

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	11/14		11/21

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	11/17		11/24

※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。



考える会公式LINE

重要

12月29日(金)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

お正月食材は特別注文書(A4)でご注文ください

予約注文1回目です! 「お正月用食材」12月29日配送

お正月用の「お餅、練り製品」などの予約注文1回目です。考える会生産者オリジナルのお餅や、原材料から製造方法にまでこだわった松下蒲鉾店さんの練り製品など、お正月は考える会の食材でお迎えください。



★考える会生産者オリジナル「お餅」

会の生産者が育てた無農薬栽培のもち米で、各生産者が作ってくれます。白小もち、きびもち、よもぎもち、玄米もち、鏡もちと種類が豊富、お好みのお餅をどうぞ。

◆松下蒲鉾店さんの「練り製品」

天草市の松下蒲鉾店さんは、天草灘の新鮮な海の幸と厳選された調味料を用いて、こだわりの商品を作られています。添加物に頼らない本物の味をご賞味ください



●年越しそばに! 金子製麺「生そば」

北海道の有名ブランド幌加内そば粉と、自家製粉の国産小麦粉・農林61号(岐阜、三重他)でつくった、昔ながらのコクのあるそばです。年越しそばにどうぞ!

那珂川キッチンのおせち



イメージ写真

昨年好評につき再登場! 12/19. 22配送

元気豚肉まんの製造でお世話になっている那珂川キッチン(福岡)から、おせち商材のご案内です。国産の有機野菜や、厳選された山の幸・海の幸を使い、調味料から全て無添加にこだわり、手づくりで仕上げています。詳しくはカラーチラシをご覧ください。

顔の見える第3世界ショップのフェアトレードチョコレート



特別注文書(A4)でご注文ください

商品について詳しくはカラーチラシをご覧ください

緊急! 元気豚生産者応援セール

考える会自慢の豚肉「島川さんの元気豚」ご協力お願いいたします。



阿蘇市・島川さんご夫婦

注文書No. 45~No48にかけて、生産者応援セールを実施しています。現在豚肉の在庫が豊富にあり、生産者島川さんの出荷に影響が出ております。そこで、考える会自慢の「元気豚」をたくさん食べて、生産者を応援する企画を行う事となりました。皆様のご協力をお願い致します。

詳しくは特別注文書(A4)をご覧ください
 定例注文書(A3)でもご注文いただけます



♣ 11月になろうとしています。今年の冬は暖冬の予報のようですが、うちあたりの冬の野菜の生育にとれば良いですが、、、。自然環境、気候に左右される農業であるので、その視点から天気など気かけますが、やはりこれから誰にとっても大事なテーマになりますね。少し播種が遅かった人参の生育を気かけながらそんな事を思いました。

..10/31 御船町・石脇祐介..

♣ 月曜日に玉ねぎ苗の草取りの援農をしてもらいました。3人来ていただいてキレイになりホッとしています。夫婦二人でこれをしていたら気が遠くなると思うと本当に感謝です。

..10/31 御船町・高丸和彦..

♣ 最近気温が下がってきて、すっかり秋の過ごしやすい陽気で心地良いですね。今年は大雨や台風等で大きな災害も少なかった気がします。

話は変わりますが、テレビがないので、有名な方かどうか分かりませんが、数ヶ月前からペンキ画家のショーゲンの話をよく耳にするので、動画を観ていますが、若い方ですが会社員から絵を見て直感で画家になろうと決めて即座に会社を辞めて単身、外国人が入ったことのない村に入り、現地の住民から縄文人の教を聞いて広めているという面白い経歴の人です。

最近本も買ってハマっています。

..10/27 旭志・新川幸宏..

