

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	5/10		5/17

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	5/13		5/20

※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。

予約注文 初夏の手仕事始めましょう

会の生産者が、農薬や化学肥料、除草剤などは一切使用せずに、愛情をたっぷりそそいで育てた「梅」「らっきょう」「にんにく」の予約注文です。年に1回だけの超季節限定! ご注文忘れのないようご注意ください



※にんにくは年1回だけではありません



お酢、醤油、塩、砂糖など、特価でのご案内です。全て考える会の材料で美味しく作ってください

※ご注文は特別注文書(A4)をお願いいたします。B5に注文用紙には記入されないでください

508 青梅	507 南高梅	232 赤じそ	171 にんにく	186 らっきょう
2kg 914円(税込)	2kg 1500円(税込)	500g 588円(税込)	500g 716円(税込)	1kg 592円(税込)

畑応援! 夏の協力野菜



今年も「夏の協力野菜」の受け付けが今週から始まります。協力野菜とは、夏野菜(主に胡瓜、ナス、ピーマンなどの果菜類)が沢山収穫できた時に、生産者からの出荷が過剰になり、野菜ケースに出荷できずに行き場のない野菜達がでてきてしまいます。そんな時に、生産地で無駄になる野菜達がないように、協力購入をしていただくシステムです。果菜類の収穫量はとても天候に左右されやすく、天気がよければどんどん実をつけますが、天気が悪いと収穫量もガクンと減ってしまいます。なので野菜ケースに安定してお届けする為には多めに作付をしておく必要があります。そうすると収穫量が増えた時は多すぎて皆さんにお届けできない野菜がでてしまうんです。皆さんのご協力をお願いします。

※ご注文は特別注文書(A4)をお願いいたします。B5に注文用紙には記入されないでください

「今週のオススメ」

クックたかから冷凍惣菜(月1回)



創業以来総てオーガニックの原材料にこだわり、無添加はもとより有機栽培無農薬の農作物、畜産物の素材で作った惣菜を四十年近く宅配業者に卸してきました、機械を一切使わずに包丁一本全て手作業にこだわって作っています。

たかからさんの商品は原材料にかなりこだわっていますので、価格は高めですが、とっても美味しくご利用量が増えてきています。

元気豚加工品セール 5円引き



島川さん(阿蘇)の元気豚で作った、考える会オリジナルの冷凍加工品。以前に比べて種類は少なくなりましたが、肉まん、しゅうまい、ハンバーグの3つは、沢山の方にご利用いただいている人気商品たちです。今週は特価でのお届けです、この機会にたくさんご利用ください。

1311 しゅうまい	1313 肉まん	1314 ハンバーグ
30g×6 630円(税込)	30g×6 390円(税込)	120g×2 390円(税込)



春になって 山では梅が咲き桜、藤、桐と花が咲いています。今は椎の木の花が咲き 何事が起ったのだらうと思うほどにクリーム色に山が色づいています。きっとミツバチたちがあの花に群がっているのだらうと想像しています。最近花を意識するようになった今日この頃です。

..4/21 御船町・高丸和彦..

蒸し暑いですネ。雨があまり降らなければいいですが。畑の方は、青シソ植えたり、エンサイ植えたり、ラッカセイを播いたりと慌ただしく動いています。

ラッカセイは昨年は収穫直前の梅雨並みの大雨で半分近く腐ってしまったので、今度は水はけのいい畑に播きました。結果はいかに！GWは子どもたちともほどよく遊びつつ、ナス、トマト、ピーマンなどなど定植ラッシュです。大変ですが、やはり楽しい作業ではあります。この時期は未来がバラ色に思えます。梅雨に入るとそれが甘い見通しだったことに気付くのですが。

..4/26 合志市・高山健也..

久しぶりの配送になります。山都町から下りてくると久々なのもあり、今日は仕分から暑く汗だくです...！山都町もやっと忙しくなり、野菜の植え付け、田んぼの準備等々です。今から冬までノンストップです。気の抜けない日々が始まり、頭が痛くもありますが、もちろん楽しみもあります。昨年まで米の出来が悪く会員さんには迷惑をおかけしましたが、今年こそ豊作で笑顔の年にしたいです。

..4/26 山都町・佐藤真実..

