



ついに収穫!“自分の玉ねぎ”

7組の親子が参加した、“玉ねぎ作り”農業体験。産直産地・紀ノ川農協の高橋さん親子の畑で、昨年11月の苗を植える「定植」から、3月には雑草を抜く「草引き」を経て、大きく育った玉ねぎを「収穫」する日を迎えました。産地に連続して通い、生産者と交流を深めることで、家庭では体験できない、食べ物を育てる喜びや苦勞と一緒に感じることができました。



3回目 2011年5月15日 収穫

マルチを端から剥いていくと、列に並んだ玉ねぎが顔を出し、「わー！玉ねぎがまがましいー！根が張っているの、左右に傾けて抜いていきます。」

畑に着くと、葉はさらに太くなっていました。が、みんな倒れていました。これは収穫してええよーってサインなさんや」と高橋さんのお父さん・敏夫さんが教えてくれます。葉を切る作業からスタート、ひとつずつハサミでマルチのすぐ上をカットしていきます。みんな、だんだん無言に。中腰でちよっと腰の畝の力が完了。マルチを端から剥いていくと、列に並んだ玉ねぎが顔を出し、「わー！玉ねぎがまがましいー！根が張っているの、左右に傾けて抜いていきます。」



途中、モグラがあけた穴から野ネズミが飛び出してきて、子どもたちはびっくりしたり、「かわいー！」と大騒ぎに。二見すると、畑には玉ねぎしかないように見えるけれど、たくさんの生き物が生きているんです。微生物なんか何億匹もいるんだよ」と宇田組合長。自然の力を大切にしたい有機農業の醍醐味をここでも感じる事ができました。

お昼ごはんは、玉ねぎをたっぷり入れたカレーライスと、収穫したばかりの玉ねぎでオニオンズライス。収穫の喜びを語り合いながら、気持ちも



高橋範行さん

1回目の時はあんなに小さかったのに、2回目からすごく早く成長するので「こんなに早く成長するんだな〜」と思いました。それに、玉ねぎがきれいに土の上のできていたので、びっくりしました。

守口市 中村 美咲ちゃん

お腹も満たされて大満足。「苗を植えるところから携わることで、育て方も学べました。これからは玉ねぎを見る目が変わります」と感想が出されています。息子さんの範行さんは「これからここ（紀ノ川）でぼくたちが野菜を作ってるんだ、って思い出してほしいし、こういう交流をずっと続けていってほしい」と話しました。

今年募集する「親子で農業体験」の予定は今後お知らせします。

あなたも産直産地・紀ノ川で体験しませんか？ 再募集

収穫体験ツアー ★紀ノ川農協 ピオーネ狩り

申し込み方法

- 往復はがきに①～⑤を記入の上、お申し込みください。
- ①ツアーのコース名と日程②住所③参加者すべての名前(ふりがな)と年齢(学年)④電話番号⑤組合員コード
- 締め切り 7月9日(土)消印有効

日程 8月24日(水)か8月25日(木)
参加費 おとな(中学生以上)／3,000円 こども(3歳以上)／1,500円

申し込み・問い合わせ先

〒534-0024 大阪市都島区東野田町1丁目5-26
生活協同組合おおさかパルコープ 理事会室 岡田まで
☎06-6242-0904(月～土9:00～17:00)
■詳しくはパルコープホームページに掲載しています(パソコン専用)
http://www.palcoop.or.jp/pal_news/information/tour3.html

親子で農業体験 in 産直産地

3回連続企画

1回目 2010年11月28日 定植



苗を1本1本植える作業はとても地道で大変でしたが、次回どれだけ育てているだろうと思うとワクワクしてきます。こだわりの土で育つ野菜はきっとおいしいに違いないですね。

港区 田村 仁孝さん

細いネギのような苗を、マルチ(保温や雑草抑制の目的で畑の土を覆うビニール)に開けた穴に刺していきます。「深すぎても浅すぎても上手に成長しない」と聞き、慎重に植えました。

2回目 2011年3月27日 草引き



今回もほんの少しの草取りだけでお手伝いの気分を味わわせてもらいました。できれば、もっと何かできればと思うのですが、それも難しいんでしょうね。玉ねぎの苗を植えてから、いつも家の近くの玉ねぎ畑の成長を見て日々楽しんでます。

枚方市 結城 里美さん

1回目に植えた上の葉が枯れて、新しく太く濃い緑色の葉が育っていました。草引きはマルチの穴の隙間から出てくる雑草を、玉ねぎの葉をかき分けながら抜く細かい作業。



商品検査室だより 5月度

お申し出 そうめんつゆストレート

開けて使おうとしたら
変なおい(薬品臭)がした。
正常か調べてほしい



検査室からのお答え

微生物検査の結果では、特に異常は見られませんのでした。

「そうめんつゆストレート」は、高温で加熱殺菌し密閉されているため、未開栓状態では微生物の影響を受けることはありません。製造当日の管理記録表や殺菌温度記録チャートなどにおいても問題は認められず、十分に殺菌し充填されていることを確認しました。また、製造単位ごとに3名の検査員が香味検査を行なっていますが、品質上の異常は認められませんでした。

過去の事例で、原料由来の臭気成分による異臭、特に薬品臭(消毒臭など)のお申し出があります。経節に含まれる臭気成分(いぶし臭を含む)は300種類以上あり、一部の成分で薬品臭に近い臭気を発する物質があることから、この香りを「消毒臭」とのお申し出をいただく場合がございます。

これからも品質管理に努め、より良い商品をお届けしてまいります。

■今月度のコメント■

- ★5月度は953件の検査(昨年782件)と商品の相談受付は397件(昨年398件)でした。
- ★微生物検査・理化学(残留農薬・食品添加物)検査とも、商品回収・人体危害にかかわる不適合はありませんでした。
- ★新規取扱事前検査で2品、再検査を要するものがありました。
- ★ハート栽培農産物事前検査にて2品で使用記録のない農薬が確認されました。栽培管理の徹底を要請し、調査再検査実施予定です。

〈商品の相談受付状況〉

主なお申し出状況(昨年度)	
人体有症	5件(6件)
異物混入	50件(41件)
異味異臭	32件(42件)
他意見・質問など	310件(309件)
合計	397件(398件)

- ★腹痛下痢、スキントラブルなどでの、同一商品の複数発生はありませんでした。