

ぱるメール

みんなの伝言板 ご意見・感想をお寄せください。

〒534-0024 大阪市都島区東野田町1-5-26
おおさかパルコープ 機関紙ぱるタイム係
eメールアドレス paltime@palcoop.or.jp

※いただいた声は「ぱるメール」や、商品案内・ホームページ、広報・宣伝活動で掲載させていただくことがあります。ご了承ください。お預かりした個人情報には上記及びパルコープからの問い合わせ以外には使用いたしません。

抽選ってどういう方法？

八ガキとeメールでの抽選ってどういう方法でされているのですか？不思議ですー

●抽選方法は、応募いただいた八ガキとeメールに番号を付け、その中から番号を無作為に抽出します。どうぞ、ご応募くださいわ。

「ほっかばか」気がなつかうます

平野区 南部 素子さま
「パルちゃん広場ほっかばか」が気になっています。近くであったら行ってみたいです。

編集担当より

「文字を大きくして」というご要望に応え、今号より字を大きく改善しました。



私もやってみました

東住吉区 山岸 優風さま

こんにちは。お母さんから、「中3の子が気分転換にこのパズルやってみてみたいよ」と聞いて、私もやってみました。生協のカatalogでは、おやつコーナーを見るのが好きです。料理に興味があるので、ぱるタイムの料理コーナーもよく見ます。もし図書カードが当たったら、すっごくまんしているマンガの本を買いたいです。(受験が終わったら!!!)

ほうれん草 生で炒めたらダメ？

住吉区 甲田 靖子さま

ぱるタイム、読みやすい大きさになりよかったです。落ち着くって感じです。そして、やはり私は主婦、クッキング欄が楽しみです。13号に載っている「菊菜とほうれん草」のところ、やはりレンジでチンが必要なのですね。油で炒めるので、そのまま(生)で炒められれば、より簡単ですが、それではダメなのでしょうか。アクの問題だと思えます。

配達員さんに感謝

寝屋川市 大山 陽さま

先日、共同購入で商品を受け取った後、しばらく返っていない青いコンテナと発泡スチロールケースをまた渡すのを忘れてしまいました。すべにその日は気がついてトラックを追いかけました。いつもの配達員さんはお休みで代わりの方だったにもかかわらず、しばらく行った所で車を止めて出て来られました。私もすぐ走ったけれど、配達員さんも走って来られてびっくりしました。とても迷惑をかけたのに笑顔で対応してくださり、とても感謝しております。ぱるタイムやお野菜・お肉を作っている生産者の方々も一生懸命さがうかがえ、生協のみなさんは皆さんすばらしい方々ですね。これからもお世話になります☆ぱるメールのコーナー大好きですよー☆

父親の私でも作れそう

寝屋川市 中 順一さま

父親の私でも作れそうなので、ちょっとレシピなどが掲載されているので、いつも楽しみにしています。子どもにも、料理してあげることも大げさです。

職員の横顔など紹介してほしい

大東市 高橋 律子さま

いつも見えています。小さな紙面ですが各ページよく企画されていると思います。伝言板にもありました。6・7面の字のポイントが小さいのが気になります。毎週配送してくれる職員の横顔など、苦勞話もまじえて紹介してほしい。

パルコープでしか買えないお米 JAながの産地指定米「パルながの」



昨年夏の親子産地体験ツアー

産地訪問した組合員の感想より

私や、私の家族の食・命を作ってくださる方に直接会って、やっぱりいいです。みなさま、これからもお体に気をつけて、おいしいものいっぱい作ってください。
山田 満代さま

「パルながの」の産地・信濃町は、長野県でおいしいお米が穫れる地域です。山をひとつ越えたところは魚沼こしひかりの産地・魚沼です。JAながのには、87年のパルコープ前身の三市民生協の時から「産直高原野菜ボックス」を届けてもらっています。99年に、JAながのから「信濃町のおいしいお米を、ぜひパルコープの組合員さんに食べてほしい」という働きかけで商品作りの検討を始めました。

おいしさも低価格のために大切なブレンド(配合)

この地域は高地で気温が低いので、「こしひかり」よりも「あきたこまち」の栽培に適しています。当時、「さびら」が



お米では最も安かったのですが、あきたこまち70%、こしひかり20%、きぬひかり10%をブレンドすることで、①「さびら」に負けない低価格で、②おいしい、パルコープでしか買えないお米「パルながの」を作ることができました。

生産者は、一種類のお米が病気などで不作になった時の多大な被害を避けるために、複数種のお米を同時に作っています。三種類をブレンドし、それを私たちが食べることは、生産者が安心して米作りできることにつながります。今後は年間おいしく食べられるように、あきたこまち50%、こしひかり30%、きぬひかり20%の配合比率に見直します。

● ●

無洗米「パルながの」も4月から新登場します

● ●

お試し企画
無洗米パルながの
1kg
3月2回
398円

● ●

パルながの
5kg
2月3回
1,980円

● ●

お試し企画
無洗米パルながの
1kg
3月2回
398円

さんちよく「産直」ってなに? 「産地直送」とは違うよ

1. どこで作った(育てた)か、誰が作った(育てた)かがはっきりしている
2. エサ・肥料・薬品使用などの栽培(飼育)方法がわかっている
3. 生産者と生協組合員の交流ができる