

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	6/21		6/28

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	6/24		7/1

※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。

島川さんの元気豚で「手作り餃子！」

今週は金子製麺さんの餃子の皮の企画がありますし、元気豚ミンチも沢山あるので手作り餃子の企画をやります。野菜ケースにはキャベツも入っていますし、これからはニラも始まります。この時期の野菜に合わせた美味しい餃子をご家庭でお楽しみください。



- 1014 元気豚ミンチ** 200g 409円(税込) 5円引
1015 元気豚ミンチセット 200g×2 799円(税込) 10円引
 赤身と脂身のバランスがよく美味しいミンチ



国産強力粉で作った、もちもちぷりぷりの厚めの皮。破れにくく包みやすいので、お子様にも楽しくお手伝いができます

- 一番人気！**
2201 もちぷり餃子の皮 特別注文書(A4)で
 10cm径20枚 243円(税込) 5円引 ご注文ください

金子製麺さんの餃子の皮3種と、しゅうまいの皮、春巻き皮なども特価でお届けです。餃子以外にもいろいろとお楽しみください。



鮮度抜群！「船凍天然えび」

パプアニューギニア海産(大阪府)の天然エビ。パプアニューギニアの大海原で生き抜いた天然のエビを、漁獲してすぐに船の上で急速凍結をしていますので、鮮度抜群でとっても美味しいエビです。変色防止の為の薬品なども一切使用していません。

- 1781 PNG天然えび(殻付)** 200g 840円(税込) 10円引
1782 PNG天然むきえび 120g 698円(税込) 10円引
1783 PNG天然えびあらずり 120g 654円(税込) 10円引

元気豚で「冷しゃぶ」



元気豚のモモしゃぶ用が沢山ありますので、冷しゃぶのセール企画をやります。ジメジメしたこの季節にさっぱり冷しゃぶを楽しんでください。

- 1005 元気豚モモしゃぶ用**
 250g 627円(税込) 10円引

「モモしゃぶ」の在庫が多めにあります。一頭買いシステムへの応援もよろしくお願ひします

- 3272 胡麻ドレッシング**
 390ml 751円(税込) 10円引

- 3258 ゆずポン酢**
 300ml 473円(税込) 5円引



2022年度産米の予約注文はお済ですか？

予約注文締切りは

火曜コース・6/21(火) 金曜コース・6/24(金)となっております



去年はトウガンを作り猪の被害を受けた畑に今年はリベンジでナスビなどの夏野菜を植えました！畑の周りにスジをはり対策は万全かと思われましたが先日ついに畑に入られてナスビの畝を掘り散らかされてしまいました。何か他に策はないかと考えていたら妻から夜中に畑に行つて得意なモンタヨシ川のダンシングオールナイトを熱唱してみたら猪が嫌がって来ないと思うよ！と言われ複雑な心境でしたが深夜車で畑に行きいざ歌おうしてみたもののさすがに寝起きにあんな高音は出ず作戦は失敗。かわりに車のクラクションを暴走族のように鳴らし畑を回りました！効果があればよいです。

..6/6 網田町・本田泰晴..

6月に入りましたね。今年は梅雨入りが遅いのか、良い天気が続く、作業が進みます！野菜の成長より草の成長が早く、草刈り、草取りが追いつきません(笑)。今年の夏野菜はマルチを使用せずに作ってみようとなり、マルチの代わりにワラをしいています。近くの牛飼いの人から頂いて、せつせつとして、ようやく全部にしけました。これからどうなるか楽しみです、草の不安も…。しっかりと管理していこうと思います。

さて、今週日曜日はジャガイモ掘りイベント。晴れてくれと祈って。

..6/3 大津町・山本瑞樹..

まだ朝晩は肌寒い位の気温で過ごしやすいですが、日中との温度差が厳しいですね。一昨日はこの時期にはめずらしく嵐のような風が吹いて、竹が道をふさいだり、木の枝が散乱していたり、色んなものが飛ばされていました。

そろそろ梅雨時期になりますが、この時期は畑に少し植えている、ベリーや梅、桃、ビワが熟していく時期ですが、いつも気付いたら落ちていたので、先日は友人がもったいないと収穫していきました。猪ももう分かっているので頻繁に出没しているようです。

今年もほとんど猪のエサになりそうです。

..6/7 旭志町・新川幸宏..

