

産直ニュース（農・畜・水産）４６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

■今週のカタログ青果情報（欠品・遅配等）

番号	消費材名	生産者	内容
102	ちぢみほうれん草 150g	佐久ネクスト ファーマーズ	全コース欠品（生育遅れ）
103	赤茎ほうれん草 （有機）120g	いわみ地方 有機野菜の会	全コース欠品（低温による生育遅れ）
106	ミニチンゲン菜 （有機）120g	いわみ地方 有機野菜の会	火～木コース欠品（低温による生育遅れ）

■よやく・る果物のお届けについて

消費材	生産者	今週のお届け事業所
アップルメイト 5回目	ハケタ会・あくと 御牧ヶ原	火曜：香里・豊能・滋賀　　水曜：山科 木曜：豊能　　金曜：平野・上鳥羽 ※未配事業所（次週で終了予定） 木曜：門真　金曜：豊能・奈良
みかん 5回目	アイワ研究会 豊共園・水の子	10kg・5kg・2kgともに全コース配達
富有柿 1回目	中吉野産直組合 王隠堂農園	5kg・1kgともに全コース配達
ラ・フランス 3回目	米沢郷牧場	茨木・豊能・奈良・滋賀・上鳥羽・山科は配達です ラ・フランスはこれで終了です

■カタログNo.82「オロブロンコ（福岡自然農園）」が新登場！

初めて聞く方がほとんどと思われます。柑橘の品種名でアメリカ産はオロブロンコと呼ばれています。イスラエル産はスウィーティーと呼ばれており、20～30 年前にジュースやガムなどで一世風靡したかと思います。福岡自然農園では 2015 年に害虫の大発生により、みかんの木を伐採せざるを得ない状況となりました。その後、害虫被害の影響が少ない柑橘を栽培しようと思い、現在よやく・るとなっている伊予柑の他にオロブロンコを植え始めました。ようやく安定した生産量となったことで新登場となります。

果皮は緑色ですので一見酸味が強いイメージがありますが、グレープフルーツにあるような苦味がほとんどなく、酸味が控えめでほんのりとした甘みが特徴です。国内で栽培しているところはほぼない貴重な柑橘です。今週配布カタログの５ページに掲載されていますので、ご確認ください。

■さつまいもの冬場の保存について

さつまいもは寒さに弱く、15℃前後で保管する必要があります。13℃以下で長期保存すると低温障害が発生し、症状としては中が黒く変色し、その後腐敗します。冷蔵庫に保管すると、低温障害を起こすので冷蔵庫には入れないでください。冬場は冷蔵庫以外の低温になる場所に保存しても発生します。

冬場は家庭での長期保管が難しくなるので届いたらなるべく早く使い切るようにして下さい。保管する場合は、新聞紙などに包み、低温にならないところで保管してください。

生産者へ声を届けよう！

「野菜（じゃがいも・にんじん・玉ねぎ）」の
生産者コメントは二次元コードよりお願いします。
※傷みやクレームに関する内容は、配達担当者または担当事業所へご連絡下さい。

野菜