

根っここの話

roots.82

2022年10月 発行

一人は万人の為に 万人は一人の為に

鳥取県生活協同組合



産直愛媛みかん・伊予柑

鳥取県生協
産直

産直提携15周年

【特集】愛媛産直協同センター

愛媛産直協同センター

1984年2月に農民組合愛媛県連合会の伊予柑・温州みかんの産直部としてスタートし、全国の生協や学校給食などの取引先が増え規模も大きくなり、1992年10月に農事組合法人となって発展しています。

愛媛産直協同センターは、愛媛県全域54名の組合員で組織しており、主に柑橘を栽培している農家がほとんどです。多品目の柑橘を中予・南予地方中心に、安心・安全をモットーに農薬を極力抑えた栽培方法で出荷しています。

鳥取県生協とは2007年に産直を結んで、今年で産直提携15周年を迎えました。

鳥取県生協
産直

鳥取県生協の産直三原則 鳥取県生協の「産直商品」は、次の基準に沿って生産・管理される商品です。

1

生産者と生産地、栽培・肥育方法
(農薬・肥料・飼料等)が明確であること。

2

組合員と生産者が交流
できること。

3

適正な取引価格を追求し、
事業の継続発展が進められること。



鳥取県生協の2030年ビジョン

ともに生きる ～笑顔と思いやりでつながり、夢があふれる「くらしの協同」を実現します～

鳥取県生活協同組合

「3つの太陽」で

おいしい柑橘栽培

全国で2番目にみかんの収穫量が多い愛媛県。

愛媛県は1年を通して温暖な気候に恵まれており、

みかんをおいしく作るのに良い環境があります。

産直愛媛みかん・伊予柑を出荷しておられる愛媛産直協同センターでは、

「おいしいものづくり」「安全で安心して食べられるものづくり」

「旬の味をお届けする」をモットーに柑橘を栽培されています。

産直愛媛みかん・伊予柑を栽培する上での熱い想いを、

生産者の木下さんにかがいました。

毎年私たちの柑橘をご利用いただき、ありがとうございます。

私たちが住んでいる愛媛県西予市三瓶町は、リアス式海岸が美しい宇和海に面した沿岸部にあり、温暖な気候を生かし柑橘の栽培が盛んな地域です。

広がる段々畑は、水はけが良く、「空からの太陽」「海から反射する太陽」「段々畑の石垣から反射する太陽」、この「3つの太陽」に恵まれており、甘くて美味しい柑橘を栽培するのに適しています。

今年梅雨の期間が短く、6月下旬から愛媛県でも暑い日が続いています。農業は天候にも左右されるため、思うような実にならないことも多々あり、毎年学ぶことがたくさんある努力の毎日です。

4年前に息子も加わり、「減農薬栽培」を心がけ、「美味しい・安心・安全」な柑橘をお届けできるように3人で頑張っています。

今後とも私たちが大切に育てた商品をどうぞよろしくお願いたします。

願いたします。



生産者 木下さんご家族
木下富之さん(左)、
記江さん(中央)、徳之さん(右)



産直愛媛みかん

ハローコープ 次回企画 10月4回

産直伊予柑

ハローコープ 次回企画 1月2回

鳥取県生協の伊予柑は、兵頭さんと渡邊さんが主に出荷されています。

伊予柑生産者のみなさん

左：宇都宮穂高さん、
中：兵頭草太さん、
右：渡邊真一さん



おいしい柑橘栽培のために

段々畑の石垣によって根が伸びすぎたりせず、根域調整ができるため、みかんの木全体に栄養がいき届き、みかんの糖度が上がります。さらに糖度を高めるために雨を予測し、水分調整も行っています。みかんの木の高さを2.5〜3mほどにすることで、木の幹が力強くなり、良い実が付きやすくなります。

また、立派な実をつけるためには1本1本手作業で剪定・整枝・摘果することが必要です。摘果をしないと果実同士が養分を奪い合い、成長しなかったり、樹が衰弱し、翌年実が付きにくくなってしまったりとあります。摘果で樹の負担を軽くし、大ききや味が揃った果実を収穫できるようにしています。

年々気温が高くなり、柑橘栽培も難しくなっています。秋になっても暑い日が続く、朝と夜の気温差が少ないと色付きが遅れてしまいます。秋には涼しくなってほしいのは人間も柑橘も同じのようです。その中でも私たち組合員は、子どもを育てると同じように、愛情をこめて育てていきます。

