

はままつ通信 5月号

フェアトレードマーケットに参加しました

4月19日(日)、佐鳴湖花見台にて行われたフェアトレードマーケットで、生活クラブを楽しく売り出してきました。

大人向けのコーヒー屋さんが多いマーケットなので、子ども向けのお菓子や、暑いならばジュースがきっと人気を博すという読み通りの消費材の売れ行き。牛乳試飲やアイスクリームのために事務局用意の保冷庫が活き、ジュースも冷やして提供できました。

牛乳2本とパクパクで利用したオレンジジュース2本、アイスクリーム2個を「試食できます!」と案内し、キャラバンカーのまわりにもちろんにぎわいが。サンプルやチラシセット、組合員手作りの生活クラブトートと引き換えに行ったアンケートは16枚ほど回収できました。

パクパクで生活クラブに関心を持ってくださった人向けに「らっしやいサロン」をシリーズで開いていますが、フェアトレードマーケットのアンケートで繋がった方々にもぜひ参加していただけるよう案内チラシを渡しました。何より口コミです。皆さんがお知り合いにかけてくださる一声に期待しております。



♥新委員これがオススメ!



GoodTaste♥GoodItem

石川 久二子/支部委員長
「各種ホットケーキミックス」です。普通・全粒粉入り・米粉の物が有り、キツイ香料が入っていないのでクッキーやパウンドケーキ、何にでも使えます。

井ノ上 美津恵/支部副委員長
「経木納豆」です。大粒でほくほくしていて。遺伝子組み換え大豆はつかわずの無添加納豆。まさしく安心安全美味しい消費材だと嬉しくなりました!

服部 央子/支部副委員長
「ブラックチョコレート」が好きです。毎年きばるでピールを作ります。このブラックが欠かせません。

鈴木 潤子/消費委員長
いつも「親鶏ひき肉」を挙げていますが、もうひとつ、出れば必ず買うもの、「生活クラブの牛乳とあうフレンチローストコーヒー」です。

本間 恵莉/消費委員
「経木納豆」です。豆の味がしっかりしていて美味しい。「冷凍のまめまめミックス」色々な種類の豆が手軽に食べられ重宝しています。

鈴木 宏子/消費委員
「きのこ類」特に舞茸、エリンギ、ぶなしめじ、上伊那きのこセットも重宝しています。「サラダベース豆と根菜のサラダ」も豆が3種類入っていて美味しく、アレンジもできて助かります。

伊東 未慧/消費委員
「バルサミコ」(ヴィボン)実はまだ購入したことはないのですが、新委員学習会で一口いただいて、甘みと深みにびっくりしました。ここぞというときにかけたい!と思いました。プレゼントにも喜ばれそうです

島 久代/福祉助け合い
「羽毛ふとんの仕立て直し」作業工程が信用出来るからです。

山崎 三恵子/機関紙・広報
「万能つゆ」は、常に常備しています。これからの季節では「そばつゆ」も便利で助かっています。

小柳 麻海/会計
お勧めは「いかめんち揚げ」です。いかの旨味がしっかり感じられ、大根やこんにやくと一緒に煮るとほっとする味わい。忙しい日はレンジで温めるだけで手軽に一品が完成し、グリルで焼けば香ばしさも楽しめます。

藤原 清子/監査
「北海道産塩こんぶ」乾燥の昆布ですが、おにぎりに入れると食べる時に戻っていて佃煮のようで美味。白菜、きゅうりなど野菜と混ぜて浅漬けに。

★いつも「らっしやいランチ」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。参考にしてください。

第4回 《ママレードシフォンケーキ》

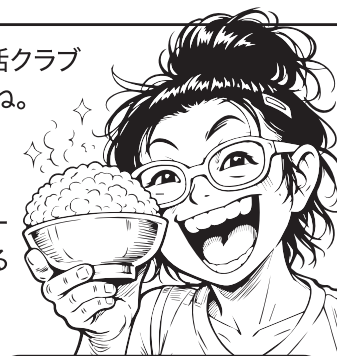
「らっしやいサロン」でしか食べられない!きばるの甘夏が香るママレードシフォン!「らっしやい」に参加したみなさんにはおなじみ!水俣きばるの甘夏のママレードを使ったシフォンケーキをご紹介します。

- ＜材料＞ シフォン型大1台分
- ・卵L…6個
 - ・素精糖…130g
 - ・小麦粉…120g
 - ・水…70cc
 - ・国産ブレンドなたね油…70cc
 - ・甘夏きばるママレード…50～70g

＜作り方＞

- ①ボウルを二つ用意。ボウルのそれぞれに素精糖の半量65gずつ入れる。
- ②卵を白身と黄身に分ける。白身に黄身が、黄身に白身がちょっとくらい混ざっても大丈夫!①のボウルの片方に白身、片方に黄身を入れる。
- ③白身のボウルを泡立てる!ピン、となるまで泡立てる!これはハンドミキサーが便利!生活クラブの卵がいい働きしてくれます!
- ④黄身のボウルを、こちらは泡だて器で、素精糖とやさしくスリスリ擦り混ぜる。混ぜたらママレード投入でスリスリ。次にサラダ油と水を投入してスリスリ。全体がよーくまざったら、小麦粉、塩、BPを投入し、泡だて器でなめらかになるまでぐるぐる混ぜる。この時にオーブンを250℃で予熱開始。本当はシフォンは低温で焼くんですが、予熱終わってオーブンの蓋をあけ

