

# ときめき通信

281号

8月5回

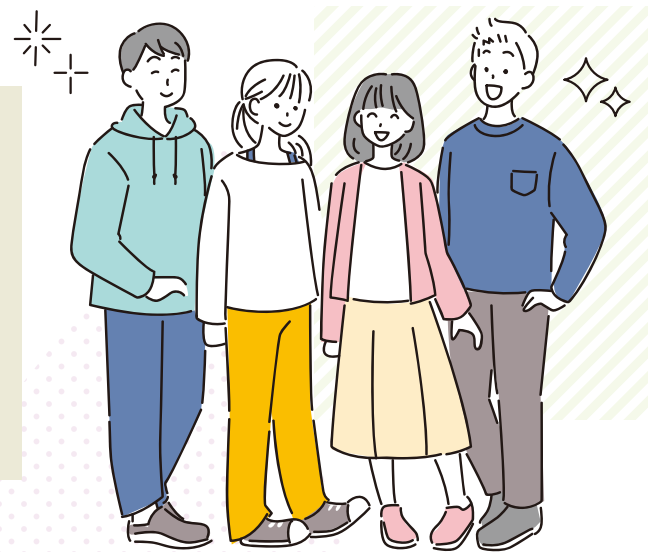
[発行者]生活協同組合パルシステム新潟ときめき  
[編集責任者]佐々木功  
配付日:2023年8月14日~8月18日

お問い合わせ先 ▶ 配達・ご利用・お支払い・組合員活動に関して パルシステム問合せセンター 0120-868-014 (月~金曜日/9:00~20:00 土曜日/9:00~17:00)

## パルシステム給付型奨学金

募金にご協力ください。

コロナ禍で困窮する若者が増えている現在。家庭環境や経済的な理由で大学等への進学や就学の継続が困難になっている若者を対象に、組合員の皆さまからの募金で支えるパルシステム給付型奨学金にご協力をお願いします。



### 募金制度の内容

対象者には期間中毎月4万円を給付します。(在籍する教育機関の所定修学期間)生活上困難を抱えている学生は、多くの不安を抱えています。実質的な「借金」として将来に影響を及ぼす貸与型ではなく、返済不要の「給付型」で奨学生をサポートします。

さらに地域団体が学生の「伴走支援者」となり、毎月の生活・進路相談や電話での現状確認など精神的なサポートを実施、奨学生に寄り添います。

### 募金のお申込み

#### Type 01 奨学生応援サポーター「毎月募金」

毎月の募金で支えていく取り組みです。奨学生にとって「多くの大人や団体に支えられている」という実感とともに、生活していくうえでのモチベーションにもつながります。

1口 100円

190454

#### お申し込み方法

注文用紙またはインターネット注文画面の6ケタ商品注文欄に、注文番号「190454」と、「数量」記入欄に口数をご記入ください。

※登録された口数が、毎月自動的に引き落としされます。  
※毎月、2回週末まで募金登録された分が当月請求対象となります。  
※登録したいときはいつでも、この番号から登録できます。口数の変更も随時可能です。

#### 募金の停止方法

注文番号「190462」と、「数量」記入欄に「1」をご記入ください。  
(毎月募金を再開する場合は、改めて「190454」の記入が必要です)

#### Type 02 現金またはポイントで、1回のみ「いつでも募金」

いつでも何回でも募金いただけます。

現金

1口 300円

190411

1口 1000円

190420

ポイント

1口 300ポイント

190438

1口 1000ポイント

190446

今回の募金は2024年の4月分以降の奨学金等に使用されます。 ※本基金は税額控除の対象ではありません。

### 募金総額と使われ方

2022年度募金総額は4.418万9.176円でした。これを原資に2023年度は18名に給付を開始しました。現在のべ33名の学生にパルシステム奨学金を給付しています。

毎年3月末日までに寄せられた募金額を基に翌年の奨学金の募集人数を決定します。決定はパルシステム生活協同組合連合会の理事会で行い、「パルシステム給付型奨学金運営委員会」が募金の管理・運営を行います。なお、募金は奨学生の奨学金として活用されるほか、一部は奨学生の伴走支援等に活用します。

組合員の皆さまのご協力とご支援をお願いします。

### お問合せ

パルシステム生活協同組合連合会  
地域活動支援室

TEL 03-6233-7235

MAIL nonbil@pal.or.jp

# 梅の炭酸シロップ煮を一緒に作ってみよう!

【梅フェス2023】

梅の炭酸シロップ煮づくりを、県内3会場で開催し合わせて23組31人が参加しました。

梅の炭酸シロップ煮は、青梅と砂糖を炭酸水で10～15分程煮て作ります。今回参加者にはお好きな砂糖を持参してオリジナルの炭酸シロップ煮を作っていました。

参加者が持ってきた砂糖は、花見糖、氷砂糖、黒糖、てんさい糖など様々で、なかには蜂蜜を持参した方もいました。弱火でコトコト煮ている間に他の参加者の鍋も見学。花見糖は少し黄色がかった色、氷砂糖は透明で梅の色がきれいに仕上がっていました。また、黒糖は深みのある色、蜂蜜は蜂蜜の匂いが際立っていました。

炭酸シロップ煮を冷ます間に、梅の産地動画の視聴や、冷凍黄梅で作っておいた梅シロップ煮や梅ジャムの試飲・試食を行いました。試飲した中では氷砂糖と花見糖が人気でした。交流時間では花見糖と黒糖の違いは?梅の実はいつ頃シロップ煮から出せばいいのですか?などの質問がありました。最後に炭酸シロップ煮を鍋から消毒済みの瓶に入れ終了しました。

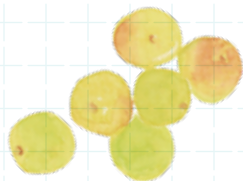
6/2(金) 三条会場



6/3(土) 長岡会場



6/10(土) 新潟会場



今回はテーマ活動“たべるチーム”の活動組員「たべパル」さん3人も参加。開始前の準備や受付、後片付けなどをご家族と一緒に手伝っていただきました。

## 参加者の感想

😊 梅しごととは大変なイメージがありましたが、簡単に美味しいシロップ煮が作れて良かったです。

😊 お砂糖によって味が違うのがとても興味深かったです。炭酸シロップ煮を毎年作ってみたいと思いました。

😊 とても分かりやすかったです。他の方の様子も見られてお話も聞けて勉強になりました。

😊 炭酸シロップ煮の飲み比べがとても面白かったです。今回自分は花見糖でしたが氷砂糖で作ってみたいと思いました!

😊 和気あいあいとした雰囲気の中で皆さんと梅しごとができてとても楽しかったです。