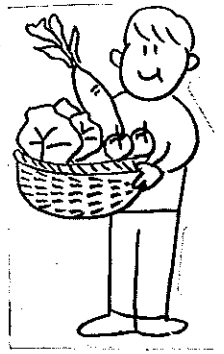




小坂さんの巨峰もはじまりました!
 農薬・化学肥料不使用 放射線検査も実施済!

風の便り



秋の爽りが続々届いています。

小坂さんの巨峰など…ぜひ!

2017年9月後半号

発行元 **オーガニックマーケットよこい**

鎌倉市手広2-25-8 マリオンハウス1F

フリーダイヤル ヨコイサンゴゴ

TEL 0467-38-1337 FAX 0120-4513-55

よこいさん

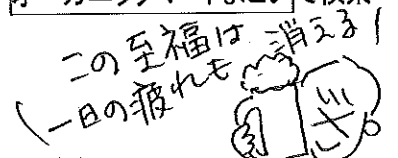
よろしかったらインスタ・フェイスブックにイネボタンをお願いします!

✉ ogm-4513@plum.plala.or.jp



Instagram Facebook twitter Blogにて情報発信中! **オーガニックマーケットよこい**で検索

ノンアルコールビール始めました。



ビール好きだけどアルコールが苦手な方、運転することが多いけどビールが飲みたい!

そういう皆様へ…オーガニック原料ではないのですが、ノンアルコールビール2種販売しております。

市販のノンアルコールビールは添加物が多い!

裏の原材料を見ると…プリン体・糖質・アルコール全部フリーなんていう商品は…???

難消化性デキストリン(食物繊維)、大豆たんぱく、ぶどう糖果糖液糖、ホップ、米発酵エキス/炭酸、香料、酸味料、カラメル色素、甘味料(アセスルファムK等…)

お店まで
お電話!

ヴェリタスブロイ 330ml 120円(税別)

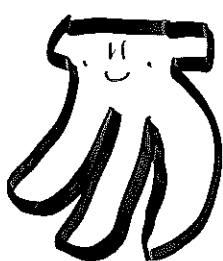


本場ドイツの製法を厳格に守り、創業385年の老舗ブルーワリーと共同開発。
 原料はプレミアムモルト、ファインホップと天然水のみで、添加物は一切使用していません。
 プレミアム・ピルスナービールから、最先端の脱アルコール技術でアルコールを抜き、ドイツ
 ビールそのままのkokoroと風味を創り上げました【原材料:モルト・ホップ】

飲み比べてみて下さい!

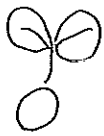
龍馬 1865 350ml 120円(税別)

ドイツ産麦芽100%にこだわり、香料、保存料、着色料、酸味料などの添加物は一切不使用。
 アルコールゼロでもドイツビール並みの麦の香りと苦み。プリン体ゼロ。
 【原材料:麦芽・ロースト麦芽・ホップ】



有機バナナについて

バナナの産地の長雨により、又船の入港の遅れなどで
 入荷が安定してありません。そのため、有機バナナは(ポル
 エワアドル・コロンビア)3ヶ所から入手可能なバナナをお届けします
 産地により、甘さ、食感、味などが変わりますが、ご理解下さい。



種の尽きない話・種の話色々編で〜す♪

前回ご案内いたしました「有機種」、お買い求めいただきましたか…？
つい、うっかり買い忘れてしまった…ご安心ください。まだまだ販売して
おりますので、どうぞ遠慮なくご用命ください(たくましき商魂!)。
我が家で作る野菜の味は格別なものだと思います。また、種を取り、来
年の楽しみも増えますので、是非・是非、レッツらトライを…♪

種のカラーチラシも
ございますよ〜



前回の風のたよりに
狭んでお預した
有機の固定種
国産の固定種



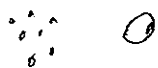
大変
ご好評
いただき
ありがとうございます!
引き続き販売中です♡

今は自家採取の種から野菜を栽培している農家さんはごく僅かで、
ほとんどの農家さんは野菜の種を買い、栽培しています。農薬や化
学肥料を使わず栽培している農家さんも自家採取種の農家さんは少
ないです。が、一部の作物は自家採取種で栽培している方は結構い
ます。一部の作物のだけでしたら手が回るようです。

しかし皆の衆、いつ頃から農家さんは種を自家採取ではなく、種
を買うようになったのでしょうか…？さあ〜みんなで考えよ〜♪
そんなこと気にしたこともないし、わかるわけないでしょう…！
そうですよね。私も知りませんし、気にしたこともありませんで
した…野菜の種のことなんて…



