正直野菜

週刊 いのちと土

12月3週4週年末合同号

おかげさまで38年！

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	12/13		12/20
			12/27
			12/29(木)

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	12/16		12/23
			12/29(木)

「年末合同配送のお知らせ」

12月29日(木)は火曜・金曜コース合同の「年末合同配送」です
お正月用品を中心に全コースに配送します。

■火曜コースの方は注文書を3週間分配布しています

※注文書回収は3週間分全て12/13(火)です。3週分まとめてご提出ください。

No51号(青色の注文書)　**12/20配送分**

No52号(黄色の注文書)　**12/27配送分**

年末合同(ピンクの注文書)　**12/29(水)年末合同配送**

■金曜コースの方は注文書を2週間分配布しています

※注文書回収は2週間分全て12/16(金)です。2週分まとめてご提出ください。

No51号(青色の注文書)　**12/23配送分**

年末合同(ピンクの注文書)　**12/29(水)年末合同配送**

「野菜ケース」「ミニケース」「たまご」の おまかせ(自動的にお届け)の方へ

●年末年始のおまかせ配送は下記の通りとなります

「火曜コース」

年内最後・12/27(火)までお届け　年始最初・1/6(金)からお届け

※注 火曜コースの方は12/29(木)のおまかせ配送はありませんので、ご自分でご注文をお願いします

「金曜コース」

年内最後・12/29(木)までお届け　年始最初・1/6(金)からお届け

生活協同組合　熊本いのちと土を考える会
〒861-2241　熊本県上益城郡益城町宮園401　電話096-286-0460　FAX 096-286-0464　096-286-3966
http://www.syoujiki-yasai.com/kangaeru/　メールアドレス kangaeru@crest.ocn.ne.jp

畑からのメッセージ

♧夜空を見上げるともう冬の空なのに、日中はまだ暖かいですね。畑からのメッセージと言っても、今年は他の方に心が向いて、ほとんど畑に手が入っていませんが、今までやってきた事を振り返るいい時期かもしれないなーと思って、新しい学びや出会いを楽しんでいます。

・・11/29　旭志・新川幸宏・・

♧　日が暮れるのが早くなってきましたね。
11月も終わりになり、寒さがやってきました。年末まであと少し、今年もやり残しがないように頑張っていこうと思います。
体調管理をしっかりと！！

・・11/29　大津町・山本瑞樹・・

♧　11月もあとわずか、12月に入って今年もあっという間に過ぎようとしています。今までは野草以外のことで学ぶといえば本か動画くらいだったのが急に毎日のように色んな講座を受けて一気に世界観が広がりました。とくに目に見えない心と見えている(と思っている)体の繋がりや関係性は生命とは何かという原点に立ち返って大きな気付きがあったり、それを共有できる関係性ができたりして、自分が知らない世界を知ると自分がいかに狭い視野で世界を知ると自分がいかに狭い視野で世界を見ているか思い知らされますが、それよりも新しい世界が広がる喜びはいいものです。

・・11/25　旭志・新川幸宏・・

配送者だより

◇　みなさんこんにちは！
収穫感謝祭、とても楽しかったですよ！
お天気は最高に晴れて(暑すぎるくらい・笑)、秋(？)晴れの下、賑やかに行われました。マルシェ・うで相撲・豚モモ丸焼き・お昼ご飯が大盛況だったのはもちろんですが、オープニングの歌の披露や名司会など、予想を超える素晴らしい才能を見せていただき、とても盛り上がって良かったです。
「コロナや戦争のおこってるなか、こんなにのんびり、ゆったりした時間を過ごせて癒されました～」と参加された方が帰りにしみじみと言われてたのが印象的でした。
ほんとうにそうだなあとぼくもしみじみと思いました。
みんなで大切にしていきましょう！

・・11/29　A3・A4・B2　福岡恵士・・

◇　皆様こんにちは。配送担当の村上です。
今日は久々に朝から雨が降って、気温が下がりませんでした。この頃は一雨ごとに寒くなっていきますので、これからますます寒くなるかと思います。
先日は収穫祭もありました。僕自身、都合がつかず、参加できませんでしたが、盛況だったとのことで、皆様ありがとうございます。次回は是非参加できたらと思っております。
年の瀬も迫り、お忙しいとは思いますが、皆様お体を大切に過ごされてください。

