



https://yotsubakai-milk.com
ID: yotsubakai
パスワード: kaiin2024



スマホからは▲

9月号①No.163
(通算No.473)
2024.8.1.

一般社団法人よつ葉会 〒180-0006 東京都武蔵野市中町1-30-3佐藤ビル202

ご連絡は電話（平日午前10時～午後1時）または FAX（常時受信）をお願いします。

受付: TEL0422-53-9812・無料通話(固定電話用) 0120-53-1428は平日10時～午後1時/FAX0422-54-2598は常時

※土日祝日、年末年始、会報予告の休業期間は事務所はお休みです。また、予告なく休業することがあります。

※対応時間外のお問い合わせへの対応は、翌業務日以降になりますのでご了承ください。土日祝日はお休みです。

◆保冷箱が出されていない場合は、原則として配送中止となります。返金はできかねますのでご了承ください。

◆人員の都合により、注文書集計期間終了後の変更は原則としてお受けしておりませんのでご了承ください。

9月号目次

◆9/17(火)～23(月)は会報11月号のお届け日です。必ずご注文をお願いします。

◆定時社員総会報告 他 会報①

◆あすか農園園主・赤須順さんからのメール お詫びとお知らせ 他 . . . 会報②

◆みなさまからのお便りコーナー 会報③

◆よつ葉乳業(株)キャンペーン (株)ヤマキ見学報告 他 会報④

◆化学農薬ゼロで安心♪ お親子ぶどう りんご トウモロコシ 他 . . . 会報⑤

◆防災特集  食塩不使用鯖缶が  国産有機全粒粉が  他 . . . 会報⑥

●農作物については、収穫の状況により配送日を予告なく変更することをご承知おきの上ご注文をお願い致します。
●物品の取り扱い価格は、生産者価格及び運送料の変更に応じて、予告なく随時変更させていただいています。

9/17(火)～23(月)の会報11月号のお届け期間にご注文のない場合、会報11月号は有料での郵送となります。9月分注文書【A】「会報お届け日お休みポストの方へ」合計欄①にご記入ください。

◆9月分注文書の提出日は…●牛乳便回収:7/24(水)～30(火)/ご注文品のない場合は回収はありません。

事務所に電話をお願いします。●FAX提出(24時間受付・通信費自己負担): 8/1(木)午後1時までにお問い合わせします。

◆9月分の電話注文・追加・取り消し・変更の締め切り: 8/1(木)までの平日10時から午後1時の時間内に上記事務所(0120-53-1428 携帯電話からは0422-53-9812)にご連絡ください。

◆集計期間中(8/1(木)午後1時まで)に注文書が事務所に届いていない場合:9月分は代金は下記口座へのお振込みが必要です。

◆9月分の代金引落日は9/2(月)です。再引落日9/5(木)にも引き落としできなかった場合は、9月分10月分の代金は自動引き落としの手続きができません。9月分10月分の2か月分をまとめてよつ葉会口座(下記参照)へのお振り込みをお願いする葉書をお届けいたしますので、必ず下記よつ葉会口座にご送金ください。

一般社団法人よつ葉会 お振込み口座のご案内

ゆうちょ銀行間の場合→00110-9-27749

他金融機関からは→店名:〇一九店 店番:019 預金種目:2 当座預金 口座番号:0027749

※ご自分の引き落とし口座にご入金いただいてもお支払い完了となりません。

ご入金確認まで配送中止の場合もありますのでご注意ください。※事前に事務所にご連絡いただいた場合も含めて、葉書発送など事務手数料100円を9月分と一緒にいただきます。円滑な運営にご協力をお願いいたします。

会報のお届け週は毎月変わります

次号10月号は8/19(月)～8/23(金)にお届けの予定です

一般社団法人よつ葉会は次の5項目を目的とする非営利の共同購入会で、その活動経費は、会の趣旨に賛同する会員からの協力費によって賄われています。

- ①国産農畜産物および加工品を購入すること
- ②本当のたべものとは何かを考え、学び、模索すること
- ③本当のたべものを生産者と共に作り、守ること
- ④日本のたべものの自給を目指すこと
- ⑤環境問題まで目を広げ、美しい自然を保持しようとする

※配送は天候や運搬事情により遅延・配送日変更・中止となる場合があります

●台風発生時などは左記の事務所留守番電話応答メッセージやホームページをご確認ください。

●諸事情により応答メッセージやホームページに情報が提供されていないことがあります。

その場合は配送続行とみなして保冷箱をお出しいただき、お手数ですが翌日(平日)に応答メッセージのご案内やホームページをご確認いただくようお願いいたします。

●緊急時の対応については会報に同封のお届明細裏面にも掲載しています。



定時社員総会報告

(6月28日(金) 午後3時～午後3時30分 当会事務所にて)