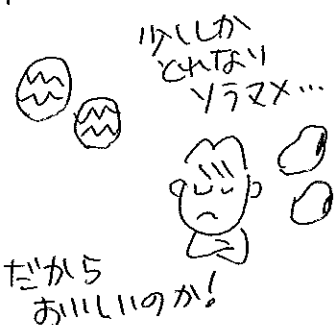
種は先祖代々
受け継がれる
大切なものでした。




どうやら1950年代頃までは先祖代々受け継がれていた種で野菜を
栽培していたようです。う〜ん、約70年前ですか…半世紀前以上
のことで、戦後から少し様子が変わったようですね。そういえば
大量生産・大量消費が始まったのもこのころですかね…農業は自
然相手の仕事で工業製品とは少し違いますが…


前回でもお伝えしましたが、今の種は人為的に交配した異品種間の
雑種、『F1種』という種がほとんどで、昔から受け継がれてきた種
いわゆる・ひとつの『在来種』またの名を『単種』と呼ばれる種は
風前の灯火でもあります。よこいでお世話になっている農家さんで
も今は「里芋」「ソラマメ」の種くらいですかね〜自家採取種は…

朱島さんと
大平さんの里芋…



Why ジャパニーズ...? 何故でしょう? そこで皆さんに必殺質問返しを。皆さんは野菜を選ぶときに何を基準に選びますか...? 定番の質問ですが、まず価格かな・次に見た目ですかね...? よこいをご利用下さる方はそのようなことないでしょうが、一般的にはこの二点は野菜選びの大きな要因だと思います。

 沖縄の丸オクラも自家制種の方が時々いませ〜が! やはり少ない!

!!!
F1種 


きれいに
おいしく野菜が育つ!?

いろんな品種の
良いところ取りで
改良種

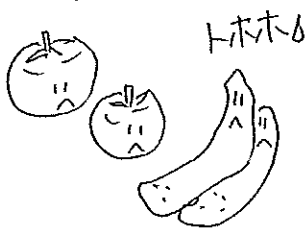
野菜を買うときに農薬や化学肥料の使用回数などの栽培方法に注意して買う方はまだまだほんの一部の方々です。多くの方は価格・見た目を判断基準にしています。買う方の選び方・選ぶ目は売り手や作り手にとってより多く売るための大きな判断基準となります

一般的な野菜の流通経路は大雑把ですが、生産者→市場→消費者という流れになり、一般的には生産者は市場に販売します。はて・さて、価格はどのように決まるのか...そこには市場価格があり、その価格が小売価格をも左右します。一般的には価格を決めるのは売り手側、野菜でいえば生産者...と、思いきや、多くの場合は買い手である市場が決めるような形になっています。

流通の段階で
扱い易いものではないとダメー!?



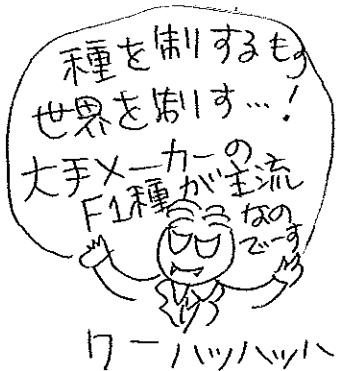
何だかんだ言っても
結局
見た目なのよ...!



あれ...種の話がなんで「価格」の話になっていくの...と、素直な疑問をお持ちの貴方...実はこの点が重要な点で、あら不思議、いつの間には話が繋がっていきませんが...皆さんが何か物を買おうと思ったときに、多くの場合は売り手側が価格を決めていますよね。市場というのは逆転現象といえますか、よ〜く考えると不思議なことなのですが、価格の決定権は市場側・買い手側にあります。

市場の価格を決める大きなポイントは「形」です。例えば、キュウリはまっすぐな形で箱にきちんと何本入っているか、トマトは同じ形で縦に何個、横に何個きれいに整列した形で入っているか...などで価格が決まります。一部例外もありますが、それは本当に特殊な場合で、多くの場合は栽培方法や味などでなく、数量・形で価格が決まります。

種を制するものが
世界を制す...!
大手メーカーの
F1種が主流
なのよ...!



ワーハッハッハ

結局種の話は
終わらない
のよ...!

