

必ずお読みください！！

「野菜ケース」「ミニケース」「たまご」のおまかせ注文（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・**12/26（火）**までお届けします

※注 火曜コースの方は12/29（金）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。

年始最初・**1/6（土）**からお届けします

次の配送は・1/10（水）です

「金曜コース」

年内最後・**12/29（金）**までお届けします

年始最初・**1/6（土）**からお届けします

12/30～1/4まで、事務局はお休みをいただきます

2023年～2024年 年末年始 注文書提出スケジュール(火曜コース)

年末年始は、仕入れの関係上前もって注文を取らせていただく日がありますので、スケジュールをご確認の上、提出忘れのないようご注文ください。

※《No.〇号》は提出日のスケジュールです。

月	火	水	木	金	土	日
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
	《No.51号(12/19(火)配送)提出》 《No.52号(12/26(火)配送)提出》 《年末合同配送号(12/29(金)配送)提出》					
18	19	20	21	22	23	24
	★No.51号で注文したものが届きます 《No.01号 七草合同配送号(1/6(土))提出》					
25	26	27	28	29	30	31
	★No.52号で注文したものが届きます 《No.2号(1/10(水)配送)提出》			29 年末合同配送 ★年末合同配送号で注文したものと「お正月食材」が届きます		
1	2	3	4	5	6	7
					6 七草合同配送 ★No.1号で注文したものが届きます	
8	9	10	11	12	13	14
事務局休		※水曜日配送 ★No.2号で注文したものが届きます 《No.3号(1/16(水)配送)提出》				

2023年～2024年 年末年始 注文書提出スケジュール(金曜コース)

年末年始は、仕入れの関係上前もって注文を取らせていただく日がありますので、スケジュールをご確認の上お忘れのないようご注文ください。

※《No.〇号》は提出日のスケジュールです。

月	火	水	木	金	土	日
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15 配布No.1 《No.51号(12/22配送)提出》 《年末合同配送号(12/29配送)提出》	16	17
18	19	20	21	22 ★No.51号で注文したものが届きます 《No.01七草合同配送号(1/6(土)配送)提出》	23	24
25	26	27	28	29 年末合同配送 ★年末合同配送号で注文したものと 「お正月食材」が届きます 《No.2号(1/12配送)提出》	30	31
1	2	3	4	5	6 七草合同配送 ★No.1号で注文したものが届きます	7
8	9	10	11	12 ★No.2号で注文したものが届きます 《No.3号(1/19配送)提出》	13	14



週刊

いのちと土

2023 12月3週4週年末合同

おかげさまで39年!

考える会↓↓公式ライン



いのちと土を考える会 LINE

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	12/12		12/19
			12/26
			12/29(金)

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	12/15		12/22
			12/29(金)



「年末合同配送のお知らせ」

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。

■火曜コースの方は注文書を3週間配布しています

※注文書回収は3週間分全て12/12(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)	12/19 配送分
No52号(黄色の注文書)	12/26 配送分
年末合同(ピンクの注文書)	12/29(金) 年末合同配送

■金曜コースの方は注文書を2週間配布しています

※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)	12/22 配送分
年末合同(ピンクの注文書)	12/29(金) 年末合同配送

「野菜ケース(ミニケース含)」「たまご」のおまかせ(自動的にお届け)の方へ

「火曜コース」 ●年末年始のおまかせ配送は下記の通りとなります

年内最後・12/26(火)までお届け 年始最初・1/6(土)からお届け

※注 火曜コースの方は12/29(金)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(金)までお届け 年始最初・1/6(土)からお届け



～今週のおすすめ～

元気豚のウィンナー 再開

休止中でした元気豚ウィンナーが再開します。山鹿市にあるハム工房トントンさんで元気豚を使って無添加で作っていただきました。今回豚1頭分を製造しましたが、試作段階のためお試し価格でのお届けとなります(今後価格が変更する事もあります)。どうぞご利用をお願いいたします。

元気豚ウィンナーは定例注文書(A3)でご注文ください

※トントンさんの一般的な商品(添加物を使用する)と同じ機械で製造してありますが、機械は毎日洗浄をし会の商品はその日の一番初めに製造していただくようお願いしてあります。

