

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	1/18		1/25

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	1/21		1/28

※ご注文の締切りは、★火曜コース⇒木曜日のAM10時まで ★金曜コース⇒月曜日のAM10時まで  
 ※土曜日と日曜日は休業日となります。

## 新年のご挨拶

理事長 高山健也

組合員の皆様、新年明けましておめでとうございます。

一昨年、昨年は、新型コロナウイルス感染症の拡大によって、生活における色々な面で制限を強いられ、当組合においても、顔と顔を合わせ、言葉と言葉を交わらせていく大事な活動の一つ一つ重ねていくことができませんでした。

そんななか、11月以降の感染状況の縮小を好機と見て、数人の組合員有志が自発的に手を挙げ、短い準備期間にもかかわらず、素晴らしい「ミニ収穫祭」を催してくれました。それと並行して、会の「ふれあい畑」を管理、運営するグループ「リトルファーマーズ」もまた組合員有志によって立ち上げられ、冬野菜の種まき、そばの収穫、もちつき、と多くの組合員を巻き込んだ活動が実施されました。それらの活動は、新型コロナウイルス感染症の拡大によって活動を制限された期間を取り戻してあまりあるほどの人と人のつながりを生み出してくれています。

この組合を大事に思う組合員が、この組合の魅力を共有してもらえるように、様々な活動を企画し、組合員に働きかけていく。これまでもあった活動の積み重ねですが、しかしながら、今、「委員会」や「ブロック」という既存の型にはまらない、新しいうねりが現れつつあります。一昨年立ち上げられ、たくさんの組合員の参加と交流を生み出してきた「いなかもん倶楽部」に端を発する動きです。

前例のない新しい活動であるがゆえに、一つ一つのルール作りにとっても時間を必要とし、そして、仕方のないことですが失敗もたくさん経験することでしょう。しかし、その過程にはきっとこの会の魅力の再発見があるはずです。そして、その過程は、きっとこの「いのちと土を考える会」を立ち上げ、育ててきた過程に匹敵する価値があるに違いありません。

もちろんこれまでの活動も、たくさんの方を巻き込んで大事に大事に守り育てていきたい、と思っています。と同時に、この新しく芽吹いたこれらの活動をどのように大きく育てていくか、そのこともまた皆で一緒に考えていけたら、と切に願っています。これからどんな実をつけるのか、楽しみです！！

## 寒い冬には「あったか麺特集」5～15円引き

### 会オリジナルの麺類



うどん  
 そうめん  
 米麺2種

### 創健社の定番らーめん



醤油  
 塩  
 みそ  
 博多風  
 四川風

### 金子製麺の生麺



うどん  
 そば  
 ラーメン  
 中華麺  
 ちゃんぽん  
 焼きそば

金子製麺は特別注文書(A4)で  
 ご注文ください(2/1.2/4配送)

会オリジナル麺、創健社ラーメンは定例注文書(A3)でご注文ください

生活協同組合 熊本いのちと土を考える会

〒861-2241 熊本県上益城郡益城町宮園401 電話096-286-0460 FAX 096-286-0464 096-286-3966

http://www.syoujiki-yasai.com/kangaeru/ メールアドレス kangaeru@crest.ocn.ne.jp



# あけましておめでとうございます！ 2022年 生産者メッセージ



顔の見える関係を大切に、支え合っていきましょう。今年もどうぞよろしくお願いいたします。

## 御船 石脇 祐介 生産物:野菜



明けましておめでとうございます。  
本年もどうぞよろしくお願いいたします。  
1年1年野菜作りを上達していけるよう  
今年も頑張っ参りたいと思います。  
組合活動面も昨年は新しい動きが出来てきてたくさんの方  
に参加して頂き、今年はまだ更に多くの組合員さんに関わっ  
て参加して頂き、組合を盛り上げていければいいですね。

