

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	7/5		7/12

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	7/8		7/15

※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。

決算セ〜ル 開催中 7/5~7/29 配送まで

山のハム工房ゴーバル

山のハム工房ゴーバルは、標高600mの静かな山の上にあります。1980年から無添加でのハム作りを続けてきています。化学調味料や発色剤は一切使用せず時間をかけて熟成させて、自然の旨みを引き出します。ゴーバルをいつも支えて下さる1人1人の思いが全部美味しさにつながっている商品たちです。



ゴーバル全品10円引き!

夏季限定メニュー3種が新登場



1383 キングソーセージ
250g前後 999円(税込) **10円引**

マジョラムの甘い香りが、さらにマイルドな味覚を作り出しています。ゴーバルで一番太いソーセージ



1382 タイ風味ソーセージ
85g 432円(税込) **10円引**

一度食べると虜になってしまうほど、個性的な辛口ソーセージ



1381 ガーリックソーセージ
85g 405円(税込) **10円引**

ニンニク好きの方には、是非おすすめしたい、こだわりの逸品



1384 チーズとんかつ 冷凍
120g 523円(税込) **10円引**

豚ロース肉の中にナチュラルチーズをはさみ、衣をつけた状態でパックしました。

← 今週のオススメ →

熊本産ナチュラルワイン 「キューヴェ玉名」

1年で1回だけ!



熊本県玉名産の限定農家のぶどうのみを使用したナチュラルワイン「キューヴェ玉名」。原料にこだわり、醸造法にもこだわったクルトさんが手がけたとっても特別なワインです。(数量限定)

5896 キューヴェ玉名2021
720ml 3080円(税込)

木次乳業(島根県) 「ナチュラルチーズ」



一番人気!

チーズ全品特価!



ミニゴーダチーズ。やさしい味わいで食べあきしません
1465 赤玉チーズ
180g 1058円(税込) 10円引

イシイフーズ(徳島県) 「神山鶏」



「神山鶏」の住まいは人里よりもはるか上。澄んだ風が吹き、豊かな水が湧き、時には雲海を見おろす鶏舎で、純真無垢に育ちました。
・非遺伝子組換え ・抗生物質不使用



最近、朝の仕分け作業時に野菜の数が足りない事や余る事が多く、仕分け作業に混乱を生じさせています。原因は生産者の出荷物の数の間違いです！！この問題に関してはケースの野菜の欠品につながるの待ってくださる組合員の皆様の為にも生産者代表の私としては厳しく律する必要があると思っています！！ちなみに最近数の間違いが多い生産者は私本田です！この場をお借りして深くお詫びしたいと思います！皆さん本当に申し訳ありませんm(_ _)m

..6/20 網田町・本田泰晴..

梅雨の晴れ間でジャガイモの収穫をしました。今年はそのか病もなく久しぶりに良いジャガイモが穫れました。天候のせいか、作り方がたまたま良かったのか分かりません。良いものが出来ると収穫も楽しいですね。この時期を大事にスイートコーンの土寄せ、キャベツの植付、かぼちゃの畦間の草刈、ナス、ピーマンの手入れ、きゅうりの種まき等々しています。私もやっと出荷が始まり早々ですが深ねぎが少し硬いようです。品種が合わなかったのか、作り方が良くなかったのか春先ととうが立ったものが有りました。種まきが早すぎると良くないようです。申し訳ないです。今後気を付けます。

..6/20 山都町・佐藤昭人..

今日で最後の配送となります。1年間お世話になりました。今度は菊池や大津を回ります。先日、畑で草取りをしていたら、鳥の巣があったので巣立ったのかなと思いきや、ふと足元に3羽ヒナが転がっていました。このままほったらかしたら死ぬよと家に持ち帰り、いろいろ調べて育ててみました。最初、おかゆのようなエサを与えたのですが、全然食わず、ドッグフードをふやかしたら食べました。動物性タンパクの代わりようです。子どももがんばってエサをやったりフンを片付けたりしてくれましたが、やはり親の体温が必要だったのか死んでしまいました。子どももいろいろ思うところはあったと思いますが、自分たちでお墓をつくって埋葬していました。

..6/21 合志市・高山健也..

6月も半ばを過ぎて雨の日が増えてきましたね。湿度も高くなってきましたが、それでも気温がそれほど高くないのでわりと過ごしやすい日々です。最近野良猫が屋根裏に住み始めたようで、留守の時や夜中にゴソゴソと台所の周りを荒らしに来て困ります。スズメバチは軒下に巣を作り始めて、猪は相変わらず桃の木を狙って襲来してきます。草もスゴイ事になっていて、これから雨もりやカビにも振り回されるな〜と雨の日はぼんやり過ごしています。梅雨時期は雨の日に休める時が多いので、それはこの時期の楽しみかな。

..6/21 旭志町・新川幸宏..

