

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>
2014. 7. 1 発行
責任者 星 隆之

“ホバークラフト除草”

ホバークラフト+チェーン= ???

ホバークラフトはご存知でしょうか？風の力で浮いて進む、水陸両用のアレです。チェーン除草はご存知でしょうか？田植え後に、チェーンを引っ張って雑草を引っっこ抜く除草方法です。いま、ラジコンのホバークラフトにチェーンを引かせて除草するという試験をしています。



地元の業者と専用機を共同開発し、実用化に向けて実験を繰り返しているところです。これが出来上がれば画期的な除草方法になるはず。楽しみです。

有機米生産者 渡沢 寿

応援米のご報告



この度は東日本大震災復興支援に向けたあたたかいお志をお寄せいただき、誠にありがとうございました。

皆様からお寄せ頂いた支援金の合計が1口¥1000×500件(6月10日現在)となりました。

当方も負担をさせて頂き、1口当たり白米5kg1袋の「応援米」とさせて頂きます。

第1弾として、6月21日(土)に石巻市、大森地区仮設住宅で開催された「炊き出し&なんでも相談会」にて農民連を通じ、「応援米」307袋を被災者の方々にお届け致しました。

今後も継続して「応援米」支援を行っていきます。ありがとうございました。

～ぶどう（デラウェア）摘房・摘粒～

果樹生産者 高橋 哲郎



今月もぶどう（デラウェア）の作業について紹介します。前回話した2回目のジベレリン処理の後、房が伸び、粒が肥大してきます。

房はそのままでは長すぎるので、肩と呼ばれる房の上の部分ハサミで切り、出荷に合わせたサイズ（M～2L）に調整します。

続いて、摘粒作業です。ぶどうは粒と粒がぶつかり合うと割れてしまい商品にならなくなります。そこで粒が割れてしまう前に、ピンセットやハサミで割れそうな粒を

一粒ずつ丁寧に取っていきます。これはとても根気がいる作業になります。

その後7月10日位から着色が始まり、8月上旬には消費者のお手元に届けられます。

～ホームページにて厳選ブレンド「もっちり米」「さっぱり米」発売開始～

お米のインターネット販売開始にあたり、今年の1月から新商品スペシャルブレンド米の試作、検討を行ってきました。広報委員会を中心に当方の生産者であり、よりお米に精通しているメンバーを揃え、度重なる試食を行ってきました。毎月定期的にお届けしているブレンド米は、年間を通して美味しく召し上がって頂くために食味が変わらないようブレンドを工夫してお届けをしております。

今回はインターネット販売の目玉商品として食味と食感に特化したブレンド米に仕上げました。

商品名 スペシャルブレンド米 「もっちり米」「さっぱり米」

○食味鑑定士 倉田健三 ○精米士 鈴木和夫夫妻 ○南陽の匠 星智也

○穀物検査員 近野肇、竹田聡 ○広報委員会スペシャルブレンド米プロジェクトチーム etc.

消費者のみなさんのお好み、またはおかずに合わせて選んで頂けるような商品となっております。

山形おきたま産直センターHP <http://www.okitama.net>にて販売しております。



産直米変更連絡用紙 山形おきたま産直センター行き→FAX 0238-47-7318

お休みや重量変更などのご連絡は、お届け日の10日前まで受付。
急な変更等是对応出来ない場合がございます。早めのご連絡をよろしくお願い致します。

お客様コードNO _____ FAX 送信日 _____ 月 _____ 日

氏名 _____ 様 _____ ☎ _____ - _____ - _____

お休み連絡 月 日お届け分のみお休み

月～ 月までお休み

変更連絡 月 日お届け分の変更

～変更内容～