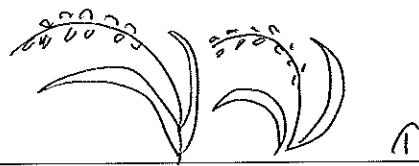
そこで種の話になるのですが、前ぶりが長すぎて肝心かなめの種の話が...私の思いのまま書いているので、文書の構成力がなく、皆様によくお伝えすることが出来なく申し訳ありません。種の話...続く

続く
スミマセン

米農家さんから便りがきました

今年は日本中で日照不足や長雨のニュースが多かったですね。お米の生育を心配されているお客様も多かったのではないのでしょうか？

当店で毎年おいしいお米を作っていたている、宮崎県の朝広さんと富山県のサクサク村さんから便りが届きました。



宮崎県えびの高原の朝広さん

冷めてもおいしい「ヒノヒカリ」を作ってくださいている朝広さんの畑は、宮崎県えびの市えびの高原…霧島高原に近い場所です。

鹿児島に近いので、ここ数年、桜島の噴火による火山灰の心配や、大雨の心配など…毎年不安はつきません。ただでさえ、ご高齢の朝広夫妻の米作りは本当に満身創痍！

今年もお米育ててくださってありがとうございます！感謝の気持ちでいっぱいです。

(2)

富山県（南砺市）のサクサク村

能登島のふもと、石川県にも近いサクサク村さんでは5月の田植えを終えたころから、7月まで雨が少なく晴天に恵まれていたそうです。穂が出て稲の花が咲く8月に入ってから、雨と曇りの繰り返し…実を大きくするための日照が格段に不足しました。



気温も低かったようです。

8月から最高気温が30度を超える日が少なく、涼しい日が続いていました。サクサク村さんでは毎日の温度の積み重ねで、1,050°Cに達すると収穫日となるそうです。

そうだったんですね～！そんなわけで今年はゆっくりと生育したそうです！無事にお米ができるまで、農家さんは心が休まりませんね



お米の生育のチェック方法

8月上旬に田圃を回り、稲の長さ、茎の太さ、長さなどを調査し、稲の茎を噛んで食味をみるそうです。茎が甘いと、品質の良い甘みのあるお米が収穫できると確信するそうです！今年の茎は…甘かったそうです！農家さんの生産性は全てお天道様次第。大変なお仕事だな…といつも思います。

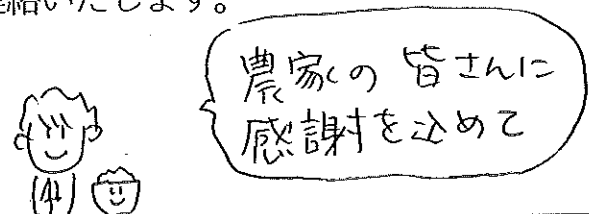
お話を伺っているだけでもドキドキハラハラします！

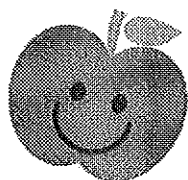
(5)

今年も放射線検査に出します！

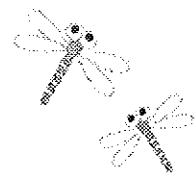
どちらも農薬化学肥料に頼らずに丹精込めて真心こめて育てたお米です。

もう少し納品までお待ちください。予定では10月中旬になります。新米がでたら今年も当店は放射線検査に出してきます。結果もご連絡いたします。





畑の便り



暑さ寒さも彼岸まで…と、昔の人は言いましたが、お彼岸を迎え涼しくなり、いよいよ食欲の秋本番、野菜や果物・お米をバンバン食べてください～！と願う今日この頃、みなさ～ん、お変わりございませんか～？！体調管理には十分ご注意くださいね。

さて、大好評をいただきましたプルーン・プラムが終了、果物はこれからりんご・梨などがおいしい季節になりました。梨といえば「はま梨」で、横浜も梨が有名な産地になりました。同じ神奈川県ということで地元意識も高く、よこいでも取り扱いたいのですが、残念ながら今のところ地元の梨の取り扱いはありません。



ところで皆の衆、地元神奈川県の梨の農薬使用回数はどの位でしょうか？♪シュビズバ～♪分かるかな～・わかんねえーべな♪…平成27年12月の神奈川県のガイドラインによりますと梨の慣行栽培レベルでの農薬使用回数は31回となっています。

よこいでは長野の小坂さんのりんごや梨を20年以上取り扱っています。その長野でのりんごの栽培に慣行的に使用される農薬回数は30～35回です。梨は30～37回の農薬使用回数となっています。地域差もありますが、この回数はいくまでも基準となる回数で、実際の使用回数は？で、栽培しているご本人でなければ分かりませんね。

