



# 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

\*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
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			
11週	不知火④					清見オレンジ③			
	小玉ふじ③		いちごB登録(二次)			二次予約いちご②			
12週	不知火⑤					甘夏①			
			いちごA登録(二次)			二次予約いちご③			
13週	木成りはっさく①					甘夏②			
			いちごB登録(二次)			二次予約いちご④			

\*(!)は調整の可能性有ります。 \*カタログ注文青果は除きます。

### お知らせ 産地情報

#### ■いちご(島原自然塾) 出荷量が急減しています

いちごの収穫量が予想外に急減したため、『予約いちご 1P (二次企画 1 回目)』分を欠品とさせて頂きました。ご迷惑をお掛けして大変申し訳ありません。 \*納品書は訂正済みです。

\*先週号のニュースで「生育は順調」とお伝えしておりましたが、今週出荷を見込んでいた3番果の着果量が生産者の予測よりも少なく、注文量を確保することが出来ませんでした。

#### ■生カキ(千珠株式会社)Now

3/1、生カキ出荷作業の視察に広島県江田島市に赴きました。生協の「生食用生カキ」は相生(兵庫県)で養殖→水揚げされ広島県に運ばれて選別・パック詰めしてから生活クラブ関西へと出荷されます。

##### 注目1…すべての牡蠣に目を通す

前日に千珠社長の小川氏が相生から持ち帰ったカキを、早朝3時から出荷に向けた作業が始まっていました。

出荷されるカキは写真のように全て工場長(高田氏)が一粒一粒状態を確認して選り分けます。(視覚・触覚をフル稼働!裏も表も確認)

「こんな作業って他の牡蠣屋さんでもやっているんですか?」と聞いたところ「昔はやっていた業者も居たが、今はやってるところは無いよ」「水洗いして詰めるだけなら楽でいいけど、やっぱり美味しく食べてもらいたいのでこの工程は抜けんヨ」と工場長。

相生の山孝水産で丁寧に剥かれたものでも1割程度(当日は)ハネられていました。

##### 注目2、3…塩水パック、温度管理

スタッフの柳生さんが、選別後のカキ 240gを電子秤で計量してパック詰めしていきます。平たいコンテナには既に殺菌海水が張られています。計量後、袋の中にカキを投入し、コンテナ奥の水槽から2℃に冷却した海水(湾内からポンプupした海水を紫外線殺菌し、冷却し水槽に貯めています)を希釈せず専用ノズルで再注入(パック内温度を下げる)してシール止め。

通常、カキのパック内には海水を真水で希釈して(塩分濃度1%~2%程度)使用されます。「真水を混ぜるとカキは大きくなるけど加熱したら縮むし、何より鮮度も落ちる。海水だとしっかりした身が保てる。それと温度管理は相生での水揚げ後から生協まで5℃以下を保つことで鮮度・美味しさ・安全性に繋がります」。柳生さんは製造補助から事務迄テキパキこなしていきます。

\*今年は平年に比べて小さめの作柄ですが、味は良いとの声をよく聞きます。

生カキのシーズンも終盤となりましたが、4月一杯まで他所では手に入らない品質をお楽しみください!

