

火曜コース 提出日 ⇒ 配送日  
2/8 2/15

金曜コース 提出日 ⇒ 配送日  
2/11 2/18

※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。

## 「ひなまつり企画」

三月三日は桃の節句。小さな女の子のいるご家庭では、おひな様を飾って華やかな一日を過ごすことでしょう。そんなひな祭りに向けて、大人も子どもも楽しめる商品をご用意しました



### 西山さん(山都町)のひしもち、他

西山さん(山都町)自家製の「ひしもち」「よもぎもち」「4色の祝いもち」をお届けします。原料のもち米は自家栽培の無農薬もち米を使われています。

3149 ひしもち(冷凍)  
約100g×3色 704円(税込)

3150 よもぎもち(冷凍)  
500g 953円(税込)

3147 祝いもち(冷凍)  
500g(4色) 953円(税込)

白、緑、紫、オレンジのお餅が、1~2個ずつ入っています

特別注文書(A4)でご注文ください(2/22. 2/25配送)

### ムソーの「おひなまつり」

毎年恒例のムソーさんのおひな祭り企画です。カラーチラシを配布しています。今年は冷凍商品も取り扱えるようになりました!



特別注文書(A4)でご注文ください(2/22. 2/25配送)

### 桃の節句のお祝いは「お赤飯で!」



お赤飯には「おめでたいことをあげる」「心をあげる」という意味があるそうで、昔から大切に守られてきた日本の文化ですね

3052 ★もち米(白米)  
1kg 792円(税込) 10円引

3053 ★もち米(玄米)  
1kg 720円(税込) 10円引

3295 国産有機小豆  
200g 670円(税込) 10円引

定例注文書(A3)でご注文ください

### 「オリジナル麴で甘酒づくり」

ひな祭りの飲み物と言えば「甘酒」ですね、会の生産者オリジナルの米麴ともち米で甘酒をつくってみませんか?

3168 ★ゆうきスター米の米麴  
200g(冷凍) 325円(税込) 5円引

3165 ★ゆうきスター米の米麴  
500g(冷凍) 740円(税込) 10円引



定例注文書(A3表面)でご注文ください

甘酒のレシピは先週配布の注文書(No6)で紹介しています

### 商品の値上げが続きそうです...

各メーカーさんからいろんな商品の値上げや規格変更などの連絡が届いています。該当する商品と変更時期につきましては、注文書内で出来る限りお知らせをさせていただきますので、ご確認をお願いいたします。(値上げ前にできるだけ買っておいってください)



☺ 先日の日向灘の地震はビックリしました。「地震です」の緊急メールで目が覚めた後、阿蘇では震度5弱のかなりな揺れ、不意をつかれましたが、おかげで被害もなくホッとしています。もうひとつビックリしたのがトンガ国の火山の噴火です。日本でも津波の被害が少しあったようですが、今後心配されているのが今年の夏の気温です。以前にもフィリピンの火山噴火の影響で、日本でも夏の気温低下、日照不足の為に米が不足するなどの出来事がありました。今回も同じような事が起こる可能性があるという事で、私も少し不安をいただいています。取り越し苦労である事を願っています。

..1/24 阿蘇市・島川和也..

☺ 最近はそのほど寒くもなく穏やかな日が続いて気持ち良いです。先日、オンラインで土と水と光のお話会に参加しました。その中でアクアフォトミクスという水と光の関係性を解明する新しい科学の分野の話で、水は酸素と水素がどういう角度、どういう位置関係で結びついているかで同じ水でも働きが違って、バランスを整える水、全てを繋げる水、鏡になる水、情報を書き込む水、共鳴する水等の機能が分かってきています。命の源である水、土、光の神秘、考えるだけでワクワクします。

..1/25 旭志町・新川幸弘..