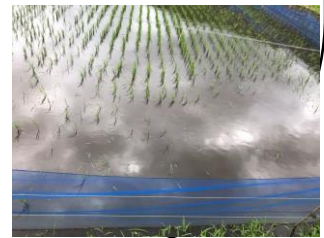
梅雨入りして、思う様にトラクターや管理機が入れられず、作業がたまってきました…。この後の7月に植えるネギやニンジンの準備していかなくては！畑ではナス、ピーマン、ミニトマトが少し採れたので昨日家族で頂きました。久しぶりのナスは子ども達もバクバク食べてくれて嬉しいです。そろそろ出荷ができそうですのでお楽しみに。

..6/21 大津町・山本瑞樹..



生産者だより(6/15 ラインメッセージより)

こんにちは☺梅雨空の季節ですね！先週下田さんより届いたお米だよりお届けします☺『ヒエが目についたので、田んぼに入ってヒエ退治。小さな草はずいぶん浮かんでいます。あと、今年もカモの方が元気で苗がなくなったところが、、、』かもさんげんきで、苗まで食べちゃったんですね☺どうぞお手柔らかにかもさん☺🙏。



配送者だより



皆さんおはようございます。こんにちは。久しぶりにプランターで育てている野菜のお話をします。今年は春じゃがをやる予定だったのですが、種じゃがを買いに行くのを忘れていて、断念しましたが、その代わりに手のかからないトウガラシをやる事にしました。お店に買いに行って、さあ植え付けしようと思ったら、なんと買って来たのは「ハバネロ」と「ジャンボシントウ」！！トウガラシの所から持って来たつもりでしたが、違う物を買ってしまったみたいで、仕方なく植え付けましたが、シントウは良いとしても、ハバネロはどうやって使って良いか迷い中です。あんまり辛いのは得意じゃないんですよ〜(汗)

..6/21 A3・A4コース 立川星彦..

みなさんこんにちは！18日土曜日は御船町の生産者・石脇さんの田んぼで田植え体験のイベントがありました。大人、子ども合わせて30人以上の参加で、子どもが多くてみんな元気いっぱいでもと賑やかでしたよ！今回はお天気でだいぶ気をもみました。木曜の時点で大雨の予報となったので、ほぼほぼあきらめたのですが、その後どんどん良い方へ変わっていき、当日は薄曇りのお天気で、涼しくてとても気持ちよく田植えができました。子ども達も田んぼの土の感触に歓声をあげ、懸命に苗を植えつつもカエルに反応して大忙しでした。賑やかすぎてどうなることかと心配されましたが、予定通りお昼前に無事完了し、石脇さんも笑顔でみんなにお礼を述べられたのでホッとしました。稲刈りが楽しみです！

..6/21 A3・A4・B2・阿蘇コース 福岡恵士..

～委員会・ブロック会予定～

- ・米小袋作業 : 7月6日(水)～事務所
- ・米委員会 : 7月20日(水) 9:00～阿蘇水田視察
- ・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

野菜・果物だより



インゲン豆が第2のピークを迎えそうです

春インゲンの収穫は、まず5月下旬に網田町の本田一幸さん、本田泰晴さんから始まり、6月の初旬頃にピーク(第1のピーク)を迎えていました。現在お届けしているインゲンは、網田よりも少しだけ標高の高い地域の、合志市の高山さん、大津町の古庄さん、山本さんを中心にお届けしています。これから3名の生産者のインゲンがピークを迎えようとしています。ご利用よろしくお願ひします。

「インゲン豆の蒸し炒め」ニンニク風味が生きるイタリア風

「材料」 ・インゲン ・ニンニク ・オリーブオイル ・塩 ・故障

- ①インゲンはすじをとり、大きいものは二つ切りにし、ニンニクは薄切りにする。
- ②厚手の鍋にオリーブオイル少々を入れ、ニンニクを少し色づくまで炒める。
- ③インゲンを加え、軽く塩、胡椒し、全体をよく混ぜ合わせる。ふたをしてごく弱火でそのまま蒸し炒めする。
- ④時々様子を見て焦げないように注意する。インゲンに火が通ったら、塩、胡椒で味を整える。

