



産直ニュース（農・畜・水産）

7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 事業所	大阪					京都		奈良	滋賀
	茨木	豊能	香里	門真	平野	西	東	奈良	滋賀
7週	ポンカン③					キウイ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B登録			予約いちご⑧			
10週	不知火③					清見オレンジ②			
	小玉ふじ②		いちごA登録(二次)			二次予約いちご①			

*(!)は調整の可能性有ります。 *カタログ注文青果は除きます。

おしらせ 産地情報

■よやく・る甘夏(アイワ研究会)

アイワ研究会は和歌山県日高川町にあり温暖な気候で美味しい柑橘類の生産地です。和歌山の柑橘産地は大きく分けると、北部の紀の川沿いの地域、少し南に降りた有田川沿いの地域、さらに南の日高川地域があり、地域により、気候条件・地質条件が違ってきます。

日高川地域の特徴は日照や積算温度が高めとなるため、「晩柑類の食味は優れているが果皮はゴツゴツして見かけは良くない」という印象です(スママセン私見です)。温暖な気候の為、収穫時期を北部よりも遅らせることが可能(霜や雪にあたりにくい)で、北部では年内に収穫する晩柑類も年明けまで成らせてから収穫でき、その分光合成の期間が長く食味は向上します。

◇木成はっさくは、さらに遅く(出荷直前)まで木に成らせており、利用した組合員からも「はっさくのイメージが変わった!」と毎年大好評。是非とも食べて頂きたい品種です。

◇甘夏も、酸っぱいからダメ!という方が多い品種ですが、アイワ研究会の甘夏は酸味の中にも甘さがしっかり感じられます。



近年、果物類は甘さばかり強調されるくらいがありますが、子供のころから多少すっぱいものを摂取するのは大切だと言われており、酸味が少し苦手な方もチャレンジしてみてください。

写真は生産者カード「北吉田」のスタッフ竹上さん。

甘夏は1月下旬から収穫し、酸を減らしてまろやかな食味にするため貯蔵します。袋詰め作業がしやすい様に予めコンテナごとに2Lとか3Lとかサイズを分けて保管。同時に左写真のように「みかん用ポリ袋」なるものに1玉1玉入れてコンテナに収めていきます。ポリ袋に入れて保管することで、ヘタの変色を防ぎ、みずみずしさも保持できるそうです。

更に貯蔵中腐敗しても隣に伝染しないそうで、「手間はかかるけど、よい状態で皆さんに食べてもらいたいから、省くことが出来ない作業です」一玉一玉大切に貯蔵され、生活クラブ関西の皆様への出荷を待っています。



晩柑シーズンⅢ(甘夏、木成りはっさく)の注文案内は9週に予定しています(お届けは12週~)

今週はいちご二次企画(登録&予約)の注文案内を配布しています。申し込みお忘れなく!