・在籍正会員数(6月17日現在)325(活動中306 7月分休会19) ・出席 5 ・白紙11

・委任状 5(理事に委任) ・書面評決による全議案承認 284 ・反対 1

以上の通り委任状提出と書面評決提出を会員過半数163以上となりましたので総会は成立し、議案はすべて承認されました。みなさまのご協力に感謝いたします。

なお、反対票を投じた会員さんにお話しを伺ったところ、「値上げが続いたので、これ以上の値上げは困る…」というご意見をいただきました。みなさまの負担感の現れとして、理事一同、重く受け止めています。一方で、円安やウクライナ情勢などの影響による生産者価格改定に対しては、当会にはなす術がありません。そのうえで、みなさまの信頼に応えるために、私たちができること、なすべき課題に取り組んでまいります。どうぞよろしくお願いいたします。



よつ葉乳業(株)生産者さんへの一言メッセージを大募集!

8月号に引き続いてのお願いです。よつ葉乳業(株)では毎年、酪農生産者に向けて、牧場の紹介と毎月の出荷乳量記録欄を兼ねた「酪農カレンダー」を制作・配布しており、ここ数年は、当会をはじめ消費者から生産者に向けた20～30文字の一言メッセージの掲載規格が生産者から好評となっています。今年も皆様のメッセージを募集いたしますので、9月分注文書【A】の「お便り欄」にお書きになりご応募ください。メッセージ掲載の方には記念品として掲載カレンダー1部をお届けいたします。なお、文字数の関係で作品を多少変更させていただくことがありますのでご了承ください。掲載作品の発表は掲載者へのカレンダーの発送をもってかえさせていただきます。なお、カレンダーは指定生産者以外の酪農家もご利用になります。「放牧生産者」「指定生産者」のみに宛てた内容にならないよう、ご配慮をお願いいたします。



恵比寿に「よつ葉ミルクプレイス」が誕生！

7月13日(土)、東京・恵比寿ガーデンプレイスタワー棟B1（センター広場前）に、よつ葉乳業(株)初のアンテナショップがオープンしました。よつ葉製品の販売だけでなく、よつ葉製品と北海道の食材を使ったパンやスイーツがカフェやテイクアウトでお楽しみいただけます。この夏のお楽しみに、ぜひお出かけください。



お知り合いご紹介キャンペーンのお知らせ

会員さんにご紹介いただいた方が2024年9月末までにご入会されると、会員さんと新会員さんに、それぞれ特典やプレゼントをご用意しています。なお、新規ポストとしてご入会の場合は、初回月の配送料は無料（当会負担）とさせていただきます。

お知り合いは何人ご紹介いただいても結構です。みなさまのご協力をお願いいたします。お問い合わせは郵便欄またはお電話（会報①題字下記載）をお願いいたします。



宅配便 ㈱堀内果実園「冷凍ブルーベリー」は9月お届け分より栽培方法が変わりました

8月お届け分までは昨年収穫した無農薬栽培品でしたが、今期より特別栽培に変更となりましたので、改めて栽培内容をお知らせいたします。価格などの変更はありません。どうぞよろしくお願いいたします。

- ・ 木を粉碎したチップや発酵魚粉や魚粕粉末、豚肉骨粉、油粕など有機質肥料で土づくりを行い、化学肥料は不使用。
- ・ 除草剤不使用。
- ・ ミツバチによる自然受粉とし、収穫期は7月上旬～8月。
- ・ 化学農薬は、6月上旬に害虫防除の薬剤のみを使用。稲やイチゴ、メロン、野菜では収穫前日まで使用可能な薬剤ですが、当農園では基本的には6月上旬に使用し、以後は果樹の状態に応じて、ごくまれに再度使用。

お詫びとお知らせ

7月・9月 ㈱京の舞妓さん本舗「刻みすぐき」はお休みします

大変申し訳ありませんが、生産者の都合により7月は欠品し、8月分引落時に差し引いて返金させていただきます。該当ポストのみなさまには配送予定日に「欠品返金のお知らせ」をお届けさせていただきましたので、お手数ですがポスト内のご連絡を清算をお願いいたします。●7月分 刻みすぐき 90g ㊤266円

また、印刷の都合により9月号の回覧用紙には「刻みすぐき」が記載されていますが、注文書からは削除させていただきました。欄外などにご記入の場合も特段ご連絡はいたしませんのでご了承ください。



化学農薬不使用「親子ぶどう」（会報⑥掲載）生産者 あすか農園からのメールをご紹介します(7/2着信)

6月に花が咲いて受精し、大豆粒くらいになった房の状態を確認しながら、おおよそ半分の数を落として減らします。（何ともしないことを、と言われたりします(笑)）7月は、残した房は粒の大きさがさらに大きく育っていますので、その時、房の中に混じった授精できなかった小さな粒が、少なれば取り除いて大粒だけの房とし、取り除くと大きく房の形が崩れてしまう房は、そのまま育てて「親子ブドウ」とします。