・・11/29　A1・B1コース　村上　卓・・

～行事予定～

- ・米作業　：　12月　7日(水)　10:00～　事務所米倉庫
- ・運営委員会　：　12月14日(水)　9:30～　熊本市青年会館
- ・餅つき＆しめ縄づくり：　12月18日(日)　10:00～　事務所
- ・七草合同配送　：　2023年　1月6日(金)
- ・取扱検討委員会　：　12月　7日(水)　本田農園視察
- ・米委員会　：　12月14日(水)　10:00～　事務所
- ・年末合同配送　：　12月29日(木)

大根漬物レシピ

考える会みんなの台所掲示板より『簡単たくあんレシピ』
＜材料＞
・大根　1kg
・砂糖(粗糖) 200g
・塩(天日塩) 40g
・酢(りんご酢) 40cc
①大根は皮はむかずに半割、もしくは縦1/4に包丁で切る
②ジップロックなどの袋に大根と調味料を入れて空気を抜き封をしめる。
③5日くらいから食べれます。
(お好みで調整してくださいね)

収穫祭で下田さんの差し入れでいただいた漬物がとてもおいしかったので、紹介します！
＜材料＞
・寒干し大根大根1kg
・うす口2カップ
・濃口1カップ
・酢1.5カップ
・砂糖500g
・鷹の爪
さっと湯通しした大根を薄切りにし、たいて冷ました調味料にうすぎりのだいこんをつける。

野菜・果物だより

「雪 見 鍋」

「材料」 大根　豚肉　ネギや白菜、水菜などの野菜　豆腐　ぽん酢

① 大根をたくさんすりおろしておく。
② 豚肉、野菜などは一口大に切る。
③ 土鍋に半量ほど湯をわかし、おろした大根を汁ごと全部入れる。
④ 煮えてきたら、しゃぶしゃぶと同じように肉や野菜をさっと煮て、おろし汁ごとポン酢でいただく。
■ 大根をかつらむきし皮を野菜として入れると、さらに無駄なく大根を使い切れる。
■ 鍋にはじめから味付けしてもよい。
■ 昆布などでだし汁をとると、もっと美味しい。
★ 大根をピーラーで皮をむくように薄切りにして鍋に使うと、切った物とは異なる食感になる。すぐ煮えて食べやすい。

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

「大根とワカメの梅肉和え」

「材料」　大根　すりごま　ワカメ　梅干し　みりん

① 梅干しのタネを取り除き、つぶす。
② ①にすりごま、みりんを入れてよく混ぜ合わせる。
③ 大根は千切り、ワカメは適当に切る。
④ ③の大根とワカメを②で和える。

「菜っぱのおろし和え」

「材料」　大根　菜っ葉　わかめ　醤油　みりん

① 大根はすりおろす。菜っぱは湯がいて2cmに切り水気をしぼる。
わかめはもどしておく。
② 大根おろしと菜っぱ、わかめを混ぜ、醤油とみりん少々で和える。
※ チリメンを加えてもよい

第39期　第2回　取扱商品検討委員会だより

2022年11月9日(水)10:00～

1報告事項

(1)生産地情報(生産者より)

雨不足、秋作業が終了。苗もの順調、春先に向けての苗づくり。養豚、防鳥ネット終了

(2)今週のケース野菜　ケース野菜、10月が少なかった。11月好調。約15%値上げ。

2検討事項

(1)商品について

豆腐の件

長らく岩橋豆腐店のみでしたが、岩橋さんが扱っていない種類も扱う内田豆腐店が加わりました。諸般の事情で岩橋さんが廃業され、暫く売上が落ち込み、他の豆腐店を探すことに。試食、視察をしましたが、なかなか見つからず、より安全性が高い豆腐製造をされる豆腐屋かをりさんを紹介されました。希少なみさを大豆を栽培する波野の生産者がおられ、それで会オリジナルのみさを大豆の豆腐をお願いし、スポットででもとなり試算をしましたが、原価や加工代などを試算すると販売価格がかなり高くなる為、大豆のみ取り扱いのみとする。

(2)第39期のつどいについて

2月25日(土)午前中(パレア会議室1)

3その他

・生産地訪問　本田さん(宇土)12月7日の委員会の日に訪問。
・カタログ改訂版作りについて
・「年末合同配送前日、豚汁作り」 12／28(水)13時～
・「年始七草合同配送前日、豚汁作り」、七草準備1/5(木)13時～

