

ズッキーニの圃場確認に参加しました【報告】

4月16日(水)ズッキーニの圃場確認に参加しました。大地のめぐみ事務所から約10分の所にハウスがあり、生産者の方から栽培の話はもちろん、農薬の使用の実態や土壌改良の資材、化学肥料の有無、病害虫の発生状況などを聞くことができました。

ズッキーニは乾燥に弱いとのことであんなに病など色々なところに気をつけないといけないお野菜だなと思いました。収穫は毎日行わないといけないことから1人で作業を行っている生産者の方の苦労がわかったような気がします。約1時間の交流でしたが有意義な時間でした。生産者のみなさん、貴重な時間をいただきありがとうございました。



くらしの助け合いの会
共催

AED講習会 ～もしもに備えて～ 東部③

もしも目の前で誰かが倒れていたら…。

万が一の緊急事態に備えて一緒に適切な応急手当を学びましょう。

行方消防署員の方をお招きして講師としてご協力いただきます。



<http://bit.ly/3vLU7LV>

- *日 時 6月23日(月) 10時～12時(予定)
- *場 所 コーポデリ鋒田センター(行方市芹沢920-86)
- *募集人数 20名 最少催行人数5名(応募者多数の場合抽選)
当落の結果は6月20日(金)頃までに連絡します。
連絡がない場合は総合企画室までお問い合わせください。
- *参加費 100円(非組合員の方は+100円 保険料)
- *託 児 お1人につき100円(6ヵ月以上 未就学児)
お子様の年齢をお知らせください。
- *持ち物 タオル 動きやすい服装 髪をまとめる物
- *申込方法 電話 または 2次元コード
日中連絡のとれる連絡先をお知らせください。
- *締め切り 6月13日(金)



「いわしレモンじめ」学習会を開催しました！【報告】



詳しくはこちら

みなさん、ハピ・デリ！ の「ご当地マルシェ いばらきじまん」のコーナーに載っている、「いわしレモンじめ」をご存知ですか？

今回は、神栖市波崎にある(株)波風房で作られている「いわしレモンじめ」について、お話を伺いました。波風房の「いわしレモンじめ」は、従来のしっかりお酢を効かせた酢締めではなく、お酢にレモン果汁を加えて、短時間でマイワシをめることで、「しっとりとした食感」を実現し、より生に近い食感と鼻にツーンとこない酸味を両立しています。冷凍庫で長期冷凍保存できるので、常備しておけば、急な来客や、夕食のおかずがなんか足りないな～なんて時にもさっと流水解凍して調理できるので安心です！！

製品の品質を守るための製造工程管理と製品検査はとても厳しいものだというお話を聞いて、「これなら、足が早いといわれるいわしでも、安心して生で食べられる(๑>๑<๑)」と思いました。みなさんも、ぜひこの「いわしレモンじめ」を食べてみてくださいね！



5月ブロック別総代会議を開催しました！【報告】

5月13日(火)北浦公民館3名、5月15日(木)鹿嶋センター11名の総代さんにご出席いただき、ブロック別総代会議を行いました。

2024年度の事業報告、2025年度の事業計画について、また東部ブロック活動の内容などをお伝えし、グループミーティングでは活発な意見交換をすることができました。

お忙しい中ご参加いただきありがとうございました。

次回は、6月水戸プラザホテルで通常総代会を予定しています。

よろしくお願いいたします。

