



数字でみるGC生協(島根)



(2020年4月20日現在・数字はグリーンコープ登録分です)

新規加入された組合員さん…72名

現在の組合員総数…8,254名(前年対比101.4%)

発行: グリーンコープ生活協同組合理事会 出雲市斐川町荘原 2230-1 TEL853-73-8010 FAX: 0853-73-8013

『おたより』ありがとうございます♡

コロナ

に負けない

#おうちですごそう



グリーンコープ組合員の方々のおススメ
おうちの過ごし方が知りたいです。

お世話になり始めて約1ヶ月すぎました。
いろいろ安心に買えてありがたいです。



特に固定種の小松菜がおいしかったです。
種子法?が話題になっている今、F1種でない
野菜の取り扱いが増えると嬉しいと思います。

自分にとっては普通の日常でも、聞いた人には新鮮な過ごし方かもしれませんよ。
皆さんのアイデアをぜひお寄せ下さい!

今までに利用されて良かったものは何ですか?
お気に入り商品のことや、小松菜のおススメレシピなどありましたら、またおたよりいただけると喜びます♪



総代会の開催…不安です。
地区委員会も…しばらくは休止
とのことですが、各地でクラス
ター(感染者の集団)
…集まること
がとてもこわい。



総代会は法的に開催しなくてはいけない会なのです。行政とも相談し、最小限の人数で、最大限の感染防止を行なおうと考えています。

総代のみなさんには書面議決で意思表示ができることをお知らせし、出席についても安全を第一に無理のないようにとご案内しました。

集まることができなくても、この『みらんと』でおしゃべりして、少しでも「こわさ」を吹き飛ばせたらと思います!

切り取ってお使いください

いろいろな思いや情報を伝えあいませんか? みなさんからのおたよりをお待ちしています。



商品検討委員会

『産直四つ葉サラダかぼちゃ』を 紹介します!!

産直産地「アビオスファーム」(宮崎県)から有機JAS栽培の
サラダかぼちゃの登場です!

化学合成農薬・化学合成肥料を使用しない(四つ葉レベル)で
栽培された貴重なかぼちゃ。皮も種もそのまま生で食べられる
珍しいかぼちゃです。

料理方法は、みずみずしくて、シャキシャキした食感を楽しむためにスライスにしてサラダや、
ピクルス、醤油漬け等色々出来ますよ。旬をお楽しみくださいませ♪



商品おすすめ委員会

おうちで 産直びん牛乳で「チーズ」「みるくジャム」作りは 如何ですか?

<材料>

- 産直びん牛乳ノンホモ 1本
- GC「赤とんぼ米の純米酢」60ml
- GC 海水塩(なぎさ)



<道具>

- 鍋 22cm前後
- 木べら2本
- ボウル2個
- ザル
- 温度計
- まな板
- 包丁

<前準備>

- ボウルに海水塩なぎさ 40g、水 500ml をいれて良く溶かす。
- お湯を 500ml 用意する



<作り方>

- 鍋に牛乳を入れ、温度を均一にする為、時々ゆっくり混ぜながら中火で温める。
- 63度近くになったら、酢を一度にゆっくり回し入れすぐに火を止める。
- 酢を入れ終わったら、木べらでゆっくり1方向に固まりを寄せる様に混ぜ、まとまったらザルにあけ水分(ホエー)と分ける。
- 鍋に戻して90度のお湯をチーズの8分目まで入れ、2本の木べらを使って外から内側に折りたたむように、きめ細くなるまで繰り返す。
- 食塩水に15~20分浸し、味をつける。

好きな大きさに切って出来上がり!



残ったホエーは
カレーを作る時に
お水の代わりに
入れると絶品です!



最近はお好みの量の
きび砂糖を入れて
煮詰めて、
みるくジャムにするのに
ハマっています♡