京都使い捨て時代を考える会/安全農産供給センター
「新版 野菜はともだち」より

「インゲンとじゃが芋のオイスターソース炒め」

「材料」 じゃが芋・中1個 インゲン・10~15本
オイスターソース・小さじ2 酒・小さじ2 塩、胡椒・適量
油・大さじ1・1/2 白ごま小さじ1/2

- ①インゲンは軽く塩ゆでして、4cmくらいの長さに切る。
- ②じゃが芋をインゲンと同じような幅と長さに切る。
- ③油でじゃが芋を炒める。透き通ってきたらインゲンを加える。
- ④全体に油がなじんできたら、塩、胡椒を加える。
- ⑤酒を鍋肌に振り入れ、蒸発しないうちにオイスターソースを加えて炒める。
- ⑥白ごまをふり、軽く混ぜ合わせて皿に盛る。

第38期 第6回米委員会だより

2022年6月8日(水)10:00~

場所:事務所

1.稲作の状況

- 佐藤真実 田植え完了。後は捕植。苗は良く育ってくれた。苗半作と言われるが、最近ではウンカや日照不足(長雨)など、田植え後の問題が大きくなってきているので気は抜けない。合鴨が明日来る。3週間くらい育てて放鳥。
- 下田 田植え有機栽培のイネはスタートダッシュが苦手です。今はそっと見守るしかありません。ヒエが目についたので田んぼに入ってヒエ退治。小さな草はずいぶん浮かんでいます。今年もカモの方が元気で苗がなくなったところが、、、
- 高丸 田植えの準備で忙しいので米委員会お休みします。20日前後に田植えの予定です。
- 佐藤昭人 真実さんと同じと思ってもらってほしいようです。これから田んぼの田植えの準備で忙しくなる。畔草刈り、代かきなど今年は豊作になるように作業をしていきたい。この土・日で田植え完了しました。
- 島川 14日に田植えも終わりホッとしている。苗の出来がよかったので植え継ぎ(補植)もあまり必要なさそう。18日にはアイガモのヒナも届くので屋の準備に取りかかります。田んぼの状態は今のところ順調。今年初めて田植えした田には念のため米ぬか除草。
- 古庄 今年は米がほしい足りそうなので米作りは行わない。

2.予約米注文のスケジュール確認

- ・注文書配布日 6月7日(火) 6月10日(金) → 提出締切日 6月21日(火) 24日(金)
※来年から締切3週前の週に配布する。阿蘇など2週に1回の注文の人たちの為に。
- ・注文数量及び支払方法確認書配布 6月28日(火) 7月1日(金)
- ・今年注文がなかった組合員さんへ電話営業 7月13日(水) 水田視察より戻ってから事務所にて
- ・米代引落手続き(ゆうちょ) 7月22日(金)までに ・米代引落(8月1日(月))のお知らせ配布 7月8日(金) 7月12日(火)
- ・米代引落日 8月1日(月) → 入金確認 8月2日(火) 再引落日は8月10日(水)
- ・郵便払込票配布 8月2日(火) 5日(金) → 入金確認 8月3日(水)~

3.その他

- ・あいがも放鳥体験報告6月4(土) 晴天に恵まれとても気持ち良い一日でした。大人18人、子ども10人、総勢28名の参加でした。個人的にはあいがもがとてもかわいかったです。子どもに遠慮せず大人ももっと合鴨を放鳥すれば良かったなと思います。島川さんと奥さんには大変なご負担だったかと思いますが、とてもいいイベントなのでこれからもずっと続けられたらと思います。反省 来年は「お米ができるまで」を印刷して配る。
- ・田植体験 石脇さん 6月18(土) →石脇さんとしっかり打ち合わせしておきます
※先の話ですが、田植・稲刈参加者限定での石脇さんのお米販売、石脇さんからOKもらいました。
- ・水田視察 7月20日(水) 地区:阿蘇(下田・島川) ※日程変更してます! 13日は他の委員会がある為
日程:9:00 事務所出発 ~ ①島川さん田んぼ~昼食(下田さんち納屋) ~②下田さん田んぼ~米委員会~事務所15:00頃着予定
事務所に到着後、米予約の営業電話(去年の注文書を見ながら) 16:00解散
- ・新聞づくりについて
現状:予約米(小袋)の配送に合わせて毎月「米委員会だより」を出している。
配送者だよりの裏面を利用。サイズはB5。内容は①「米シール」、②米小袋作業の写真と感想、③当月の米配達日、④次月の米作業日と配達日、⑤空いたスペースには福岡が適当な記事を
編集長:藤吉さん(誤字脱字等、内容は藤吉さんと福岡でダブルチェックする)7月号よりリニューアル予定!

- ### 4.今後の予定
- 6月18日(土) 田植体験(担当生産者:石脇さん) 10:30~ ○6月20(月) 生産者へ米代20%支払い
 - 7月6日(水) 米&米ぬか小袋作業(生産者:高丸、消費者:ツナグテブロック 永井)
 - 7月20日(水) 水田視察&米委員会 阿蘇地区(昼食:下田さんちの納屋)