生産者だより(10/27 ラインメッセージより)

こんにちは☺ KIKI MARKET GARDEN山本です☺☺

だんだんと秋も深まってきましたね☁️ 雨がなかなか降らず畑は潤いが欲しいところです☁️ シーズン蒔きはじめての葉物や根菜はうまくいなくて、しょんぼりしました☹️ が、苗ものの白菜やレタス、大好きなスティックセニョールも少しずつ大きくなってきています☺️ ブズッキーニやインゲン豆を出荷しています☺️ 寒くなる前のこのシーズンにまた食べれるのは嬉しいです☺️ インゲン豆は天ぷらか、わかめと炒めて醤油をたたりがいつも食べたい料理です。

収穫祭のチラシが入りましたね☺️🍷🍷🍷 今年は11月25日(土)、事務所にて開催します☺️

マルシェでは組合員さんの出店に加え、松合食品さんのキッチンカー、木次乳業さん、成清海苔さんも駆けつけてくださいますよ🍷🍷🍷 他にもお楽しみたくさんです🍷🍷

世界で起きていることを思うと、こうやって日々暮らしていることが幻かなと感じてしまうこともあるくらい、胸がキュッとなります。そんなことも感じつつ。食べ物がある有難さ、自然の恵みに感謝しながら、みなさんとあたたかな時間を過ごせたらと思います🍷🍷🍷 収穫祭でお待ちしています☺️🍷🍷



配送者だより



◇ 皆さんおはようございます。こんにちは。

今日は皆さんにご協力のお願いです。

8月、9月と続けて「元気豚」の販売量が激減してしまい、会の冷凍庫が肉で一杯になってしまいました。このままでは島川さんの出荷に影響がでてしまいそうです。

そこで今週提出分の注文分から元気豚の生産者応援セールを実施しておりますので、ぜひご協力いただけたらと思っております。いつも皆さんに頼ってばかりで大変申し訳ありませんが、生産者の為、どうぞよろしくお願い致します。

..10/31 A3・A4コース 立川星彦..

◇ こんにちは。配送担当の村上です。

早いものでもう11月になろうとしており、あと2ヶ月で年も明けてしまうかと思うと、一年が本当にあっという間に過ぎていくように感じます。寒さもこれからどんどん進んでいき、いよいよ暮れの様相を呈して参りました。

今週は野菜の種類をたくさん出せました。これからは葉物が増えてきます。会の野菜は美味しく、栄養も豊富ですので、しっかりと食べて冬に備えていきましょう。

10/31 A1コース 村上 卓..

～行事予定～

・収穫感謝祭

: 11月 25日(土) 熊本いのちと土を考える会事務所

ショウガがアクセント 里芋ご飯

材料(4人分)

里芋中4個 ショウガ1片
米2合(300g) コンブ5cm
四方1枚
A(しょうゆ小さじ2 塩小さじ1/2 酒大さじ1)

作り方

1. 里芋は皮をむいて一口大に切り、ショウガはせん切りにする。
2. 浸水させた米にA、水を炊飯器の目盛りまで入れ、よく混ぜる。
3. コンブ、里芋、ショウガをのせて炊く。



野菜・果物だより

野菜の種類が豊富になってきました！ 野菜いっぱいお好み焼き

「材料」・葉物 ・(南瓜、じゃが芋、からいも等) ・チリメンジャコ ・桜えび ・かつお削り ・卵 ・だし汁
・小麦粉 ・油 ・雑穀(あわ、きび等)

- ① 卵、小麦粉、かつお削り、だし汁、雑穀などでお好み焼きのタネを作る。
- ② ①の中に、適当な大きさに切った葉物やチリメンジャコ、桜えびを入れて混ぜる。
- ③ 厚手のフライパンに油をひき、7mmに切った南瓜、じゃが芋、からいも等を敷き詰める。
- ④ 片面が焼けたらひっくり返し、上から②を流す。
- ⑤ 再びひっくり返して両面とも焼く。
- ⑥ ソースや醤油などお好み焼きの味で食べる。



※雑穀を入れたときはカリカリに焼くと香ばしい。 ※南瓜やイモ類を小さく切って、はじめからタネに入れてもおいしい。

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

「青菜の炒め煮」

「材料」 青菜・2〜3株くらい(250g) 干しいたけ・2枚 高野豆腐・1枚 ごま油・大さじ 白ごま・大さじ1
塩・小さじ1/4 酒・大さじ1 醤油・小さじ1 軸が太めの青菜なら何でもOK。干しいたけ、高野豆腐のどちらか3枚でもOK。