ママレードの作り方は前号をみてね



潤子のらっしやいレシピ

大人見班・鈴木潤子さんの美味しいレシピを大公開♥

たときに熱が抜けちゃう!と不安の私は、高めに予熱して、そのあとは170℃に下げて焼く、というプロセスを取っています。

- ⑤シフォン型に④を流し込む。型を10cmの高さからトーン、トーンと2～3回落として、生地を落ち着かせます。
- ⑥天板にシフォンを載せ、温度設定を改めて170℃にして、35～40分焼きます。焼きあがったら、逆さにして、型のエントツ部分をエントツの円周よりちょっと大きいピンなどを台にして伏せて置き冷まします。*型が冷たくなって完全に冷えたら、エントツ部分は長い竹串で、周囲はパレットナイフやブレッドナイフ、アルミ計量スプーンの柄のような、薄くて平らなものを隙間にすーっと入れて外します。

Information・お知らせ

- 5月12日(火) 夏ギフト試食会 10時30分～ /見付交流センターにて
- 6月6日(土)「米消費地交流会」14時～ アイミティ浜松にて 遊YOU米生産者JA庄内みどりの皆さんとお話ししましょう。美味しい遊YOU米と一緒に食べよう!

加入/班2人、個配2人 脱退/班5人、個配0人
移動/班0人、個配0人 組合員数/605人
班数/84 未払い金/6人 未払い金 337,517円

らっしやいサロン

- 6月3日(水) 11時～12時 ミニ伊達巻でのっけ旨旨うどんランチ
 - 6月17日(水) 11時～12時 サバ水煮缶と野菜ジュースでスパイス たっぷりパスタ
- 会場：未定後日配布のチラシを見てください。



今月の引落は5月26日(火)です。忘れずに入金をすませておいてください。



消費だより 2026 5月号

新緑がまぶしく、気持ちのよい季節ですね。外で過ごすことも多い時期。おいしく・安心な消費材と共に初夏を満喫しましょう

【浜松支部 3月実績】

	目標	3月実績
1人あたり利用実績	25,000円	19,632円
OCR・WEB利用率	90%	77.9%
牛乳利用入員率	50%	36%
鶏卵利用入員率	60%	48%
牛肉利用入員率	20%	12%
豚肉利用入員率	50%	38%
鶏肉利用入員率	35%	28%
あはれ はれ 野果 4点セット 予約数	50名	37名

2026年はビジョンボードの中心【牛肉】を重点品目としています。静岡単品としても利用人員率UP↑20%を目標としています。

牛肉レポ
コラソ

『まんなのうらら
チロウシ』
開催中!

夏の牛乳予約促進キャンペーン
期間 5/18(月) ~ 6/12(金)
始まります!!

【グリーンシステム回収率 静岡単品2月実績】

Rびん全体	90%	68.8%
牛乳 900mlびん	98%	100%
ピッキング袋	60%	41.7%
牛乳チャップ	85%	62.5%

eくらぶ登録率	75%	75.6%
---------	-----	-------

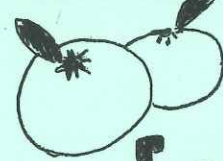
米消費地交流会

浜松で開催します!

4月号でもお知らせしたバ
遊YOU米。生産者、JAみどりの
生産者が浜松に!!

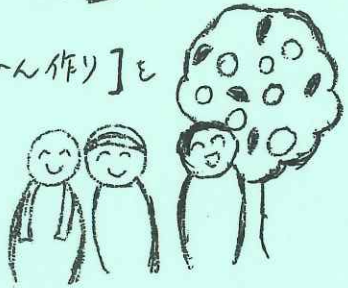
生産者から直接 店頭開拓の貴重な
機会。ぜひご参加ください

6/6(土)に決定



JAふじ伊豆 柑橘農法部会

伊豆羊島にて「環境にやさしく安心して食べらるみかん作り」も
行っている。24名の出荷者。



安心して食べるための取り組み

☆生産者、消費者の健康と環境の双方に配慮

- ・要改善農薬を削減
- ・除草剤の使用禁止
- ・有機質肥料中心の肥培管理
- ・部会としてみどり認定に認定

黒点病

慣行栽培では黒点病向けの薬剤
(要改善農薬)を散布

↓
当部会では知果に劣るが、安全性の高い
銅剤を使用

果皮に黒い点が発見されが
食味や安全性に問題は
ない。安心して食べてOK!

温州ミカン

☆1月ごろから
しなびているように見える果実は
長くおいしく食べらるる様に果皮の水分を
減らし旨味を閉じ込めた証拠!

夏みかん

- ☆ 4月上旬ごろ
- ・爽やかな酸味とほのかな甘み、味の
バランスが最高!
 - ・ジュースやスムージーなど加工品にも大活躍
 - ◎生活クラブの中心は日本全国で産地はここだけ!

果皮のワキ下(かい下)病)は
果実を減らすため、安全性や
食味には問題なし。

いずのはる

- ☆ 2月ごろから
- ・令和7年へステップで取り扱いはじめ
 - ・品種もはるみ。全国でも産地化して(いるのは
東伊豆町、河津町のみ。伊豆かうハジメ)
 - ・全国に広がる柑橘になしてほしいという
願いを込めて名づけた。
 - ・日向夏系(ニューサマーオレンジ)の昔の味がUP

産地の課題

- ・高齢化、後継者不足に伴い、出荷量が加速度的に減少している。
- ・農薬、肥料のパッケージ等では資材が海外に頼っているためウクライナ情勢や円安の影響
により、生産コストが上がる。
- ・鳥獣害被害が甚大。気候変動により、日焼けや果皮腐敗の発生が多発。