

「よやく・る」でなにくる？



米 は日本人の食生活の基本で必需品。

とはいえ、持ち運びは重くて大変。そんな悩みを解決してくれる生活クラブの宅配制度。しかも農薬や化学肥料を極力減らし、農家にも無理がかからず、水や自然を汚さない、独自の米作りが進められているので、安心、安全の保証付き。これは利用するしかありません。我が家は2人暮らしで晩酌を楽しむので、夜はあまり米を食べません。でも毎日お弁当を作るので、毎月の消費量は3～4 kg。そこで2 kgを隔週で「よやく・る」。もしも余ってきた時には、一度お休みを入れて調整します。保存も場所をとりません。こんな利用方法もありでしょう？



生活クラブのお米は、生産者とその生産方法が明らかなのが一番のおすすめポイント！

「よやく・る」で利用するということは、自分のお米を（田んぼを！）確保するということです。

生産者も作っているお米の行き先（食べる人）が決まっていることで安心して安定した生産ができます。



「よやく・る」消費材、何といてもおススメは「やさいBOX」です。

とにかく、美味しい。今まで食べたことのないような野菜の味に驚きます。



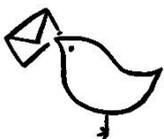
環境に無理のない栽培をしているので、生産地の季節を感じられるのもうれしいですね。

野菜と一緒に入っている「やさいニュース」に産地からのひとことが載っているのですが、これが楽しみという組合員も多いです。組合員の声も載っており食べ方など情報交換の場になっています。



近々野菜仕分けセンターへの訪問(6月予定/やさいBOX登録者限定)を予定しています。

未登録の方も、まだ間に合います！一緒に季節の野菜たちを見に行きましょう♪



～「やさいニュース」から～

トウダチが始まり変形した野菜。畑では日常の風景ですが、「商品」しか見たことのない人には結構驚きの光景です。先日は受け手と「ハウレン草って花咲くんですか？」の会話も。。咲きます！みんな咲きます！咲く前に摘んでしまうだけです！そして、トウダチ態勢に入った野菜は、徐々に固くなります。白菜の花なんかは菜花並みにおいしいと言いますが、この「ちょっといつもと違う味になった野菜」の出荷は農家夫婦で揉め事になりがち。こういうのも知ってもらい工夫して食べて欲しい、いや、一番おいしい時の食べて欲しい。どちらも正解。でもいつも揉めます（笑）（風の木農場 山口さん）