

長野県・JAながの親子産地ツアー

とても愛着がわく夕べになりました

夏休みも終盤の8月20日、おとな10名・子ども9名が親子産地体験ツアーに行きました。りんごの木に脚立をかけての収穫に始まり、きゅうりの収穫と浅漬け作り体験、パルながのふしの田んぼ見学、高原野菜ボックスの箱詰め作業の手伝いなどもりだくさんの体験をし、生協ならではの生産者との交流を楽しみました。



野菜の箱詰めが入ばってください。  
なまやトマトを入れたのが楽しかったです。

(中山加偉くん 10歳・東住吉区)



きゅうり生産者の竹内さん

高齢でしんどいけれど、きゅうりを1日に2回採りに行きます。採り遅れると育ちすぎて野菜ボックスに入らなくなるので。



りんご生産者の清水さん

鳥につつかれて穴が開いたり、今年のように猛暑が続くと、色づきが遅くなったり、りんごを無事に収穫できるまでは心配の連続です。

普段は生協の野菜・米・果物を食べるだけで選んで購入することには全く無関心でしたが、畑に連れて行っていただいて収穫体験などをさせていただくと、とても愛着がわき、JAながのの食品をチラシで見ると、選んで購入するように妻に言うようになりました。

(田村仁孝さん・港区)

え 良えと聞いた

この夏、サービス事業部のチラシ「まいらいふ」で旅行やチケットを利用いただいた組合員のお子さんから、「絵日記」を募集しました。

夏の思い出を  
教えてもらいました

楽しそうな様子を見せてもらい、私も嬉しくなりました。また、心に残るような企画をしますね。



サービス事業部  
山田朋子



守口市 今 網祐くん(6歳)

<お母さんのコメント>

3家族で一緒に白浜温泉へ。みんなで海水浴したり、ホテルの窓いっぱい広げた花火を楽しみました。

素材の味を生かした  
定番の和食とアンケートからの改善



京丹波工場 工場長  
宮坂秀一さん

「煮物が年ごとに関西風の薄味になってきておしいかった」「祖母が作ってくださったおせちみたいです」と書かれていたのを見た時は、やった!と思いました。

定番の煮物は  
ダシにこだわって

来週から、予約カタログが配布される重づめおせち(重箱に詰めあわされて12月31日にお届け)のひとこと「春咲」は、おべんとクンミートボールでおなじみの、京都・京丹波町にある石井食品株式会社さんで製造されています。  
工場長の宮坂秀一さんにお聞きしました。

一番晴れの日だから

年末の数日間、一気に重箱に詰め合わせます。一人ずつが責任を持って一段を完成させることで、食卓で重箱を開けてもらった様子を思い浮かべながら作っています。  
「正月は一年で一番晴れの日だから、きれいで

生協オリジナルの  
“重づめおせち”です

この年末で7年目になる、重づめおせち“春咲”。毎年、組合員さんの感想アンケートからのご意見を参考にして改善した、生協オリジナルのおせちです。

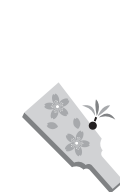
例えば2005年～2006年には、関西のおせちには欠かせないという声から「たたきごぼう」「くわい」「棒だら」を採用しました。また、「栗きんとん」は2007年に味を見直した結果、アンケートでのおいしかったメニューランキングで毎年上位に。

昨年末にも288枚のアンケートを頂き、今回は定番の和食を中心にしながらもいろんな年代が集まって楽しめる洋・中のメニュー入りでお届けします。

(商品部 日記担当：川井秀彦)

おせち「春咲」 5.5寸和洋中 冷蔵  
三段重 (36品)

予約価格 12,800円



おいしいおせちをお届けします。



Q

昨年組合員さんから聞いた、「重づめおせちを購入する理由」は？

「だれもが食べやすい、控えめの薄味のおせちが良いわ」と昨年言われました。組合員さんの出身地方によって味付けが違うからみたいです。



南寝屋川支所  
増永 豊樹



寝屋川支所  
古山 陽子

「人が集まるお正月にまん中にボンとだせばそれだけで華やかになるから良いわ」とよく聞きます。昔ながらの言い伝えを子や孫に教えてあげながら食べるそうです。

◆重づめおせち等の予約が載った「おせち&31日宅配予約号」は、共同購入・個配では10月18日からの週に配布の予定です。パルコープの店舗でも予約できます(詳しくは各店舗まで)。