クリスマス特集

★新登場! ムソークリスマス
・ピザ・秋川牧園チキン 他

◆神山鶏 全品5~15円引き

●ワイン、ビール 5~20円引き

ムソークリスマスは特別注文書(A4)
神山鶏、お酒は定例注文書(A3)でご注文ください



←カラーチラシ
←が入ってます



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



🍁 今日(24日)は仕分け当番で早く起きました。今朝は暖かく作業をすると汗をかく位でしたが明日より寒くなるとのこと。今、葉物野菜が沢山とれています。野菜を食べて風邪をひかない体にしましょう。明日の収穫祭でお会いできるのを楽しみにしています。

..11/28 阿蘇市・下田房雄..

🍁 朝4:30頃会に野菜を届ける時にれんこんの水用によって車のハイビームをてらして手をパンパンならすと、カモの大群が一斉に飛び立ちます。れんこんが食べられているので困ってます。このままでは組合員さんより先に食べられちゃうカモ～！！なんて冗談をいってられなくなっちゃうので早く対策が必要です！かなり大きめの網を用意してはならないので農業支援をお願いします！

..11/24 網田町・本田泰晴..

🍁 11月20日に娘の通う保育園の年中さんが、さといも掘りに来ました。土を手で掘って株を取り出し、パキパキとさといもを株から外しコンテナ一杯集めました。さといもがどうなっているのかを知らない子どもや先生方も楽しんで収穫していききました。その後は天日干しをしているお米の脱穀を行いました。機械の脱穀機を使う前にみんなで足踏み脱穀をしました。天日干ししているお米を見ることや脱穀している様子を見たことのない子どもたちはこれも楽しんで脱穀して、とれたお米は保育園に少し持ち帰って自分たちでもみすりをするそうです。子どもたちが一生懸命収穫している姿や表情を見て改めて収穫できる喜びや食べることができることに感謝しなければいけないと思いました。

明日収穫祭です。私は初めての収穫祭ですが、とても楽しんで、皆さんと一緒に盛り上がりたいです。

..11/24 西原村・田上直樹..

🍁 先日は天気にも恵まれ、会の収穫祭は大盛況でした。始終笑いの絶えない行事でとてもよかったです。実行委員の皆様はあれだけの準備大変だったと思います。楽しい1日をありがとうございました。そして、次の日の日曜日はグリーンファーム熊本の本社として、福岡の営業に行ってきました。午前中はこだわりをもっていらっしゃるスーパーへ行き、午後は福岡の宅配やスーパーを営む会社の生産者交流会に参加。会もグリーンファームも生産者と消費者が手を取りあって運営していますと話すとても驚かれ、そして羨ましがられます。もちろん私にとっても自慢です。

..11/28 合志市・高山健也..

生産者だより(11/24 ラインメッセージより)



山都町の佐藤真実です🍁 皆さん冬はお好きですか？私は嫌いです🍁 寒いのはイヤだしウチは冬がメイン作物の人参があるので仕事量が自然と多くなるからです🍁 昨年会でも話を聞きに来てもらった自家採種人参がいよいよ収穫です。今年は太陽熱養生もうまくいき、発芽もある程度揃ったので好調です！25年の種採りで徐々にしり太で寸胴な人参に仕上がってきています。今から2ヶ月毎日人参と向き合いますが出来がいいと嫌いな冬も楽しくなりそうです🍁

配送者だより



◇ こんにちは。配送担当の村上です。早いもので、11月もうすぐ終わり、来週のお届けでは、12月に入ります。一年の経過がすこぶる早く、うかうかしているとやり残しがたくさんできそうです。皆様も注意されて、年越しの準備をされて下さい。船室は収穫祭で、多数の組合員の方々にご参加頂きました。私自身は参加ができず、残念でした。次回には確実に参加できるようにします。皆様も来年も奮ってご参加下さい。

11/28 A1コース 村上 卓..

