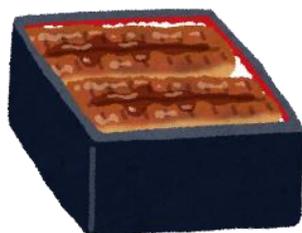




発行責任者：杉山賢治
問い合わせ先：055-243-6327
活動支援課 中村慎吾

土用の丑の日には 『大隅産うなぎ』 がオススメです！



◎◎*その1 『うなぎのこと知ってますか？』◎◎*

ニホンウナギは 2013 年に絶滅危惧種に指定されました。天然うなぎは今や貴重な存在。うなぎの生態は、なかなか解明されず、長い年月をかけて、やっとどのような一生を過ごすのか判ってきましたが、このまいうなぎを食べ続けているの？との声があがり、専門家・大隈養まん漁協産地・組合員と議論を重ね、うなぎの供給を続けながら資源回復を目指す取り組みが始まったそうです。

ウナギはもちろん、生産者・加工者、日本古来の食文化を守るためにも私たちは、大隈産うなぎ蒲焼を美味しくいただく！
センターサポーター I.M

◎◎*その3 『大きく育てたうなぎを商品に！』◎◎*

パルシステムでは 10 万パック限定で大きく育てたうなぎを販売しています。私は「なぜ大きく育てたうなぎなの？」と、とても不思議でした。

大きく育てたうなぎを販売する理由。それは限られた資源を有効に利用するため。生産者が大切に大きく育て、食べられる部分を増やす取り組みだそうです。しかし大きいうなぎは皮が硬く、骨があたりやすくなるため、産地と協力して加工工程を見直し、身の厚みや脂ののりを楽しめるよう工夫しているそうです。実際に食べてみると、身が厚く、やわらかく、脂ものっていて、とてもおいしいうなぎでした。生産者が大事に育てたうなぎを、これからもありがたいと思うことができました。うなぎを食べて、生産者も私たちも元気になると思います。

センターサポーター S.S

◎◎*その2 『資源回復の取り組み』◎◎*

パルシステムでは、2013 年からうなぎ資源回復活動の支援をしています。

商品利用で応援が出来る仕組みとして右のマークの商品を買うと 5 円または 10 円が、大隅うなぎ資源回復協議会への支援金になります。更にポイントによる応援募金も一口 100 ポイントから受け付けています。

我が家では、土用の丑の日に必ず大隅産のうなぎを購入しています。このような支援を通じ、安心して美味しいうなぎが食べ続けられることを願っています。皆さんもぜひ『食べて応援』をよろしくお願いします。

センターサポーター H.A



1点につき5円を支援



1点につき10円を支援

◎◎*その4 『なぜ鹿児島県大隅産なのか！』◎◎*

大隈地区は、シラス台地から弱酸性の豊富な地下水が湧き出る地域。その豊富な地下水と自然豊かな環境が元気で臭みの少ないうなぎを育てます。

さらに同地区にある直営工場職人による手作業で開かれたうなぎは、白焼き→蒸し→タレ付け・焼きを 4 回繰り返し、ふっくらふわふわに仕上げられています。

パックにはロット番号が記載され、生産者さんが明らか。臭い検査を 4 回も繰り返してから私たちの手元に届けられているそうです。「安心安全で美味しいうなぎを組合員に食べてもらいたい！」という生産者さんの努力を知りました。

実際に試食すると、臭みもなく、ふっくらふわふわでとても美味しいうなぎでした。

センターサポーター I.M



<噴火する桜島>
(イメージ)



◆大隅産うなぎ 調理のひと工夫 1.2.3!◆

1. フライパンを使えば、長焼きもボイルできます。
サイズの大きい長焼きは、お鍋に入りきらないことも！ そんな時は大きめのフライパンを使ってボイルしてみてください。
2. 牛乳パックの上で内袋を開ければ、片付けが楽です。
使用済みの牛乳パックには意外な使い方が！ タレの付いたうなぎを切るためにまな板に乗せると、タレがべったりつき、洗うのが少し面倒！ そんな時、使い終わって開いておいた牛乳パックの出番です。これで洗い物の手間が省けますよ！
3. ボイルした「うなぎ」をさらにクレードアップ！

