

**P1**  
みんなに広めよう!!  
「私のお気に入り」第21弾


**P2**  
2016年度東北応援バス第6回報告  
2017年度東北応援バス第2回募集  
遠野通信、ずっとボラの会

**P3**  
田植えツアー募集

**P4~7**  
組合員活動のコーナー  
たべるたいせつキッズクラブ募集

**P8~9**  
イベント情報  
ミラフロレス 

**P10~11**  
「ピースリレー2017」のお知らせ  
ぱるメール

**P12**  
商品検査室だより  
理事会・監事会報告 

**P13**  
今月の  
プレゼント  
きれいの術  
クロスワード  
クイズ 

**P14**  
生産者・取引先様との  
交流会レポート①  
組合員さんの声にこたえて

**P16~15**  
特集「紀州みなべの元気梅  
はちみつ漬」  
Pa・ぱっとクッキング

 生産者さん おじゃまして〜す

## 南寝屋川支所独自開発!

# お弁当にあうオリジナル梅干しを 作りました

産地にもうかがい  
収穫体験も!

〜和歌山県・日高郡みなべ町清川〜



収穫は、梅が地面に落ちたものを  
拾い集めます。地面に張ったネット  
の上で中腰のまま作業。

「お弁当にあう梅干しを組合員さんに届けたい!」という想いから、  
和歌山県みなべ町の若手生産者と南寝屋川支所が一緒になって開発した  
梅干しが新たにデビューします!



紀州みなべの元気梅  
はちみつ漬 220g

後列左から、  
中瀬さん、藤六さん、山本さん、  
勝股さん、西野さん

みなべ町清川の  
元気いっぱいの生産者が  
育てた梅です!



「紀州みなべの元気梅はちみつ漬」の記事は15ページに続く 

## Pa・ぱっとクッキング 131

<http://www.palcoop.or.jp/osusume/recipe/index.html>

「元気梅はちみつ漬」を使って

## はちみつ梅と塩昆布のポテトサラダ 1人当り238kcal

### 材料・1人分

はちみつ梅……………2個  
じゃがいも(男爵)  
……………200g位  
細切り塩昆布  
……………ひとつまみ  
マヨネーズ……………大1

### 作り方

- ①じゃがいもは洗って、ラップで包みレンジで2分加熱する。裏返して、さらに2分加熱する。
- ②熱いうちに①の皮をむき、ボウルに入れて、フォークなどで粗くつぶす。
- ③②に種を取ったはちみつ梅、塩昆布、マヨネーズを入れ、ざっくりと混ぜる。

\*はちみつ梅と塩昆布の旨味が、ポテトサラダで大変身!

