



諏訪センターサポーター通信

【かりん】 Vol.2

発行責任者：諏訪センター長 渡辺紀夫

諏訪センターサポーターによる はじめてのイベント
【諏訪センターって どんなところ!?】を開催!!

【報告 A.A.】



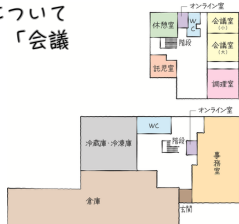
9月19日（木）第1回目の諏訪センターサポーター主催のイベントをおこないました。諏訪センターが出来て初めてのサポーター企画イベント!! メンバー、スタッフさんと、どのようなイベントにしたら皆で楽しめるかな〜と案を出し合い、ワクワクしながら準備をしてきました。当日は3組の組合員さんが参加してくださいました(^^)

【このチラシでイベント開催をご案内しました】



諏訪センターは、今年7月にスタートしたばかりのピカピカな配送センターです。センターの中をスタッフさんが丁寧に案内して下さり、参加者の皆さんと見学し、商品が手元に届くまでの仕組みや、リユース・リサイクルについて知ることができました。また施設内には、イベントの出来る「調理室」「会議室」「託児室」もあり、そちらも見学出来ました。

【諏訪センター外観】



【イベントの様子】

【調理室】

【保育室】

【諏訪センター 見取り図】

見学ツアーの後は、パルシステム商品の試食をしながら、参加者の皆さんとお話しながらゆっくり過ごしました。サポーターお勧めの商品もいくつかあり、推しポイントや商品についての情報交換をしたりと楽しい時間になりました。ご参加いただいた皆様、本当にありがとうございました(●'w'●)

【当日試食していただいた諏訪センターサポーターのオススメ商品はこちら】(掲載情報は2024年11月現在のものです)

「板チョコクロワッサン（国内産）
6個 698円（税込754円）」



国産小麦を使用した生地に板チョコを包んで焼いたクロワッサンは子どもにも大人気! 賞味期限の長いロングライフパンなのもうれしい! ローリングストロークにもおすすめです。

「紅茶のロールケーキ
4個 346円（税込376円）」



アールグレイ紅茶入りの記事でホイップクリームを巻いた一品。長さ11cmのロールケーキが4つにカットしてあります。冷蔵お届け商品です。

「パルシステム山梨 長野 独自 フェアトレード商品
マスコバド糖かりんとう
80g 401円（税込433円）」



食べ始めたらとまらない美味しさ! 民衆交易の黒糖と国産小麦100%で作られています。センターサポーターさん絶賛の一品。ぜひ、一度食べてみてほしい「かりんとう」です。

センターサポーターでは、次のイベントも企画中です。「宅配だけではない生協!」を皆で楽しめるような会になればと意見を出し合いながら準備しております。ご都合が宜しければ是非! (^o^)! ご参加お待ちしております。

新センター長
渡辺からのご挨拶

10月から諏訪センター長に就任した渡辺紀夫です。
パルシステム山梨 長野 歴29年目のベテランです。
センター長経験は、一宮センター(山梨県)1年、袋井センター(静岡県)4年となり、この諏訪で3つの県に渡りセンター長を務めさせていただくことになります。
忸度ない感想は、ワクワクしかありません☆
長野県にパルシステムを広める最前線に自分が立つことができるなんて… 夢のよう
これまでの生協経験は、今、諏訪センターで皆様にお会いできる為だったのだと実感しています。
120%の想いで皆様にパル愛を伝えたいと思います。 どうぞよろしくお願い致します。

【今後の活動予定】

12月
楽しくランチを作って食べる
イベント「皮がもちもち!
にらまんじゅう」でワンプレート
ランチ♪を開催

3月
通信3号をお届け

パルシステム山梨 長野 4つのセンターが1ずつテーマを決め
連続して開催する「産直連続講座」
諏訪センターでは「日本のこめ豚」をテーマに開催しました!

【報告 T.K.】



【このチラシでイベント開催をご案内しました】



【豚舎の様子】



【一見強面ですが
笑顔がキュートな豊下代表】

【飼料米】



【味に自信あり!
こめ豚 試食タイム】

裏面のサポーターさんによる
開催の感想に つづく



【みんなで記念撮影】

諏訪センターイベント「産直連続講座」 「日本のこめ豚」を開催した感想

【報告 Y.A】



諏訪センターサポーター主催「日本のこめ豚学習会」には、生産者（ポーランド）・加工者（全農ミートフーズ、パル・ミート）・販売者（パルシステムの職員）・消費者（組合員）が一堂に会しました。今回、産直連続講座開催するにあたり、どこ産地に講座をお願いしようか諏訪センターサポーター会議メンバーで検討！国産飼料米を配合した日本のお米を食べて育った「日本のこめ豚」の産地ポーランドさんをお願いすることを決めました。ポーランドは秋田県！諏訪センターに来てもらうのは遠くて大変だろうと、ポーランドグループ代表の豊下さんにオンラインで講師依頼をしたところ「長野にも行きたいし、当日は諏訪センターに行きますよ！」と何とも嬉しい提案をいただき、今回の集合開催が実現！同じ空間にこめ豚に携わる人が集まれるのは、パルシステムだからできることだなあと感動しました！