## 三角 江口 健 生産物:柑橘類・野菜



情報化の加速に伴って管理と画一化が  
進み、大変な時代の始まりを感じます  
が、本質を見失わずに楽しんで生きる  
ための逞さと遊び心を、次の世代に  
継承していけるように、家族で力を合わ  
せて進んでいきたいと思っています。



## 阿蘇 下田 房雄 生産物:米

明けましておめでとうございます。  
昨年は新型コロナに押しまわれ  
ばなしでしたね。今年はどうでしょうか。

さて、昨年私の米は例年にない位豊作でした。今年も同様に  
ありたいですね。それと今年から作付面積が4反半増えます。  
近所の人が高齢になり、作れないからと頼まれました。  
これから3年間は転換期間で出荷できませんが、出荷出来る  
様になったら、米の安定供給につながるかな~と思っています。  
今年も安心安全の「有機スター米」をよろしくお願いいたします。

## 山都町 佐藤 昭人 生産物:米・野菜



明けましておめでとうございます。  
昨年は大変お世話になりました。  
今年も宜しくお願いします。

現在、新型コロナも落ち着いていますけど、  
それぞれ対策を忘れず続けていきましょう。  
今年も野菜づくり米づくりに精出して楽しくやりたいと思います。  
皆さんも身体に気を付けてお過ごしください。

## 山都町 佐藤 真実 生産物:米



新年あけましておめでとうございます。  
年を重ねるごとに年始の気持ちの入れ  
方が強くなってきてる近年です。  
基本的に旬の作物は年に1作になります  
ので、あと何作やれるんだろうとか、あと何年でどのくらいの  
レベルまで達成したいとか考える事が増えました。  
しかしながらまずは今年1年を精一杯頑張りたいです。  
今年もよろしくおねがいします

## 阿蘇 島川 和也 生産物:米・黒米・豚肉



明けましておめでとうございます。

昨年は本人の不注意によるケガ、妻の体調不良等、思いが  
けない事もありましたが、現在では二人  
とも回復して農業に、趣味にと、人生を  
楽しんでいます。  
本年も畜産、米作りに力を注ぎたいと思  
います。

## 旭志 新川 幸弘 生産物:野菜



明けましておめでとうございます。そろそろ自分も半世紀を迎える年齢に達するようです。  
まだ若いと言われるかもしれませんが、どういう生き方=死に方をするかは日々考え問い直しの日々です。  
有限なので終活は若いうちにされた方がいい(自分の勝手な持論です)。  
自然界から生かされている自分のものではない与えられた生命をいかに還元していくか? 日々、接して  
いる植物の生命の循環に沿った生き方を目の前に何を学んでどう生きるか?  
年齢を重ねる度に考えさせられる事が多くて幸せな日々です。  
生産者としては力不足ですが今年もよろしくお願いいたします!

**御船 高丸 和彦** 生産物:野菜・米・卵・鶏肉

明けましておめでとうございます。  
今年もよろしくお祈りします。  
最近の気候変動は激しく、過去の季節の移り変わりと全く関係なく、暑かったり寒かったり、長雨であったり、干ばつであったりと、予測がつかない中で、農業生産をしなくてはならなくなってきました。  
気候変動に強い農業をどうすればいいのかというのが課題です。有機農業でも気候変動に強い農業だといえるように頑張りたいと思います。



**大津 古庄 廣美** 生産物:野菜・米・雑穀



明けましておめでとうございます。  
今年“行動力”を心がけたいです。  
食・睡・生産活動・役員や生産者として役目を、体と心の歪みを直しながら、それぞれの立場の皆さんに感謝と思いやりを持ち、自身が何をなすべきかを心がけて行けたらと思っています。  
今年もどうぞよろしくお祈りします。