- ① 青菜は1cmのザク切りにする。
- ② 干しいたけと高野豆腐は戻して、約5mm角のサイの目切りにする。
- ③ 鍋にごま油を熱して白ごまを炒め、青菜の軸と干しいたけを加えて塩をふり、一混ぜして青菜の葉先を入れる。
- ④ しんなりしてきたら、酒と醤油を加えて野菜とよくからめる。
- ⑤ 高野豆腐を加えてざっとかき混ぜて出来上がり。

大谷ゆみこ著「野菜だけ？」より

第40期 第1回 米委員会だより

2023年10月11日(水)9:30～ 場所:益城町ミナテラス

0.委員長決め 下田さんになっていただきました。よろしくお願ひします。

1.自己紹介 新しい委員さん 田中さん(大津ブロック)、木下さん(御領ブロック)、糸山さん(理事、御領ブロック)

田上さん(西原村、生産者、米・もち米・野菜)、村上さん(益城、配送担当、農業研修中に付き当面参加できず)

田上さんの水田視察を早いうちに行う(もち米は転換期間3年を過ぎているので販売可能だそうです)

2.年間スケジュールの確認

別紙 資料①「米委員会 一年間の主なスケジュール(案)」参照

①田植え ②合鴨放鳥 ③水田視察 ④稲刈り ⑤収穫祭の担当をお願いしたいです。

①②④のイベントは、車の誘導、保険代の徴収、写真撮影などの手伝い。③はお弁当の手配。

⑤は企画運営(3回程度の話し合い) ①～⑤の役割を11月4日米検査会の後に決めたいと思いますので出来そうなものをお考えおいてください。

3.今年度の小袋作業当番表の確認

別紙 資料②「2023年～2024年小袋作業当番表(案)」参照

・今年から野菜生産者さんも当番に入ります。

・阿蘇の生産者さんの当番日を火曜日にしています。

・変更等があればお願ひします。間違い等も確認をお願ひします。

4.作付けについて 2023年米作付計画表参照

5.在庫・販売状況

6.米委員会だより(新聞) 11月号の「4コマ」について

10月に続き虫シリーズ第2弾として、トビイロウンカ(害虫)と合鴨農法で何とかできないか？

7.2023年産米の予約注文の受注状況

下に新規組合員さんと昨年予約者とおもな追加米注文者米予約者と、ほかに予約してくれそうな方をリストアップしました。

米予約者250人を目指してみんなで声掛けしていきましょう！声掛けできる方の名前は見当たりませんか？

※「250」は毎週出てる野菜ケースの数です。お米の提携にも野菜と同じくらいの参加があつて欲しいですね。

8.その他と今後の予定

・収穫祭に向けて 先月の合同委員会の際、田中さんのおにぎりのお店と一緒に米委員会も何かしようとお話しました。

田中さんのおにぎり(梅カツオ・塩こうじ鮭・豚肉のしぐれ等)と藤吉さんのライスバーガー(辛子高菜入り)

お米はお二人に購入してもらい、売り上げもお二人の収入にする。委員さんはお手伝い。

・10月31日(火) 10:00～ 11月の米作業(島川、三隅、福岡)

・11月4日(土) 10:00～(生産者と事務局は9:30～準備) 米検査会&米委員会 お弁当付 14時終了予定

・11月24日(金) 収穫祭のお昼ごはん用下準備(野菜の切込み)9:30～12:00包丁とまな板持参で



元気豚生産者応援セールに伴い カレーセール！

3190	エリンギ	100g	135円	→	5円引
3191	えのき	100g	113円	→	5円引
3341	アショカのカレー粉	100g	535円	→	5円引
3344	中辛植物素材のカレーフレーク	135g	486円	→	5円引
3345	辛口植物素材のカレーフレーク	135g	486円	→	5円引
3343	甘口植物素材のカレーフレーク	135g	486円	→	5円引
3342	ハヤシルー	115g×2	509円	→	5円引

◆特注品 第三世界ショップより

5703	カレーの壺ココナッツミルク	200ml	302円	→	5円引
5708	カレーの壺チャツネ	260g	626円	→	119円引
5704	カレーの壺スリカレー	34g	508円	→	5円引
5705	カレーの壺マイルド	220g	626円	→	10円引
5706	カレーの壺オリジナル	220g	626円	→	10円引
5707	カレーの壺スパイシー	220g	626円	→	10円引

