



産直ニュース（農・畜・水産）4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	滋賀
4週	登録いちごB(!)					予約いちご④(!)		キウイ③	
	早生不知火②					スイートスプリング③		ふじ⑨(中止)	
5週	登録いちごA(!)					予約いちご⑤(!)		キウイ④	
	早生不知火③					ポンカン①		ふじ⑩中止 J用ふじ	
6週	登録いちごB					予約いちご⑥		キウイ⑤	
						ポンカン②		ふじ⑪中止	
7週	登録いちごA					予約いちご⑦		キウイ⑥	
						ポンカン③		ふじ⑫中止	

*(!)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。

■いちご(島原自然塾)

気温が高く推移して、粒が小さい段階で赤く熟れたことで今週からの出荷量が大きく減少しています。このため、一部曜日でのお届けが出来ない状況となりました。

1月末頃には回復する見通しとのことでしたが1/20現在では回復の兆しは見えず、生産者の高原さんも気を揉んでいる状況です。

ご迷惑をお掛けして大変申し訳ありませんが、ご容赦お願い致します。

■不知火は見かけによらずデリケート!?

不知火の皮はゴツゴツしていて厚く頑丈そうな見かけですが実はすごくデリケートなんです。表皮の細胞(油胞)が壊れやすく、皮を剥く時に柑橘の香りが強いのもその為です。



生産者もそのような性質を知っているので、収穫から出荷までの取り扱いを他の柑橘類とは区別して作業をすすめています。収穫する際にテボ(肩掛けの採りカゴ)に採り貯めたものが一杯になったらコンテナ(約18kg入ります)に移して行く際に、他の柑橘ならザーッとテボを傾けて移しますが不知火は果実同士でもぶつかった衝撃で油胞が潰れて後々の傷みに繋がるため、一つ一つ手で移していきます。

又、一定期間貯蔵するものは出荷時期にが高くなるため、ポリ袋に個包装してコンテナで貯蔵されます。

特に生協では収穫前の防腐剤散布は使用しないため、コンテナの中で一つが腐ると次々に腐りやカビが移り大半がダメになる為、傷んだ果実がまわりの



果実に拡がらないようにするためです。そのように注意して出荷しても、輸送中の振動や気温によってはどうしてもお届けした時に傷んでしまう場合があります。

お届け後は、袋から出して(箱なら蓋を開けて)冷暗所で保管をお願いします。(ベランダの陽のあたらない所等)

*今年は、気温が高く雨が多い冬だった影響で外皮が弱い傾向が見られます。又お届け時の気温も高いことから特に気をつけた出荷を心がけますが、万一お届け時に傷みやカビがあった際には、配達担当者にお申し出下さい。

■晩柑(中期)シーズン予約案内中!!

3月から4月にかけての生活クラブ関西イチオシの晩柑(不知火、清見オレンジ、甘夏、木成りはっさく)の案内配付中です。今年から関西6生協での共通取り組みとなりました。どの品種も食味に自信有り!

自由注文(カタログ企画)では注文出来ませんので、しっかりと予約注文をお願い致します。