## 生産者だより(1/22 ラインメッセージより)

この1月は 10年以上もほったらかしにしていた竹山を整備しかたずけています。

竹はびっしりと生えていてこれを切るのはなかなか素人ではできません。近所のおじさんが(85歳)俺が切つてやるよと請け負っていただいたので 彼が切った分だけ家内と一緒にせつせと燃やしています。正月のどんどやの大規模の焚火です。

太い大きな竹は直径30センチくらいあります。竹を切るのは難しくなっている竹は跳ねるので危険です。85歳でこんなことができるのかと 村のためだからと半分ボランティアでやれるこのおじさんつくづくすごいと思うと同時に80歳になった自分にこんなことができるんだらうかと感心しています。

多分2月いっぱいには三日に1回は焚火をやる予定です。焚火に興味のある方はぜひおいでください。

御船:高丸

☺ 12、1月と何かと集落の出事が多いです。自分の住む集落は14、15件しかなく人口も少ないです。山に住む猪や鹿の方が多いかもかもしれません。人が少なくなり、空き家なども増えて、人氣がなくなると猪や鹿も行動範囲が広がり田畑や人の家の近くに出てくるようになるかもしれません。家の近くの国道にも夜は歩いているのを見かける時もあるし、対策をしないと家の近くではどの田畑にも入ってくるようになってます。まあある程度は仕方ないとして、やっていけばいいかなと思います。

..1/24 御船町・石脇祐介..

☺ 今年の冬も相変わらず寒いですね。自分はかなり寒がりなので、この時期は何事も辛くて辛くてげっそり痩せても良いのですが、なかなかそんなに甘くはないようです。逆に“防寒対策”でもう少し脂をつけるのも良いかもです。

畑では、2月の種蒔きまであとわずかと、畑を片付けておりますが、寒さで思うように体が動かずになかなか思うように進まず、焦っております。暖くなるのを今か今かと待っております。

..1/21 網田町・本田泰晴..

☺ 今年も自分の白菜で、奥さんがキムチを大量に作ってくれました。夫婦で大好きなので、あっという間になくなりそうです。わが家の長男もおいしいと言って食べています。今までは白菜なんてできなかったのが、嬉しさが半端ないですね。さ、ケースは野菜が山盛りでバラエティー豊富ですね。たくさん食べて健康な体を作り、コロナをふき飛ばしましょう！

..1/21 大津町・山本瑞樹..

## 配送者だより



◇ みなさんこんにちは！

連日のコロナ感染者増加のニュースに翻弄されているうちに、1月もあと1週間になってます。早いですね。

「組合員のつどい」をはじめ、各種委員会やイベント(キムチ・キンパ作り、味噌作り)も、中止や予定変更を余技なくされ、準備に関わる人たちの心労が心配されます。

こういう時は、あれこれ考え込むより体を動かした方がいいですね。少し早いけど来週の米小袋作業の準備を午前中に終わらせました。今日は配送者だよりがなかなか書けなかったのですが、30kg玄米をかかえたらすんなり書いてよかったです。今日も元気に「正直野菜」をお持ちします！！

..1/25 A4・B2コース・福岡恵士..

◇ 皆さんおはようございます。こんにちは。

先週は諸事情で急遽石脇さんに配送を代わっていただきました。ご迷惑をおかけ致しました。石脇さんもありがとうございました。今日は配送前のまかないであった珍事をお話します。

配送前に朝食としてまかないを食べるのですが、そのご飯は私が前日に仕込んでいます。そのご飯に以前いただいた雑穀を入れようと思い「黒米？」を入れて炊きました。そして翌日、いざ食べようとなった時、まかないを作っている永井さんが「これ何か違うよ！」と言っていたので見てみると、何と「黒米」ではなく「玄米茶」でした。色がとても黒く、形も似ていたので、全く気付きませんでした。本当配送者の皆さん朝から茶飯にしてしまい、すみませんでした！！

..1/25 A3・阿蘇コース・立川星彦..



## 野菜・果物だより

### 今年の生姜は大豊作！特注でも沢山ご利用ください

御領ブロックAさんに教えていただきました

#### 「生姜粉末の作り方」

- ① 土をきれいに落とす(皮はそのまま)生姜を繊維に沿って薄くスライスする。
- ② カラカラになるまでざるに干す
- ③ すり鉢で粉末にする。

※ 今の時期の生姜が一番キメ細かな粉になるそうです。  
一年間保存して夏場などの生姜の無い時期に使うそうです。お試しください。

180 ★ 生姜 181 ★ お徳用生姜  
150g 204円(込) 500g 660円(込)

