産直ニュース（農・畜・水産）１９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	大阪					京都		奈良	滋賀
支所	茨木	豊能	香里	門真	平野	西	東	奈良	滋賀
１９週	河内晩柑④					パイナップル（ピーチ種）①			
２０週	小梅 河内晩柑⑤					イエローキングメロン パイナップル（ボゴール種）②			
２１週	予約）小玉すいか① 河内晩柑⑥					パイナップル（ピーチ種）②			
２２週	梅酒用梅（！） 河内晩柑⑦					予約）小玉すいか② パイナップル（ボゴール種）③			

＊（！）は調整の可能性有りです。

おしらせ　産地情報

■20 週企画　予約小玉すいか（追加）　受付中止となります

20 週企画で予約小玉すいか（今週提出）の追加案内を行いましたが、19 週での注文数が計画数を超過しましたので注文受付を急遽中止することとなりました。

ご注文数を記入されてもお届け出来ません。

＊予約＋カタログ企画での合計計画数を約 25,000 玉として栽培していますが、19 週の予約受注で計画量を超過しています。

このため、**追加予約（20 週企画）及びカタログ（23 週 25 週企画）を全て中止**と致します。

ご迷惑をお掛けしますが、何卒ご容赦お願いします。

→高木正弘さんご夫婦

■バランゴンバナナ　今週は通常規格でお届け

収穫量減少で 5～7 割供給へと規格変更が続いていましたバランゴンバナナですが、今週（19 週）は一時的に出荷量が増加した事で通常の規格でお届けする事ができました。

現在の出荷状況ですが、新型コロナによる輸送状況悪化で出荷が止まっていた北ミンダナオとボホールからの出荷は再開する事が出来たものの、マニラ港の含まれる地域で厳しいロックダウン措置がありフィリピン国内の船舶の往来に混乱が起きており、輸出コンテナ船への影響も懸念される状態となっています。

逆に、日本国内での注文量は増加傾向…生活クラブ関西での登録も増加しており、20 週から再び規格変更でお届けすることになりそうです。

■お米を美味しく食べて頂くためのお願い

①美味しく食べられる期間の目安は１ヶ月。

気温が上がってくるこれからの時期に、お米を美味しく食べて頂く為のお願いです。気温が上がるとどうしてもお米の酸化が進んでしまいます。また、湿度が高くなるとお米が湿気を吸い、品質が劣化します。悪条件が重なるとカビの発生にもつながり、食味が低下する事となります。気温と湿度が上がってくるこの時期からは、長くても１ヶ月を目途に食べきる事をお勧めします。

②一定の温度と湿度での保管が理想。

保管方法としては、温度変化の少ない密閉容器に入れて頂くのが理想です。各家庭で気軽にできるのがペットボトルの利用です。ペットボトルであれば小分けし、冷蔵庫の野菜室に入れる事ができ理想的な保存ができます。お米は精米後も“生きて”おり、呼吸しています。その為、米袋には小さな穴がたくさん開いています。袋のままで高温多湿になりやすい台所に置く事が一番避けるべき保存方法といえます。袋のままであるとお米に付く虫（コクゾウムシ）等の侵入も防げませんので気を付けて下さい。

③洗いすぎないのがコツ。

お米を洗う時、昔はよく「親指の付け根で磨く様に！」と教えられました。これは精米した時にお米の表面に酸化しやすい糠が残っている為です。しかし、現在の精米機は一昔前よりも格段に性能が良くなっており、精米した米に糠が残っている事はなくなりました。その為、お米を洗いすぎると旨味成分や栄養価まで落としてしまう事になります。「磨く」なんてとんでもありません！洗い方としては、最初に水をいれて 5 本指で軽く混ぜる程度で水を捨てる。これを２～３回繰り返す程度で良いのです。無洗米の場合は、5 本指で１かき程度で十分です。また、炊飯する時の水が冷たい程、美味しく炊き上がります。ホント美味しいですよ。