

はままつ通信

4月号

2025年度の新委員です「よろしくお願いします。」

●自己紹介代わりに、それぞれのお薦め消費材を紹介しします。知らない品があったら是非お試し下さい。

委員長

藤原 清子

たくさんあって迷いますが、タイヘイ株式会社の「そばつゆ」冷たいお蕎麦にも温かいお蕎麦にもうどんにも、麺類はコレで決まり。



副委員長

井ノ上 美津恵

ワインとごま油の「ごま油の鶏肝コンフィ」で寛ぎタイム。

お肌は「ルリーフェアスタジェリーII」♥



副委員長

鈴木 潤子

「親鶏ひき肉」…生活クラブの卵を産み続けた親鶏を、このように頂くことができる、なんと素晴らしいシステムだ生活クラブは(倒置法)、と、初めて出会ったときに感激した消費材です。

消費委員長

鈴木 美智子

どの消費材も大好きで、1番と言われると迷ってしまいますが、王隠堂農園さんの「梅干し」は、梅と塩と赤紫蘇だけで作られていて、色鮮やかで塩味の中にもまるやかさもあり、そのまま食べても美味しいです。無くなったら困る1品です。



消費委員

上島 かおる

「たまごボーロ」優しい甘さと、口どけ感が大好きです。平田牧場さんの「スライスソーセージ」そのままでも焼いても美味しいです。最近はまっています。



消費委員

高田 京子

「新生酪農の生乳で作ったバター」ミルク感がとにかく凄い!! ホイップされていて、塗ったりすくったりするのに便利です。



消費委員

石田 直美

「コーヒー豆パプアニューギニア」、「鴨(正式名忘れました。鴨のロースト?)」、「さば水煮」、「アイスクリーム」、「アップルパイ」、「生活クラブでんき」、「シリコンスプーン」……まだまだあって書き切れません。



会計

鈴木 彩子

「ブラックペッパー(粗挽)」他社のホールを挽くよりも、香り高い粗挽です。鮮度の高さや質の良さが際立っていると思います。



福祉たすけあい

田中 友子

「生活クラブでんき」再生可能エネルギー主体の電気が、よそと変わらない値段で買える(剰余に応じて還元金もありました)。次世代のためにも原発と火力発電のない社会に早く変わってほしいので。「リユースびん調味料」洗って返してまた使える気持ち良さ。



監査

大橋 綾美

「ブルーベリーソース」生乳100%ヨーグルトにかけて、さらに国産冷凍ブルーベリーをのけて、毎朝食べてます。



広報・機関紙編集委員

山崎 三恵子

「スクワランふるふるジェル」超乾燥肌の私には無くてはならないモノです。「スクワランオイル」と一緒に使えば最高です。乾燥で悩んでいる方にお薦めします。



フェアトレード
マーケットに出店

4月20日(日)
10:00-15:00
佐鳴湖花見台



浜松市は、日本に7つある【フェアトレード都市】のひとつで、2017年に認定されました。生活クラブで扱う消費材にもフェアトレード商品があります。



ビジョンフードの未来をさぐろ!
みんなで
パクパクACTION

●生活クラブでは、毎日の食事にかかせない米・牛乳・鶏卵・食肉・青果物を「ビジョンフード」と呼んでいます。自分たちが求めるものを将来にわたって食べ続けていくためにも、組合員と生産者がともに「ビジョン(展望)」を持ち、その実現に向けて生産と利用をしています。
みんなでパクパク食べることは、ビジョンを形にするための大きな力です。

「日本の米育ち豚」
を無駄なく
活かそう!



