載してください。写真のサイズは500KB~2MBで。

提出締切 配送便:7月20日(金) ホームページ、Eメール:7月21日(土) 12:00

●●●どリーむメール●●●

提出締切: 7月20日(金)

パルシステム神奈川ゆめコープ 機関運営部 広報課 行

ふりがな
お名前

組合員番号

1. 投稿する項目に✓をつけ、右に内容をご記入ください。(投稿は任意です)

- 教えてちょ〜だい! (テーマ)「缶詰料理」(P.11)
- フリートーク&フォト(P.11)
- 「どリーむべいじ」へのご意見・ご感想、パルシステム神奈川ゆめコープへのお便り

2. クイズまちがいさがし(P.12) 解答欄

3. 今月号で興味をもたれたページを教えてください。(複数回答可)

- 表紙 P2~4 特集 P5 理事会報告
- P5 ハイッ生協です! P6~7 商品図鑑
- P8 メーカー直伝! ㊟アレンジレシピ P8 知ッテ食ベテ
- P9 暮らしの中のパルシステム P9 まことくんの虎の巻
- P10 Yume Report P11 ゆめひろば P12 まちがいさがし

*どリーむメールの提出は、WEBまたは配送便でお願いします。

投稿文章の掲載(可・不可)

名前掲載(匿名希望・イニシャル()・ペンネーム())

- 基本的に個別回答は行いませんが、誌面づくりの参考とさせていただきます。
- 「教えてちょ〜だい! あなたの〇〇」「フリートーク&フォト」における投稿者名掲載は、ペンネームを原則とし、実名掲載はいたしません(ペンネームの記載がない場合は、イニシャルとさせていただきます)。
- 掲載投稿文章は、当組合Facebookで紹介させていただくことがあります。