



産直ニュース（農・畜・水産）18週号



生活クラブの産直材は、より美味しくより安心して頂ける様に生産者を指定しています。このため、天候・生育状況等によってはお届け週が予定変更になる場合や、緊急にお知らせが必要な場合もありますので、本ニュースで産地の状況をお知らせします。生活クラブ関西
 ＊よやく・る 果物類のお届けは下表をご参考にしてください。

今後のお届け品スケジュール

	配達日	品目
18週	4/30-5/3	河内晩柑③ トマト(!) パイナップル(ボゴール)③ いちごA登録・予約三次⑤(!)
19週	5/7-5/10	河内晩柑④ トマト(!) パイナップル(ボゴール)④
20週	5/14-5/17	河内晩柑⑤ イエローキングメロン パイナップル(ボゴール)⑤ トマト(!)

※(!)は調整の可能性あります ※カタログ注文青果は除きます

■今後のよやく・る企画カタログ案内

- ・「 さくらんぼ 」 ⇒ 21週カタログ(5/7-5/10)にて案内
- ・「 田中 びわ 」 ⇒ 22週カタログ(5/14-5/17)にて案内

■いちごの欠品について

- ・予約ケース⇒全コース欠品
- ・予約パック⇒門真・茨木・京都東の全コース欠品

■じゃがいもは、今週から「新じゃが」となります。

- ・今週から新じゃがに切り替わりました。

■「パイナップル」産地訪問

4/20(土)真南風の担当者と石垣島に訪問しました。代表生産者は平安名(へんな)さんです。パイナップルに適した土壌は、水はけが良い赤土の酸性土壌です。1つの株から収穫できるのはたった1玉。苗付けしてから収穫まで2年かかります。収穫の1年前からは肥料をやらずに、パイナップルがもつ自然の味を極限まで引き出していきます。危険なのはハブと台風。作業中には頑丈な装備をしてハブに噛まれないようにしています。台風によって、苗が吹き飛ばすことも多々あります。本州とは違った環境のなかで日々美味しさを追求しております。貴重な国産パイナップルをぜひご賞味ください。



パイナップルは、収穫後に追熟はしません。

収穫後は糖度や酸度は徐々に減っていきます。果皮の色は黄色であったり、緑色であったりしますが、気温や雨など生育状況の違いによるものです。生産者は光センサーで熟度を計測しながら適熟出荷しています。果皮の色は熟度と関係ないので、届いたら数日でお召し上がりください。しばらく置くと酸味が減少する事で甘みを感じ、追熟したものと思われがちですが、追熟しているわけではありません。

