10月24日、31日、11月1日、3日、23日　収穫ツアー（みかん狩り）

少しすっぱいのは採りたてだから

延べ5日間のツアーで161人の組合員さんが紀ノ川農協、有田コープファームでみかん狩りを体験しました。

紀ノ川農協

園地に到着すると、子どもたちがピョンピョン逃げるバッタを追って、「ほら、バッタ捕まえたよ」とうれしそうに見せてくれます。近頃の大阪では少ない光景です。途中雨が降ってきて、大慌てのみかん狩りになった日もありましたが、紀ノ川農協の直売所「ふうの丘」でのめずらしい農産物などのお買い物も楽しむことができました。

有田コープファーム

● 参加者の感想 ●

採りたてのみかんは少しすっぱいというのは意外でした。みかんを食べる人が少なくなっている話に驚きました。30年前は370万トンから現在100万トン、今、みかんを食べず何たべてるのかなぁ？我が家ではみかん･りんごは必ず食べてる･･･けど、他のお菓子も食べているかもしれません。ますます、みかんを食べようと思いました。そして、みかん狩りをしながら高い所も一つひとつ手で収穫しているのだと思うと本当にご苦労を感じました。　北区　岩田　乃理子さん

産直
紀ノ川みかん
2月1回　1kg（S～L）　298円

写真はイメージです

産直
有田みかん
2月2回　1kg+200g（S～Lサイズ混）　298円

有田コープファームの小西さんにききました

みかんやりんごなど、クエン酸（すっぱさのもと）を持つ果物は収穫後も、エチレンガスを出します。そのエチレンガスが果実を追熟させてくれます。そのため、採りたてでなく数日置くことで味のバランスが良くなるんです。

へぇ～そうなんや

みかんは皮まで「七味」「ふりかけ」で使え、またみかんの色素成分が免疫を高める、という研究結果があるそうです。

11月14、15日　収穫ツアー（柿狩り）

生産者のご苦労に感謝

美吉野農園

総勢60人の組合員が奈良県五條市の柿の産直産地・美吉野農園で柿狩り、歴史ある古民家で地元ならではの山菜と柿づくしの料理をいただきました。一番忙しい時にも関わらず、脱渋（だつじゅう）の方法や、カメ虫のつけた小さな傷でもついてるものは選別・排除するなどの生産出荷作業についてお話を伺うことができました。

● 参加者の感想 ●

山の斜面での作業はとても大変な仕事ではありますが、お体を大切にしてください。子どもたちはお店で売られている柿の姿しか知りませんが、お店に並ぶまでの工程をしっかり伝えたいと思います。柿の生産出荷工程管理表を見た長男は、「一年中休みなく作業をしてできた柿だから食べる!!」と言って一切れ二切れと食べておりました。果物が苦手な長男もこれを機会にたくさん食べるようになればと思います。　枚方市　林　美和さん

産直徳島豚

「命をいただく」ことに感謝

一度の出産で10頭以上産む母豚。"ファームの産婆さん"とまで呼ばれるベテランの亀井さんが、母豚のおなかをさすりながら声をかけ、出産をうながします。

パルコープ・よどがわ生協にだけ出荷される豚

徳島県北部・阿波市の山あいに、野（の）田原（だはら）ファームの豚舎が建っています。暑いのが苦手な豚のためには涼しい山がぴったりの環境です。約3千800頭を4人の生産者で育て、繁殖・肥育のすべてを野田原ファームで行う一貫飼育にこだわっています。

「産直徳島豚」は、パルコープの前身、大阪かわち市民生協の時代から取り引きしている長い歴史があります。しかも、野田原ファームで育った豚はすべて、パルコープとよどがわ生協だけに出荷されています。

飼育環境・飼料にこだわり

子豚は生まれてすぐにお母さん豚のおっぱいを飲みます。それから23日くらいで子豚舎へ移します。まだ毛が生えそろっていなくてツルツルでピンク色。離乳食として脱脂粉乳やホエー※、小麦粉やパン粉などの穀類が入った人工乳を飲んでいます。このころはとてもデリケートで、部屋の中は霧のように噴霧したオゾン水の殺菌効果で病気にかかりにくくする工夫がされています。

生後2カ月で今度は肥育舎に引っ越し。ここで4カ月ほど育て、出荷します。柵越しに近づくと、豚たちが元気いっぱいで集まってきます。豚はとても好奇心旺盛で遊び好きで、跳ね回ったり、穴を掘ったりするのが大好き。野田原ファームでは、床におがくずを60センチほどの高さに敷き詰め、豚が自由に運動できるようにしています。ストレスがかからないので、病気になりにくく、健康に育ちます。飼料の主原料であるとうもろこしは遺伝子組換えでなく、収穫後に農薬を使わないものを使っています。

※ホエー……チーズ、ヨーグルトを作るときに凝固した乳分と分離する透明な液。糖分とわずかなたんぱく質が含まれる。乳清ともいいます。

「産直」ってなに？

❶どこで作った（育てた）か、誰が作った（育てた）かがはっきりしている
❷エサ・肥料・薬品使用などの栽培（飼育）方法がわかっている
❸生産者と生協組合員の交流ができる

2008年に産地訪問した組合員の感想より

✎予想外に匂いが少なかったことに驚きました。私たちは帽子、マスク、白衣、靴カバーをし（豚はとてもデリケートなので外部からの菌をふせぐため）、種雄舎、母豚舎、子豚舎を見学。母豚は3年間お仕事をしたら廃豚になり、ハムやミンチになるそうです。エサは遺伝子組換えでなく、収穫後の農薬不使用のエサで、調達がだんだん難しくなってくると聞きました。

寝屋川東地域活動委員　岸本　和代さん

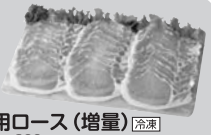
✎もうすぐ出荷される成長した人なつこい愛らしい豚たちにも会い、私たちは、食べることに対し『命をいただいている』ということをもっともっと感謝することが大事であると実感しました。

組合員活動企画委員　池原　房子さん

より一層の利用で、産直産地の買い支えを

産直徳島豚は、「エサの主原料であるとうもろこしを遺伝子組換えでないものに限定した産直豚を」というパルコープの組合員さんの願いから生産されたこだわりの豚です。組合員さんの利用が少ないと、せっかくのこだわりの豚が一般市場に出されるのです。ぜひ徳島豚の産直産地を、組合員さんの一層の利用で買い支えていただきますようお願いします。

商品部　金津正明



産直
徳島豚
しゃぶ用ロース（増量）冷凍
2月1回　300g（200g+100g）　498円

産直
徳島豚
バラうすぎり（バラ凍結）冷凍
2月2回　270g　448円