

ながさき南部生産組合の取り組みと
コープの考えが一致！だから「まるごと産直」

コープとながさき南部生産組合は、1989年から20年以上にわたって協同し産直野菜を組合員の皆さんに届けてきました。

生産者の皆さんが組織をあげて取り組んできた栽培方法とコープがめざす産直原則が一致していることから、昨年3月からながさき南部生産組合のすべての農産物を「まるごと産直」として取り扱い始めました。

※組合員参加出さる確か、品質保証、パートナーシップ、持続可能で環境配慮された青果物。



ながさき南部生産組合
代表理事
近藤 一海さん

ずっと前から、農薬を抑えて栽培しています。

わたしたちは島原の地で、消費者の皆さんに安全・安心な食べ物を供給するために、生態系を重視した有機栽培や農薬を減らした栽培を実践してきました。今後も皆さんとの提携、交流に取り組み、希望のある農業を進めたいと思います。

コープから産地を訪問しました

合同商談会(4月)

青果のバイヤー5名が、ながさき南部生産組合を訪問し、現地で商談を行いました。

ファームステイ(5月)

おうちCOP職員が生産者宅に泊まり込んで農業体験をしました。組合員が書いた生産者への手紙(98通)も手渡ししました。

生産者の皆さんをお招きし交流しました

産直協議会(11月)

コープの産直事業をさらに発展させることをめざして開催されました。生産者代表とコープの役員が一堂に会し活発な意見交換・交流をしました。

生産者とともに報告・交流会(12月)

生産者をお招きして3県4会場で開催しました。生産者からは「まるごと産直」の取り組みや消費者に伝えたい思いをお話しいただき、組合員からは「商品を広めていきたい」など意見交換がすすみました。



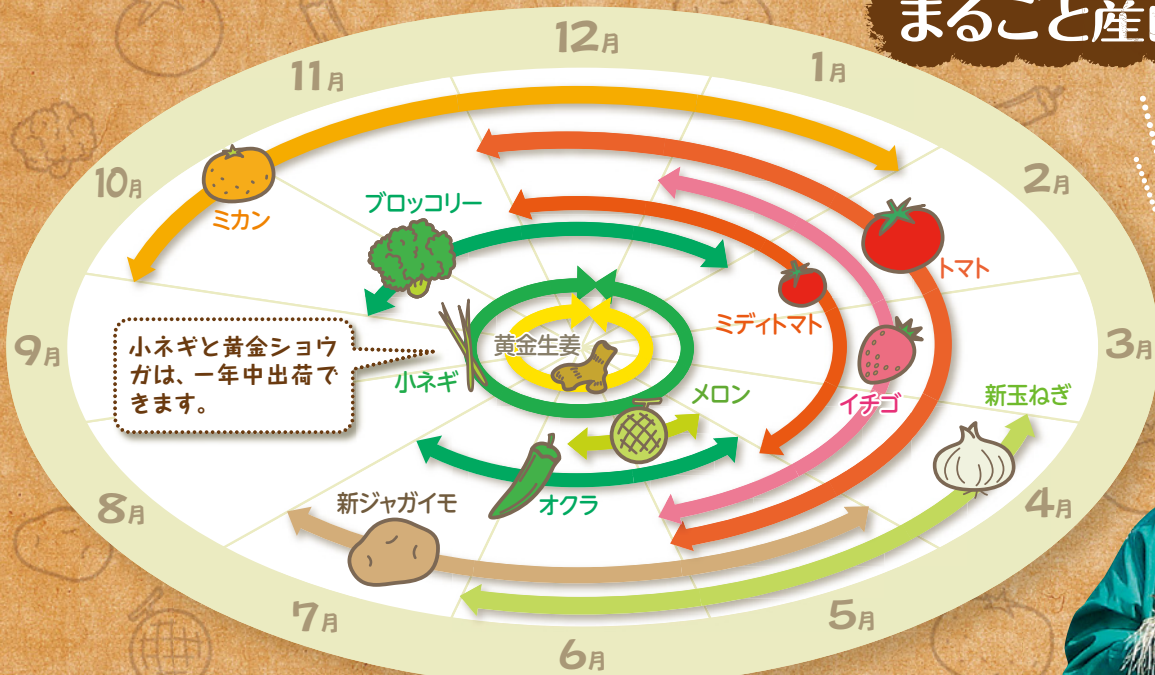
▲昨年12月8日新横浜会場の様子



▲組合員からの手紙をお渡ししました

ながさき南部生産組合

まるごと産直カレンダー



ながさき南部生産組合
理事
ほんだ ただよし
本多 忠芳さん

まるごと産直 ながさき南部生産組合 の野菜たち



今が旬 新玉ねぎ!

冬の寒さに耐えて、頑張って大きくなり、やっと育った取れたて新玉ねぎです。
みずみずしくて歯ざわりが良く、野菜の甘みが口一杯に広がり、食欲をそそります。一度食べたら忘れられない味です!



農薬を減らした栽培を続けていますが、今年には雪が多く低温の日が多かったので、雪焼けで葉が傷み、そこから菌が入り込んで病気が発生。そのため、生育が遅れました。
しかし、毎年大切にしている「土づくり」のおかげで、なんとか回復することができ、お届けすることができました。



レンジで丸ごと新たま温サラダ

ふつうの玉ねぎでも作れますが、新玉ねぎで作るとみずみずしくてもっとおいしい!

材料

新玉ねぎ
ミニトマト
ポン酢
マヨネーズ



作り方

- ①玉ねぎの皮をむいて頭と根を落とし、上から縦6~8等分に切れ目を入れ(完全に切り落とさないように)、ラップで包む。
- ②中サイズなら電子レンジ(500W)で4分ぐらい加熱する。
- ③彩りに、ミニトマトを切って飾りつける。お好みでポン酢とマヨネーズをかけていただく。

コメント

生は苦手という方も、これならおいしく召し上がれます。一人で玉ねぎ1個軽く食べられますよ。

新玉ねぎ on the かつおのたたき

(1鉢分)

みずみずしい新玉ねぎとかつおのたたきの組み合わせです。

材料

かつおのたたき
新玉ねぎ
青ネギ
おろししょうが
ポン酢



作り方

- ①新玉ねぎは外皮をむき輪切りにする。ショウガをおろす。青ネギは小口切りにする。鉢か深めの皿にかつおのたたきを盛りつける。
- ②かつおの上に、新玉ねぎ、青ネギ、おろししょうがを盛りつけ、ポン酢をかけて出来上がり。