

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	8/17		8/23

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	8/19		8/26

※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。

「新学期お弁当特集」

新学期が始まりますね、今週はお弁当特集を企画しました。この機会に沢山ご利用ください。



考える会自慢の豚肉

生後約60日からは、非遺伝子組み換えとうもろこしなど、島川さんオリジナルの自家配合飼料を食べて健康に育ちます。抗生物質や成長促進のホルモン剤等は与えていません。

1010 ★元気豚ロース生姜焼き用
300g 926円(税込) 10円引

1013 ★元気豚とんかつ
300g(3枚) 926円(税込) 10円引



人気の神山鶏から、モモ、ムネ、からあげセットを特価でお届け

飼料には非遺伝子組み換えPHFトウモロコシと、非遺伝子組み換えの大豆かすを中心とした、植物性飼料のみを使用しています。飼料用米を20%配合。解放型鶏舎のなかでできる限りストレスがかからないようにゆったりと飼育しています。抗生物質、抗菌剤は使用していません。飼育日数(約60日)

クックたかくら冷凍惣菜(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。

たかく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。



松下かまぼこ店の練り製品 全品5円引きです!

無リンのすり身と天草の新鮮な魚、天然素材の調味料を用いて、小さいながらも日本の一の品質を目指し、心を込めて手作りの練り製品を作っています。すり身だけでなく、坂本製油のしらしめ油、味の母、小さな海(塩)など、こだわりの原料を使用し、無添加の練り製品を考える会に毎週届けてくださっています。皆さん応援してくださいね。

★この他にも、山三商店の海産品や、オーサワ冷蔵品カタログなどから、オススメ商品の特価でお届けします。詳しくは裏表紙をご覧ください

有機バナナ9月予約



有機バナナ(エクアドル産)は、仕入発注の関係で1ヶ月単位での予約注文となっています。今週は9月分の予約注文書を配布していますので、お忘れのないようにご注文ください。もしご注文を忘れた方は、月の途中から(配送は2週間後)でもご注文できますので、ご連絡ください

976 有機バナナ
500g 460円(税込)



エクアドル産「スイートバレー」
程よい酸味とさわやかな甘みがあり、もちりした食感が特徴のバナナです。



☺ 朝からぬるま湯のような天気の日中は猛暑の日々が続いてますね。雨は急に降らなくなって、夕立ちでも少し降ってくれると少しは涼しいのにな～と思ってしまいます。

少し動くとすぐ汗が吹き出して全身不快な感じで、前はよく裸になって頑張っていました、暑すぎてそこまで頑張れないですね。部屋の中でもサウナに入っているみたいで、頭はボーッと休んでいるつもりが逆に疲れたりして、暑い暑いと言いつつも何となくそれを楽しめたような気がします、あまり頑張らないで暑さに抵抗しない方が良さそうです。

..7/29 旭志町・新川幸宏..

☺ 本日は晴天ですね。汗だけで配送します。

畑の方でも朝、夕に仕事をして昼間は晴れていると外仕事は厳しいです。あまり無理はしません。早いもので8月に入り、夏盛りなので気合を入れて頑張りたいです。よろしくお祈りします。

..8/2 御船町・石脇祐介..

☺ 今年は肥料のやり過ぎでナスビ以外の作物が大失敗です。肥料をやらなかったのならまだ諦めもつきませんが、やり過ぎてできなかったのは丸赤字ですので本当に腹がたちます(自分に)。

そんな中、唯一の出荷物のナスビがイノシシに食べられてるじゃありませんか！！まーそんなこんなで本田は出稼ぎのために8月は毎週配送にでます！B2コースの皆さんどうか本田に飽きないで下さいね！

..7/29 網田町・本田泰晴..



