

ぱるぱる探険隊

2024.11.6 paruru tankentai Vol. 4



センターサポーターはセンターの応援団です！
パルシステムの商品の魅力をお伝えしたり
学習会・イベントなどを企画しています。
今年度最後の通信です。ぜひご覧ください！



0さん



都留市にある 戸塚醸造店を訪問しました！

戸塚醸造店のお酢造り

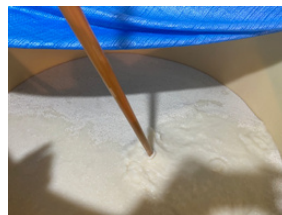
2024年11月。都留市にある戸塚醸造店さんを見学させていただきました。見学会では、戸塚さんに「心の酢」の製造場所をご案内いただき、お酢造りに対する想いやこだわりを伺いました。私たちセンターサポーターは、見学会の序盤から「へえ～！」「すご～い！」「そうなんだ！」と驚きの連続で、丁寧に造られているお酢に魅了されました。今回は、その時の見学レポートをお届けいたします。



Fさん

原料へのこだわり～安心安全なお米ときれいな水～

お米は、有機栽培米（山形県産）を使用！お米の鮮度にもこだわり、仕込みの前日に精米したものを届けてもらうそうです。
お水は、夏狩地区の富士山の湧流水を使用！
お酢造りにおいて、お水も大切な素材のひとつです。



撈拌して発酵を促します

製法へのこだわり～天然醸造で発酵させる～

「心の酢」が完成するまでの工程は長く、お米と麹菌を手作業で混ぜる麹造りに始まり、日本酒造り、お酢造りへと続きます。大量生産を目的とする工場（大手メーカー）では、お酢の発酵を8時間で完了させることもできるそうですが、戸塚醸造店では、菌を働かせ、約5ヶ月かけて発酵させます。その後、江戸時代に作られたという巨大な甕（かめ）の中で8ヶ月以上熟成させます。



心の酢

上澄み無濾過



真正正銘の
「純米酢」

※オススメPOINT※
酢酸菌を毎日摂取で花粉症などアレルギー症状の改善に効果に期待大
※一般のお酢にはほとんど酢酸菌は含まれていない（2019年11月研究発表）※

ゆず香

高知県産有機栽培ゆずを丸絞りの香り豊かな果汁と心の酢を合わせた万能ゆずぽん酢

※オススメ※

湯豆腐
なべ物
キューザ
ドレッシング
酢めし

炭酸水と割って
ジュースとしても
Good!!



心の塩ぽん酢

心のしょうゆ
ぽん酢



昔ながらの製法で丹精こめられた栄養たっぷりのお酢で、全国でも残り少ない大変貴重な酢ということを知りました。そんな素晴らしい戸塚醸造さんが身近な所にあるということがうれしく思います。



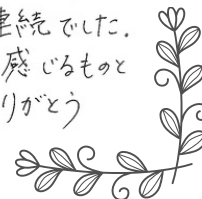
Kさん

工場の前を通るたびに、ずいぶん前から「心の酢」の戸塚醸造店様と、とても楽しみに初めて来訪させて頂きました。玄関を入ると、とてもさわやかなお酢の香りに笑顔で迎えてくださった店主の戸塚さん。



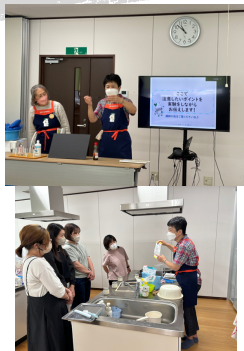
Sさん

お酢の醸造工程を細かくていねいに説明くださいました。また、戸塚さん自身の醸造家への道、工場の建設秘話など、全てが興味深い内容であり、おどろきの連続でした。見学を終えてのお酢の美味しさは、より深みを感じるものとなりました。ご多忙のなかのご対応、本当にありがとうございました。ございました。



1年間のまとめ

5月



内部学習会 石けん学習会

石けんモニターを始めるにあたり、まずは自分たちが石けんのことを知らなければということで、PLAの皆さんから石けんのお話を伺いました。ぽるぽる探検隊Vol.1に、石けんの使い方などを詳しく掲載していますので、ぜひ読んでくださいね(^^) /

石けんモニター活動

6名の組合員さんに石けんモニターとして活動して頂きました。
第1回: me-gu・ru ボディーソープ
第2回: me-gu・ru ハンドソープ
第3回: me-gu・ru 歯みがきシート
第4回: やっぱり石けん洗濯用
※石けん+クエン酸
石けんについて知って頂く、良い機会となりました。

Thank you!

ありがとうございました

1年間の活動を振り返って



西桂センターサポーターとして活動させていただき、ありがとうございました。学習会やイベントを通じて、パルシステムの想いや商品の魅力について再認識できました。今年度は、コロナ禍以降、なかなか実施できずにいた見学(戸塚醸造店)も実現し、自分の目で見る・感じることの大切さも知れました。読者の皆さま、一緒に活動を共にしてくださった皆さま、心よりありがとうございました。もうすぐ新年度が始まります。健康第一で、楽しく元氣にお過ごしください。

7月

お魚食べよ企画 「秋鮭サンドで忙しい みんなをたすけ隊」開催



サポーターも商品開発メンバーとして携わった、「秋鮭のうま醤油たれ」をたくさんの方々に知ってもらうため、メーカーさんをお招きして学習会を行い、その後サポーターおすすめレシピをみんなで作って試食しました。



センターサポーターとして参加させていただきました子育て中の方々と一緒に、自分たちのステップアップのために学習会で商品のことを商品になるまでを知り、使い方をしり(モウ)としていたことがスツキリと同じように思っている方にも伝えたいと、通信を作ってみました。イベントの企画を相談しながら、楽しんでイベントに参加してもらいたい気持ちで「カタチ」になって良かったと思います。

センターサポーターとして 楽しい1年間で過ごせました
ありがとうございました

ト

9月



産直連続講座 無茶々園



うまい甲斐でおなじみの「無茶々園」の産地をオンラインでつないで、畑の様子や生産の苦労、地域の未来についてお話して頂きました。学習の後には、無茶々園の商品を試食しながら楽しく交流しました。

センターサポーターは
楽しいことが
いっぱいです!



11月

センターサポーター学習会 戸塚醸造見学



センターサポーター念願の、戸塚醸造さんへの見学が実現。戸塚さんのこだわりや、お酢ができるまでの苦労など、たくさんお話をしていただきました。

この見学をきっかけに、
3月に戸塚醸造店見学
イベントを開催しました!

1月

石けんで! 簡単お掃除講座

PLAを講師にお招きして、石けんと洗剤を使ったお掃除講座をハイブリッドで開催しました。大掃除で揃えてみたけれど、使いこなせていなかったから、使い方がわかって良かったといったお声を頂きました!



ぽるぽる探検隊を 計4回発行しました!



パルシステム山梨 長野
センターサポーター

vol.1~vol.3までは
こちらをチェック!



今年度初めて、センターサポーターをさせて頂きました。今年度は、活動のメインとして、石けんの良さについてや環境にやさしいお掃除の方法を学習会を通じて学び、イベントを開催して組合員さんに発信することができました。石けんについて興味のある組合員さんと交流できたことがとても嬉しかったです。また、戸塚醸造さんの見学も行い、本物の酢の醸造過程をはじめと知ることができました。お酢の魅力についても、イベントで発信する事に2月さらに楽しみが増えました。今年度の活動にご協力頂きました関係者の皆様、本当にありがとうございました。 S.M