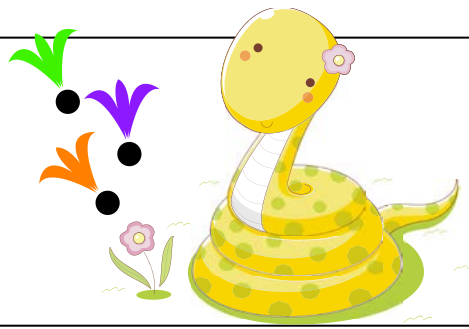


産地直送便



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>
2013.1.1 発行
責任者 星 隆之

新年のご挨拶

明けましておめでとうございます。激動の新年をいかがお迎えでしょうか。

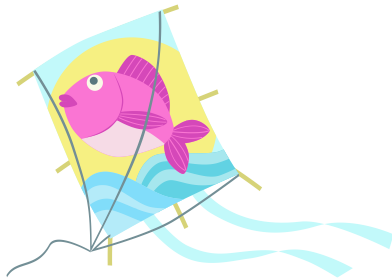
2012年は春の大雨に始まり夏は猛暑、干ばつという厳しい天候に加え、消費税の増税やTPP交渉参加の動きなど、自然を相手に生産活動をする者にとって、その継続すら大変な環境です。

しかし産直の運動は、震災2年目を向える被災者の方に「産直米を届ける運動」を消費者、生産者の共同の力で行うなど力強く前進しています。

私達は、産直運動を単に物の流通の課題だけに留まらず「絆」の運動に発展させたいと考えています。「消費者の安全・安心な食生活」と「生産者の持続的な再生産」を守る運動を「災害協定」という形で築き上げたいと思います。

災害列島日本に住む同士がそれぞれの立場を越え助け合う事が消費者と生産者の「絆」をより強いものにする産直の運動を発展させることだと信じています。

新しい年が皆様にとって良い年でありますようお願いし新年のご挨拶と致します。



（農）山形おきたま産直センター
代表理事組合長 渡沢賢一

おきたまの睦月



お米 【雪みず田んぼ】

田んぼに降り積もった雪を利用します。水が流れ出ないようにたんぼの水の出口を塞ぎ、雪どけ水をためる事により、微生物の活動が活発になりト口ト口層が出来るなど、田んぼの生きものが増えます。その事により田んぼが肥よくなり、命豊かな田んぼが出来るのです。

果物 【整枝剪定(せいしせんてい)】

木の勢いと形をととのえて、まんべんなく日光が当たるように古い枝などを切り落とします。光合成が促進され、その結果美味しい実がなります。

昨年 10、11 月に行いましたアンケート結果について計 495 枚のご返信を頂きました。
ありがとうございました。集計結果をご報告致します。

Q 炊飯器の炊飯量を教えてください。

A ○1 合炊き 1 ○3 合炊き 87 ○5.5 合炊き 73 ○1 升炊き 299 ○その他 35
1 升炊きが最も多い事に驚きました。お弁当を作るご家庭では大きい釜が必需品ですね。
炊飯器の最大量を炊くのではなく、3 号程度を炊くという回答が多かったようです。
その他回答では、圧力鍋などガスで炊飯される方や震災以降ガスにかえたという方もい
らっしゃいました。また、複数の炊飯器を活用されている方もいらっしゃいました。

Q ご使用中の炊飯器は何年使っていますか。

A ○～1 年 51 ○2～5 年 243 ○6～10 年 121 ○11～15 年 12
○16～20 年 12 ○25～29 年 3 ○その他 53

ここ数年で新しい炊飯器にかえた方が多いようでした。(～5 年の方が約 60%)
長年使用されている方は、途中メンテナンスを行っている方が多いようです。

皆さん、ご家庭の環境に合わせて炊飯器を活用されているようです。

おきたまのお米を美味しく召し上がって頂いているようで嬉しいです。

日本人の主食となるお米、ご飯を美味しく召し上がっていただく為には炊飯器の利用は欠
かせない現代社会です。

多種多様な炊飯器が販売されており、インターネットやお客サポートセンターなどで
各メーカーの炊飯器の正しい使用方法やメンテナンスの仕方をサポートして下さっているよ
うです。・延長コードを使わない ・パッキンに汚れが残っていないか確認など...

困った時の対処法など細かくサポートしてくれるようです。

当センターでも、毎月数種類のお米を炊飯し試食を行っております。

皆さんにお届けするお米の食味、香り、炊きあがりなどの確認を行っています。

年間を通して、美味しいおきたま米をお届けするために今後とも生産者、職員共に頑張り
ます。

2013 年もどうぞよろしくお願ひ致します。