～行事予定～

・餅つき&しめ縄づくり : 12月17日(日) 10:00～14:00 考える会事務所

下田さんのオリジナル加工品 新商品

NEW

[No.3163 ゆずごしょう 50g 296円]

原材料: 青とうがら ・ ゆず ・ 塩 (無農薬、自家栽培)



野菜・果物だより

今年の生姜は大豊作！特注でも沢山ご利用ください

「生姜粉末の作り方」 御領ブロックAさんに教えていただきました

- ① 土をきれいに落とす(皮はそのまま)生姜を繊維に沿って薄くスライスする。
 - ② カラカラになるまでざるに干す
 - ③ すり鉢で粉末にする。
- ※ 一年間保存して夏場などの生姜の無い時期に使うそうです。お試しください。

180 ★ 生姜
150g 235円(込)

181 ★お徳用生姜
500g 761円(込)

「辛煮生姜」

「材料」 生姜・50g 醤油・大さじ2と1/2 酒・大さじ2と1/2

生姜はきたくないところだけ皮をむき、マッチの軸より細い程度の千切りにする。それを鍋に入れ、醤油、酒を入れて弱火にかけ、時々混ぜながら煮汁がすっかりなくなるまで煮つめて皿にとりさます。
※酒の肴、お茶漬け、お弁当のおかず、焼き魚のあしらいなどによい。



「生姜ご飯」

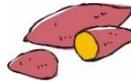
「材料」 お米・3合 生姜・50gくらい 人参・30g
春夏秋冬だしの素・大さじ3 塩・少々

- ① 生姜は千切り、人参はみじん切りにする。
- ② お米に春夏秋冬だしの素(大3)+水を入れて、塩少々を加え、生姜、人参を入れて炊く。

「さつまいもとリンゴの重ね煮」

「材料」 さつまいも リンゴ バター

- ① さつまいもは皮のままよく洗い、5mm巾の輪切りにする。
- ② リンゴは四つ割りにして皮をむいて5mmの薄切りにする。
- ③ 鍋にさつまいも、りんごを交互に並べ上にバターをのせ水を少し入れて蒸し煮にする。

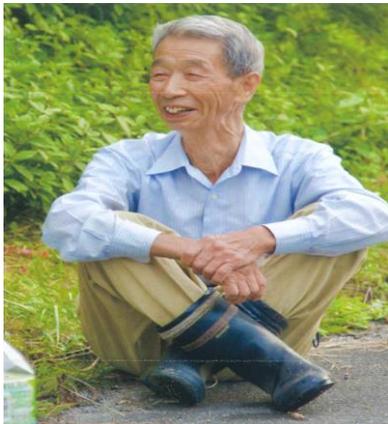


「さつまいも団子」

「材料」 さつまいも 小麦粉 塩 黒砂糖

- ① さつまいもは皮をむき、塩少々を入れて茹でてつぶす。茹で汁はとっておく。
 - ② 茹で汁が熱いうちにつぶした芋の半分と小麦粉を入れ、よくこねて団子の皮を作る。
 - ③ 残り半分の芋に黒砂糖を入れ、甘味をつけてあんを作る。
 - ④ ②の皮で③のあんを包んで団子にし、沸騰した湯に入れて茹でる。
- 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

木次乳業情報誌「MOMO TIMES」より



弊社創業者である佐藤忠吉が、9月2日、老衰のため103歳で永眠いたしました。ここに生前のご厚誼に深く感謝いたしますとともに、謹んでお知らせ申し上げます。

佐藤忠吉は、生涯“百姓”を名乗り、最後には“百の匠”となることを願いながら、農業と会社経営を続けてまいりました。重大な問題に直面し決断に迷ったときはいつも、百姓として責任ある生き方を判断の基準として、真実に生きる姿勢を持ち続けました。

佐藤忠吉が示した、「寸秒のスピードを競うような時代に流されない生き方」と、「地域を沈静化しすこやかな暮らしをつくること」を、集団として実践していくことが、弊社の使命であり存在意義と考えています。

木次乳業有限会社 代表取締役 佐藤 毅史

父が残したものの。

木次乳業 相談役 佐藤 貞之

父・佐藤忠吉は、大勢の皆様に見送られ天国へ旅立ちました。棺の中には、父が仲間の皆さんと共に命を懸けて開発に取り組んだ『木次バスチャライズ牛乳』を、旅立ちの供として入れました。