#### 「生姜ご飯」

「材料」 お米・3合 生姜・50gくらい 人参・30g  
春夏秋冬だしの素・大さじ3 塩・少々

- ① 生姜は千切り、人参はみじん切りにする。
- ② お米に春夏秋冬だしの素(大3)+水を入れて、塩少々を加え、生姜、人参を入れて炊く。



#### 「辛煮生姜」

「材料」 生姜・50g 醤油・大さじ2と1/2 酒・大さじ2と1/2

生姜はきたくないところだけ皮をむき、マッチの軸より細い程度の千切りにする。それを鍋に入れ、醤油、酒を入れて弱火にかけ、時々混ぜながら煮汁がすっかりなくなるまで煮つめて皿にとりさます。

※酒の肴、お茶漬け、お弁当のおかず、焼き魚のあしらいなどによい。

## 第38期 第4回 取扱商品検討委員会だより

2022.1.12 10:00～12:00 事務所2F 進行 島川 書記 甲元 8名出席

### 1. つどい開催について

コロナ感染のため、3月末までなら延期についても検討したが、託児は接触が避けられないこと、3月は特に学校関連の行事等が多いこと等の理由で、開催は難しいと判断し中止することにした。1/26(水)の理事会で結論を伝え、委員長名でつどいの中止を文書で組合員に知らせることとした。その代わりに『つどわないつどい2022年版(仮)』の小冊子をつくり配布することとした。

### 2. 商品について

#### ①豆腐/とうふ屋かをり(山鹿)を継続審議

とうふ屋かおりさんは輸送コストがかかり売値が高くなること、消費者に届くまでに時間がかかることが課題。近場で会の条件を理解してくれる加工所を探すことに。選定条件(味、使用油、消泡剤の有無、加工場の出荷可能数と会の仕入れ量、輸送コスト等)を確認し、加工業者と交渉する予定。

#### ②長野県のアルプス牛について

取り扱いを理事会で承認され、月1回注文を取り様子をみる。会には精肉で届けられる。1/18(火)と1/21(金)の注文書には説明文を入れる。

### 3. 高山さんの加工品について

前回、加工所の視察を行った結果をもとに、衛生面や保健所の許可等の確認を行い、申請のあった4品の取扱いを承認し今後、高山加工所からの新加工品については、その判断を事務長に一任(ただし、判断が難しい時には委員会でも審議)。また、今後の加工品の取扱いについては、令和3年6月より加工所の営業許可取得が厳しくなったことや労働力の確保、加工の専門でない組合員がつくることによる品質保証や効率性に課題が多く、地域の加工業者に会の理念を伝え、委託し共助する方法も今後検討する。

### 4. 本田さんの養牛再建について

本田さんの複合経営への思いは強いが、多額の借入金を抱えることが予想されるため、委員の心配は大きい。生産者会では本田さんの詳細な経営計画や会で仕入れようとしているアルプス牛の注文量の動向を見てから判断すること。

### 5. その他

組合員のつどいを中止したため2月9日(水)に取扱商品検討委員会を実施するが、コロナ感染状況しだいではLINEで意見交換する。(1月中旬に検討される生産者会の作付け計画、商品価格変更の要望への対応について)



# ひなまつり企画



3月3日は、春を無事に迎えられたことを喜び、これからも皆が元気で過ごせるようにと願う日でもあります。  
女の子を主役にするもよし！ みんなで春を寿いでよし！ この日にふさわしい食べ物(ちらし寿司・手まり寿司・ひし餅・ひなあられ・はまぐりのお吸い物・桜餅)や色を楽しみ、素敵に過ごしてみたいかがでしょう。

<b>3168</b>	★ゆうきスター米の米麴(冷凍)	200g	325円	→ 5円引
<b>3165</b>	★ゆうきスター米の米麴(冷凍)	500g	740円	→ 10円引
<b>3052</b>	★島川さんのもち米(白米)	1kg	792円	→ 10円引
<b>3053</b>	★島川さんのもち米(玄米)	1kg	720円	→ 10円引
<b>3255</b>	富士すし酢	360ml	636円	→ 10円引
<b>3295</b>	国産有機小豆	200g	670円	→ 10円引

## ◆特注品「オーサワジャパン」より

**5038** オーサワの有機玄米甘酒 200g 367円 → 5円引



国産有機玄米使用。味わい深く、豊かな甘み。  
滑らかな口当たり砂糖不使用。

- 有機玄米を玄米こうじで醗酵
- 濾してあるので、滑らかな口当たり
- 濃縮タイプ
- 2~3倍に薄めて飲むほか、甘味料としても  
原材料:有機玄米麴・玄米(秋田・滋賀産)

## 今週の特注品

..2/22..25届け..