野菜が少なくなってきてスナップ、さや、グリーンピースなどが入りだしました！今年の我が家のグリーンピースはロングピースです。ひとさやに10粒程入ってます。少ししか作ってないのでケースに入るかはわかりませんが即売でお見かけの際にはどうぞよろしくお願ひします！お味はすごくあまーい(^o^）シビれちゃうぜい！！

..4/22 網田町・本田泰晴..

恵みの雨が降りました。カラカラに乾いていた畑にしっとり降ってくれましたね。先日播いた落花生やごぼう、インゲンもこれでしっかりと芽が出てくれるはず。ただ今、レタスが大量にできました。毎日サラダ山盛り食べています。手作りのドレッシングの作り方教えて下さいね。さて、夏野菜の苗がそろそろ定植できそうで、畑の準備を早くせなですね。焦らずゆっくりやっいていこうと思います。

..4/22 大津町・山本瑞樹..

生産者だより(4/25 ラインメッセージより)



こんにちは江口農園です。新緑の美しい季節が巡ってきましたね 落葉の果樹たちは1ヶ月ほど前、順に花を咲かせ春の訪れを教えてくださいました今、梅や杏はもう、しっかりと実を太らせています 柑橘は新芽と同時に 蕾が膨らみあとは 開花を待つばかり 宇土半島がまるっと柑橘の花の薫りに包まれる特別な期間はもうすぐそこ 春は植栽のものから野の花雑草まで色とりどりの花々が咲いては散り種や実をつけ形をかえていきますが そんな∞春∞をバンドルダイという草木染めの手法をつかって形に残してみました 子ども達が江口農園に咲いている花々を思い思いに摘んできて 処理を施したシルクの布に置いて、グルグル巻にして蒸すこと1時間 出来上がったのはなんと美しい春そのものでした 花を摘んでいるとき 布に置いているとき できあがったとき こうやって思い出しているとき そこに“癒し”があり 植物の持つパワーを改めて感じました 皆さんはどんな春を感じていますか？



配送者だより



みなさんこんにちは！ 世間はというよりも世界はウクライナ侵攻で、とても深刻な状況が続いていますが、今週末からゴールデンウィークです。なんとか割というのが話題になってましたね。例年だと考える会のゴールデンウィークは1日だけ休むことが多いのですが、今年は曜日のめぐり合わせもよくて5/4(水)・5(木)の2日間お休みします。そのせいで金曜コースが5/7(土)に変更になりますので、ご理解、ご協力お願いいたします。ゆうきスター米の小袋作業も一週ずれますので、予約米の配送は5/13(金)からとなります。今日も元気に「正直野菜」をお持ちします！

..4/26 A3・A4・B2・阿蘇コース・福岡恵士..

皆さんおはようございます。こんにちは。先日即売でたけのこを買いました。何か今年は少ないようで、生産者の石脇さんも、今年は昨年の10分の1位と言われていたので、貴重なたけのこですね。考える会のぬかを使ってじっくりあく抜きをして、たけのご飯とたけのこの味噌汁、たけのこの味噌煮を作ったけのこを堪能させていただきました。やっぱり旬の物を食べると季節を感じられていいですね！皆さんも即売でたけのこを見つけたらぜひゲットして下さいね！

..4/26 A3・A4・立川星彦..