4月～8月は広告拡大キャンペーンを行っています。テーマは「豚肉」。パクパク豚肉を食べて、「#パクパクACTION」とタグを付けてSNSなどで発信してください。

《3月の活動状況》

加入/6人、脱退/4人、移動/-1人
組合員数/598人、班数/85
未払い金/15人 未払い金231,975円

今月の引落は
4月28日(月)です。

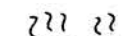
忘れずに入金すませてください。

2025年4月号

【浜松支部 2月実績】

		目標	2月実績
一人あたり利用金額		25,000円	19,755円
OCR・WEB利用率		90%	78.1%
牛乳	予約率	50%	32.0%
	利用員率	65%	44.0%
	利用本数	前年比95.1%	1366本
お袋米		125袋	104袋

	2025年度 目標	2月実績	
鶏卵除用率	60%	49.0%	
あひはればればれ 野菜4点セリ子納金	49名	43名	
		2024年 12月実績	
利用 人員率	牛肉	20%	16%
	豚肉	50%	38%
	鶏肉	35%	34%


 3月31日におうちカフェを開催しました♡
 【使った消費材】
 ♡ カステラも さくらの 肴りかい ほのかにして おいしいね
 ☆ 国産果汁のグミックス ☆ 動物ビスケット
 ☆ さくら 肴るカステラ ☆ ミックスチョコレート
 ☆ ミニリングドーナツ ♡ グミックス、子ども達に 大好評!! おかわり!

【グリーンシステム回収率(静岡県単協)】

	目標	1月実績
RVA全体	90%	89.8%
牛乳900mlVA	98%	93.1%
牛乳キャップ	85%	88.9%
ヒョウタン袋	60%	47.3%

okura 登録率	70%	73.0%
-----------	-----	-------

上手な解凍方法
(サケ、ブロックの場合)

- ① ボウルに40℃程の温水と塩水2を加える。
(3%程の食塩水をつくる)
→浸透圧の関係
- ② 魚をボウルの中で1分間、
温塩水につける
- ③ 魚をキッチンペーパー等で"
水分を十分拭きとる
*キッチンペーパーに包んで置くと◎
- ④ ラップをし、10〜12時間ほど、
ゆっくり寝かせる。

☀ 朝解凍して
🌙 夜食へのイメージ

スライスは、
流水でも
OK!!



☆ ヤマボシの 知前の 由来 ……
朝、山に星が出ている時から 仕事を始め、夜、星が出るまで 働き続ける。
朝カしよう! とする。

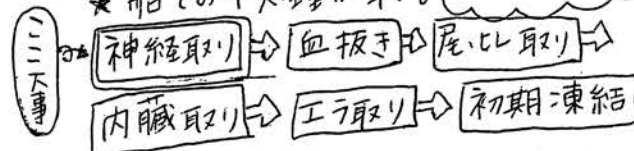
めばちまぐろ

- ① 漁場について
★太平洋にて魚獲。
マグロの色が魚羊やかで
良質なエサを食べている為、
食べてみて美味しい。
太平洋以外の大西洋、インド洋の
マグロは、色が薄い傾向にある。

② 漁法

- ★ 日本船
- ★ 延縄船 (はえなわ)
- ★ 凍結がいい！
-50℃の急速凍結
- ★ 船での下処理が早い！

軽い船は、
-50℃以下の
凍結ができない



手づらは、骨・皮・全部手動でとりのぞいて
いるから高価な。

戻りかっお

- ① 脂がのりやすい魚を仕入れている
★ 日本船
★ 一本釣り船
★ -50℃の急速凍結
★ 脂がのりやすい → 水温が低い場所に生息
- ② 一本釣り漁法のメリット!!
魚は、キガいて体温が上がる前に
船上で急速凍結される為、
生存していた時のまま高い鮮度で
保管できる。
- ③ 航海日数の短い船で獲れた魚では、
ない。
・ 航海日数の短い船は、魚を短期間に
多く漁獲した可能性がある。
- 適正な航海日数で、獲った魚を
仕入れる事により、鮮度が保たれた魚を
提供できる。
- 

④ 骨や皮は肥料になっている。
養食用のイサに使われている。



47か
たいね!