



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
6週	キウイ④				ポンカン②			
	いちごA登録(!)							
7週	キウイ⑤				ポンカン③			
	いちごB登録(!)							
8週	小玉ふじ①				不知火①			
	いちごA登録(!)							
9週	小玉ふじ②				不知火②			
	清見①				いちごB登録(!)			

\*(!)は調整の可能性有ります。 \*カタログ注文青果は除きます。

## 今後のよやく・る企画カタログ案内

- 9 週 いちご2次企画⇒7 週配布カタログにて案内  
※現在いちごの登録と51週号で予約済の方で変更のない場合、提出の必要はありません
- 11 週 晩柑Ⅲ（甘夏・木成りはっさく）⇒9 週配布カタログにて案内  
※1 回だけの取り組み企画ですので、忘れずに注文してください

## 柑橘（ポンカン）の味はいかがですか？

味が濃厚なポンカンはそのまま食べるのが一番ですが、生産者カードをみると、ヨーグルトやサラダに入れて食べたり、「皮も捨てるのはもったいない!」ということで、ジャムを作ったりする人もいます。市販品とは違い、農薬も少ないので安心というのも大きいですね。もしよろしければ、チャレンジしてみてください。

登録を忘れていた方は、8 週カタログ「118 番ポンカン」でもシーズン最後の注文ができます。

## ポンカンジャムの作り方

1. ポンカンは洗って果実と皮に分け（種は取り除く）、皮は細切りにする
2. 果実を内皮ごとフードプロセッサーで攪拌する
3. 鍋に果実と細切りした皮を入れて火にかけ、途中で砂糖を入れる  
砂糖が焦げないように、かき混ぜながら5~6分煮る
4. とろみが出てきたら火を止め粗熱をとる
5. 清潔な容器に移し、冷蔵庫で保存する