一般には、現在流通している名の知られた品種の大半が、「強制的に授精をさせる農薬」と、「ジベレリンというホルモン剤」で粒を大きくしたり、種をなくす処理をしますので、「親子ブドウ」が、市場に流通することはほとんどありません。また、授精が終わった房には、実にもなれずに花托（かたく：花の土台）がゴミのように残っていますので、筆を使ってそれを落とす作業も同時に行います。ジベレリン処理をする農園では、薬液を入れた容器に浸した房を引き抜くときに、花托のごみも一緒に洗い流せるので、筆を使ったような作業はしません。

それから、ぶどうが甘くなる方法ですが、「ミニトマトのように水分を制限して糖度を上げる」ようなことはせず、樹が健康に育ったことによって出てくる味、あくまで結果的なものだと思います。

水分の動静など物理的条件・養分の過不足など科学的条件そして土の健全性など生物的条件がバランスの取れた状態を踏まえて、尚且つ、ぶどうの樹が好きな、湿度が低くカラッとした気象の 때가、一番良く品種の特性が出ます。糖度の差は、品種の違いによるものが大きいですが、同じ品種での違いは、子孫を残すための成熟度合いがまだ未熟な事や、樹の体力以上に房をたくさんつけた負担過多、さらに畑の土質や立地条件も影響してきます。

あと収穫量は、前述のような適切な条件を整えた上で、人間の年齢と同じく、樹齢に合わせた収穫量がありますので、餌を「2倍」与えたからと言って、「2倍」収量が上がるわけではありません。現在、ぶどう生産現場では、「シャインマスカット問題」が起こっています。事はこうです。ジベレリンを使うと誰でも簡単に特大の房ができてしまいます。本来なら樹の体力を考えれば負担が重すぎる状態なのですが、房を小さくするとか、房数を減らすとかせず、逆に、肥料をたくさん与えてそれを乗り越えようとした、間違った方法を続けた結果、樹の生理が崩れて花芽ができないなど、房の形の体をなさない、というものです。

樹の体力と房数の負担の割合は、馬の背中に小包み一個の様では負担が軽すぎて収入になりませんし、かと言って樹の生理が崩れるほど重すぎでは経営が成り立ちません。「子育てに似ている。」と良くたとえて説明するのですが、樹をよく観察をしていますと、重いのか軽いのか樹体全体で表現してきますので、変動する気象の中で、収穫間際までその判断が続きます。重くても軽くても経営には影響がありますが、「欲」はありますので、どちらかと言えば重い方で失敗したことの方が多かったです(笑)。

あすか農園 赤須 順

毎日暑い日が続いております。
皆様お身体、御自愛下さいませ。

就寝中の熱中症で救急搬送される例が少なく
ないようです。節電も大切ですが、
暑い夜は、ためらわずにエアコンのご活用を！

暑中お見舞い申し上げます
暑さの異常が牛さんや作物、人にも
影響を及ぼさない夏でありたい
ように、いつも本当にお世話を
ありがとうございます

ホルスタインは暑さが苦手なので、
早く涼しくなってほしいものです。

酪農家さんも、猛暑のなかの牧草収穫作業
は重労働。おいしい牛乳ができるまでの道
のりに感謝していただきたいですね。事務
所メンバーへのお言葉もうれしいです！

新コース情報はよつ葉乳業㈱内でだいたいま
検討中です。もう少しお時間ください。注文
書は書きにくくてごめんなさい…。用紙
の大きさの関係で、申し訳ありませんがご
要望に沿うような変更は難しそうです。ご
記入がご負担の方は電話注文をご利用くだ
さい。回覧用紙については、注文控え用紙
という役目もありますが、本当の役割は、
取り扱い各品の生産情報や会からのお知らせ
を定期的にお届けすること。お手数です
が、毎月お読みいただければ…と思います。

今年も暑中見舞いを送ります。お返事の方へ
お願い致します。

毎月お世話になります。暑くなりますので
お体を十分おいといて下さい。来週も続
きますように。

暑中、いつもお世話様です。

自営は大変お世話になり有りがたう
ございます。今年も暑中見舞い
なる様です。よつ葉会の皆さん、
酪農家の皆様、お身体、御自愛の程
今後ともよろしくお願い致します。

