



産直ニュース（農・畜・水産）10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 奈良
10週	登録いちご2次B				予約いちご⑩		キウイ⑨	
	不知火③				清見オレンジ②			
11週	登録いちご2次A				予約いちご⑪			
	不知火④				清見オレンジ③			
12週	登録いちご2次B				予約いちご⑫			
	不知火⑤				甘夏①			
13週	登録いちご3次A		3次予約いちご①		うすいえんどう①			
	木成りはっさく①				甘夏②			

*（！）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。

■玉ねぎ…新玉に切り替わりました！



産直南島原では、2月後半から新物の玉ねぎの収穫が始まっています。先週途中からお届けする玉ねぎも「新玉ねぎ」に切り替わっています。新玉は瑞々しくサラダなど生食に最適です。我が家では、スライスした玉ねぎにカツオ節とポン酢をふりかけ、柚子胡椒で辛みを効かせて食べるのが大好きで、一人で半玉くらいはラクラクで食べきっています。又、サッと炒めても柔らかく甘みがあって、ビールのお供に最適です。これで血液サラサラ!?

■春じゃがいもの植付け 順調です

2月14日青果委員会訪問時、秋じゃがのデジマは間もなく収穫終了の時期。続けて春作（5月頃から収穫）のニシユタカの植え付けが進んでいました。寒い時期の植え付けなので、植え付けた畝にはビニルマルチが覆われています。

じゃがいも園地視察 2/14 青果委員会訪問時→

◇マルチも色々なタイプ

透明、白色、黒色、銀色、緑色等々…

- ・黒色マルチと透明マルチはどちらが内部の温度を暖められるでしょうか？
 - ・マルチ内に雑草は生えるでしょうか？
- そんなこと考えたこと無いですよね～



マルチには「地温の調節（保温）」「雑草の抑制」「乾燥防止」「病気予防」の効果があるとされています。作物（栽培時期）によりこれらの目的に沿って生産者はマルチを選択します。

透明マルチは最も地温を上げる効果が高いのですが、光を通すので中に雑草が生えて養分を横取りされるデメリットがあります。黒色マルチは透明マルチよりも地温上昇効果は劣りますが雑草が生えにくい特徴があり、通常春作じゃがいもは黒マルチを使用します。（秋作の植え付け時期（夏）は暑いのでマルチは張りません）

上の玉ねぎの写真は黒マルチですが、園地によっては早く生育させるために透明マルチを使う場合もあります。透明マルチが張られた園地でも園地の端（石垣や畦沿い）の列は、何故か黒マルチを使っていました。「まわりの雑草の種が入りやすい周辺は、透明だと内部に雑草が沢山茂って玉ねぎの生育が悪くなるんです」と部分的に黒マルチを使うとのこと。マルチ一つとっても日本の生産者ってホントに研究熱心ですね！