父は、農業(百姓)に生きて人でしたが、農業の枠を超え多方面の分野の方々との交流をいただき、とても幸せな人生だったと思います。父は生まれながらの虚弱体質だったので、戦争へ行っても前線には送られず、通信兵として後方部隊に配属されました。復員後に結婚してからも病気で寝込むことが多く、そんな弱い身体だったからこそ人一倍健康を意識し、人の健康を守る食べものを作ろうと思ったのだと思います。

佐藤家は乳牛のほかに養蚕、タバコ栽培、水稲、鶏、ヤギなどの多角経営をおこなっており、私たち子供は幼い頃から親の手伝いをするのが日課でした。私はタバコの葉を畑へ採りに行くのと、ヤギの乳の搾乳を任されていました。父がひ弱だったため、小学校4年生の時からは

牛の仕事も手伝うようになりました。搾乳した乳を生乳処理場へ持ち込み、帰りは学校周辺の家へ牛乳を配達し、それから学校へ行っていました。遊びたい盛りだったので毎日の手伝いは辛く大変でしたが、この経験により我慢することや継続することが身につきました。私が木次乳業に入社してからは、父は私に手取り足取り仕事を教えるのではなく、「経験して覚えろ」と言わんばかりに、せざるをえない状況に立たせました。私はその都度、その状況を打開するために、必死で覚えたり考えたりしたものです。

父は、ものどしての財産はほとんど残しませんでした。私たちに強い心と健康な体、この2つの財産を残してくれたと感じています。私にあまり干渉せず、冷たく感じたこともありましたが、父は死の床にあっても、「貞之はどうしたのか?」と、いつも私のことを心配してくれていたようです。「3歳までに暑さ、寒さ、ひもじさ、我慢を経験させなさい」。父が日頃より口にしていた言葉を噛みしめています。

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！！



3171	高山さんのトマトの水煮	900ml	1480円	→ 15円引	2004	北海道バター(無塩)	150g	431円	→ 5円引
1715	神山鶏 もも	270g	701円	→ 10円引	3810	特選・料理用自然酒	1800ml	3005円	→ 30円引
1716	神山鶏 むね	210g	415円	→ 5円引	3811	特選・料理用自然酒	720ml	1460円	→ 15円引
1717	神山鶏 ささみ	250g	578円	→ 10円引	3803	★いのちの雫 43度	720ml	2750円	→ 30円引
1718	神山鶏 平肝	250g	489円	→ 5円引	3805	★1箱いのちの雫 43度	720ml×12本	32156円	→ 100円引
1719	神山鶏 砂肝	250g	489円	→ 5円引	3804	★いのちの雫 25度	720ml	1558円	→ 15円引
1720	神山鶏 手羽先	250g	537円	→ 5円引	3806	★1箱いのちの雫 25度	720ml×12本	18130円	→ 60円引
1721	神山鶏 手羽元	300g	511円	→ 5円引	3813	自然酒純米吟醸(小)	720ml	1922円	→ 20円引
1722	神山鶏 手羽中	250g	552円	→ 10円引	3815	自然酒純米原酒(小)	720ml	1587円	→ 15円引
1723	神山鶏 ミンチ	200g	547円	→ 10円引	3823	井筒ワイン 赤甘口	720ml	1539円	→ 15円引
1724	神山鶏 からあげセット	300g	731円	→ 10円引	3824	井筒ワイン 白辛口	720ml	1539円	→ 20円引
1725	神山鶏 骨付きモモ2本	600g	1294円	→ 15円引	3826	井筒ワイン ロゼ	720ml	1686円	→ 20円引
1727	神山鶏 骨付きももぶつ切り	300g	743円	→ 10円引	3826	井筒ワイン メルロー辛口	720ml	1939円	→ 20円引
1728	神山鶏 ガラ	1羽	248円	→ 5円引	3835	1箱有機栽培プレミアムビール	330ml×12本	4092円	→ 40円引
1726	神山鶏 丸鶏(中抜き)	約1800g	3156円	→ 30円引	3836	有機栽培プレミアムビール	330ml	352円	→ 5円引
2001	北海道バター(加塩)	150g	402円	→ 5円引					