野菜・果物だより



「新玉ねぎ」豊作で～す！

早生玉ねぎの収穫が始まっていますが、今年は大豊作でどんどん収穫できています。フレッシュな玉ねぎはまさに旬野菜ですね。新玉ねぎはみずみずしく辛みが少ないので、サラダなど生食がオススメです。水分が多いのであまり日持ちがしませんので、配送後は冷蔵庫で保管して早めに食べてください。今の時期だけの旬の味をお楽しみください。

玉ネギそのまま

「材料」・玉ねぎ ・塩 ・マヨネーズ等

- ① 玉ねぎを薄切りにして、塩少々もんで軽く水けをしぼる。
- ② マヨネーズで和えてサラダ風、または花かつおと醤油をかけて和風に。

玉ネギそのまま

「材料」・玉ねぎ ・かつお節 ・醤油

- ① 玉ねぎを縦に4等分から6等分に切り目を入れる。
- ② 鍋にほんの少量の水を入れ①を蒸し煮する。
- ③ 蒸しあがったら玉ねぎにかつお節をふりかけ、醤油を入れる。

レタスのなます

「材料」・レタス(またはリーフレタス) ・チリメンジャコ ・酢 ・みりん ・醤油

- ① 酢、みりん、醤油を合わせておく。
 - ② チリメンジャコをフライパンで香ばしく炒って、①の中にジュッと入れる。
 - ③ レタスは洗って、水をしぼるようにしながら手でちぎる。
 - ④ ②の中に加え混ぜる。
- ※できるだけ食べる直前に混ぜる

京都使い捨て時代を考える会 安全農産供給センター「野菜は友だち」より

第38期 第5回取扱商品検討委員だより

2022年4月13日(水)10:00～ 場所:事務所

進行:島川 書記:佐藤 他出席者5名

1 商品について

①豆腐について

豆腐選びの基準は、国産大豆使用、消泡剤不使用、海水から取ったにがり使用、豆乳濃度、1回取扱い個数70個～80個、値段、入れ込み豆腐(もめん、絹)であることとした。みさを大豆で豆腐をつくってもらえる店を検討したが、年間通したみさを豆腐の安定供給という点で厳しいとの意見があり断念。一般的な豆腐で固めのしぼり豆腐をマルキン食品阿蘇工場から取り寄せ、次回試食する予定。

②長野県のアルプス牛について

1回目約100パック、2回目約100パック、3回目約80パック注文あり。肉の売り上げに貢献している。アルプス牛と知らせず家族に食べてもったところ、いつもより美味しいという反応があったとのこと。

③リルファーマーズ(ふれあい畑産)そば粉を作った乾ソバの販売について検討した。

小麦:ソバ=7:3 70パック 1パック462円。会での取扱いを許可した。

2 配合飼料の高騰について

豚、鶏の配合飼料の高騰のため、豚肉、鶏肉の価格の値上げについて畜産部会より次回お願いがある。

例)とうもろこし、大豆飼料1470円→1910円に値上げ

3「よむつどい」、「価格量目変更」への対応

価格・量目変更は、3月30日時点で169名から回答を頂き、承認168名、不承認0名、無効1名でした。取検委員会で承認し、組合員へ報告した。

4 加工品の製作について

加工品をつくる目的を明確にし、加工所や加工する人員の確保、労務費等の精査が必要となる。これを取検委員会で行うことは現状では無理であるとの結論に至る。なお、今まで通り、業者や生産者、田舎もんクラブ等が作った加工品に関する取扱いの可否については取検委員会でを行う。生産者は無農薬の生産物をつくるだけでも大変であり、消費者の協力も得にくい状況を考えると、加工業者を捜して委託加工が良いのではないかとの結論であった。

5 生産地情報

古庄さん・トマト、ジャガイモ、スイートコーン予定。苗づくりを計画的にやった。

佐藤さん・シイタケ金内、シメジ、ヒラタケ、野菜仮植を行ったとのこと。

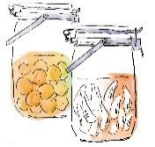
島川さん・水田種まき(ニコマル)、豚舎改装7部屋に20頭入る、豚コレラ山口県まで入り心配。