コース再編成の予定のことですが、
よろしくお願い致します。変更になる場合は
早めにお知らせ下さい。

多分今年もよつ葉エムにお世話になって
20年。早いもので、これから宜しくお願い
します。

私、酪農家へお世話の感謝。注文書と作りの
たへん、難事業！ いつもお世話、続けられ
るのですね？

お世話です。[回数と円]と[外]には
出来ないので、自ら不自由で暑くのに、
大変です。おそれから、メンバーか
いませんで、回覧用紙は、不用です。

いつもお世話ありがとうございます。

配送者にお気遣いのお言葉をあり
がとうございます！ 会員さんのご理
解とご協力のお蔭で、配送時間がかな
り短縮することができたとの報告をい
ただいています。保冷箱のご用意や玄
関の灯火など、今後もよろしくお願い
いたします。

シュレッドチーズ類の増量企画
は
10月まで継続です。9月は「3種の
チーズ贅沢モッツアレラ」がありま
すし、「(小)シュレッドチーズ」
増量でしかも大盤振る舞いです。
たくさんご利用くださいね♪ 食欲
がないときも、チーズは少量でもた
んぱく質が濃縮されているのがうれ
しいところです。冷たい牛乳はか
えって胃に負担な場合がありますの
で、少しずつ召し上がるとよさそう
ですよ。何より、おいしいもので栄
養が摂れるのが一番！ それにして
も、放牧牛乳なしでは「1週間乗り切
れない…!!」だなんて、嬉しすぎま
す～♪酪農家さんも牛も喜びます！
牛乳が苦手だった方が市販のよつ葉
の牛乳をきかっけに飲めるように
なった、というお便りにも大感激。
放牧牛乳ならもっと好きになってい
ただけるかな？ ご希望なら試飲牛
乳を友達の自宅にお届けできま
すよ！

山積みの仕事の中で安心安全食品
にしたいと感謝しています。
能登の米穀
この4月に花菱と匠者に言われた、和食と
採ってくださり、今は又普通に食べたい
と、腹を下すといいです。

梅雨空にメロンのとびとを紫し叶に待
っています。牛乳と共に夏を無事に
のりきろうと思います。いつも有難う
ございます。

シュレッドチーズの増量！ 待ちました!!
めっちゃうれしいです。

暑くすると食欲が
ないなと思った時は、牛乳やチーズ等を
とり入れて暑さを乗り切りたいですね。

火お日の夜から、またお食事のことへ…
よつ葉の牛乳も牛乳に1週間乗り切らな…!!
ということ、やはり1週間も注文致し
まの生活には、この美味しい牛乳は不可欠なで!

先日、がん病をわずらっている友人が、いま
まで牛乳をのめなかったけれど、お母様の
入院をきっかけに自今ものめよう
に、とよつ葉牛乳だそう。少
しでも体調がよくなればいいと思

気温の乱高下は悩まされています
でも安心な食べ物を食べることに
感謝しています。

ご家族をお世話されている
お便りの会員さんのように、
当会の取り扱い品がほんの少しで
もみなさまをお手伝いできれば嬉
しいです。7月のメロンは予想より
早く上お届けさせていただきました。
ご感想をお待ちしています！
9月は大人気の親子ぶどうとりんご
がありますので、こちらもお楽し
みに♪

●よつ葉乳業(株)の乳製品の賞味期限は未開封冷蔵で製造日翌日からのものです。開封後は賞味期限にかかわらずお早めに召しあがってください。

よつ葉乳業(株) 生産者キャンペーン



よつ葉会報9月号④

2024.8.1.(社)よつ葉会

☞注文書A

よつ葉会キャンペーン 冷奴で食べるのが最高

(株)ヤマキ(埼玉県)

消費期限/配達日含め3~4日

☞注文書B

きな粉のトッピングで
和のデザートに

プレーンヨーグルト とろとなめらか

400g 287円⇒**特282円**

賞味期限/ 21日間

指定生産者の生乳原料

北海道生まれの植物性乳酸菌「HOKKAIDO株」を使用した酸味がおだやかで、やさしい味わいのヨーグルトです。きな粉をたっぷり振りかけて、黒蜜をかけて召し上がれ。夏を元気に乗り切りましょう。



のむヨーグルト やさしい甘さ

250g 178円⇒**特173円**

賞味期限/ 21日間

よつ葉の生クリームと脱脂濃縮乳、北海道のてん菜原料の砂糖で作った、濃厚なのに後味すっきりなドリンク。



のむヨーグルト 朝のミルクたんぱく(無糖)

250g 217円⇒**特212円**

賞味期限/ 21日間

よつ葉の生クリームと脱脂粉乳だけで作った、北海道のミルクたんぱくをギュッと濃縮したドリンク。1本でタンパク質16g(牛乳480ml分)が取れます。



たんぱくりッチョ ヨーグルト(加糖)

100g 159円⇒**特154円**

賞味期限/ 21日間

よつ葉の脱脂粉乳と北海道のてん菜原料の砂糖で作った、タンパク質10g(卵1.4個分)脂肪分0.5%未満の濃厚な味わいのヨーグルト。

(小)北海道スキムミルク

150g 252円⇒**特247円**

賞味期限/ 365日間

牛乳からカルシウムとタンパク質はそのまま残し、脂肪分だけを取り除いた粉末です。



☞注文書D◆お茶

(株)播磨園製茶場
(京都府)

