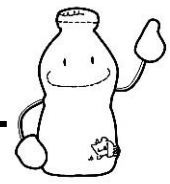
みんなでパクパクACTION 牛乳編

加入する前に配達員の方が牛乳の試食を持ってこられた時に、「市販の牛乳と比べ薄く感じるかもしれませんが、濃く感じているのは超高温殺菌によるものです。」と聞き、衝撃でした。生活クラブの牛乳は、牛乳本来の味がします。72℃15 秒間のパスチャライズド殺菌により風味が損なわれず、カルシウムやたんぱく質の変性が少なくサラッとした味わいです。一時、生協をやめようかと思った際にも、家族から「生協の牛乳が飲みたいから、続けて」といわれたほどです。我が家ではなくてはならない消費材です。

乳牛の餌は、遺伝子組み換えでないものを与えています。そして牛乳はリユースできる瓶に入っています。お値段も、と～ってもリーズナブル。お家まで運んでくれ、返却も楽ちん。お財布身にも身体にも優しい牛乳です。

しかし、牛乳の注文利用が減っています。このままだと、牛乳の余剰が出て、牛が必要なくなる？工場稼働も減少しこの牛乳が飲めなくなるかも？ぜひ、タンパク質の補給に、飲んでみてください。（牛乳＝プロティンです。）



島原の野菜生産者訪問報告第２弾　～産直南島原編

世界遺産の中の玉ねぎ畑

まさに新玉ねぎの収穫中。抜いて畑に横たえられた玉ねぎの葉と根っこを正座で黙々と切り取っていきます。

少し向こうに世界遺産の原城天守閣の跡地が望め、この畑はその敷地内にあります。

種から苗を作り、できた苗を畑に植え付けをしていきます。畑にはマルチシートを敷いてあります。機械で植え付けすると穴が大きくなり除草作業が大変なので手植えが多いそうです。

「例年ならもっと暖かいが今年は寒くて球が小さいので収穫が遅れている」とのこと。ただ暖かくなると１日で玉太りするそうです。油断できませんね。8 種の品種を時期に合わせて植え付けしています。新玉は水分が多いので、届いたら冷蔵庫で保存し早めに食べきりましょう。

代表　林田さん

１番出荷のジャガイモ畑

暖かい斜面の畑です。生産者がひっかき棒のようなものを使ってマルチシートの穴あけをしていました。じゃがいもの芽が出てきたころを見計らって穴を開けます。霜にやられて枯れている芽もありましたが、小さな芽がいくつも出ていました

温度に注意！じゃがいもの生産者は産直南島原だけ！！

じゃがいもは春、秋の二期作です。収穫したら 2℃の冷蔵庫に保存します。暑いのはもちろんのことですが、寒すぎるのも大敵です。

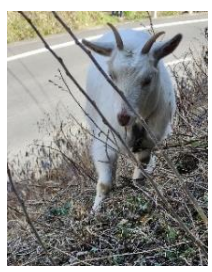
例年は凍るのは表土１センチ程度ですが、今年は２月の寒波で５センチも凍り、じゃがいもに影響が出ています。凍ると柔らかくなり腐ってしまいます。収穫時ダメだったものは廃棄しましたが、収穫時大丈夫だったものでも保存中に傷んでくる可能性があるとのことで、倉庫に保管していますがどれだけ影響が出るのか心配です。今は寒波の影響を受けなかったものを出荷しています。

大きな冷蔵倉庫が３つあります。収まりきらない時は他に倉庫を借りて保存しているそうです。私たちも届いたじゃがいもは温度管理をきちんとして美味しくいただきたいですね。

倉庫にて

玉ねぎはリレー形式

産直南島原の玉ねぎは 3 月初めから出荷が始まり 12 月まで続きます。4 月末に淡路島の北阿万愛農会の玉ねぎが、5 月には泉州植田さんの玉ねぎが加わりしばらくは３生産者で出荷します。12 月からは北海道のつちから生産組合の玉ねぎに切り替わり３月まで続きます。全て栽培期間中、化学合成農薬・化学肥料は不使用です。



事務所（周り）で活動している南ちゃんは入社３か月。草を食べて、年 10 万円かかっていた草刈り費用を削減しています。この先仲間は増えるのかな～。

作る人とその作り方が明らかな野菜。
価格も一定です。そんなことが可能なのは、よやく・るという登録の仕組みで食べる約束をしているからです。
食べる約束をすることで生産者は計画的な生産が出来ます。私たちの食卓を守ってくれる生産者と共に未来に向かって進みましょう。
私たちの畑でこの先も栽培が続き、私たちが食べ続けられるように。
●生産者は毎年春のつどいやフェスタに参加しています。交流会もあります。会ったらぜひ話しかけてくださいね。