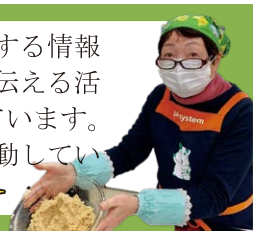
パルシステム福島
ぱるだより
No.662（2023.1.16）

パルシステム福島 ホームページ　パルシステム公式 YouTube　パルシステム公式 Twitter

第 16 期 PLA(パルシステム・ライフアシスタント) 養成講座　受講者大募集

PLA(パルシステム・ライフアシスタント)とは、パルシステム商品に関する情報を学び、くらしの視点に立って組合員のみなさんに商品の良さを伝える活動をしています。お料理教室の講師や、サポーターとして活躍しています。現在、いわき 7 名、郡山 2 名、福島市 3 名※来年度からの PLA が活動しています。現在郡山地区を強化中！皆様のご応募お待ちしています✨



キムチ教室

オンライン手作り味噌教室

残り染め教室

他 2022 年度約 20 企画の講師・サポーターを担当♪

【応募条件】＊パルシステム商品が大好きな方大歓迎！

①事前に会員生協での PLA 制度、取組みについてご理解を頂いた組合員。

②パルシステムの基礎商品及びパルシステムグループ全体で取り組む年次テーマに関する講師として講座終了後に活動できること。※全ての企画に強制参加ではございません。

③養成講座の必須 6 講座に出席し、レポート提出ができること。やむを得ず出席できない場合は翌年度同内容の養成講座に出席すること。※第 3 木曜日オンライン

④養成講座、実践塾の参加と、その受講期間を含む 2 年間の講師活動参加を了承できること

【募集人数】2 名　※簡単な面接があります。

【経費負担】なし　交通費支給

【申込締切】2 月 24 日(金)

簡単申込→

お問合せ先：いわきセンター組合員活動推進室　阿部宛　0120-460-460

キリトリ

PLA(パルシステム・ライフアシスタント)養成講座受講者大募集申込書　　申込締切 2 月 24 日(金)

組合員番号	お名前
電話番号	質問・疑問点などございましたら記入ください

ぱるっ子クラブ企画

ハーブティーでリラックスしませんか？

講師自身の体調不良をハーブで整えた経験、ハーブの活用例、
不調との向き合い方などをお話して頂き、ハーブティーの試飲も行います。
冷え対策、肉体疲労回復、胃の調子を整える、お肌に良いハーブのブレンドの仕方もお伝えします。
忙しい日々、ホッ…と息抜き、癒しの時間にしませんか？
皆様のご参加お待ちしております。

- 開催日時　2 月 15 日(水)　10:00～11:30
- 場所　いわきみんなの交流館
- 募集人数　20 名　お友達参加可
  応募者多数の場合抽選あり
  託児あり(1 人 300 円 4 ヶ月以上の首がすわったお子さま)
- 参加費　1 人 300 円　組合員以外 400 円
- 講師　今泉奈津子氏(oluolu オーナー・ハーバルライフコーディネーター)
- 申込締切　1 月 27 日(金)

お問合せ先　いわきセンター組合員活動推進室宛　0120-460-460

＊お預かりした個人情報は、参加者集約・詳細の連絡以外に使用いたしません。
＊申込用紙は配送担当者に直接渡していただくか、分かりやすいように注文用紙と一緒にご提出ください。
＊新型コロナウイルス感染拡大により、企画が急遽中止になることがありますのでご了承ください。

簡単申込はこちら↑

キリトリ

ハーブティーでリラックスしませんか？　　申し込み締切 1 月 27 日(金)

組合員番号	お名前
電話番号	託児希望お子さまのおなまえと月齢(組合員のみ) 才　　ヶ月
お友達お名前	
講師への質問などございましたらご記入ください	

参加者全員のお名前を記入してください。お名前の無い方は参加できない場合があります。

pal*system

エコメンくんから「戻す」のお願い

「お料理セット」トレー回収編

このトレー、よく見ると…

リサイクルのために**コーティングは不使用**。それでも**高い耐久性**を保っています。

汚れや野菜クズが目立つときは、**軽く水洗い**をお願いします。

※食洗器は使えません。

回収後は溶解し、成型・乾燥して再び**「紙トレー」**に。

実はこれ、**たまごパックと同じリサイクル工程**なんです

あなたの元に**「お料理セット」トレー**となって戻ってきます。

ー 今週のまとめ ー

お料理はラクに! もっとエコに!

2022年8月、プラスチックトレーから紙トレーに変更し、**年間で約146トンのプラ削減効果**が見込まれています。リサイクルするためにコーティングはしていませんが、水洗いができて耐久性は◎。さっと洗って乾かして戻してくださいね!

日本のこめ豚
を知ってほしい！

活動組合員(専門、エリア委員会委員長)とセンター職員、組合員活動推進室職員が加わり、パルシステム商品プレゼン交流会を行いました。その中で今回は、『こめ豚』の紹介です✨プレゼン交流会で得た知識と感想を参加した 2 人に伺いました！

パルシステム福島組合員
M さん

豚にお米を食べさせているからか、こめ豚は噛めば噛むほど甘く軽く塩を振っただけで美味しくいただけるので、家族も大好き。脂の部分にも旨みを感じるほどです。毎週注文しているので、家族もこめ豚と他との違いがわかるようになったことに驚いています。飼料となるお米の食料自給率をあげることにもつながるので、これからも我が家では食べ続けたいですし、多くの人に知ってもらいたい商品です。

こめ豚は「美味しく安全に」だけでなく日本の未来を見据えて作られている事を知りました。日本は食料自給率が世界各国と比較して低いことが知られていますが、それは豚の飼料も同様で、畜産も輸入飼料に大きく依存しています。東日本大震災時は、ポークランドに飼料が入って来ず、豚にお米を食べさせて難を逃れました。震災前からこめ豚の取り組みを行っていたパルシステムは、震災後「日本のこめ豚」の取り組みを加速させました。これは、飼料の自給率向上はもちろん、様々な原因で米作りを止めてしまった田んぼを蘇らせることも目的でした。将来的にこめ豚の消費量が増えれば、合わせて飼料も増加し、もちろん田んぼも増加していきます！田んぼが増えれば日本の食料自給率がアップする。この循環型の生産こそ SDGs の体現！こめ豚はまさにパルシステムならではの商品ではありませんか。普段、何気なく使用しているパルシステムの商品、その商品は大きな役割を持って生まれてきているのかもしれません。

パルシステム福島センター職員　岡部

組合員のみなさま、いつもご利用ありがとうございます！センターの岡部です。普段組合員のみなさんから頂いたお問合せへの対応を行っております。これからもパルシステム福島をよろしくお願い致します。

日本のこめ豚ロースススライス　160g

国産飼料用米を 40%配合した飼料で育てました。　438 円(税込 473 円)

2 月 2 回ご案内　コトコト：439　きなり：413

発行／ 生活協同組合パルシステム福島　pal*system 生協パルシステム福島

■いわきセンター 0120−460−460
〒972−8316 いわき市常磐西郷町落合278
FAX0246−43−0247　発行者：勝倉　靖典

■郡山センター 0120−972−982
〒963−0547 郡山市喜久田町字上尾池51−6
FAX024−963−1815　発行者：佐藤　紀彰