【日本のこめ豚】



【調理例】



講座では、現地秋田県のポーランドの豚舎との中継も交え、かわいらしい子ブタたちがのびのびと過ごしている様子も見せていただきました。豊下さんたち生産者が日本のこれからの食糧事情を考えながら愛情をこめて大切に育てている豚さん、とても可愛かったです。改めて大切にいたしたいと思いました。

こめ豚のお肉は脂まで美味しく、柔らかいです。しゃぶしゃぶで食べるととても美味しいので、この冬はこめ豚しゃぶしゃぶを楽しもうと思いました！諏訪センターではこれからもさまざまなイベントを開催していきますので、皆さんも是非参加してみてください。新しい発見があるかもしれません。

【日本のこめ豚のご紹介】

～飼料に国産米を40%ブレンド！～

国産米を活用することで、飼料自給率の向上に加え、日本の田んぼを守ることにもつながっています。

～お米で育った豚は、脂に甘みがあり、あっさり！～

お米で育った「日本のこめ豚」は、あっさりしていて、脂に甘みがあると好評。シンプルな味付でも、うまみとさらりとした脂の甘みを実感できます。

～一度食べてみる価値ありです！～

「日本のこめ豚」には、冷蔵お届け商品と冷凍お届け商品があるので、使い勝手によって選んで注文してください。通常の産直豚肉シリーズより少しだけお高いですが、その美味しさは、一度食べてみる価値ありです。文章だけでは伝わらない美味しさをぜひ実感してみてください。



このマークが目印

日本のこめ豚

【ロースうすぎり】

諏訪センターサポーターが調理してみました♪

ちょっとおしゃれにアレンジ1

【豚肉の長芋巻き】

【材料】
日本のこめ豚ロースうすぎり
長芋
油…適量

タレ（先に全て混ぜておく）
しょうゆ…大さじ3
砂糖、酒、みりん…各大さじ1
はちみつ…大さじ1
※小さなお子さんがいる場合は
みりんで代用可
おろしにんにく…小さじ1/2

付け合せ
大葉…適量
いり白ごま適量



【作り方】
皮を剥いた長芋を豚肉の大きさに合わせて大きめの短冊切りにする。
豚肉で長芋を巻き、巻き終わりを下にして、油を入れたフライパンで両面焼く。
焼色がついたら、タレを入れ、煮からめる。
器に盛り付け、千切りの大葉、いり白ごまをふる。

ポイント
細切りの短冊切りの長芋でも食感が楽しめると思います。



ちょっとおしゃれにアレンジ2 【豚肉のかぼちゃ巻き】

【材料】
日本のこめ豚ロースうすぎり
かぼちゃ
油…適量
塩・こしょう…少々
粗びきこしょう…お好みで

タレ（先に全て混ぜておく）
便利つゆ…大さじ2
花見糖、酒、みりん…各大さじ1
はちみつ…大さじ1

【作り方】
かぼちゃを5mm幅に切って、耐熱皿に並べラップをすくらしリコンスチーマーで600w4～5分程度加熱し、かぼちゃを柔らかくして冷ます。
かぼちゃに肉を巻き付け、軽めに塩、こしょうをふる。（分量外）
フライパンにほんの少し油をしき、巻き終わりを下にして並べ、中弱火で蓋をして約3分焼く。（様子見しながら）
色がついたら、裏返して2分程度焼く。余分な脂をキッチンペーパーで拭き取り、味をつけやすくする。弱火にして、温めておいた調味料を入れる。好みで粗びきこしょうをふる。

ポイント 薄いお肉なのですぐ火が通ります。便利つゆのおかげで塩分控えめなのにしっかり味に感じます。



カラー版の「通信」はパルシステム山梨 長野HPにてご覧いただけます。

↓↓↓↓



日本のこめ豚を味わいたくて 【シンプルに焼きました】



何にするか悩みました。薄切りなので、しゃぶしゃぶかな？とも思ったのですが、脂も美味しいのもったいなくて、、、(^o^)

塩コショウ、ニンニクで焼いて、脂も全部いただきましたかったので、プロックリーも一緒に炒めて、それでも脂がまだフライパンに残っていたのでご飯と卵でチャーハンにしてみました。やっぱり美味しいですね♪

韓国風にアレンジ

【サムギョブサルを作りました】



サムギョブサルは韓国語で三層肉と言う意味の料理ですが、今回は、日本のこめ豚ロースうすぎりを使って作ってみました。

何に使っても使い勝手が良く、サッと焼けて、うまみを感じる日本のこめ豚ロースうすぎり、お勧めです！



素材の良さを楽しみたいくて 【しゃぶしゃぶにして食べました】

料理という程のことはせず素材を楽しんでしまいました m(_ _)m

少し塩麹に漬けてから、しゃぶしゃぶにしました。下味が付いているので、ほんの少しだけポン酢をかけて食べました。柔らかくてとっても美味しかったです♪



諏訪センターサポーター通信【かりん】アンケート

- 諏訪センターで定期的にイベントを開催していることを知っていますか？
知っている ・ 知らなかった
- イベント開催を、カタログと一緒にお届けしているチラシでご案内していることを知っていますか？
知っている ・ 知らなかった
- 【かりん】を読んだ感想やサポーターへのメッセージなどをお願いします。

お名前：_____

組合員番号：_____

アンケートはWEBからも回答できます！
下記2次元コードからアクセス



締切 12月22日（日）
活動支援課 中村 行