有機グリーンティー

100g 393円⇒**特386円**

賞味期限/ 10か月

有機宇治抹茶に、ブラジル産の有機の砂糖を合わせてあります。たっぷりの氷を入れたグラスに牛乳を注ぎ、水と1:1で溶かしたグリーンティーを加え抹茶ラテに。

よつ葉会キャンペーン 冷奴で食べるのが最高

(株)ヤマキ(埼玉県)

消費期限/配達日含め3~4日

☞注文書B

有機湧水木綿豆腐 絹豆腐

300g 478円⇒**特455円**

特裁豆庵木綿豆腐 絹豆腐

300g 442円⇒**特392円**

6/14、(株)ヤマキの豆腐工場を見学し、営業の逸見さんにヤマキの豆腐の美味しさのヒミツを聞いてきました。



(株)ヤマキ
逸見さん

ヤマキのお豆腐1丁300gを作るには、乾燥大豆約120g(約1カップ)が使われています。



消泡剤を使わず泡を除去する脱気装置(イメージ)



消泡剤を使わない伝統製法を工場のラインで再現

洗浄して神泉水に一晚漬けて2倍に膨らんだ大豆はすり潰して砕き、それぞれ設定温度が違う6、7台の細長い縦型のタンクを通過しながら段階的に蒸気で煮沸されます。その後、絞っておからと呉汁に分けられますが、呉汁には大豆のサポニン成分の大量の泡が含まれています。一般的にはこれを消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル等)といわれる加工助剂(表示の義務はありません)を加えて処理していますが、(株)ヤマキでは消泡剤は使いません。減圧して真空状態にすることで、呉汁に溶け込んだ泡を除去する脱気装置をラインに組み込んで泡を除去しています。泡が除去され滑らかな液体になった豆乳の温度は85℃位に下がり、その後木綿、絹それぞれのラインで、海苔の精のにがりを入れて30~40分保温され、固まったら冷やして製品にカットしてパックされます。木綿豆腐は一度固まった絹状の豆腐を温かいうちに熟練の職人さんが専用のスケッパーを使って崩し、再度箱型に流し入れ何段階かに分けて上から圧力をかけて固めて作ります。

市販の豆腐の多くはパック後に加熱殺菌して日持ちを良くしていますが、ヤマキのお豆腐は、豆腐本来の味わいを楽しめるよう、温かい豆乳に、にがりを入れて寄せた後は非加熱で製造しています。絹豆腐の舌ざわりの滑らかさと、木綿豆腐の大豆の旨みを、ぜひ一度生で、塩をつけて食べてみてください。

自然環境が豊かな湧水の里

高崎線本庄駅からバスで40分の埼玉県神川町に、現在の(株)ヤマキの本社と工場があります。1991年に豆腐造りを始めた時、おいしい水を求めてここに最初に豆腐工場を建てました。求めていた豆腐の味を引き出す水は、ここからさらに車で40分山を登った城峯山の標高約800mの地点から湧き出している神泉の名水「神泉水」です。昔から地元の人々にまろやかで、少し甘みを感じるといわれている「神泉水」は、秩父古生層を永い年月をかけてぐり抜けた、多種微量のミネラルを含んだ軟水です。この湧水を水源からトレーラーで工場に運び、毎日の豆腐造りに使っています。

選び抜かれた国産大豆のうまみが魅力

(株)ヤマキでは、1日約5,000丁の豆腐を作るのに貴重な国産大豆を10俵(600kg)使います。原料の国産大豆は、有機JAS認証の物や、特別栽培の物を、地元埼玉県で自然農法を60年も実践してきた須賀利治さんが代表を務める(株)ヤマキのグループ会社農業生産法人「豆太郎」が調達し、群馬県の低温倉庫で大切に保管しています。国産大豆なのでもちろん遺伝子組み換えの心配はありません。なかでも「ゆきほまれ」「とよまさり」という品種は特に糖度が高く、甘みとコクがあり、「おおすず」は口あたりが良く、風味が豊かなのだそうです。その年の収穫量に応じて細かく配合割合を決めています。今年は「とよまさり」を主に使用しています。

こうして豆腐は大豆洗浄後、工場のラインの中で人の手に触れることなく作られています。このほかヤマキの豆腐工場では、安全な食品を作るための管理の仕組みを、外部機関に認証してもらい、工場の清掃記録等もこまめに取り、衛生管理を徹底しています。