配送者だより



◇ 皆さんおはようございます。こんにちは。

最近ちょっと良い事がありまして、それは母校の九州学院が夏の甲子園に出場が決まった事です。私が3年の時は、決勝戦で熊本工業に負けて夏の甲子園は出場できなかったの、九学が夏の甲子園に出場が決まる度にその時の悔しさを晴らしてくれるような気がして、自分の事のように嬉しくなります。ヤクルトの村上君も、日曜日の甲子園での試合では3打席連続ホームランの大活躍でしたし、九学にいい流れが来てるのかな～と勝手に盛り上がっています(笑)。

..8/2 A3・A4コース 立川星彦..

◇ みなさんこんにちは！

今日は急遽午後からの配送になってしまいましたすみません。明日の予定だったお米の小袋作業が他の行事と重なってしまった為、今日の午前に米作業をしないといけなくなったからです。でもそのおかげで、次回(8/8/16)配送予定だったお米を持ってまわれるようになったので勘弁してください(笑)。朝仕分(野菜)と米作業で目いっぱい汗をかいたので、阿蘇の風が気持ちいいといいなあと思いますが、やっぱり暑いんでしょうね。今日も元気に「正直野菜」をお持ちします！

..8/2 A3・A4・B2・阿蘇コース 福岡恵士..

～行事予定～

・「ケース洗い」： 8月20日(土) 9:30～益城事務所

・第38期通常総会： 9月24日(土) 益城町 ミナテラス予定

シソジュース



赤シソが出回る6月～7月にシソジュースを作り、暑い夏に備えます。夏バテ予防や疲労回復の効果があります。リンゴ酢とハチミツが入った、赤いシソの色が美しい飲みものです。

材料

赤シソの葉..... 150g
塩..... 小さじ1/2
リンゴ酢..... 200ml
砂糖..... 200g
ハチミツ..... 200g
水..... 1000ml

*普通はクエン酸を使いますが、リンゴ酢を使うと味がまろやかです。

*シソは若いやわらかい葉のほうが、アクが少なく色鮮やかになります。

【作り方】

- ①よく洗った赤シソを塩でよくもみ、きつくしぼってアクを取る。
- ②ステンレス鍋に分量の水を煮立て、シソの葉を入れ、5分たったら葉を取り出す。



- ③鍋に砂糖を入れ、砂糖が溶けたら火を止める。ハチミツを入れ、②のシソの葉を強くしぼって、その汁も加える。
- ④冷めたら、リンゴ酢を入れてび

んに詰め、冷蔵庫へ。

【飲み方】

水で薄めて、氷を浮かべて飲む。

【保存】

びんに入れて冷蔵すれば、約1年間は保存が可能。

■アイスクャンデー

製氷器で凍らせて、手作りアイスキャンデーに。

■シロップ

かき氷やヨーグルトにかけて。

■ゼリー

水で薄め、寒天やゼラチンで固める

(市川和子)

野菜・果物だより

猛暑の中ですが、佐藤昭人さん(山都町)を中心に、ナス、きゅうりが増えてきました。様々なお料理でお楽しみください。

ナスとししとうの炒め煮



ナスの一瞬漬け

「材料」 ナス、ししとう、油アゲ、濃縮だし

「材料」 ナス、青じそ、塩、酢、醤油

- ① ナスは縦半分に切って、包丁で切れ目を入れ、さらに3つくらいに切る。
- ② ししとうは大きければ2つに切る。油アゲは野菜にあう大きさに切る。
- ③ 熱した鍋に油を少々を入れ、ナス、ししとう、油アゲを入れて炒め、濃縮だしを加えてふたをして煮る。

- ① ナスはヘタをとり縦半分にし、3mmの薄切りにする。
 - ② 塩をふりキュキュッと力を入れてもんで、サッと水洗いする。
 - ③ 青じそを千切りにし②と混ぜる。
 - ④ このまま食べてもいいが、少し酢や醤油をかけると漬物風になる。
- ※ 三杯酢で和えてもおいしい