生産者だより(6/3 ラインメッセージより)

御船町生産者の高丸です。先日 ニンニクの収穫をしました。ニンニクの芽は家内が収穫していたのですが 今年のニンニクの芽は少ないよと言われていました。ニンニクの芽というのはニンニクの花の軸のことで。花の芽が出ないニンニクはポケ玉といってニンニクにはならず皮をむいても剥いてもニンニクは出てこなくて商品になりません。いざ収穫してみるとこのポケ玉が3割近くありました。原因は冬が暖かい気候であったり北の寒いところに適した品種のニンニクを植えるとポケ玉になるとか言われていますが 何が原因なのかははっきりとわかっていないように思われます。さてニンニクの収穫ですが玉ねぎと違って根が強く張っていて茎を手で握って引き上げて収穫するのはかなりの重労働です よく茎がちぎれたりします。特にポケ玉は良く育っていて根がしっかりと張っているのが容易に抜けません。園芸用の移植ごてを使ったりしていたのですが腰をかかめてする労働は結構きついです。

それで収穫用に長い柄をつけた移植ごてのようなものを自作しました。コンセプトはできるだけ腰を曲げずに収穫できるように またニンニクの根を切り掘り起こす作業は足を使って体重を利用するというので 写真のようなものになりました。材料はハウスパイプ 6センチ幅のc型鋼とアングルの切れ端水道パイプの切れ端です。何回か試行錯誤してこんな形になりました。結構使い勝手は良くなったと思います。自作した道具を使って仕事をするというのは満足感があります。



配送者だより



◇ 皆さんおはようございます。こんにちは。

前回の配送者だよりで、実家の梅を収穫したお話をしましたが、先週の土日で、梅酒、梅干しを仕込みました。収穫した梅の中で、大きい物は梅酒、中～小の物は梅干しにしました。出来上がり楽しみです。(お酒は飲めないで実家用です)

ただ今年には本当に豊作だった様で、土日に実家に帰った時、再度梅の木を見たら、特大サイズに育った梅がまだまだたくさんあったので、さらに4kgほど収穫し、特大梅干し、梅シロップ、梅醤油も仕込みました。なので家中が梅の加工品だらけになって、邪魔ではないです。やりすぎました(汗)。

..6/7 A3・A4コース 立川星彦..



野菜・果物だより

天気にも恵まれてズッキーニがとっても良くできています。

「ニンニク風味 ズッキーニオムレツ」

「材料」 卵・2個 ズッキーニ・1/2本 ニンニク・1片 ◆塩、こしょう・適量 ◆オリーブオイル・大さじ1 バター・適量

- ① ズッキーニは2～3ミリの厚さの輪切りにし、ニンニクは薄切りにする。
- ② フライパンにニンニクとオリーブオイルを入れて弱火にかけ、ニンニクをきつね色に炒めて取り出す。そこにズッキーニを加えてじっくり炒めて取り出す。
- ③ フライパンにバターを加え、溶きほぐして塩、コショウした卵を流し入れ、大きくかき混ぜて円形に形を整えます。
- ④ 固まってきた卵の上にズッキーニを広げ、ニンニクを散らして焼き上げて出来上がりです。



「ズッキーニのソテー」

「材料」 ズッキーニ、油、塩、醤油、ポン酢、ソース

- ① ズッキーニを1cmくらいの厚さに切る。
 - ② フライパンを熱し油をひいて、ズッキーニを並べて両面を焼く。
 - ③ 塩、醤油、ポン酢、ソースなど好みの味でいただく。
- ※片面焼いた後、チーズをのせて焼くとより美味しい。

「ズッキーニのピカタ」

「材料」 ズッキーニ、卵、塩、小麦粉、油

- ① ズッキーニを5cmくらいの輪切りにし、塩をふり小麦粉をまぶしておく。
- ② 卵を溶き、ズッキーニに卵をつけ焼き、色がつくまで焼く。

組合員さんより教えていただきました！

5～7mmくらいに輪切りにして、蒸してドレッシングをかけて食べる。
とあるレストランで出たメニューです。

らっきょう援農報告

今日(5/31)は年に一度のらっきょう出荷のために、らっきょうの根切り援農がありました！

おしゃべりしながらハサミでチョコチョコ、楽しい時間を過ごしましたよ～😊それぞれの生産者、育った環境によってらっきょうの形も違って、面白いです！こうやってまとめてみる機会があったから知ることができました～！

援農にきたみなさんは、あ、これはあの生産者かな😊🌱と、見分けがつけられるんじゃないでしょうか😊

生産者が1年近くかけて育ててきたらっきょう(らっきょうは生育期間が長く、草の管理も大変なので、生産者で分担してみんなで作っています😊🌱)を事務所に集めて、消費者と共に一斉にハサミで根と茎を切り分け、1キロずつに計り袋詰めまで終わりました🌱

援農の呼びかけに集まっていたいただいた11人の組合員で、10時から14時くらいまでかかり、全部で100キロ近く袋詰めできました🌱(お昼にはお弁当も出させていただきました🌱)

巷のらっきょうは1キロ900円ほどで売られているようですが、無農薬で、会のお値段で皆さんにお届けできる所以には、組合員さんの援農のご協力で大変な根切り作業と一緒にする事で、生産者の負担を減らせることにもあります。

