

産地直送便



発行(農)山形おきたま
産直センター
山形県南陽市漆山 1068
TEL 0238 (47) 7338
<http://www.okitama.net/>
2010.7.1 発行
責任者 星 隆之

東京土建府中国立支部の皆さんと さくらんぼ狩り交流会

去る6月27日～28日に「東京土建府中国立支部」の皆さんが山形置賜におこしになりました。

27日の夜は、赤湯温泉「御殿守」にて当方の渡沢組合長をはじめ、今回の交流会担当地区米沢のお米生産者も参加させていただき、盛大に懇親会を行ないました。

翌28日は、「アイガモ圃場」の見学、皆さん可愛いアイガモに目を細めておりました。

「精米所」見学、「さくらんぼ狩り」を行いました。

自分の好きなさくらんぼを樹からもぎとり、そのまま口の中へ・・・皆さん大変満足されていたようでした。

その後、昼食交流会場のある米沢に移動。

途中上杉神社を参拝し、会場の泉町公民館に到着。



ついですぐに米沢地区の生産者と一緒に餅つきを行いました。

生産者と消費者の皆さんで、つきたてのお餅を食べながら交流する事ができました。

皆さんに置賜弁をレクチャーしたり、地元お母さん方が昼食に用意したみずの煮物の作り方を説明したりと楽しい時間を過ごす事が出来ました。

府中国立支部の皆さん、交流会ありがとうございました。



前日には、都区職員生協の皆さんと3ヶ所で交流会を行い今年の春の交流会は盛況に終わりました。

お米は生鮮食品です ～夏場の保管管理に注意～

- ◆皆さんにお届けしているお米は、
 - ・農薬の使用量が半分以上の「特別栽培米（減農薬・減化学肥料栽培米）」
 - ・農薬を一切使用しない「有機栽培米」です。早めに食べきりましょう。
- ◇お米を容器にあける時は、容器を空にして掃除をしてください。
隅にたまった米糠などは、カビや虫発生の原因となることがあります。
- ◆お米の継ぎ足しはダメやめましょう。
- ◇保管場所を考えましょう。高温多湿を避けて、風通しの良い場所に保管。
少量であれば、密閉できる容器に入れて冷蔵庫に保管。
台所は案外湿気が多い所です。換気扇をつけるなど十分に注意が必要です。
- ◆お米は生鮮食品です。1ヶ月程で食べきりましょう。
- ◇虫よけ対策に「鷹の爪」をご利用下さい。

おきたまの文月

有機栽培では・・・穂ができる(幼穂形成期)大切な時期です。

特別栽培では・・・農薬散布が普通栽培の半分に制限されるため、田んぼの周囲の草刈など虫が少なくなる環境づくりが大切です。

果樹では・・・りんご、西洋梨は、果実が肥大する時期で支柱を立て枝が折れるのを防ぎます。また、梅雨が明ける前に除草や敷き草を行い、土地の水分を保ちます。

野菜では・・・夏場に入り葉物がほとんどなくなり、トマト、きゅうり、なすなどが収穫され、後半にはスイカ、かぼちゃが収穫されます。

お米の変更・お休みはお届け日の 10 日前までにご連絡下さい