今週のスポット品

◆特注品 第三世界ショップより チョコレート再開セール！

※詳しくはチラシ・注文書をご覧ください。



今週のスポット品

新商品お試しセール！

有機アーモンドを使用したこだわりのチョコレートです！てん菜糖を使用していますので、やさしい甘さです。フードロスへの配慮から、不揃いアーモンドも使用しています。
内容量：55g
(11月上旬～3月下旬)



3508 アーモンドチョコ 55g 454円 → 5円引

☆冬ギフトカタログお届けします！

今年も大切な方に贈るギフトは安心安全なものを送りたいですね。「考える会」「ゴーバル」「木次乳業」「創健社」4種類のカタログをセットにてお届けしておりますので、ご利用よろしくお願ひします。

豚肉のしょうが焼き風



材料(2人分)
豚薄切り肉 200g 油 適量 ★チャツネ 大さじ1.5
★しょうがのすりおろし 10g ★しょうゆ 大さじ1
★酒 大さじ1

作り方

- 1.フライパンを中火で熱し、油を引く。
- 2.豚肉を広げて入れ、強火で両面を焼き、焦げ目をつけたら、一旦お皿にあげる。(赤い部分が残っていて良い)
- 3.豚肉を焼いた後のフライパンに★印の調味料を合わせたものを入れ、強火でしっかり煮立たせる。
- 4.豚肉をフライパンに戻し、お肉の赤い部分がなくなるまで焼く。(焼きすぎない事がポイント)

カレーコロッケ

材料(約20個分)
カレーの壺ペースト 大さじ1~2 じゃがいも 大2個
たまねぎ 1個 豚ひき肉 200g 塩・こしょう 適量
★卵 1個 ★小麦粉 適量 ★パン粉 適量
油 適量 揚げ油 適量 レモン 適量



作り方

- 1.たまねぎはみじん切り、じゃがいもは丸ごと茹でて、茹で上がったら皮を剥いてつぶしておく。
 - 2.フライパンに油を熱し、ひき肉を炒める。
 - 3.色が変わってきたらたまねぎを加えて炒め、カレーの壺ペーストを加えてスパイスの良い香りがするまで炒める。
 - 4.つぶしておいたじゃがいもに3を加えて混ぜ、塩こしょうで味を調える。
 - 5.ピンポン玉大に丸めて、★印の衣の材料をつけ、たっぷりの油で揚げる。
 - 6.揚げたコロッケをお皿に盛り付けて、くし切りにしたレモンを添える。
- ※カレーの壺ペーストは、オリジナル・マイルド・スパイシーからお好みでお使いください。

今週の特注品

..11/28..12/1届け..

☆お正月食材

予約品・12/29届け

生産者オリジナルの「お餅」をはじめ、松下かまぼこ店の練り製品等お正月食材の予約注文です。注文忘れのないようご注意ください。

☆那珂川キッチン「おせち料理」予約

12/19・22届け

国産の有機野菜や厳選された山の幸・海の幸を使い、調味料から全て無添加にこだわり、手作りで手間暇かけて仕上げていきます。

☆竹嶋さんのりんご箱入り企画

隔週

りんごの箱入り企画です。りんごの季節は隔週での企画を予定しています。お世話になった方への贈り物にもご利用ください。

☆山三商店(北海道)の海の幸

月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。

☆第三世界ショップ・地球食「カレー・紅茶・ナッツ類」

月1回

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。カレー・チョコレートセールです！

☆オーサワジャパン「冷蔵品カタログ」

年内最後

オーサワジャパンが厳選したおすすめ冷蔵品特集です。ベジ生ラーメンシリーズお試しください！

☆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。卵不足の場合は予約優先となります。

第39期通常総会報告

いのちと土を考える会

第39期通常総会が、2023年9月30日（土）午後1時30分～午後4時 熊本市青年会館大ホールで開催されました。まず、組合員数で554名のうち、440名（出席者50名、委任状出席数390名）で、総会成立要件を満たしていることを確認しました。

