



産直ニュース（農・畜・水産）14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
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		
16週	木成りはっさく④		河内晩柑①		パイナップル(ボゴール)①				
	いちごA登録(三次)					三次予約いちご③			
17週	河内晩柑②					パイナップル(ボゴール)②			
	いちごB登録(三次)					三次予約いちご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

■不知火・欠品のお知らせ

14週カタログ **119** 不知火1kg 熊本県・水の子会 全曜日 全コース

貯蔵中の傷みが想定以上に多かったため、予定より早く終了しました。

他に代替え出荷できる生産者もないため、欠品となります。

納品書の価格は0円に修正済みです。

にんじん生産者カードについて

今週お届けより二次元(QR)コード付きの生産者カードに変更となります。にんじんの生産者カードは、泥による汚れや水濡れの問題があった為、二次元コードを読み取ってスマホで入力できる対応を進める事となりました。たくさんのご提出をお待ちしております。

生産者カードは、味や傷みの状況を生産者と共有し、課題があれば次期作に反映する等、より良い物をお届けできる様に活用しています。

一般では、作った野菜をJAに出荷して終わる事がほとんどで、自分が作った野菜の評価を知る事はありませんが、評価がストレートに帰ってくる生産者カードは、その内容が良い時も悪い時も生産者にとっては「更に良いものを作ろう！」というモチベーションアップに大きく貢献しています。生産者も楽しみにまっていますのでコメント欄の記入も積極的にお願い致します。

※二次元コードが読み取れない場合は、担当者へお声かけ下さい。

島原自然塾 にんじん 生産者カード

■所在地 長崎県島原市有明町

■生産者 **酒井聖樹**・飛木友一・栗原孝嗣・山崎典則
吉田裕昭・高木正弘・小林一幸・本多光則

■栽培法 栽培期間中の化学合成農薬・化学肥料不使用
自家製堆肥を使用し、農業に頼らない栽培を行っています。水はけのよい土壌で様々な野菜も栽培しています。甘い甘みのある人参をご賞味下さい。

・ILOGP ・都市 ・大阪 ・京都 ・奈良 ・滋賀

コード: _____ お名前: _____

配達日 月 日()曜 規格(kg)

食味はどうか ・美味しい ・ふつう ・まずい

配達時の傷み ・無かった ・あった(g)

価格について ・安い ・適当 ・高い

ご意見・生産者へのメッセージ

スマホでのアンケート入力はコードを読み取って下さい。→

■晩柑類の保存について

晩柑類は、多くの品目をポリ袋でお届けしています。

気温の上昇により、ポリ袋や柑橘表面に露が発生することでカビが生えやすくなります。

特に柑橘同士が接触している部分は、顕著でお届け翌日にカビが発生することも珍しくありません。

慣行栽培では収穫前に殺菌剤を散布することで腐敗を防いでいますが、生協では収穫前の殺菌剤の散布は行っていません。届いたら、袋のままではなく、袋から出して表面の水分を乾かしてから保存して下さい。

袋から出すだけで日持ちが変わります。