



# 産直ニュース（農・畜・水産）8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
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(!)			
10週	小玉ふじ③					不知火③			
	清見②					いちごA登録(!)			
11週	不知火④					清見③(ラスト)			
	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

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

たけのこ・うすいえんどう ⇒ 11週配布カタログにて案内

## カタログ企画「はるみ」が規格変更になります

「はるみ（豊共園）1Kg」は昨年を大きく上回る受注のために、  
700gで規格を変更してお届けしています。  
価格は681円（税込）から477円（税込）に修正しています。

## 不知火は見かけによらずデリケートです！！

不知火の皮はゴツゴツしていて厚く頑丈そうな見かけですが実はすごくデリケートです。表皮の細胞（油胞）が壊れやすく、皮をむく時に柑橘の香りが強いために、収穫から出荷までの取り扱いを他の柑橘類とは区別して作業をすすめています。

一定期間貯蔵するものは、出荷時期に気温が高くなるため、ポリ袋に個包装してコンテナに貯蔵します。

特に生協では収穫前の防腐剤散布は行わないため、コンテナの中で一つが腐ると次々に腐りやカビが移り、大半がダメになる為、傷んだ果実がまわりに拡がらないようにするためです。

そのように注意して出荷しても、輸送中の振動や気温によってはどうしてもお届けした時に傷んでしまう場合があります。

お届け後は、袋から出して(箱なら蓋を開けて)冷暗所で保管をお願いします。



アイワ研究会の皆さん