木下理事の開会宣言、高山理事長のあいさつに続いて、議長に生産者の下田房雄さんと消費者の前田裕子さん、議事録署名人に生産者の田上直樹さんと消費者の小田美紀さん、書記に消費者の他谷絵巳さんと消費者の石田奈緒さんを選出しました。

審議に入り、第1号議案（第39期事業報告、財産目録、貸借対照表、損益計算書、剰余金処分案）について、高山理事長、石脇理事が説明し、古荘監事から会計監査について適正に処理されているとの報告がありました。また、古荘監事から商品の値上がりで黒字の決算が出来たが、日配食品や会のオリジナル商品の注文が減少しているため購入に力を注いでほしいこと、長期休会者の出資金の整理を行う中で寄付をいただき剰余金が増えたこと、職員の給与や労働時間について今後とも理事会で議論をしていく必要があること、組合員の出資金や会の運営への積極的な参加を期待すること等の意見がありました。審議の結果、賛成多数で第1号議案は承認されました。

次に、第2号議案（第40期活動方針、活動計画、収支予算）について、高山理事長、西川理事から説明があり、質問応答後、賛成多数で第2号議案は承認されました。

第3号議案（出資金）について、糸山実務理事から、今期は長期休会者の整理を進めすみやかに出資金の返金を行ったこと、連絡がとれない組合員はみなし退会者として別管理し、出資金は2年間預り金として生協法により寄付扱いとして雑費に入れることを説明しました。審議の結果、賛成多数で第3号議案は承認されました。

第4号議案（役員報酬制度）、第5号議案（借入金最高限度額の決定）について、田代理事が説明し、賛成多数で承認されました。

第6号議案（新役員選出について）本田泰晴選考委員長が選考の経緯を説明。候補者を見つけることが困難を極めたこと、各ブロックの運営委員が新規の組合員を把握していないと候補者指名が難しいこと、ブロックの組織づくりが2年後の選考活動をスムーズに進める鍵となりそうです。理事候補者11名、監事候補者2名を推薦し、審議の結果、賛成多数で承認されました。

付帯決議案（事業計画等の修正）を山本理事が説明し、審議の結果、賛成多数で承認されました。すべての審議が無事終了し議長が解任されました。議長、議事録署名人、書記、受付をしていただいた皆様に深く感謝申し上げます。お世話になりました。

活動報告を伊津野理事が紹介し、スローガンの採択を高丸理事が読み上げて採択しました。退任する理事9名と監事2名へ花束が贈呈され、退任あいさつがありました。

次に、新役員（理事11名、監事2名）の自己紹介がありました。

理事（生産者）石脇祐介 佐藤真実 山本瑞樹 本田泰晴 島川和也

（消費者）他谷絵巳 伊津野和恵 糸山香奈 永井由紀美 バウアー治子 村田幸子

監事（生産者）佐藤昭人（消費者）小佐田良子

さらに、生産者の自己紹介があり、近況報告や思いを述べられました。

最後に、伊津野理事が閉会を宣言し、第39期通常総会を閉じました。

書面及び当日口頭でのご質問・意見・感想と回答

○第2号議案について

(他谷絵巳さん)

経費内訳予算の企画開発費の活用が少ない理由で 35,000 円から 15,000 円に減っているが、本田農園や高山農園のオリジナル商品の開発などに使われていないのか。

回答：(高山理事長) オリジナル商品は、それぞれの生産者でやっている。会のオリジナル商品の開発は、負担が大きく話が進まなかった。ただ加工するための環境整備に農業支援基金の運用を考えることが出来るかもしれない。理事会とは独立した組織なので、全体で考えなければいけない。

(古川あいさん)

配送料の値上げですが、せめてよその生協並み(グリーンコープとか月4万円以上で配送料無料)にしても良いと思います。「公平性を持った対応」を考えるといつまでたっても配送料の値上げに踏み切れないと思います。ガソリン代も値上がりしている現状ならいたしかたないのでは。購入額は増加して一石二鳥。