◆木次乳業 全商品 5～20円引き！ (収穫祭にご参加いたたきありがとうございました)

今週のスポット品

税抜き金額より値引きします



51号 鍋特集！！

3168	ゆうきスター米の米麴	200g	359円	→ 5円引	1410	豆乳	500ml	335円	→ 5円引
3165	ゆうきスター米の米麴	500g	814円	→ 10円引	3190	エリンギ	100g	135円	→ 5円引
1001	★元気豚ミックススライス	250g×2	1241円	→ 15円引	3191	えのき	100g	113円	→ 5円引
1018	★元気豚ミックススライス徳用	250g×4	2411円	→ 25円引	3391	★乾うどん	200g	291円	→ 5円引
1005	★元気豚ももしゃぶ用	250g	667円	→ 10円引	3393	★徳用乾うどん	200g×5	1426円	→ 15円引
1006	★元気豚肩ロースしゃぶ用	250g	707円	→ 10円引	3362	くず切り	100g	464円	→ 5円引
1014	★元気豚ミンチ	200g	435円	→ 5円引	3365	国産はるさめ	100g	292円	→ 5円引
1015	★元気豚ミンチセット	250g×2	850円	→ 10円引	3600	とり塩鍋スープ	600g	324円	→ 5円引
1010	★元気豚ロース生姜焼き用	300g	910円	→ 10円引	3601	みそちゃんこ鍋スープ	600g	324円	→ 5円引
1414	ひのくに地豆腐 木綿	140g×2	168円	→ 5円引	3603	キムチ鍋スープ	600g	324円	→ 5円引
1415	ひのくに地豆腐 絹	140g×2	168円	→ 5円引	3604	寄せ鍋スープ	600g	324円	→ 5円引
1418	木綿豆腐	400g	180円	→ 5円引	3602	ごま豆乳鍋スープ	600g	324円	→ 5円引
1419	絹豆腐	350g	180円	→ 5円引					

今週の特注品

☆竹嶋さんのりんご箱入り企画 ..12/26・29届け..
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。

☆ムソー冷凍 クリスマス企画 ..翌週 12/19・22届け..
ムソークリスマス企画より厳選した商品を特別に企画しました。
大切な人と楽しむ特別な時間。体にやさしく、おいしいクリスマス！

商品についてのお知らせ

◆1月(次週・1号)より値上げ

2002	紅花ハイプラスマーガリン	180g	346円	→ 443円
3321	ピーナッツクリーム	150g	464円	→ 518円
3365	国産はるさめ	100g	292円	→ 324円

考える会 掲示板

☆組合員名 (奥山菜保子)

いつも安心安全を届けていただきありがとうございます♡
先日の収穫祭、とっても楽しかったです。盛り上がりましたね！
お天気にも恵まれ、さすが考える会！
1人1人の力で、みんなに素晴らしい収穫祭が
できるんだと、とても感動しました。きいちんのマジックも素晴らしく、
ビュッゴボーンも、笑いがあふれていた最高でした。
ありがとうございます。来年は、何かはチャレンジ
しようかな♡

□実名 □イニシャル □台所ネーム (ホンドテール)

収穫祭おつかれ様でした。お天気に恵まれて
最高の1日でしたね。
ミルシェにステージ、ブンゴ大会、めりせくらと楽しませていただきました。
実行委員の皆様、たくさんの参加者のごはん作り、
運営と大変だったかと思いますが、ありがとうございます。
ごはんとってもおいしかったので、
ちより副菜も！

考える会 掲示板

□実名 □イニシャル □台所ネーム (ポッドテイル)

先日届いた紫色のとうもろこし(大和ルーシェ)その色と
美しさに心がはわれました! 味も優しい甘さで
ジュシーで、とてもおいしくいただきました。子どもたちも
大喜びでした。私は趣味で草木染めをするのですが、
色を見て染めずにはいられませんでした。皮の部分を
使って、毛糸や布を染めてみました。とてもきれいな
紫色がいただけましたよ♡また来年も楽しみかして!