

コープ商品 de おうちパーティー

6月29日 やまだ地域活動委員会(枚方市) 枚方組合員会館 参加22名



桜卵いろいろパック
10個 MS~LL(610g)
冷蔵
企画回：毎週企画

【モザイク寿司】の他は、一株トマトのさいの目切り、ごま油、いりごま、しょうがを加えたトマトをめんつゆでいただく【夏野菜のマリネ・トマトカップ】、そうめんを薄焼き卵で巻いた【豚しゃぶ巻きそうめん】、阿蘇やまなみ牛乳を使ったゼリーや果物ジュースなどのゼリーを寄せた【七夕フルーツポンチゼリー】など



共同購入でおなじみの一株トマト・阿蘇やまなみ牛乳・さくら卵などコープ商品を使って、地域の組合員さんと一緒に料理作りをしました。まず産直三原則「産地・生産者が明確、飼育栽培(肥料)がわかる、生産者と交流できる」の話から始まり、紀ノ川農協の産直一株トマトの歴史や、北坂養鶏場のさくら卵、6月から注ぎ口がキャップヘリニユーアルした阿蘇やまなみ牛乳について、委員さんがわかりやすく説明。特に見学で産地を訪れ直接生産者さんに話を聞いたり、来ていただいた学習会を開いたりして産地との交流を大事にしてき



た経緯や産地への想いを込め、商品の良さを丁寧にお伝えされました。その後グループに分かれ調理スタート。牛乳パックに寿司めしを詰め、さくら卵のうす焼きやキュウリ、サーモン、貝柱などをのせたモザイク寿司など、ワンプレートに盛りつけるととても彩りのよい華やかなパーティー料理に！参加された組合員さんから「孫が来た時に大皿に盛ってあげたら大喜びしそう」「食材を変えてまた学習会をしてほしい」など大好評でした。



とうもろこし収穫体験

7月11日 住之江地域活動委員会(大阪市) 参加18名



生産者の田中さん

「産地の方の思いを知り、学び、伝えていこう」との思いで取り組みました。大雨のあとでとうもろこし畑はどうなっているのかな？と心配しながらの出発でしたが、大雨にも負けず、とうもろこしは元気に実っていました。生産者の田中さんの畑に行き、収穫の方法をうかがいました。ひげがスポッと抜けるのは虫食いの可能性がある」と説明を受けながら、大人の背の高さぐらいに伸びたとうもろこしの枝を吟味しながらの収穫です。



皮を付けたままが良い。収穫が終わると、真夏の日差しを浴び少し疲れたので、ふうの丘でひと休み。暑さ寒さに関わらず農作業されることの大変さを感じました。参加された方からは「暑い中、汗をかいて爽快な気分になりました」「おすそ分けしようと思いましたが持ち帰ることにしました」との声がありました。これからも紀ノ川農協さんのお野菜や果物をお腹いっぱい食べようと思っただけでした。

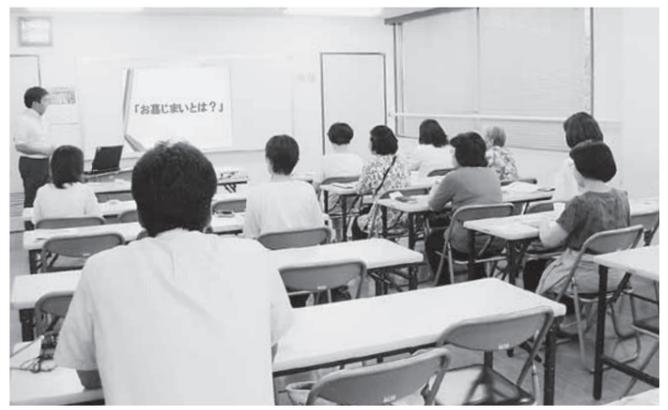
お墓の学習会

6月29日 寝屋川西香里地域活動委員会(寝屋川市) 東北コミュニティセンター 参加10名



講師の久松さん

「遠い田舎のお墓をどうしたらいいの?」「墓じまいってどうするの?」など地域でお困りの声があり、高齢者の終活の一つとして、お墓について学びたいと思っただけで学習会を開催しました。「ぱるむ」提携業者の大阪石材工業(株)の久松さんにお越しいただき、お寺とのトラブルの事例や、墓じまいの方法、お墓の移転の事、解決方法などもお話をいただき、参加者の皆さんは興味深く聞かれました。お墓のことで困った時にまず相談してみるのが石材店さんだということがわかり、参加者も安心しました。



終了後には、個々で相談をしたい方が順番を待つほどに。参加された方からは「お墓じまいの移転に伴う手続きがわかり、参加者も安心しました。今考えているお墓のことなど子どもたちと相談してよい方法を見つけたいです」「お墓の引っ越し・墓じまいは、まず親戚と相談することが第一だと再認識できて良かった」などの感想がありました。

おやこでお豆腐教室 これであなともお豆腐博士

7月21日 此花地域活動委員会(大阪市) パル此花組合員集会所 参加17名(うち子ども6名)



山田さん

生しぼり絹豆腐
300g×2 冷蔵
企画回：毎週企画

参加した子どもさんの感想より

豆腐についてめっちゃわかったし、自由けんきゅうにもいいなあと思いました。あといつも食べている豆腐がこんな風にできているんだなあと思ってかんどうしました。

夏休み初日となるこの日は、「生しぼり絹豆腐」でおなじみの(株)マルツネ・山田さんをお招きし、お豆腐教室を開きました。土曜日ということもありお父さんと一緒に親子の姿も。まずは、豆腐の歴史から。「豆腐ははるか昔に中国から伝わったもので、中国では今でも「生しぼり製法」で作られています。生しぼり製法は、コストと手間がかかりますが、より大豆本来の甘み・まるやかさが増すんです。私たちは、なるべく雑味の少ない豆腐を食べてもらいたいという思いでこの製法で豆腐作りをしています」と山田さん。また、豆乳を固める実験をして、どうやって豆腐ができるのかを知ることもでき、盛りだくさんの内容でした。



お豆腐白玉団子

絹ごし豆腐... 1丁(300g)
白玉粉... 200g

耳たぶくらいのかたさになるまでよくこね、丸めて茹でて冷水にとる。あんこや黒蜜きなこ・アイスなどお好みの具材をトッピング♪

お好みの薬味と調味料をかけて冷やっことも楽しみました。委員さんのおススメは「ごまぼん酢」♪



※「ぱるむ」に関するご相談は、ぱるむ案内センターへ ☎ 0120-299-201(9:00~18:00)