

Palnote 連絡用紙

商品に関することやご意見・ご要望などをこの用紙でお寄せください！
(太枠内のご記入をお願いします)

お名前		組員番号	
電話番号		センター名	
コース名	用紙提出日	年 月 日	回答 要 ・ 不要
記入欄			
 <p>こちらからもお問い合わせできます</p>			
商品についてのご連絡は、以下にご記入ください。		(パルシステム記入欄)	
配達日 カタログ企画回	年 月 日 (月 回)	受付	リーダー/担当者
商品名 青果は産地名も		電算	責任者
商品分類	青果 / 冷蔵 / 冷凍 / ドライ / 雑貨 / その他()		
注文番号	単価(税込)	数量	

キリトリ ✂

Pal Green Farm 通信

パルシステム千葉、初の直営農場
若い生産者が試行錯誤の毎日です。
2024年12月号 (文：椎名農場長)

◆ **ホイルローダーの導入で堆肥づくりが本格スタート!** ◆

11月にホイルローダー(車輪で走行するトラクターショベル)を購入しました。堆肥場は5つの部屋に区切られており、週に1度、積み上げた堆肥を別室に移動させることで全体を大きくかき混ぜて、堆肥の熟成を促すようにしています。ホイルローダーの導入で堆肥の移動が格段に効率化し、近隣から取り寄せた堆肥原料をトラックから降ろす作業も大幅に軽減できるようになりました。



堆肥づくりは資源循環の観点で、重要な役割を果たします。動物のふん尿は少量であれば自然に分解されていきますが、畜産業のような量となると簡単に自然には還らず、処理が不十分だと地下水や河川を汚染し環境悪化の要因になります。そこで、自然に還すための手段の一つが堆肥づくりです。堆肥は家畜のふん尿と落ち葉・稲わらなどの有機物を微生物が食べて分解・発酵することで作られます。分解してくれる有用菌が活発に働けるように、堆肥の山を定期的にかき混ぜて

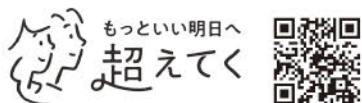


堆肥原料の搬入 5室ある堆肥場

空気を入れたり、水分管理をしたりします。ここで作っている馬ふん堆肥の場合、発酵中は80℃くらいの熱をもつため病原菌や雑草種子対策としても期待できます。堆肥づくりは資源循環のスターター。地域にある資源をたくさん有効活用するために、これからさらに力を入れて堆肥づくりをしていきます!

PGF 通信バックナンバーやレシピ、お問い合わせはこちら ▶

【今後の供給予定(テープの色)】
小松菜(緑)、ミニチンゲン菜(赤)、ルッコラ(黒)、みず菜(黄)、ほうれん草(青)、べか菜(白)、じゃがいも、人参、サニーレタス



パルシステムは第1回「ジャパンSDGsアワード」を受賞しました



Palnote

生活協同組合パルシステム千葉 <https://www.palsystem-chiba.coop>

2025年
1月2回
2024.12.23発行
vol.149



もち巾着入りおでんセット(スープ付)

たくさんの種類が入っているので、あれこれ買い揃えなくて済み、便利でお得だと思います。子どもがもち巾着が好きでとても喜びます。

9種17個
特別価格
498円
(税込538円)
1月2回
コトコト・Kinari

G.M.さんのお気に入り!



やさしい味 ほうじ茶ティーバッグ

大好きです。ほとんど毎回注文しています。食後はもちろん、ちょっと飲み物が欲しいとき、落ち着きたいときにピッタリです。

1.8g×50袋
398円
(税込430円)
2月1回
コトコト・Kinari

A.A.さんのお気に入り!

ワタシのお気に入り!

ホッと温まるもの

次回のテーマは「夜食」

掲載者には300ポイント+プレゼント!



甲州名物生ほうとう (産直小麦使用)



冬野菜をたくさん入れて、麺といっしょに煮込んで、あつあつのほうとうを「ふーふー」しながらいただきます。心も体も温かくなります。

麺300g・みそつゆ50g×2
358円
(税込387円)
1月2回
コトコト・Kinari

O.K.さんのお気に入り!

パル婆ちゃんさんのお気に入り!

かぼちゃを入れるのがポイント。他の具材は何でも好きな食材をどうぞ。味付けするみそも2袋付いているので大変便利。栄養満点! 大好きです。

国産豚肉で作った肉まん



たかばあさんのお気に入り!

小腹が空いたとき、1つ食べようと思いながら気づくと2個目も温めている。体重計が頭をよぎるけれど、おいしい誘惑から逃れられない〜。

カントリーマアムさんのお気に入り!

フライパンに水を少し張って落しぶた兼用の蒸し台を置き、肉まんをのせたらクッキングシートをかぶせ、ふたをして弱火で15分。ふっくらジューシーな肉まんを頼れば、みんな笑顔になります(^-^)

5個350g
328円
(税込354円)
1月2回
コトコト・Kinari

調理例