### ☆ムソーの「おひなまつり」

あられやしもち、お赤飯などおひなまつり定番のものから、色や形のあいらしさ、おいしさはもちろん素材と製法と産地にこだわった品々。

### ☆西山さんの「よもぎもち・ひしもち・祝いもち」

山都町の西山さんが自家製無農薬もち米、ヨモギ、無農薬人参を使って手作りしました。冷凍でお届けします。

### ☆ライブコットン「快適天然素材2022年②」

シルク&コットンシリーズ、オーガニックシリーズ、天然繊維のおススメ寝具、おすすめ小物等、良い素材で暖かい冬をお過ごしください。

### ☆オーサワジャパン 月1回

オーサワの品質基準…無農薬有機栽培優先、食品添加物不使用、特に遺伝子組み換え作物は全商品について一切使用を認めていません。「たけのこごはんの素」1月~数量限定!

### ☆創健社「お菓子・黒にんにく・ジロロモーニ」 月1回

創健社の企業理念「地球環境を大切に、食生活の提案を通じて人々の健康的な生活向上に貢献する」

### ☆クックたかくらの冷凍お惣菜 月1回

国内産の有機無農薬野菜を中心に、調味料も極力国産で安全なものにこだわった手作りの冷凍お惣菜。お弁当に便利!

### ☆ムソー「冷凍DEグルメ」 月1回

農薬や化学肥料に頼らず、雄大な大地で育てられたオーガニックフルーツや無着色たらこ、ベビーほたて、シーフードミックス等の冷凍品をお届けします。今回限定「イタリア産冷凍ピザ」お試しください。

## お詫びと訂正

先週配布の6号の注文書で麦の穂パンのセール「ピザパン」となっておりましたが、正しくは「ベーコンハート」でした。申し訳ありませんでした。「ピザパン」は今週セールとなります。

**1516** ピザパン 1ヶ 533円 → 5円引

## 飲みきれなかった甘酒の使い方、活用法

- ・使いきれないと思ったら、小分けにして冷凍する
- ・火を入れる料理に使うと発酵を止め、お砂糖の代わりに色々なお料理に使えます。煮ものに加えたり、卵焼きに入れて焼いたり、ホットケーキや蒸しパンなどのお菓子作りに加えて使うと、しっとりした出来上がりになります。
- ・時間の経ってしまった甘酒と醤油や味噌、塩などを合わせ、魚や肉を1時間ほど漬けてから焼くと、甘味や旨味が素材に加わりおいしくいただくことが出来ます。また、塩分を加えると発酵が止まり、味の変化も防ぐことが出来ます。
- ・甘酒にお好みのオイルと塩・コショウ・ビネガーなどを加え、ミキサーにかけると、マヨネーズのような甘みのあるドレッシングが出来上がります。また、酸味の出ってしまった甘酒も、お酢の代わりとしてドレッシングに使うとさわやかなドレッシングになります。

## 商品についてのお知らせ

(税込金額)

### ◆オーサワジャパン今回より値上げ

<b>3732</b>	有機インスタントコーヒー(瓶)	100g	1058円	→ 1185円
<b>3733</b>	有機インスタントコーヒー(詰替)	80g	882円	→ 989円
<b>5074</b>	(特注)ベーキングパウダー	10g×4	486円	→ 496円
<b>5332</b>	ダーデン有機チョコレートダーク100%		810円	→ 842円

### ◆創健社「玄米このは」今回より値上げ

<b>5528</b>	玄米このは うす塩味	80g	281円	→ 302円
-------------	------------	-----	------	--------

### ◆創健社特注品次月注文(3月納品分)より値上げ

来月より値上げです。今回買っておいってください。

<b>5537</b>	ポテトチップス うす塩味	60g	184円	→ 200円
<b>5531</b>	ポテトチップス バター醤油味	60g	184円	→ 200円
<b>5532</b>	ポテトチップス コンソメ味	60g	184円	→ 200円
<b>5557</b>	ひよこ豆粉のカレールウ	110g	432円	→ 449円
<b>5559</b>	ひよこ豆粉のシチュールウ	110g	454円	→ 470円