



産地の水本さんと赤木さん(写真最後列)と総代のみなさん(藤井さん、中谷さん、松本さん、寺野さん、澤田さん、東野さん、西川さん、大野さん、形部さん、高山さん、丹羽さん、藤田さん、三木さん 順不同)

## 奈良県・美吉野農園組合 2010年11月9日 ●13人参加

### 参加者の感想

梅干しができるまですべて手作業で、天日干しもシソに漬けるのも初めて見ました。柿の木は、カメムシに果汁を吸われてスポンジ状になってしまう事を聞き、驚きました。生産者の方にお話を聞かなければわからない苦労などを知ることができました。

旭区 藤井多美子さん

梅干し用・梅酒用の「産直梅」やしそ漬梅干しでおなじみの美吉野農園。有機質肥料で育て、農薬を極力使わないハートマーク栽培です。「産直富有柿」の収穫も体験しました。

### 2010年度 総代産地訪問

総代は、事業や活動の方針を決める総代会に出席するパルコープの組合員の代表です。産地視察見学にも参加して、産直産地の状況や思いを見て聞いて、今後の生協の方針に活かします。

### 参加者の感想

異常気象で農作物の作柄に影響が出るというのは、ニュースなどで実感していましたが、実際に畑を見て、こんな大変なことなんやと驚きました。肥料を与えて育ててきた野菜も、畑まるごとダメになってしまうなんて…。地域の代表として他の組合員にも、「産直とは」また、産地の状況について理解してもらう機会をつくるのが大切だなと感じました。

福島区 谷口悦子さん

## 滋賀県・JAグリーン近江 2010年11月12日 ●10人参加

琵琶湖の東側にある大中の湖<sup>だいなか</sup>地域で、琵琶湖や周辺地域の環境に配慮した「環境こだわり米」など育てている産地を訪れました。夏の猛暑の影響を受け、水不足で野菜が生育不足になり、大打撃を受けた状況を聞きました。



生産者・野田さん(写真中央)と総代のみなさん(神田さん、谷口さん、岸さん、足立さん、菊池さん、北嶋さん、北門さん、堀内さん、高井さん、宇佐美さん 順不同)

※組合員さんがどなたでも参加できる体験ツアーも企画しています。今後はばるタイムにて順次お知らせ予定。  
 <美吉野農園>梅干し作り7月・柿狩り11月 <グリーン近江>田植え5月・稲刈り9月

## cooking

## Pa・ぱっとクッキング 37



### 材料・2人分

- 鶏ひき肉…200g
- 白ねぎ…1/3本
- しょうが汁しょうゆ…各小1/2
- 酒片栗粉…各小2
- 水…大2
- めんつゆ…500cc
- しょうが…1/3片
- 大根・人参・いたけ…適量
- 水菜…1/2束

### しょうがスープでポカポカ!



1人当り  
288Kcal

### 作り方

- ①ボウルに鶏ひき肉、白ねぎのみじん切り、④を入れ、粘りが出るまで手でよく混ぜ、団子にする。
  - ②大根、人参は4センチ長さの細切り、しいたけはうす切りにする。
  - ③めんつゆに、しょうがのうす切りと②を加えて火にかけ、沸騰したら①を入れ、あくを取り、団子に火が通るまで煮込む。
  - ④仕上げにざく切りの水菜を加える。
- ※鍋で残ってしまった他の野菜でもOKです。

### 材料・2人分

- 小松菜…1束
- ゆで卵…1個
- カレー粉…小2
- マヨネーズ…大3
- 塩・こしょう…少々
- ミニトマト…2個

### 子どもも大好きな味付け



1人当り  
226Kcal

### 作り方

- ①ボウルにゆで卵を入れて、フォークで細かくつぶし、④を混ぜておく。
- ②小松菜は塩ゆでして、粗熱を取り、水気を絞ったら2~3センチに切る。
- ③①のボウルに小松菜を入れて混ぜ合わせ、器に盛り、ミニトマトを添える。

## 小松菜とゆで卵のカレーマヨ