

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. 3. 1 発行
責任者 星 隆之

農事組合法人 山形おきたま産直センター

第 16 回定期総会開催

去る 2 月 17 日(日)に第 16 回定期総会が開催されました。

2012 年の米価の乱高下は産直運動の真髓を揺るがすほどのものでした。

しかし、産直運動の本当のあり方である「高騰時には消費者の生活を守り、暴落時には生産者の再生産を支える」という信念を再確認出来た事は今後の産直運動の指針を得たものとして大切にしていきたいと思えます。

社会の構造を変えてまでも TPP を推し進めようとする推進派に抗し、従来日本の先人が創造した持続可能な循環型の社会の中で、豊かな農業、農村づくりを今後とも目指していきます。

渡沢組合長のあいさつにはじまり、2012 年の活動報告及び 2013 年の活動計画、新しい取り組みも含め、組合員と役職員が一致団結しより一層の産直運動を推進して行く決意を確認出来た総会となりました。

記念講演では、講師に日本穀物検定協会米粉食品指導員の長岡純子氏を迎え「新鮮・美味しい・安全な国産の農産物で美味しい食卓を」と題し食についてわかりやすくお話し頂きました。

私達は産直米をはじめ、安全で美味しい国産農産物を生産していきます。今後ともご愛顧の程、よろしくお願ひ申し上げます。



代金のお支払いは、自動引落をご利用下さい

毎月の振込のお手間をなくすため、お客様の口座より自動引落しが可能です。手続きは簡単です。ご希望のお客様に必要書類をお送り致します。

書類が届きましたら必要事項をご記入頂き、捺印の上ご返送下さい。

当方の取引銀行に提出し手続きを致します。お客様が銀行に出向く必要はございません。

ゆうちょ銀行からの引落しも可能です。手続きには 1 カ月程かかります。

引落日は、お届け月の翌月 26 日となります。ぜひご検討の程、よろしくお願ひ致します。



果樹の剪定（せんてい）作業

正確には「整枝剪定（せいしせんてい）」といい、「整枝」と「剪定」に分けられます。

「整枝」は樹の形を整える作業で、樹を全体的に見てどのように枝を配置するかを考えながら、主に大枝を切っていきます。

「剪定」は果実をどこにならせるか、どのくらいならせるかを考えながら、主に小枝を切っていきます。

果樹は苗を植えてから5年から10年くらいで出荷できるような実がなり始め、生かしようで30年から50年間実をならし続けます。今は10年20年後の樹の姿を予想しながら作業しています。

果樹生産においては最重要作業の一つなので、毎年何回もの講習会に参加し勉強を重ねています。

果物生産は真冬から始まっているんですよ！

果樹生産者 渡沢 寿氏



凍み大根づくり

田んぼの生きもの調査隊長 目黒 祥一氏

雪国東北の伝統保存食である「凍み大根」。

氷点下の寒さが続く極寒の地でしかつくりすることができない“地域限定商品”なのですが、スーパーでなんでも買える今の時代ではつくり人も激減してしまいました。そこで今冬は郷土の文化を守る意味でも凍み大根づくりに挑戦してみました。

凍み大根のつくり方ですが、翌朝が冷え込みそうな日を狙った上で

- ① 大根を適度な大きさに切って皮を剥き、20～30分間煮る（柔らかくし過ぎない）。
- ② 露天に並べカチカチに凍らす。
- ③ ひもを通し軒下等の風通しの良い場所に干す。
- ④ ひと月を目安に放置（凍みたり乾いたりを繰り返し徐々に乾燥していく）。
- ⑤ 水分がなくなったら完成！

という感じです。

寒冷地ならではの知恵が詰まったこの「凍み大根」、昔の人にとっては忙しい田植え時に食べるっておきのご馳走（凍み大根とにしんの煮物等）だったそうです。今年は必ず凍み大根料理を食べようと、今から田植えを楽しみにしている次第です（笑）