お豆腐の原料表示を見て選ぶ

市販の安価な豆腐との違いの一つ目は、輸入大豆を使わず、農業を熟知した「豆太郎」が仕入れた希少な国産の、豆腐に向いた大豆を使っていること。二つ目は、凝固剤に豆乳の濃度が低くてもよく固まる一般的な硫酸カルシウム等を使わず、濃度の高い温かい搾りたての豆乳に、海水からとれるにがり(粗製海水塩化マグネシウム)を加えて作っていること。三つ目は安価な消泡剤や凝固剤は使わずに設備に投資をして昔ながらの味を再現していることです。容器の中に冷えた豆乳と凝固剤を加えた後加熱して作る充填豆腐をはじめ、市販の豆腐の作り方や値段は様々。ぜひ国産大豆使用、消泡剤不使用、天然のにがり使用と表示されたものを選びたいですね。

ダブルで嬉しい
増量企画&特キャンペーン



(小)シュレッドチーズ

250g+50g

595円⇒**特590円**

賞味期限/ 90日間



(有) ラパンノワールくろうさぎ(埼玉県)

☞注文書D◆菓子

木の実のパウンドケーキ

大(約18cm) 2263円⇒**特2113円**

小(約10.5cm) 1073円

賞味期限/ お届け日の翌週月曜日(未開封時)

有機アーモンド 有機カシューナッツ 有機くるみ



ミネラル豊富な(株)ノヴァの有機アーモンド、有機クルミ、有機カシューナッツがたくさん入った、バターたっぷりで風味豊かなパウンドケーキは、どこを切っても芳ばしいナッツが顔を出します。(大)はおよそ10~12切れ分、(小)はおよそ5~6切れ分くらいになります。

★野菜・果物は冷蔵倉庫から保冷車でお届けのため常温に置くと結露します。すぐに水気を拭いて通風のよい冷暗所または冷蔵庫で保存するようお願いいたします。また、天候により作柄が左右されるため、予告なく配送日変更や欠品となることがあります。



あすか農園（茨城県）



化学農薬不使用 親子ぶどう(巨峰)

注文書D・G

1.5kg箱 5353円



7月4日、ぶどうの育成は順調です

あすか農園では、家畜の厩肥や米糠、藁、落ち葉、籾殻などの完熟堆肥を畑に施して微生物の環境を整え、虫は人の手で駆除し、病気にならないようにビニールの屋根で雨を防ぎ、周囲はネットを張って通風を良くしています。

昨年7月10日、あすか農園は雷雨に伴う突風に襲われ、40年以上育ててきたぶどうの樹とビニールハウスが倒壊するという被害に遭われました。今年の状況を伺ったところ、園主の赤須さんより「ぶどう施設の倒壊により、収穫量は半減しますが、幸い、被害を免れた施設の樹々たちは、収穫に向けて順調に育っておりますので、どうぞご安心ください」というメールをいただきました。

宮田常雄さん(群馬県)

注文書C◆野菜

肥料に頼らず、乳酸菌や酵母、光合成細菌を畑にまいて、微生物が増えるよう環境を整えています。

無農薬かぼちゃ

1個 942円

品種は、お尻の部分がコマのようにとがった緑色のカンリー2号の予定です。お届けの直後は粉っぽく、甘さは控えめ。1か月くらい冷暗所で保存すると、柔らかく粘りが多くなり甘くなります。

無農薬メークイン

約2kg 690円

初夏に収穫したメークインもそろそろ終盤。冷やしたポテトサラダに、熱々フライに、大人気！

お届け日：9/7～8（予定）
★育成状況によっては、事前連絡なくお届け日を変更することがありますのでご容赦ください。

みなさまへのお願い

①宅配業者から受け取ったらすぐに開封して状態を確認してください。箱がつぶれていたり、粒が割れていた場合は、現品を届いた状態で保存し、すぐに直接宅配業者にご連絡をお願いします。

②ぶどうはセロファン袋に包んであります(写真右参照)。完熟のためつぶれやすいので、房を取り出す際は、セロファン袋を切り開いて取り出してください。

大粒と小粒があるから「親子ぶどう」

6月に花が咲いて受精したぶどうは、あすか農場では、大豆ぐらいの粒が房になったら粒の半分ぐらいを落とします。残った粒は7月には大きくなってきますが、受精を促進する農薬を使っていないので、中には受粉できずに種がでなくて小さな粒があるので、取り除いて大粒だけを残します。小粒をとってしまうと房の形が崩れそうな場合はそのまま育て、あすか農場では「親子ぶどう」と呼んでいます。お店に並ぶぶどうは、種無しにするためにホルモン剤(ジベレリン)を使用していますが、この小粒ぶどうは自然が作る安全な種なしです。

会報②で園主・赤須さんのメールを詳しくご紹介しています

(有)かごしま有機生産組合

(鹿児島県)