胡瓜の中華風

「材料」 胡瓜、醤油、酢、ごま油、すり胡麻

- ① 胡瓜以外の材料をよく混ぜる。
 - ② 3～4cmくらいの拍子木に切った胡瓜を入れてよく混ぜる。
 - ③ 1時間ほど漬けておいてから食べる。
- ※ すり胡麻のかわりに炒り胡麻でもよい。
※ 胡瓜を乱切り、たたきにしてもよい。
※ おろしニンニク、ショウガ、粉唐辛子をいれてもよい。



第38期 第8回 取扱商品検討委員会だより

2022年6月8日(水)10:00～ 場所：事務所

進行：島川 書記：六嘉 出席：佐藤 甲元 帆足 西川 永田 立川

1 検討事項

(1)商品について

- (ア) アルプス牛肉の取扱いについて 取引業者から年に1回は関西から長野県の牧場へのバス研修旅行への参加など密な付き合いを求められた。資金面や時間面に無理が多いため、こちらの事情を説明して研修に参加できないことを取引業者に伝えたところ、取引の継続は出来ないとの返事を頂いた。牛肉を期待していた組合員もいたと思うが、次の取引先を探すことになった。地産地消の観点から県内か隣接県あたりから検討してはどうかとの意見も出た。
- (イ) 今年秋以降に「みさを大豆」を使って、「とうふ屋かをり」に豆腐の試食品をつくってもらう予定である。

(2)豚肉、鶏卵の価格変更について

- (ア) 豚肉について、島川さんから豚肉の価格値上げのお願いがあった。飼料代や輸送費などの豚の生産にかかる物件費が高騰しており、今後も高騰は続くことが考えられる。この2年で飼料代だけとってみても、豚1頭を5ヶ月肥育した場合、5,880円も増加しており、経営が非常に厳しい状況にあるとの説明があった。よって、早急に価格の変更への対応を取扱商品検討委員会で行うことにした。

- (イ) 鶏卵の価格変更については、資料の準備を行っており、畜産部会より要請があり次第、早急に対応する予定。

- (ウ) 価格・量目の変更まで手順について(経緯)

生産者の生産物の価格・量目の変更については①～④の手順で行われてきた。

- ① 生産者会で変更の内容・理由をまとめた文書を取扱商品検討委員会へ提出
- ② 取扱商品検討委員会に変更内容が適切なものか確認し、資料を作成する。
- ③ 年1回の「組合員のつどい」で、生産者会より説明を行い、承認を得る。
- ④ 生産者会から取扱商品検討委員会、理事会、事務所へ報告し、価格・量目を変更する。

この手順が、コロナ感染症の拡大による「組合員のつどい」中止のためできなくなった。そこで、今期3月に価格・量目の変更の趣旨を説明した文書(つどいのように質疑応答が出来ないので理由を明示したもの)を組合員に送付した。承認・不承認の意見を聞き、取扱商品検討委員会で審議し、生産者・事務所・理事会に報告後、価格・量目の変更を行った。

4月の理事会で、物件費(飼料代等)の急激な価格変動が短期間に起きているため、生産物の価格変更の要望に随時対応するよう決議がなされた。7月に生産者会(畜産部会)から豚肉の価格・量目の変更の依頼を受けて、取扱商品検討委員会で検討し、価格・量目の変更の文書を組合員に送ることになった。

- (3)業者訪問について コロナ増加のため、今期の業者訪問は行わない。

(4)今期の活動報告書の作成について

取扱商品検討委員会の1年間の活動状況を表にまとめたたたき台を参考にしながら、LINEで振り返りを行ってもらい、その意見を委員長が取りまとめて作成することを確認した。



新学期お弁当セール！！

- 1013** ★元気豚とんかつ用 300g 926円 → 10円引
- 1010** ★元気豚ロース生姜焼き用 300g 926円 → 10円引
- 1715** 神山鶏 もも 270g 669円 → 10円引
- 1716** 神山鶏 むね 210g 391円 → 5円引
- 1724** 神山鶏 からあげセット 300g 698円 → 10円引
- 2031** 天草芽ひじき 27g 238円 → 5円引
- 3117** ★昭人さんの干し椎茸 70g 662円 → 10円引
- 3124** 胡参竹水煮たけのこ 120g 293円 → 5円引
- 3192** 小玉こんにやく 250g 216円 → 5円引
- 3193** (板)有機生いもこんにやく 250g 248円 → 5円引