りんごの花は5月頃咲き、実が成り、早生種は8月の中頃に収穫となります。花が咲き実をつけると病気予防・虫よけなどを目的として農薬が使われます。皆さんはこの回数をどのように感じますか…？今回は季節柄「りんご」と「梨」を取り上げましたが、一般的に多くの方は農薬の使用回数などはあまり気にせず、漠然とした安心感を持ち、野菜・果物などを食べているのではないのでしょうか…？個人・個人によって感じ方は違いますが、私は「えっ・なんでそんなに使うの」…という感じです！



9月後半収穫予定の野菜&果物 ◎=おすすめ地場野菜です *価格は税抜価格です

(主な地場野菜・果物、放射能検査指定区域の野菜は放射能検査検出限界値1~5Bg/kgで不検出です)

葉物・茎物・果菜類

栽培中化学合成農薬・化学肥料など不使用の葉物・茎物・果菜類

野菜名	産地	生産者名	予定価格	注文数	野菜名	産地	生産者名	予定価格	注文数
◎ きゅうり	鎌倉	大平さん	1袋¥210~		トマト	北海道	俣野さん	100g¥100	
◎ なす	鎌倉	大平さん	1袋¥210~		トウモロコシ	新潟	小林さん他	1本 ¥280~	
◎ ピーマン	鎌倉	大平さん	1袋 ¥210~		ミニトマト	北海道	村上さん他	1袋 ¥290~	
◎ オクラ	鎌倉	大平さん他	1袋 ¥220		ニラ	高知	弥生さん他	1袋 ¥200	
◎ シシトウ	鎌倉	大平さん他	1袋 ¥210~		アスパラ	香川	植村さん他	1袋 ¥340	
◎ モロヘイヤ	鎌倉	大平さん	1袋 ¥220		ほうれん草	北海道	吉田さん他	1袋 ¥330~	
◎ ゴーヤ	栄区	矢島さん	1本 ¥220		南瓜	北海道	三輪農場	1/4 ¥240~	
◎ 小松菜	戸塚	岡本さん他	1袋 ¥240~		秋みょうが	新潟	富井さん	1袋 ¥270	
殺虫2回・殺菌3回/少量の化学肥料使用					ブロッコリー	北海道	佐々木さん他	1個 ¥360~	
殺虫・殺菌各2回					キャベツ	群馬	野菜クラブ他	1個 ¥290~	

土物野菜

栽培中農薬・化学肥料など不使用の土物野菜(大根・長芋・大和芋は検出限界値1.5Bg/kgで放射能検査、不検出)

◎ 長葱	鎌倉	大平さん他	1袋 ¥280		人参	北海道	内海さん他	1袋 ¥280	
◎ 玉葱	鎌倉	大平さん	1kg ¥350		泥大和芋	群馬	町田さん	1袋 ¥320	
◎ さつま芋	鎌倉	大平さん他	1kg ¥650~		カットごぼう	宮崎	広川さん他	1袋 ¥320~	
じゃが芋(男爵)	北海道	木村さん他	1kg ¥390		大根	群馬	桐谷さん他	1本 ¥280	
長芋	青森	乳井さん他	1袋 ¥480						

きのこ・香辛野菜類(新潟産・長野産作物は放射能検査・検出限界値1~4Bg/kgで不検出です)

栽培中農薬・化学肥料など不使用

ぶなしめじ	奈良	山本さん他	1pac ¥250~		新生姜	高知	村上さん他	1袋 ¥260	
生椎茸	北海道	道産子の会他	1袋 ¥380		もやし	長野	サラダコスモ	1袋 ¥98	
えのき	新潟	阿部さん	1袋 ¥220		ブロッコリースプラウト	岐阜	サラダコスモ	1袋 ¥155	
舞茸	新潟	中山さん他	1袋 ¥290		にんにく	群馬	倉持さん	100g ¥450	
十津川なめこ	奈良	十津川組合	1袋 ¥200		生きくらげ	三重	赤目里山組合	1PAC ¥270	

果物

栽培中農薬・化学肥料など不使用の果物

バナナ	エクトル	MDDグループ	1kg ¥550		巨峰	長野	小坂さん	1pac ¥780	
殺虫・殺菌各5~7回					梨・各種	奈良	檜垣さん他	1個 ¥280~	
農薬不使用/一反(約990㎡)当り約20kg化学肥料使用					島バナナ	鹿児島	肥後さん	100g ¥98	
殺虫・殺菌各2回					りんご・各種	長野	小坂さん	1個 ¥240~	

お名前

電話番号

様

ご住所