大隅産うなぎは、電子レンジで温めることもできますが、ボイルした方が圧倒的においしく仕上がります。しかし今回は、ボイルしたうなぎをさらにクレードアップする方法をお教えします。それは、ボイルしたうなぎをアルミホイルに乗せ、グリルかトースターで焼くだけ！中はフワリ外はパリッと香ばしく仕上がります。ひと手間かかりますが、ぜひ試してみてください。

※その他、うなぎに「とろろ芋」と「刻み海苔」を合わせたり、小鉢メニューとしてタブリの「千切りきゅうり」や、「白髪ネギ」とあえても美味しく仕上がります。
※大隅産うなぎのラインナップには「白焼き」もあります。「白焼き」は、わさび醤油で食べるとお酒のおつまみにもピッタリ！蒲焼とは違った魅力に出会えます。ぜひ一度お試し下さい。

センターサポーター M.M

一宮

センターサポーターは、センターの応援団！メンバーは皆さんと同じ組合員さんです。所属するセンターで登録し活動して下さい。
登録は1年ごとの更新です。
月1回会議をおこない、イベント企画や通信作成などの活動をしています。

H.Aさん

住まい：山梨市
パル歴：22年
センターサポーター2期目

昨年度に引き続きまして、センターサポーターをさせていただきます。学習会で学んだことをMomo Newsを通して多くの組合員の皆さんにお届けできますよう、センター長のもと頑張ります。まだまだオンラインでの活動がメインになりますが、組合員さんの「知りたい」につながるようなイベントも開催できるよう取り組んでいきたいと思っております。1年間どうぞよろしくお願いいたします。



I.Mさん

住まい：甲府市
パル歴：4年
センターサポーター1期目

1歳の男の子の子育て中です。好きな商品は「おやつソーセージ」と「クリーミーヨーグルト」です。息子と美味しく食べています。パルさんの「ミールキット」は、時短、おいしい、便利で、子育て中に大変助かっています。趣味は、読書、ヨガ、サウナです。センターサポーターは社会とつながりたいと思いを応募しました。皆さんと協力して、子育て中に嬉しい、楽しいイベントが開催できたらと思います。私自身も全力で楽しみたいと思います。



セシタ一 カポ一 紹介

M.Mさん

住まい：笛吹市
パル歴：6年
センターサポーター3期目。

好きなパル商品は「ゴールド農園の林檎」「無茶々園の柑橘類」「フジハタザオの苺」「恩納村の太もずく」「大隅産の鰻」「野付産の秋鮭」「宍道湖産のしじみ」です。
今年度も引き続きよろしくお願いいたします。



杉山賢治 (センター長)

住まい：昭和町
一宮センターが開所した2003年に配送担当として入協しましたので、早いものでパル歴(勤務歴)20年目となります。私が参加している会議の中で、組合員さんと一緒に行えるのはセンターサポーターだけですので、毎回楽しみにしています。たくさんの内容を学び、みなさんに興味を持ってもらえるようなMomo Newsにしていきたいので、今年度もどうぞよろしくお願いいたします。



加々見康子 (理事)

住まい：富士吉田市
センターサポーターのメンバーが、組合員ならではの発想でパルシステムの商品のおいしさの秘密や魅力をお伝えできるようにサポートいたします。

I.Mさん

住まい：山梨市
パル歴：7年
センターサポーター3期目。

小学4年生の子供がおります。妊娠出産を機に、食事が体を作っていること、添加物の怖さを知りパルシステムに加入しました。パルシステムの安心・安全な食品、こだわりの生産者さんや企業さんたち。知れば知るほど食の大切さを感じ、もっと知りたい。学びたい。伝えたいと思っております。センターサポーターとしてまだまだ未熟ですが一緒に盛り上げていけたらと思っております！よろしくお願いいたします！



S.Sさん

住まい：山梨市
パル歴：9年
センターサポーター1期目

一番好きな商品は「さつまいもスティック」です。センターサポーターは面白そうだなあと思いを申し込めました。面白いことは何でも飛びつき、すぐやってみようと思います。一年間いろいろ勉強したりして、パルシステムを皆さんと盛り上げていきたいと思っております。よろしくお願いいたします。



中村慎吾 (活動支援課)

住まい：甲斐市
「楽しい活動」をモットーにメンバーも、一宮センターエリア組合員のみなさんにも楽しんでいただける活動をしていきたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。