産直ニュース（農・畜・水産）　6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

＊よやく・る　果物類の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
事業所	茨木	豊能	香里	門真	平野	西	東	奈良	滋賀
6週	ポンカン②					キウィ④			
	ふじ⑪			いちごA登録			予約いちご⑤		
7週	ポンカン③					キウィ⑤			
	ふじ⑫			いちごB登録			予約いちご⑥		
8週	不知火①								
	いちごA登録					予約いちご⑦			
9週	不知火②					清見オレンジ①			
	小玉ふじ①			いちごA登録			予約いちご⑦		

＊（！）は調整の可能性有りです。　＊カタログ注文青果は除きます。

おしらせ　産地情報

◇規格価格変更

注文 NO-120　はるみ１ｋｇ　和歌山県・豊共園　規格変更　全事業所　全コース

害虫被害で収穫量が大幅に減少したため、規格を８００ｇに変更してお届けします。
価格は 681 円（税込）から 545 円（税込）に修正しています。

■アイワ研究会 Now

本誌４週号で１月中旬でのポンカンの貯蔵状態をお知らせしました。それから２週間後の１月末、アイワ研究会（和歌山県日高川町）ではポンカンの出荷作業の真っ最中です。

順調に予措も終えたポンカンを、傷みは無いか確認しながら袋詰め・計量とパートさんが荷造りに追われていました。「これ位の傷だと傷みは進んでいくからハネて、ここくらいまでを詰める様にしています。」「中身に影響なくてもあまり見かけの悪いのは入れないようにしています」‥と言いながらも時々手に持ったポンカンを食い入るように見ながら、判断に迷っている姿も…。

「あんたも消費者やから、入っていてほしくないと思うものはハネたら良いよ」と生産者の蔵光氏。

そんなこんなで、収穫後コンテナに入れて貯蔵する際に約 10%、貯蔵してから出荷時に選別する際に約 5%が廃棄品。現時点で合計約 15%がハネられた計算。

多い時には 30%以上廃棄となる年もあり、今期の歩留まりはマズマズの様でした。

◇1 月 25 日の寒波の影響

アイワ研究会の在する川辺町天文台の観測では、氷点下の気温が 10 時間以上続き、最低気温はマイナス 2.2 度を記録したとの事です。

未だ収穫が終わっていない不知火、清見オレンジ、甘夏、木成りはっさく等では低温障害が気にかかる気象条件となりました。

写真は、生産者の中で立地的に一番奥にある垣内氏の不知火園。「最低気温も思ったより下がらず、幸いなことに風もあったので低温障害は免れたんじゃないかな？」「低温を受けた後に急に日差しを受けるとスアガリしやすいけど、今回は曇っていたのそれも良かった」と現時点では大丈夫そう…。日を置いてから、最終確認して出荷に臨みます。