回答：いつも貴重な意見をありがとうございます。資料でもあげたように配送手数料を上げるか利益率を変えるか、いずれにせよ決断は必要です。しかしながら、一方で、大きな決断となるため、皆さんを納得させるだけの説明が必要だとも思っています。生協とは多様な意見を大事にする組織であるがゆえです。この点、ご理解いただけると助かります。そして、慎重論の多い中、値上げに賛成の意見はとてもありがたいです。これからも継続して審議していきます。

○第3号議案 年齢別出資金額を見て

(田代裕子さん)

少子高齢化社会が表れている。将来ますます70代80代の人数が増すので個配の増加は必須です。個配料を加えるのも考慮してください。供給の維持の土台は生産者の生活を守り、土地や自然を守ることです。消費者である私は(80代)もう生産は出来っこありません。生産者を大切に、持続的に美味しい安全な野菜を作って頂くことを切に願います。

回答：貴重な意見をありがとうございます。ご指摘の通り、組合員の高齢化はこの先いつそう進むと予想されます。私たちとしては、今まで支えてくださった方のためにも、そして、必要としている人のためにもできるだけ対応したいと思っています。配送体制の充実のためにも、配送手数料の値上げ、あるいは、個別配送料の導入を今後、検討しようと思います。

○その他

(石田美知子さん)

野菜が少ない時は(特に葉物等)1袋と決めないで2袋でもよいのではないかと。ピーマンとかオクラ・ナス等は1週に2袋でもかまいません。1週間もちません。

回答：春の端境期と秋の端境期はどうしても野菜が少なくなってしまう時期なので、この時期への対策は生産者会で毎年対策を話し合ってもらっていますが、露地栽培を基本とする会の生産者にとってはなかなか難しい問題となっています。

野菜が少なくなってしまった時にその時ある野菜を多くケースに入れさせていただけることは生産者に

とつても会の経営にとつても助かりますので、生産者会、検討委員会の中で検討させていただきたいと思ひます。ご提案ありがとうございます。

(勝 富貴子さん)

阿蘇の高森から島崎に移り住んだのはこの会のことを知り、子供たちの健康を願ひ半世紀を迎えます。島崎から昭和59年鶴団地に居を構え、故梅チエさんたちと鶴団地に「命と土を考える会」開き今日に至っています。当時は梅さん宅に会員が集ひ世間話をする中で会員も一人二人と加入していたようでした。昨今のコロナ禍で個別配送となりましたね。私みたいに90歳を超えれば有難いことですが、生協の精進からすれば一寸残念に思ひます。1日も早く以前のようにグループ会員が集って世間話しを、その中から一人でも二人でも会員を増やしてける日を願っている。理事会役員達のご苦勞に対して心からお礼を申し上げ、会の盛會を祈っています。

回答：メッセージありがとうございます。梅さんを中心とした鶴団地グループや菊池ブロックの当時の盛況ぶり、そして献身的な関わりについては、配送の時にも、そして、逆援農の時にもよく耳にしていました。90歳になつてもなお応援してくれる勝さんに感謝です。ご指摘の通りで、今、グループで商品を受け取る機会も減つて、組合員同士が交流する機会も減つてきている状況です。しかしながら、地域ブロックの活性化をはじめとして、サークルやイベントなど、これまでの交流の機会を補うべく、いろんな組合員さんがいろんなアイデアを持ち寄つて頑張つてくれています。勝さんたちも参加できるような企画も用意していけたらと思ひますので、ぜひその際はご参加下さい。お待ちしております。

(橋爪雅子さん)

野菜が包まれているビニール袋が出来る限りなくなればよいと思ひます。ビン類のぷちぷちも同様です。海外ではほとんど使われていないですし、昨今、意識も大きく変わつてきているので、根本的に改善されれば嬉しいです。また、ビーツやクレソンなど新しい野菜が少しでも増えればよいと思ひています。

回答：ご意見ありがとうございます。日常적으로よくいただく意見なので、長文になりますが、現時点での事情を返答したいと思います。

まず、野菜を包むビニール類ですが、この資材は、鮮度を長持ちすることを目的に使用されています。例えば、冬場はいいのですが、夏場の葉物は収穫した直後から萎れ始めます。これはクレームの大きな一因となっております。ビニール資材は、鮮度保持のために使用されていますので、その点の機能が落ちることを組合員全体が許容できるように働きかけねば、クレームをいたずらに増やすことにもなりかねません。この点、皆さんのご理解とご協力が不可欠な点ご理解ください。