来月の議題「つどいについて」

今週のスポット品

税抜き金額より値引きします

51号 クリスマス特集！！

1012	★元気豚ヒレ	300g	1266円	➡	50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
1717	神山鶏　ささみ	250g	550円	➡	10円引
1718	神山鶏　平肝	250g	456円	➡	5円引
1719	神山鶏　砂肝	250g	456円	➡	5円引
1720	神山鶏　手羽先	250g	505円	➡	5円引
1721	神山鶏　手羽元	300g	477円	➡	5円引
1722	神山鶏　手羽中	250g	515円	➡	5円引
1723	神山鶏　ミンチ	200g	524円	➡	5円引
1724	神山鶏　からあげセット	300g	698円	➡	10円引
1725	神山鶏　骨付きモモ2本	600g	1234円	➡	15円引
1727	神山鶏　骨付きももぶつ切り	300g	711円	➡	10円引
1726	神山鶏　丸鶏(中抜き)	約1800g	2999円	➡	20円引
2001	北海道バター	150g	380円	➡	5円引
1465	赤玉チーズ	180g	1091円	➡	10円引
1466	カマンベールチーズ	120g	1037円	➡	10円引
1467	プロボローネチーズ	380g	2052円	➡	20円引
1468	プロボローネピッコロ	100g	583円	➡	10円引
1469	モッツァレラチーズ	100g	518円	➡	5円引
1471	ナチュラルスナッカー	70g	508円	➡	5円引
3823	井筒ワイン　赤甘口	720ml	1539円	➡	15円引
3824	井筒ワイン　白辛口	720ml	1539円	➡	15円引
3825	井筒ワイン　ロゼ	720ml	1686円	➡	20円引
3826	井筒ワイン　メルロー辛口	720ml	1939円	➡	20円引
3813	自然酒純米吟醸(小)	720ml	1806円	➡	20円引
3815	自然酒純米原酒(小)	720ml	1587円	➡	15円引
3831	12缶サンサンオーガニックビール	350ml×12	3205円	➡	30円引
3832	24缶サンサンオーガニックビール	350ml×24	6359円	➡	60円引
3830	6缶サンサンオーガニックビール	350ml×6	1616円	➡	15円引

今週のスポット品

税抜き金額より値引きします

51号 お正月向け調味料セール！

3251	玄米酢(小)	0.9ℓ	1574円	➡	15円引
3252	富士酢(大)	1.8ℓ	1908円	➡	20円引
3253	富士酢(小)	0.9ℓ	1166円	➡	15円引
3255	富士すし酢	360ml	636円	➡	10円引
3256	りんご酢	600ml	648円	➡	10円引
3258	ゆずぽん酢	300ml	473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
3810	特選・料理用自然酒	1800ml	2189円	➡	20円引
3811	特選・料理用自然酒	720ml	996円	➡	10円引

今週の特注品

☆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ケ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し、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。

☆1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1550円前後になっています。予約注文で1ケ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

♦「オーガニックバナナ」1月より値上げ

976	オーガニックバナナ	500g	460円	➡	474円

♦「井筒ワイン」新酒入庫につき価格変更

3823	井筒ワイン　赤甘口	720ml	1423円	➡	1539円
3824	井筒ワイン　白辛口	720ml	1423円	➡	1539円
3825	井筒ワイン　ロゼ	720ml	1523円	➡	1686円
3826	井筒ワイン　メルロー辛口	720ml	1788円	➡	1939円

♦丸正水産「ちりめんじゃこ」不漁につきしばらく欠品

はれひめの件

はれひめというみかんを栽培して約8年がたちます。柑橘の無農薬栽培がどういうものなのかと手探りでやっておりますがなかなか難しい状況です。とくにはれひめという品種は味は良いのですが病気にはとても弱く安定した生産量がないうえに優品率もかなり低いです。今回こうした状況の中でも再生産ができる形にすべく価格の変更をしたいと思いますのでよろしくお願いします。

本田泰晴

火曜コース 12/13 回収の注文書

51号	12/20配送
52号	12/27配送
年末合同配送号	12/29配送

金曜コース 12/16 回収の注文書

51号	12/23配送
年末合同配送号	12/29配送