



産直ニュース（農・畜・水産）1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

*納品書「次週以降のお届け」が上手く機能していません。果物類お届けは下表をご参考にして下さい。

今後のお届け品スケジュール

単協支所	大阪			京都		奈良	滋賀
	茨木	豊能	香里	門真	平野	西	東
1週	いちごA登録			ふじ⑥		予約みかん⑩	
2週	いちごB登録			ふじ⑦		キウイ①	
3週	いちごA登録			ふじ⑧		予約みかん⑪	
4週	いちごB登録			ふじ⑨		予約みかん⑫(!)	
				スイーツプリング①		キウイ②	
				スイーツプリング②		早生不知火①	
						キウイ③	

*(!)は調整の可能性有ります。

お知らせ 産地情報

配達品（中でも特に生鮮品）については、配達当日に異常が無いかを確認して下さい。

もし異常が発見された場合は、配達当日に担当支所までご連絡頂きますようお願いいたします。

■みかん

今シーズンは数十年ぶりの不作で、生活クラブの提携産地でも平年に比べて3～4割は少ない収穫量となり年末のお届け分も2kg企画を1kgに規格調整となりご迷惑をお掛けしました。

ネットニュースから引用

年明け以降、多くの家庭からみかんが消える

市場関係者にヒアリングしたところ、年内のみかんは辛うじて供給を続けられる予定だが、それでも例年と比較してその価格は2～3割高が予想されていると言う。

ただし、年明け以降にみかんの主力産地となる静岡県と和歌山県は、前年比で50%前後まで出荷量が落ちるのではないかと予想されている。

広島県も年明けに出荷する産地であり、今年は豊作のようだが、生産量は前述の2県と比べ3分の1以下であるため、大勢が変わることは考えにくい。

コタツでみかんを食べる、日本ならではの食卓風景が、この冬、特に年明け、多くの家庭から消える可能性が非常に高い。

全国的にも、特に晩生みかんの不作が酷く年明けからの出荷量が大きく減少する見通しだそうです。

生協での今後の出荷予定は、2週までは全ての予約分をお届け出来ますが、最終週（3週）では一部不足する見通しとなっています。

残り少ないみかんのシーズンですが、美味しいみかんが届けられるのをお待ち下さい。

尚、3週からはスイーツプリング、早生不知火、伊予柑と中晩柑のお届けが始まります。

追加注文は未だ間に合いますので担当者にお申し出下さい。

◇みかん汁

京都エル・コープの組合員Yさんからの情報です♪
「主人のお母さんから教わった風邪に効く・暖まる一品。冬場はいつでも作れるように、毎週10kgのみかんを予約しています。
パワーアップした生姜湯って感じです。」

材料

- ・みかん6個（外皮は剥く、房はバラバラにしない）
- ・玉ねぎ1コ（8等分の楕切り）
長ネギ1本でもOK。和風になる気がします。どちらか家にある方で…
- ・しょうが スライスで1カケ以上

沢山入れると辛くなるので、子供は飲めなくなりますが、暖まります。お好みで

・はちみつ 適量（砂糖や素精糖、黒糖でも良いですが、風に効きそうなので）

① 材料を土鍋に入れて水をひたひたに入れる。

② 火にかけて沸騰したら火を弱め、玉ねぎが透明になるまで煮る（フタをする） 余り煮ると苦くなります

③ 透明になったらハチミツで飲みやすくする。

味のイメージはのど飴です。ホカホカをどうぞ！

*写真は少し少なめバージョンで作ったものです。生姜が効いていて暖まりました！！

Yさん 楽しい情報ありがとうございました！