**合志 高山 健也・陽子** 生産物:野菜



明けましておめでとうございます。  
今年大きな出来事は、加工所が完成し、保健所の許可もあり、いよいよ加工所として稼働することができるようになったこと。  
わたし高山陽子も運営委員会に参加し活動することになったことです。これまでは、夫婦二人とも運動面に関わると、家が傾くということで断ってきましたが、生産者仲間の本田貴恵ちゃんと山本友希ちゃんに説得され、2年だけね・・ということで参加することに決めました。生産活動も大事ですが、私たちが就農するにあたって、ただ野菜をつくりたいからではなく、考える会という組織に所属し、考える会の人たちに野菜を食べてもらいたいという想いが前提にありました。しかし、このままの現状では私たちが魅力だと思っている、生協組織としての会の存続が危ぶまれ、私たちの理想とする農業もできなくなると考えました。今年、運営委員になられた方々は、今年はいらい盛りだくさんに仕事させんな…とお思いの方もいらっしゃるかもしれません。焦らず、じわじわと生協だからこそこの会の面白さ、魅力を組合員のみんで共有できたらいいなあと思います。俺の時給は～なんて話とは無縁で、80歳のおばあちゃんから2歳の子どもが同じ空間にいる会議ってなかなかないですよ？物差しがぶつ壊れちゃう体験がいっぱい、そこの一員であることがとても楽しいです。来年もよろしくお祈りいたします！

**網田 本田一幸** 生産物:柑橘類・野菜

明けましておめでとうございます。  
旧年中は本田農園のみかん、野菜を買い支えて頂き、本当にありがとうございます。今玉ねぎが超順調に生育しています。例年より早くお届け出来ると思います。十年前にサラ玉を計画しやっとお届け出来る様になりました。今年は再々チャレンジで十二月頃お届けするセット玉ねぎを作る予定です。  
組合員の皆さんと有機農業に出逢い楽しく楽しいの毎日です。「年を重ねてもやる気があれば青春と云う」松田喜一先生の言葉どおり今年も頑張ります。



**網田 本田泰晴・貴恵** 生産物:柑橘類・野菜



あけましておめでとうございます！  
今年もよろしくお祈りします！  
畑仕事、出荷、配送、委員会、クラブ活動と楽しく過ごしておりましたらあつとうまに新年を迎えていました！  
昨年はおかげさまで組合員として充実した1年を過ごさせていただいたと思います。皆さん本当にありがとうございました！  
さて今年は何んな年になるのでしょうか？近年は予測不可能な天候が続いており多分今年もそうなるのではと想像しますが最近もう慣れてきましたので畑の方はなるようになる！と言ったところです。それよりもコロナが終息中の今年は久しぶりの集いや運営委員会での取り組み、クラブ活動や畑のイベントなどをできる時に積極的に行い、組合員の皆さんとのつながりをよりいっそう強くしていきたいと考えております！  
改めて今年もよろしくお祈りしまーす(^^)／

**大津 山本瑞樹・友希** 生産物:野菜



昨年は少し野菜が出来る様になってきたと実感できた一年になりました！少しずつ土が良くなってきたのかなと夫婦で話しています。しかし、夏の10日も降り続ける雨や、10月の雨が全く降らないなどの異常気象に悩まされました…  
ここ最近の異常気象は毎年の事になりそうですね…  
それでもめげずに作り続けていこうと思います。ベテラン生産者の様に凄い野菜を目指して!!  
9年目の2022年も家族共々頑張っていこうと思いますので、今年1年、どうぞよろしくお祈りします！



**山都町 吉田康成** 生産物:卵・鶏肉・野菜

賀正  
ここ数年大変な期間となる中、うちは主食がとれた事は救いですが、諸事情により当分の間に聞かれないでしょう。





# あったか麺類セール!

3397	★焙煎玄米麺(太麺)	100g	324円	→	5円引
3396	★白米麺	100g	324円	→	5円引
3391	★乾うどん	200g	259円	→	5円引
3393	★徳用乾うどん	200g×5	1269円	→	15円引
3390	★そうめん	200g	259円	→	5円引
3392	★徳用乾そうめん	200g×5	1269円	→	15円引
3362	くず切り	100g	378円	→	5円引
3365	国産はるさめ	100g	254円	→	5円引
3366	ロングパスタ	300g	390円	→	5円引
3367	ショートパスタ	300g	390円	→	5円引
3370	醤油らーめん	3食	502円	→	5円引
3371	塩らーめん	3食	502円	→	5円引
3372	味噌らーめん	3食	502円	→	5円引

