

今年もあと数週間。忙しい季節になりましたね！

☆クリスマスにお正月☆…でも、私には一年間溜めこんでしまった家中の汚れとの闘いが待っているのです…涙

新年を気持ちよく迎えたいので、大掃除をこれから頑張ります～♪



◎新米を召し上がれ！

お米が美味しい季節になりましたね♪

生産者をつながる、お米の登録という方法をご存知ですか？

「美味しいお米」を「優先的に」届けてくれるシステムです。OCRで注文するよりも30円～40円（一袋）ほど安くなるうえ、お米が不作の時でも優先的に届けてくれるのです！

そして、【精米】だけでなく【無洗米】も選べます。遊 YOU 米では、【玄米】や【胚芽精米】、OCRでは注文することができない【無農薬実験米】も登録することができますよ♪

生産者の思いが詰まった美味しいお米が優先的に届く、お米の登録を試してみませんか？



◎この指とまれ！に団体登録します

この秋、新事務所に移転した「NPO 法人たすけあいワーカーズ この指とまれ！」に浦和東支部が団体登録を行います。登録をすることで、会員用スペースに消費材を置いたり、活動スペースが利用出来ます。

※この指とまれ！は、住み慣れた地域で自分らしく暮らしたいと願う人に心温まる家庭的なサポートをしたいと立ち上げました。子育てのサポートや生活・家事支援、ペットの世話、食事会の企画など会員制で会員相互のたすけあいを目指しています。

◎お友達に一声かけてみてください！

「生活クラブ埼玉」のホームページが新しくなりました。HPの画面右上のタブから加入手続きが簡単にできるようになったのです♪

帰りが遅くて職員に連絡がとりづらい方でも、土日しか休みがない方でも気軽にどうぞ！もちろん、組合員がお友達紹介をすることができるタブもありますよ～(^^)

◎甘夏みかんの「きばる」がきます！

来る2014年1月28日(火)に甘夏みかん生産者「きばる」の方が、熊本県水俣市から交流会にいらっしゃいます。生活クラブとの取り組みのきっかけや、長年にわたる交流、甘夏みかんについての話を聞かせてくださる予定です。

ぜひこの機会に、生産者の方とお話してみませんか？



美味しくて簡単！レシピ ～ゆべし～

もちりとした生地で甘すぎず、くるみがアクセントになって美味しいです♪

《材料》

- ・白玉粉 100g
- ・水 120cc
- ・黒砂糖 80g
- ・しょうゆ 小さじ2
- ・片栗粉 適量
- ・くるみ 30～40g (150℃のオーブンで10分間ロースト、またはフライパンでから入りし、粗く刻んでおく)

《作り方》

- ① 耐熱ガラスボウルか大きめのどんぶりに、白玉粉、水を入れて滑らかになるまで混ぜる。黒砂糖としょうゆも加えて混ぜ、電子レンジ600Wで2分加熱し、均一になるまで混ぜる。
- ② ①に刻んだくるみを混ぜ、再び電子レンジで3分加熱する。飴色になったら、取り出し、ゴム状になるまで混ぜる。
- ③ 片栗粉をふった皿にのせ、粗熱をとってから切り分けて出来上がり！