目標は注文分の130キロくらいだったので、ご注文分全部まで準備できなかったのは残念ですが、お届けできるよう調整して、配送します口
来年もまた、この季節に根切り援農の呼びかけをしますので、みなさんにらっきょうをお届けできるよう、ぜひぜひご協力よろしくお願いいたします😊🌱



～行事予定～

- ・畑へおいでよ！「石脇農園で田植え体験」
： 6月18日(土) 10:30～ 石脇さんの田んぼ
- ・運営委員会企画「新入会員さん大歓迎パーティー
& マイ糠床を作ろう！」： 7月2日(土) 10:00～きやま座

～委員会・ブロック会予定～

- ・米小袋作業 ： 7月6日(水)～事務所
- ・運営委員会 ： 7月13日(水) 9:30～熊本市青年会館
- ・取扱検討委員会 ： 7月13日(水)10:00～事務所
- ・米委員会 ： 7月20日(水) 9:00～阿蘇水田視察



餃子を作ろう！！

1014	★元気豚ミンチ	200g	409円	→ 5円引
1015	★元気豚ミンチセット	200g×2	799円	→ 10円引
3235	九州丸大豆醤油(大)	1.8ℓ	1426円	→ 15円引
3236	九州丸大豆醤油(小)	0.9ℓ	887円	→ 10円引
3237	九州丸大豆醤油(淡口)	0.9ℓ	887円	→ 10円引
3244	胡麻油(大)	1650g	3996円	→ 40円引
3245	胡麻油(中)	660g	1944円	→ 20円引
3246	胡麻油(小)	273g	972円	→ 10円引

◆特注品 金子製麺より

2201	もちぷり餃子の皮	10cm径20枚	243円	→ 5円引
2202	全粒粉餃子の皮	10cm径20枚	257円	→ 5円引
2203	地粉餃子の皮	10cm径20枚	224円	→ 5円引
2204	地粉しゅうまいの皮	6.5cm角30枚	183円	→ 5円引
2205	地粉春巻きの皮	18cm角10枚	312円	→ 5円引
2206	地粉ワンタンの皮	8cm角20枚	224円	→ 5円引

◆特注品 パプアニューギニア海産より

1781	PNG天然えび(殻付)	200g	840円	→ 10円引
1782	PNG天然むきえび	120g	698円	→ 10円引
1783	PNG天然えびあらずり	120g	654円	→ 10円引

今週のスポット品

冷しゃぶセール!

1005	★元気豚モモしゃぶ用	250g	627円	→ 10円引
3258	ゆずポン酢	300ml	473円	→ 5円引
3272	胡麻ドレッシング	390ml	751円	→ 10円引

今週のスポット品

在庫処分セール!

3704	岳間茶得用き茶	300g	756円	→ 50円引
------	---------	------	------	--------

(在庫なくなり次第、新茶に入れ替えとなります)

今週の特注品

..7/5..7/8届け..

☆山織「使うほどに柔らかくなるリネン」

使うほどにやわらかくなる100%の3重重ねガーゼネットです。麻の中の最も肌に優しい最高級繊維リネン。サラリとした質感で、使い込むほどしなやかになり、私たちの肌を心地よく包んでくれます。

☆成清海苔店

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」

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」

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しください。

☆7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。

商品についてのお知らせ

次回より値上げです。今回買っておいってください。

◆定例注文書次号(27号)より値上げ

2007	塩ワカメ	500g	240円	→ 274円
3214	豊穰塩	500g	173円	→ 184円
3215	豊穰塩	5kg	1134円	→ 1188円
3260	味の母(大)	1.8ℓ	1868円	→ 1966円
3261	味の母(小)	720ml	875円	→ 918円
1452	ブラウンスイス牛乳	500ml	221円	→ 227円
1453	ミルクコーヒー	1ℓ	162円	→ 292円
1454	ミルクコーヒー	500ml	318円	→ 167円
1465	赤玉チーズ	180g	1026円	→ 1058円
1466	カマンベールチーズ	120g	972円	→ 1004円
1467	プロボローネチーズ	380g	1944円	→ 1998円
1468	プロボローネピッコロ	100g	562円	→ 572円
1469	モッツアレラチーズ	100g	497円	→ 508円
1471	ナチュラルスナッカー	70g	486円	→ 497円
1476	牧場のカスタードプリン	100ml×2	432円	→ 442円

☆夏ギフトお届けします!

考える会オリジナル品ギフト、メーカー直送品のギフトカタログをご用意しました。お世話になった方への贈り物は考える会ギフトをよろしくお願ひ致します。



お詫びと訂正

6/10(金)、6/14(火)で予約注文分の「本田さんのスモモ」をお届けさせていただきました。そのスモモですが、注文書には「500g入り358円(税込)」で表記しておりましたが、正しくは「500g入り387円(税込)」でした。誤った表示をしてしまい、大変申し訳ありませんでした。