



産直ニュース（農・畜・水産）50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	奈良
50週	登録いちごB(!)						ふじ④	
51週	登録いちごB(!)						ふじ⑤	
52週	- - - -							
1週	登録いちごA				予約いちご①			
2週	予約みかん⑪						ふじ⑥	
	登録いちごB				予約いちご②		キウイ①	
	予約みかん(追加企画)				スイーツプリング①		ふじ⑦	

*(!)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、配達当日に担当事業所までご連絡頂きますようお願いいたします。

■ふじ地方送り

今期は台風被害を受けていないメンバーだけで出荷をしており、出荷完了は平年よりも遅れ12/20位になります。 順次出荷を進めていますので、ご理解宜しくお願いします。

■豊共園（みかん産地）Now

産地では晩生種の収穫が少し残されていますが12/20までには収穫作業は終了する見通しとなっています。昨年台風の大被害で倒れなかった樹も強風の影響でダメージを受け、今期の品質状況は条件的に厳しい中で出荷を進めてきました。 今年のみかんの食味は如何でしょうか？

◇ゴールは「美味しいみかん」

生産者の梶本元文さんは「生協のみかんは見栄え優先ではなく栽培方法（農薬や肥料）も園地管理、選果も全て最終目標は組合員の皆さんに美味しいみかんをお届けする事です。 天候によっては良くない年もあるけれど、私たち生産者はそのような中でも、出荷するみかんが最大のパフォーマンスを発揮出来るように作業する事を常に意識しています」



堅めのみかんはこの箱にいれしばらく貯蔵します

◇梶本家の選果を視察しました。お父さん手作りの選果台で5kgの選果箱詰め作業が進められていました。ソウカ病斑、サビダニ被害果、カイヨウ病斑、変形果、規格外サイズ 等を選別していきます。 みかんも「多少のストレス（病斑、傷等）を受けた方が甘くなるヨ」とお父さん。腐りに繋がらず食べて問題のない障害果は目合わせで出荷基準を確認しています。

◇何故一つ一つ手に取るのか？

2人で、一玉一玉手にとってからコンテナに入っていきます。（5kgだからザっとまとめて入れていると思っていたでしょ？）

もちろん障害果や腐りに繋がる傷を見ることも目的の一つですが、一番の目的は「堅さ」を手の感触で確認して柔らかいものを選んで箱詰めしている事です。同じ色合いのみかんでも、皮が固いみかんは違う箱に入れ暫く貯蔵に廻します。（寝かす事で味もまろやかになり着色も進み食味が良くなるのです）

ちょっとした事です、ゴール（美味しいみかん）に向けて手間は惜しみません。

