

はままつ通信 2月号



ビジョンフードの未来を守ろう! みんなで パクパクACTION (複数生産者交流会)



●消費材に込められた想いとその美味しさを確かめに行こう!生産者のお話を聞いて、食べて、生活クラブの消費材の良さを実感してください。

●3月14日(土) 11:00~15:00

●会場/Any 浜松駅から徒歩3分。モール街にあるビル

※詳細は、後日配布されるチラシをご覧ください。



4月19日(土)
フェアトレードマーケットに
出展します
会場:佐鳴湖公園花見台

遊びにきてね



エコロ学習会 (オンライン)

●組合員同士で助け合う
仕組みのエッコロたすけあ
い制度を知って下さい。ちょ
と困った時にお役に立ちます!

●2月27日(金)

●20時から21時15分

※申し込みはセンターまで。

支部大会に
多くの方のご参加を!

- 2月25日(水) 浜松支部大会を開催します。
時間:10時~12時 会場:あいホール301+302号
- 生活クラブの運営に
組合員の声を反映させていきましょう。

★いつも「らっしゃいランチ」で腕を奮ってくれる鈴木潤子さんに、生活クラブの消費材を使った美味しいレシピを教えてください。参考にしね。

第1回 《鬼は外で煎り大豆は困ったな~》

~素精糖が効いているとってもおいしいおやつ煎り大豆~

●新潟と浜松で食文化を衝突させてきたヨメ 大人見班・鈴木です! ふるさと新潟では小学校でも近所でも煎り大豆でなくて落花生をまいていました。なぜかというとな終わった後拾いやすいし衛生的だから、だと! でも浜松では、ほんとに、大豆をバラバラぶつけるんですね!!! 節分で余っちゃった煎り大豆はこのレシピでおいしくいただけます。

●煎り大豆がない人は、1カップの大豆をざっと洗って、濡れたままオープン黒天板に広げて余熱なし200℃設定で1時間、皮が破れてきたら菜箸で混ぜてもう30分、ほんのり焦げ目がつくまで。

●大きなフライパンか底の広い鍋に、素精糖:四分の三カップ、水:大さじ2で飴をつくります。あんまり固くならないところで煎り大豆をガバ!っと加え、塩ひとつまみ加え、大急ぎで絡めます。

●全体が絡まったらフォークや菜箸でガンガン割って崩します。ゆっくりしているとタフィーになっちゃうから気を付けて。それでもおいしいけどね。



潤子の らっしゃいレシピ

大人見班・鈴木潤子さんの
美味しいレシピを大公開♥



北海道十勝平野で土づくりを大切に生産者が作った味の良い大豆です。



沖縄県産のサトウキビが原料の素精糖です。カリウムなどのミネラル分を多く残しています。



喫茶 エッコロを開きました!



1月23日(金) お茶とお菓子をいただきながら、エコロたすけあい制度について学習会を行いました。若葉さんも参加してくれた当日の感想です。

- ・地域のあり方を見直すのにとってもいい機会でした。
- ・労働とはまた違う形として循環が生まれるといいなと思います。

加入/班3人、個配1人 脱退/班1人、個配2人
移動/班13人、個配13人 組合員数/615人
班数/88 未払い金/4人 未払い金 67,325円

今月の引落は
2月26(木)です。

忘れずに入金
すませておいてください。

消費だより

2026年2月号



水俣の甘夏みかん「きばる」の季節がやってきました。
皮まで安心しておいしく食べられる「きばる」を今年も皆で味わって応援しましょう。

【浜松支部 12月実績】

	目標	12月実績
1人あたり利用金額	25,000円	23,739円
OCR・WEB利用率	90%	77.8%
牛乳利用人員率	50%	36%
鶏卵利用人員率	60%	50%
牛肉利用人員率	20%	16%
豚肉利用人員率	50%	38%
鶏肉利用人員率	35%	33%
あっほれほれはれ野菜 4点セット 予約数	49名	34名

【グリーンシステム回収率 静岡単協】

	目標	11月実績
Rびん全体	90%	76.6%
牛乳900mlびん	98%	106.6%
ピッキング袋	60%	43.5%
牛乳キャップ	85%	122.8%

eくらぶ登録率	70%	72.3%
---------	-----	-------

前年比98.3%
利用高が少しずつ減ってきています。生産者自慢の消費材をたくさん利用して応援しましょう。

— お知らせ —

牛乳の価格改定について。
2026年4月1回(13週)から価格が変わります。

○ 900ml (ノンホモ牛乳含む)
 予約 276円 → 289円
 通常 287円 → 340円

○ 低脂肪
 予約 294円 → 294円^{値上げ}
 通常 299円 → 314円

○ 200ml
 予約 218円 → 221円
 通常 224円 → 227円

予約の方がお得です。^{900mlでは51円安い}
ぜひ予約をして飲んで、酪農家さんを応援しましょう。

*ご理解のほどよろしくお願いいたします。

生活クラブ静岡 学習会報告

静岡うなぎ漁業協同組合

生活クラブのうなぎのおいしさのひみつは...??

- 生活クラブ指定生産者の原料(静岡県産)を使用
100%ジャポニカ種《一般品は国産・海外の原料。異種うなぎも混在》
- 漁協の品質管理室において池揚げ前に残留薬品検査実施。
- 池揚げ後浸場ツケバ(70ルのような施設)に一昼夜入れて体内の老廃物を排出。⇒立場(水をかけ流し老廃物を排出)を経由して工場へ搬入
《※一般的な流通品は池揚げをしたら立場を経由して工場へ搬入》
- 氷締めをせず活きたうなぎのまま処理。これにより身の中に血が入らないため臭みがない。《※一般の流通品は基本氷締め。電気ショックを与えることもある。動かなくてさばきやすい。鮮度より効率重視。》
- 白焼き工程で強く焼いているため皮もあまり気にならず。うなぎ本来の旨味が出ている。《※一般流通品では焼きが少々弱く皮がゴムのような食感になる場合があり川魚特有の臭みが残る場合がある》
- 生活クラブ提携生産者の原材料を使用した無添加のタレ
山椒は国産山椒を使用

白焼きうなぎをおいしく蒲焼きにする方法

- 冷凍の白焼きを蒸してやわらかくする。湯せんなら5分
- 全体をタレに10~15秒ほどしっかりと浸す。電子レンジ500W~600W
約1分半~2分半
- フライパンで皮目から焼き表も焼く。タレに浸して焼く工程を3~4回くり返す。