◆松下かまぼこ店 全商品 5円引き！

◆特注品「山三商店の海の幸(冷凍)」より

- 2171** 時鮭一塩切り身 160g 894円 → 10円引
- 2163** 天日干し鯖フィレー M2枚 540円 → 10円引
- 2159** 秋鮭山漬けほぐし 100g 894円 → 10円引
- 2168** 真イカ 煮物用 2ハイ 595円 → 10円引

◆特注品「オーサワ冷蔵品カタログ」より

- 5307** しその実昆布・佃煮 100g 456円 → 5円引
- 5308** ごま昆布・佃煮 100g 434円 → 5円引
- 5311** 戻しひじき 100g 321円 → 5円引
- 5314** おさかなソーセージ 90g 302円 → 5円引
- 5315** 揚げごぼうの甘酢漬 80g 421円 → 5円引
- 5316** 味付けいなりあげ 6枚 378円 → 5円引

◆特注品「クックたかくら」より

- 1813** ヘルシーナゲット 150g 436円 → 5円引
- 1832** ササミのチーズフライ 170g 519円 → 5円引
- 1898** 体に優しい豚のメンチカツ 150g 373円 → 5円引
- 1899** すきやき風コロッケ 150g 381円 → 5円引
- 1932** 鶏肉の甘酢ごま煮 150g 370円 → 5円引
- 1816** からあげ 130g 491円 → 5円引
- 1980** チキンカツ 2枚入り 378円 → 5円引

今週の特注品

..8/30..9/2届け..

☆山織「三河木綿8重ガーゼケット・木の雑貨」

洗うほどにふんわり柔らかかに歴史と伝統が活きる、癒しの木綿8重ガーゼケット。匠の技が作り出す天然木の香りと優しさ、木曾生まれの木の雑貨

☆第三世界ショップ・地球食「カレー・紅茶・ナッツ類」

考える会はもの作りや買い物を通して、地球環境や子どもたちの未来のためにできることをするという意味で、第三世界ショップに賛同しています。セールチラシをご覧ください。

月に1回

☆オーサワジャパン「冷蔵品カタログ」

月に1回

オーサワジャパンが厳選したおすすめ冷蔵品特集です。冷蔵でお届けします。

☆山三商店(北海道)の海の幸

月に1回

北海道東で獲れた旬の魚介類を一切の合成保存料、着色料、漂白剤、殺菌剤などを使わずに加工しています。

☆クックたかくらの冷凍お惣菜

月に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！

☆バナナ予約

有機JAS認定を取得してあるオーガニックバナナです。1ヶ月単位での予約注文となりますので、ご注意ください。

☆たまご予約

会の卵は飼育環境や飼料を大切に、ご家族が安心して食べられる卵を届けています。予約注文よろしくお願いします。

特注品「山三商店海の幸」

- 2163** 天日干し鯖フィレー M2枚 540円



真丸々と太って脂の乗った釧路産の真鯖を半身フィレーにして塩水漬けにして天日干しにしました。

特注品「オーサワ冷蔵品カタログ」

- 5307** しその実昆布・佃煮 100g 456円

北海道産昆布、山形産しその実使用
直火釜でじっくりと炊き上げた佃煮
昆布の旨みと爽やかなしその風味



特注品「クックたかくら」

- 1813** ヘルシーナゲット 150g 436円



人参、玉ねぎをみじん切りにして加えてあります。自然解凍してオープンで温めて下さい。

- 1932** 鶏肉の甘酢ごま煮 150g 370円

鶏の胸肉をふんわり揚げて、甘酢とごまで煮込みました。

