



産直ニュース（農・畜・水産）12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
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			
14週	木成りはっさく②					甘夏③			
	いちごA登録(三次)					三次予約いちご①			
15週	木成りはっさく③					甘夏④			
	いちごB登録(三次)		うすいえんどう(!)		筍(孟宗竹)(!)		三次予約いちご②		

*(!)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

■河内晩柑(無茶々園)

3月11日に無茶々園(愛媛県)を訪問し、河内晩柑の園地巡回を実施しました。今回は初めて愛南町の生産者3名(下田健二、下田 透、立花賢治)も明浜町で合流して宇都宮幸博さん(明浜町)、丸山清秀さん(吉田町)と一緒にそれぞれの園地を廻りました。

◇1月下旬の寒さの影響

宇都宮さんの河内晩柑園は海に面した急斜面を登った標高200mにあり、この地域の園地としては最も標高が高いところにあります。園地中央の作業倉庫に温度計が設置されていました。宇都宮さんのスマホにはその温度計から転送された数か月間の気温推移が1時間ごとに記録されていて、データからマイナス5℃が5~6時間続いた事が確認できました。河内晩柑はマイナス5~6度以下が数時間続くとスアガリ(内部の果汁が無くなりスカスカの実になる)が起きると言われていて、データではギリギリボーダーライン?という記録。

試しにいくつかの果実を確認したところ、砂じょう(実の中の細かい粒粒)が壊れている状態のものも確認されましたが、果汁はたっぷり食べても気が付かない程度だと判断できました。食味は糖度も高く昨年同様に美味しい状態に仕上がっていました。

◇技術交流



左から、丸山さん、立花さん、下田健二さん

昨年からはまった明浜町生産者と愛南町生産者の合同園地巡回では、宇都宮さんから有機資材を使用した効果的な防除方法や食味向上に向けたアミノ酸系肥料の有効性等が愛南の生産者にも共有されています。愛南町の視察では、昨年アドバイスがあった下枝の整理(成った晩柑が地面に着くくらいに垂れさがった状態が多くみられ、接地することによる病害リスクが懸念された)もしっかりと実行されており、改善への意欲が確認できました。→生産者カードが直接生産者に帰ることで、出荷して終わりではなく最終的にどのように食べてもらっているかの確認できることが改善する意識へと繋がっています。