3373	博多風らーめん	3食	535円	→	5円引
3374	四川風らーめん	3食	535円	→	5円引
3368	長崎皿うどん	2食	356円	→	5円引
3384	さくらい焼きそば	4食	648円	→	10円引

## ◆特注品「かねこ製麺」より

2207	足柄古式生そば	130g×2	333円	→	5円引
2208	生うどん(太麺)	130g×2	239円	→	5円引
2209	生うどん(細麺)	130g×2	239円	→	5円引
2210	モンゴルかんすいラーメン	120g×2	239円	→	5円引
2211	せいろ麺(蒸し中華麺)	150g×2	254円	→	5円引
2212	せいろ蒸し焼きそば(スープ付)	150g×2	464円	→	5円引
2213	ちゃんぽん麺(スープ付)	150g×2	464円	→	5円引

### ♥私のお気に入り商品

.. 4丁目のおばちゃん ..

かねこ製麺のせいろの麺はおいしいもの発見はした。  
 "せいろ蒸し中華麺" への豚肉中華スープでちゃんぽん  
 又、名古屋のお好み焼きで焼きそばにも使いたいかな。

### ゆうきスターで作った「米麺」

会の生産者が栽培した無農薬米(ゆうきスター)を山形県のお米加工専門の農業組合法人りぞねつとさんで製造してもらいました。「米粉麺」は、茹で上がりが早くコシがあり、しかものびにくく、煮崩れしにくいのが特長。また、他の麺とひと味違った食感と喉ごしが楽しめるのも大きな特長のひとつです。小麦麺にはない独特の食感。ビーフンはもとより、拉麺風、うどん風、パスタ風など、多様な料理に対応可能です。

### 今週の特注品

..2/1..4届け..

#### ☆山織「癒しの素材 キャメル」

ふたこぶラクダからとれるキャメルは、ウールと比べて細く、長く、軽いのが特長。ムレずに暖かく、しかも耐久性も高いです。暖かさはもちろん、チクチクしにくいふんわり優しい、良質のキャメルを体感できます。

#### ☆成清海苔店 月に1回

成清海苔店は「秋芽一番摘み」だけを使用した海苔で、創業以来「無添加」「無着色」「化学調味料不使用」のこだわりのお店です。

#### ☆パプアニューギニア海産「船凍天然エビ」 月に1回

天然でしかも薬品を使っていない、パプアニューギニア産のエビです。漁獲してすぐに船の上で急速凍結する為、食感や風味が格別です。

#### ☆かねこ製麺「餃子の皮・生麺」 月に1回

一切の添加物を使用せず、穀物の持つ素材の味を引き出す多加水熱製法により導き出された風味・コクのある「昔ながらの味わいを守る本格麺をお試ください。綿はセールでお届けします!

#### ☆2月ミニケース予約

ミニケースは少人数家族向けで、品数7~8品、価格1350円前後になっています。予約注文で1ヶ月毎週利用が基本です。小ケース・普通ケースへの変更もできます。

### かねこ製麺の余った麺をリメイク

#### 「うどんドーナツ」

ゆでうどんで作るお手軽スイーツ。小麦粉をまぶしたうどんを6~7本束にして、両端をもってクルクルとねじってからドーナツ状の輪をつくり、180度の油で5分ほど揚げ粉砂糖をまぶせば出来上がり。ふわふわ、もちもち感が美味しいので、揚げすぎ注意です。



#### 「そば煎餅」



余ったそばを香ばしいお煎餅にリメイク。細かく切ったそばに薄力粉、水、塩、青のりを加えてよくこねます。そばが固いときはレンチンでやわらかく。ひとまとめにしてみん棒でのばし、食べやすい大きさに切り分けて油で揚げ、こんがりキツネ色に。おやつにもおつまみに大人気です。