今年の高菜の加工はコロナのため見送る。

事務長より・ケース野菜もそれなりに組めているとのこと。



梅・らっきょう・にんにく漬け用「調味料」セール！！



今年はぜひ手作りに挑戦を！手間はかかりますが、1年間我が家の味が楽しめますよ！
品質にこだわってつくられた調味料とともに仕込むと味にも違いが！！

3205	無農薬麦みそ	2kg	1327円	➔ 15円引	3235	九州丸大豆醤油(大)	1.8ℓ	1426円	➔ 15円引
3204	無農薬玄米合わせみそ	750g	864円	➔ 10円引	3236	九州丸大豆醤油(小)	0.9ℓ	887円	➔ 10円引
3201	久保さんの麦みそ	750g	570円	➔ 10円引	3237	九州丸大豆醤油淡口(小)	0.9ℓ	887円	➔ 10円引
3203	ハト麦みそ	750g	930円	➔ 10円引	3289	まろやか旨酢タレ	400ml	540円	➔ 10円引
3219	小さな海・釜炊き塩 小粒	240g	508円	➔ 5円引	3251	玄米酢(小)	0.9ℓ	957円	➔ 10円引
3214	豊穰塩	500g	173円	➔ 5円引	3252	富士酢(大)	1.8ℓ	1908円	➔ 20円引
3215	豊穰塩	5kg	1134円	➔ 15円引	3253	富士酢(小)	0.9ℓ	1166円	➔ 15円引
3220	粗糖	1kg	449円	➔ 5円引	3254	有機梅酢	200ml	454円	➔ 5円引
3222	純黒糖粉	250g	517円	➔ 5円引	3256	りんご酢	600ml	648円	➔ 10円引
3223	てんさい糖	650g	509円	➔ 5円引	3297	カンタン八芳酢	360ml	454円	➔ 5円引
					3298	お徳用カンタン八芳酢	900ml	907円	➔ 10円引

「梅・らっきょう・にんにく手作りレシピ」が出ておりますので参考にしてください。

今週のスポット品

元気豚加工品セール

1311	★元気豚しゅーまい	30g×6	630円	➔ 10円引
1313	★元気豚肉まん	75g×2	390円	➔ 5円引
1314	★元気豚ハンバーグ	120g×2	650円	➔ 10円引

.. F・Tさんより..

ラッキョウじょうゆを作ってみました。おいしかったです。
ラッキョウみじん切りをジャムの瓶いっぱい入れて、しょうゆを注ぐだけ。

今週の特注品

..5/24..27届け..

☆「梅・らっきょう・ニンニク予約注文」...5月中旬~6月下旬届け予定...

年に1回だけの季節限定注文です！
注文忘れのない様、お気をつけください。

☆「夏の協力野菜予約注文」

協力野菜とは、夏野菜が沢山収穫できた時に、生産者からの出荷が過剰になり、野菜ケースに出荷できずに行き場のない野菜達がでてきてしまいます。そんな時に、生産地で無駄にしてしまう野菜達がないように、協力購入をしていただくシステムです。

☆山織「い草染め・春夏リネン」

植物染めならではのグリーンがかったベージュ色がナチュラルな印象。
6重ガーゼケットは洗うほどにましていく、ふんわりとやわらかな風合いが魅力。
敷きパットは洗える麻わた入りで、身体から放出される湿気を吸収します。

☆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。

☆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「地球環境を大切にし、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！

♥私のお気に入り商品

.. Sさんより ..

我家の夕食お助け食材！
・元気豚ハンバーグ
小皿しくて(?)夕食を作る時間が短い時。
その手軽な作り、丸くちぎってミートボール風にも、
ワンタンスとケチャップの簡単たれで洋風に大根おろしを添えてポン酢であっさり。
・ぎょうざ
ちゃんぽんや中華丼・焼めしの時など、もう一品ほしいと思う時に役立ちます。おいし〜！！

商品についてのお知らせ

◆創健社 特注品今回より値上げ

5522	メイシーちゃんのたまごのポーロ	25g	918円	➔ 972円
5555	有精卵シーザードレッシング	180ml	400円	➔ 422円
5530	大粒 柿の種	120g	475円	➔ 543円

◆県産ハチミツ 次号(21号)より値上げ

次回より値上げです。今回買っておいってください。

3224	県産ハチミツ(大)	1kg	3788円	➔ 3822円
3225	県産ハチミツ(小)	600g	2528円	➔ 2563円