注文書C◆野菜

有機ごぼう 約200g 462円

ごぼうの風味や栄養は皮の部分に多く含まれます。水や酢水にさらすとアクの主成分のポリフェノールが失われます。皮を包丁の背でこそげとるだけで、煮物や天ぷら、きんぴらなどに。

森野竜一さん(徳島県)

注文書C◆果物

無農薬すだち 約480g 644円

ひと搾りで、いつもの焼き魚が香り高くグレードアップするすだちです。有機JASで使用を認められている苦土石灰やばかし肥を畑に入れ、土作りをしています。蜂蜜に漬けても格別です。

化学農薬ゼロで安全♪ 秋の味覚、皮ごと召し上がれ

若葉農園(青森県)

化学農薬不使用 いんご つがる (要冷蔵)

注文書C◆果物

3kg箱 4352円

若葉農園では、りんごジュースの搾りかすやもみ殻などで作った自家堆肥などで土づくりをし、機械と手作業で年4回除草し、虫対策としては性誘引剤や有機資材を使い、袋掛けを2重にして侵入を防ぎ、病気予防も有機資材を使っています。さらに、収穫時から出荷までに何度も検品して虫食いや傷のひどいものを見つけたし、はじいた実はジュースの原料に利用しています。

「つがる」は大きく、肉質は緻密で酸味が少なく、甘みも果汁もたっぷり。ふじに次いで大人気のりんごです。ボケやすいので必ず冷蔵庫で保管して、早めにお召し上がりいただきたい品種です。皮は鮮紅色の縞が入りますが、神さんのメールにあるように、今年の天候は着色が進まない傾向にあるそうです。着色を待つと熟しすぎて落下してしまうので、色が薄くても収穫する予定です。色付きや甘味がいつもより薄いかもしれませんが、ご理解をお願いいたします。

6月下旬、若葉農園の神さんからメールをいただきました

9月のりんごも、お取扱いありがとうございます。

今年もクール便でお届けします。

昨年は朝晩と日中の気温差が少ない夏でしたが、今年も同じような年になるのではないかと思います。そうなると着色が進まず(赤くならなくて)、着色を待つと熟しすぎて落ちてしまう…。収穫適期を見極めるのが大変難しい年でした。今年は着色が進まなくても例年通りの時期に収穫することにしました。そのため色が薄い、甘みが薄いなど色々な影響はあるかと思っています。

どうぞよろしく願いいたします。

伊藤農場(北海道)

注文書C◆野菜

無農薬とうもろこし(ゴールドラッシュ) 3本 1146円

伊藤農場のとうもろこし畑は1ヘクタール。5月下旬から6月上旬に、株の間を慣行栽培の2倍ほど空けて種を蒔き、機械と人手で除草を何回も繰り返して9月の収穫期を迎えます。収穫後は冷蔵庫で保管して鮮度を保ち、翌朝クール便で出荷します。

保冷箱へのお届けまで10℃前後に保持されているため、常温に置くと結露してしまいます。お届け後は袋のまま冷蔵庫の野菜室に入れて、できるだけすぐに召し上がってください。ゴールドラッシュは、火が通りやすいので加熱時間は3分～5分が目安です。

農園のりんごを搾った無添加ジュース

注文書D◆飲料



紅玉ミックスジュース

1リットル 1270円

⇒ **特1053円(在庫限り)**

★賞味期限:2024年12月13日

甘酸っぱい紅玉と、ふじなど酸味の強い品種を組み合わせました。保存料不使用なので、開封後は冷蔵し、4～5日以内に飲み切ってください。



ほんもの印の
りんごジュース

180ml 326円

⇒ **特320円(在庫限り)**

★賞味期限:2024年11月10日

ふじや甘味の強いジョナゴールドなどを組み合わせました。保存料不使用なので、封後は冷蔵し、4～5日以内に飲み切ってください。



皮を1～2枚入れて茹でると香りグンとよくなり茹でると

9月1日は防災の日

注文書D ◆缶詰・レトルト

常温保存の
いつもの食品を
多めにストック!

よつ葉会報9月号

2024.8.1.(社)よつ葉会

子どもたちに安全な小麦を

アグリシステム(株)(北海道) 注文書C

有機ミートソース

140g×2 550円 ⇒ **特540円**



みんなが好きなミートソースとカレーを化学調味料不使用でレトルトにしました。ミートソースは甘めで、カレーは食べやすい中辛です。どちらも、北海道産有機牛肉のひき肉と国産有機たまねぎ、にんじん、にんにくを使用。湯煎などで温めますが、電気やガスが使えない時には、このままでもお召し上がりいただけます。