エシカルな取り組み

柑橘を栽培している園地は除草剤をなるべく控え、生産者自身が草刈り機を使い除草します。真夏の酷暑の中、1番大変な作業になります。

肥料は化学肥料の使用を抑え、魚粕や脱脂米ぬか、骨粉などを発酵させた「ほかし肥料」の有機肥料で土づくりをして栽培しています。

また、規格外品で生食用として出荷できないみかんなどの各種柑橘を搾ったジューズを、農家ごとのブランドで販売しています。瓶に貼るシール等も生産者が自ら作成しています。

今年の産地情報

今年、みかんも伊予柑等の晩柑類も花付きが悪く、収穫量がかなり少ない心配があります。またみかんも裏年でもあり、平年の4〜6割という園地も少なくありません。特に12月に出荷する予定の南柑20号が少なく、早い時期での品切れを懸念しています。

さらにあまり表裏が少ない晩柑類でもその傾向が強くなり、伊予柑やポンカン、不知火(デコポン)、清見オレンジ、せとかなどでも厳しい予想ですが、今年もおいしい柑橘をお届けしますので、ぜひご利用ください。

Let's start cooking!



生食以外でも
おいしい

Recipe

[みかんジャム]

■材料

みかん……………500g レモン汁……………大さじ2
砂糖……………150~200g りんご酢……………大さじ2
はちみつ……………大さじ1

■作り方

- ①みかんは皮をむき、横半分に切る。白い筋や袋は溶けるので、そのまま使用。
- ②鍋に房を分けながら加え、1/3量の砂糖、レモン汁をまぶして20分ほど置く。
- ③火にかけ、沸いてきたら中火~弱火で10分煮、残りの砂糖を2回に分けて加え、アクを取りながらさらに10分ほど煮る。
- ④りんご酢、はちみつを加えて実を潰しながら5分ほど煮る。とろみがついたら完成。

Q&A おしえて木下さん



Q おいしいみかん・伊予柑の見分け方は？

A みかんは着色（紅色が濃い）が良く、やや扁平で表皮のつぶつぶが細かく、ヘタが小さい果実が甘くておいしいです。



ヘタが小さい



色が濃く皮のきめが細かい

伊予柑もヘタが小さく、扁平なものの方が甘くておいしいです。皮に張り艶があり、色が濃い橙色のものが良く、持った時にずしりと重みを感じられるものの方が果汁が多いです。

Q 届いてからの追熟は必要？

A 伊予柑は、収穫前に寒さに当たると苦みが出る場合があります。まだ実が硬く酸味が強い12月頃から収穫を開始し、2~3週間以上寝かせ、実が柔らかくなり、色付き、酸も程よく抜けて食べやすくなったところで出荷します。

皆様のところにお届けする伊予柑はすでに追熟をしておりますので、あまり必要ありませんが、実が硬く酸味が強いようなら、箱を開け新聞紙を載せて乾燥を避け、直射日光が当たらない、5~6度ぐらいのところまで保存していただくのが良いです。

みかんも追熟の必要はあまりありませんが、硬いようなら同じように保存して、少し様子を見てください。

Q みかんが好きで、つい食べ過ぎてしまいます…。手足が黄色くなるのはどうして？

A みかんに含まれる「カロチノイド」という色素成分が原因です。この成分は脂に溶けやすい性質を持つため、摂取し過ぎると身体の脂肪組織に蓄積し、肌が黄色く見えてしまいます。



産地とわたしたちの想いをつなげる 産直つながろうプロジェクト2022

「産直つながろうプロジェクト」では、産直提携で5年ごとに周年を迎える生産者の皆さんへ私たちからの想いをメッセージに込めてお届けしています。本機関紙2022年6月号で「産直愛媛みかん・伊予柑」生産者へメッセージを募集したところ、組合員さんからたくさんのあたたかい声が届きました。皆さま、ご協力いただきありがとうございます。

心と心 つながっても根

メッセージを「愛媛産直協同センター」さんにお届けしました！

産直愛媛みかん・伊予柑 愛媛産直協同センター

いつも愛媛産直協同センターの産直愛媛みかん、産直伊予柑をご利用いただきありがとうございます。

この度は、組合員のみなさまより温かい励ましや応援のメッセージをいただきありがとうございます。昨秋頃の少雨でみかんの木が弱り、さらに冬の寒風による落葉で今年の収穫量は減少が見込まれています。また、肥料などの資材の高騰など、生産の苦労は絶えません。鳥取県生協のみなさまにおいしいみかんをお届けできるよう、引き続き精一杯頑張ります。