しかしながら、ご提案いただいたビニール資材の削減は、早急に取り組むべき課題だとも思ひます。例えば、全体は無理だとしても、萎れの少ない根菜類や果菜類では取り組みやすいと思ひます。新規の生産者である西原村の田上くんは新聞紙の袋を用いて取り組んでくれていますので、そうした取り組みを増やしていければとも思ひます。

一方、ビニールの代わりに使用する大量の新聞紙の入手と袋にするための新たな作業の負担を生産者だけに負わせるのは、取り組むべき方法としては問題があるように思ひます。資材となる新聞紙を回収

する、あるいは、野菜を包む袋作りに協力してくれる組合員さんを増やす、といったように生産者だけの問題ではなく、組合員全体として取り組みやすい環境を作っていく方法を模索していくことが必要であるように思います。取り組みにくい課題を生産者や業者とともに考えることが、考える会の理念とも合致するのではないかと考えます。

また、瓶や卵を包むプチプチも遠隔地発送において使用しており、配送においては、基本的にはダンボールを加工して緩衝材としております。そうした対応の領域を増やしていくよう努力を重ねてまいります。

次に、ピーツやクレソンなどの新しい野菜の要望もよくいただきます。私たち生産者も楽しんで農業を行う試みとして目新しい野菜にチャレンジもします。ケースに飽きがこないようにと取り組む意図もあります。スーパーなどで選んでいたら出会わない野菜に出会えるのがケースの魅力だと言っていた組合員さんも多いです。しかしながら、一方で調理が難しいので新しい野菜をケースに使用してほしくないという意見も日常的にいただきます。正反対の意見です。

まず、畑にある野菜を余すところなく美味しく食べていただきたいという思いで育てた野菜ですから、楽しく調理していただきたいと思います。ですから、新しい野菜に関しては、美味しい食べ方もまた提案しなければならないだろうとは思っています。その点、生産者にはご理解とご協力をお願いします。

また、一般化していない野菜に関しては、ケースではなく特注野菜として対応しておりますので、強い関心のある方はそちらもご利用いただけたらと思います。

会としては、使用しづらい野菜を扱わない、ではなく、新しい野菜への挑戦を促し、食卓を豊かにしていくという方向が必要であると考えます。その点、組合員有志が、調理法についての情報交換をするLINEを開設していますので、そちらを積極的に利用していただければと思います。美味しい食べ物が大好きな組合員が集まるイベントでも、もちろん調理法といった情報交換が頻繁に行われています。そういった場に行かれることもお勧めします。

長くなりましたが、日常的にある質問に答える機会をいただけたこと心より感謝します。

考える会 掲示板

実名 イニシャル 台所ネーム (ドラゴンツリー)

先日行われた総会に、入会して初めて参加してきました。
理事さんたちが会をより良くしようとたくさん議論を重ねて
動かされてきたこと、その想いを知り、理事さんたちの退任の
あいさつでは胸がじーンと熱くなりました。私は私にできること
で関わりたい、魅力的な会の中にもっと入り込んでみたいという
気持ちになりました♪総会、参加できて良かったです。いつも思う
のですが、会の先輩方、年齢聞いてビックリの若くて活きいきされ
ている方が多いですね。皆さん素敵で目標です♡

実名 イニシャル 台所ネーム (収穫祭果し!)

先日、初めてブロック会に参加させていただけました。
私は花園ブロックなのですが、花園ブロックの組合員さんが
オーナーをされている「Cafe 雁木坂」でのランチ会でした。
こんな場所に!?!という急な坂を登ると(下りる道も
もちろんあります!!)そこには素敵なカフェが!!
初めてお会いする組合員さんも多くいらっしゃったのですが、
アットホームな雰囲気の中、ゼザランチをいただき楽しく
過ごさせていただけました。また次回も参加したいです♡
Cafe 雁木坂 0963266611 営業日 木・金・土・日