有機キーマカレー

140g 378円 ⇒ **特371円**



伊藤食品(株)(静岡県)生産者キャンペーン

ご要望にお応えして、鯖水煮に食塩不使用が新登場♪

新 国産 青の鯖水煮缶 食塩不使用

箱(150g×24)4374円

⇒ **特4216円**

★150g×2は401円⇒ **特380円**



国産 銀の鯖水煮缶

箱(150g×24)4374円

⇒ **特4216円**

★150g×2は401円⇒ **特380円**



箱・金のまぐろ油漬缶

箱・銀のまぐろ水煮缶

どちらも70g×24 3281円

⇒ **特3152円** ★70g×3は **特415円**

太平洋産キハダマグロを、国産乾燥野菜(たまねぎ、にんじん、きゃべつ)と北海道産ローストオニオンのスープで調味した銀缶と、スープに米油を加えてしっとり仕上げた金缶があります。

油漬は金缶



水煮は銀缶



醤油煮は黒缶



まぐろ醤油煮缶 鰹節入

箱(70g×24) 3184円

⇒ **特3088円**

★70g×3は **特408円**

おもに太平洋産のキハダマグロを、醤油、砂糖、ローストオニオン、食塩、魚醬で甘辛煮にし、鰹節で後を引くおいしさに仕上げました。人参やひじきと一緒に炊き込みご飯にしたり、キュウリやもやしとの和え物などもお試しください。

国産冷凍鰹の頭と内臓を除き、塩漬けと水洗いで丁寧に下処理して臭みを抜いてあります。塩味薄めの水煮はつまれ団子やマリネにピッタリ。国産原料の本醸造丸大豆醤油と砂糖であっさり仕上げた醤油煮は、そのまま今夜の一品に。

青水煮は



赤醤油煮は



箱・鰹水煮 箱・鰹醤油煮缶

どちらも190g×24

4690円 ⇒ **特4216円**

★190g×2は **特380円**

食事やおやつに人気の市販のパンに発がん性が指摘されるグリホサートが残留当会が農産物の残留農薬検査を依頼している農民連食品分析センターでは、様々な調査データの公開を行っています。その中で、2019年4月に公開した資料によると、市販のパン13製品のうち、産地の記載が無く、輸入小麦原料の可能性が高い9製品から、除草剤グリホサートが0.07~0.23ppm検出されました。



代表取締役社長 伊藤英拓さん

子どもたちに、安全な国産小麦のパンを

アグリシステム(株)の契約農家は、特別栽培を含めてネオニコチノイド系農薬を使わない農法に取り組んでいます。伊藤社長は「正しい食品表示を求める市民の集い」(5/28開催)に参加され、「北米の小麦の99%はグリホサート(除草剤)が残留しています。パンの原料に『小麦(国内製造)』と表示して『国産小麦』と誤認させる可能性がある食品表示は、改善を求めています」と述べられていました。

注文書C



北海道産 オーガニック 強力粉

1kg 1146円

⇒ **特1107円**

超強力品種「ゆめちから」使用。黄色味を帯びた粉色が特徴で、もちもち感のあるパンが作れます。直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。開封後は密閉容器に移して冷蔵で保存してください。



北海道産 オーガニック全粒粉 (石臼挽き)

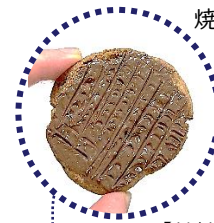
500g 612円⇒ **特601円**



安全だから、栄養もおいしさも皮ごと丸ごと!

道内の契約農家が育てた有機JAS認証の「きたほなみ」を、皮も胚芽も取らずに、丸ごと大きな石臼で少しずつ挽いた全粒粉です。石臼は機械と違って時間がかかりますが、小麦が熱くなりにくいので、粉本来の風味が生きたおいしいお粉になります。褐色がかった全粒粉の色は、ビタミン、ミネラル、タンパク質、食物繊維などが含まれた小麦の皮と胚芽の色。白い小麦粉よりも粒子が粗いので、パンや焼き菓子に加えると膨らみは控えめになりますが、ザックリした食感と素朴な風味が楽しめます。

人気のクッキーを再現♪ 全粒粉チョコクッキー



【材料(約10枚分)】全粒粉100g バター(食塩不使用)60g 黒糖などの砂糖20g 塩少々 ミルクチョコレート60g

【作り方】①バター(室温)は泡立て器でクリーム状にし、砂糖と塩を加えて空気を含ませるように混ぜる。②全粒粉を①にふるい入れて、ゴムベラで切るように混ぜる。③まとまってきたらラップに移し、直径4~5cmの棒状にまとめて冷蔵庫で2時間冷やす。④ラップを外して4~5mmの厚さに切り、オーブンシートを敷いた天板にのせ、箸先でいくつか空気穴をあける。⑤180℃に予熱したオーブンで12~3分、150℃で7分、まわりに焼き色がつく程度に焼いて冷ます。⑥湯煎で溶かしたチョコレートを裏面に塗り、フォークで模様をつける。