これからも愛媛産直協同センターの柑橘のご利用をどうぞよろしくお願いたします。

愛媛産直協同センター
理事長 森井俊弘



愛媛産直協同センター
理事長 森井俊弘さん



愛媛産直協同センター 木下富之さん(左)、記江さん(中)
鳥取県生協 長谷川専務理事(右)

愛媛産直協同センター理事長の森井俊弘さん、生産者の木下さんご家族よりメッセージをいただきました。
鳥取県生協 公式YouTubeで公開していますので、ぜひご覧ください。▶▶▶



生協がおすすめる この逸品

生協のおせち

自宅にお届けする「生おせち」が大人気です

おせち料理に、煮物など日持ちのする献立が多いのは、「神様をお迎えした新年に台所を騒がしてはならない」という古くからの風習もあるそうです。家族の健康を願う縁起物が多く、めでたさが重なるように重箱に詰めるようになりました。

料理などを準備するのに慌ただしくなってくる年末。家族みんなが笑顔で1年を過ごせるように、生協のおせちで新しい年を迎えませんか。

割烹料亭「千賀」で培ってきた日本料理伝統の技と力を結集したおせち料理です。料理長「千賀信明」がこだわり抜いた素材を使用し、「料亭の味をご家庭に」を最大限に活かせる開発商品づくりをしています。

千賀屋おせち

11月1回予約企画



蔵 千賀屋 和風おせち「天寿千」三段重予約31日



一ツ葉フーズおせち

11月1回予約企画

毎年人気のある和風おせち『扇』

蔵 一ツ葉フーズ 和風おせち「扇」三段重予約31日

一ツ葉フーズは、野崎漬物の惣菜工場として立ち上げました。はじめは無添加の佃煮を製造していました。宮崎県内のお客様用におせち料理を製造し始め、当初は200個ほどの数量でした。15年ほど前からCSネットやコープ九州などで取り扱うようになり、今では毎年2万セットを製造しています。
食材は九州産にこだわり、できるだけ九州産の食材を使用しています。
昨年人気のあった「宮崎県産牛ローストビーフ」を4枚から6枚に変更し、オリジナルの和たれをつけました。
また、宮崎県産豚を使用した焼豚スライス、国産の原料を使用した黒糖笹団子など、今まで入っていなかった食材も新しく盛り付けています。

11月1回予約企画

アベ鳥取堂おせち



蔵 アベ鳥取堂 和風おせち「匠」三段重予約31日

地元鳥取県の老舗メーカー「アベ鳥取堂」で製造されているのは、昨年度も大好評いただいた三段重「匠」です。今年も鳥取県産の食材や鳥取県生協の産直商品を取り入れたお重となっています。

おせちの歴史を 知っていますか？

おせちが食べられるようになったのは平安時代。平安時代には、季節の変わり目である大切な節日に神様にお供えをして宴を開く、「節会」という宮中行事がありました。この宮中行事で用いられていた料理のことを「御節供料理」といい、今でいうところの「おせち料理」の言葉の起源とされています。



その後、江戸時代後期になると、この宮中行事を一般の庶民が生活に取り入れ始めるようになり、それがきっかけとなっておせち料理が全国に広まったといわれています。

おせちで 重要な三つ肴



地域や家庭によって入れるものが違いますが、おせち料理を代表するもので、重要とされているものが「黒豆、数の子、田作り」です。
黒豆には、家族の健康や長生きを願い、1年間まめに働けるようにという願いが込められています。
数の子には、子宝に恵まれますように、子孫が繁栄しますようにという願いが込められており、ニシンと二親をかけた「二親健在」にも通じるともいわれています。
田作りには、田植えの肥料としてカタクチイワシを撒き、稲が良く育ったという逸話から、豊作祈願の意味が込められています。



「黒豆」
まめに働き、
丈夫で元気に
暮らせますように



「えび」
腰が曲がるまで
長生きできます
ように



「数の子」
子宝と
子孫繁栄を願う



「田づくり」
豊作祈願、
小さくても
尾頭付き



「粟きんとん」
豊かさや勝負運
を願い、金運を
呼ぶ縁起物



「ごぼう」
細く長く幸せに



「伊達巻」
文化の発展、
学問や
習い事の成就



「昆布巻」
文化の繁栄、
健康長寿

縁起の良い
おせちのいわれ