



産直ニュース（農・畜・水産）9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ください。

今後のお届け品スケジュール

週	配達日	品目			
9週	2/27-3/1	小玉ふじ②	不知火②	清見①	いちごB登録
10週	3/5-3/8	小玉ふじ③ (!)	不知火③	清見②	いちごA登録・予約二次①
11週	3/12-3/15		不知火④	清見③	いちごB登録・予約二次②
12週	3/19-3/22		不知火⑤	甘夏①	いちごA登録・予約三次③

※ (!) は調整の可能性あります ※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

- ・「たけのこ・うすいえんどう」⇒ 10週配布カタログにて案内
- ・「3次いちご・登録トマト」⇒ 11週配布カタログにて案内

■玉ねぎについて

9週（2/27～）と10週（3/5～）の玉ねぎは、注文数を1産地だけでは揃える事が出来ないため「つちから生産組合」と「産直南島原」の2産地にてお届けします。なお、「産直南島原」の玉ねぎは新玉となります。新玉は水分が多く傷みやすいので冷蔵庫にて保管して下さい。

■アイワ研究会（和歌山県日高川町）訪問

2/16に23年みかんの報告と晩柑園地の視察を行いました。アイワの「木成りはっさく」は匠の技により、出荷まで木で成らせるために、生産者曰く「市場との味の違いが一番わかるのがはっさく！はっさくは酸っぱいというイメージが変わる！」と力説。一般的なはっさくは、早めに収穫・貯蔵し、酸を抜いて出荷します。収穫が遅れれば遅れるほど、落果や冷害被害で出荷できなくなる恐れがあります。回数を重ねることにおいしさが増してくるのが、木成りの良さでもあるので、注文回数を増やして食べ比べてみてください。



出荷基準を確認しあう



尾尻さんのはっさく

【昨年の生産者カードより】

甘夏 ジューシーでとってもおいしかったです。皮ごとマーマレードにしましたが、苦みが少なく香りもよく、市販のマーマレードが苦手な子供もおいしい！！と食べました。

木成りはっさく 味が濃厚で甘味と酸味が程よく、とてもおいしかったです。はっさくは酸味が強いイメージでしたが、やはり木に成らせているので、苦みが少ないですね。

今週カタログ案内です！忘れず注文してください！