

秋の置賜自給圏 共同購入 2015年10月2週

2015年10月2週 共同購入			
配達カレンダー		木曜日	金曜日
注文書提出日	10月	10月8日	10月9日
配達日	10月	10月15日	10月16日

冷蔵 No.1 **放牧酪農牛乳** 278 円(税込 300 円)
75℃15 秒間殺菌／消費期限:8 日間 生産者／ヤマラクフーズ(南陽市)

飯豊ながめやま牧場

牛は本来、草地に群れ、自由に草を食み、子を産み、乳を出す動物です。自然の循環の中で命の恵みを育む「放牧酪農」こそ、酪農の本来あるべき姿です。雪に覆われる冬季以外は、東京ドーム約 38 個分(180ha)の広大な牧草が広がる「飯豊ながめやま牧場」では、母牛と子牛合わせて約 300 頭が、のびのびとゆったり健康に暮らしています。



(紙パック 1 箱)

「飯豊ながめやま牧場」で放牧飼育された牛の生乳を 100%使用した「放牧酪農牛乳」は、日本初の「放牧酪農牛乳」の基準認証を受けました。



冷蔵 No.2 **放牧酪農ヨーグルト** 275 円(税込 297 円)
プレーン／消費期限:14 日間 生産者／ヤマラクフーズ(南陽市)



(プレーン 400g)

日本初！放牧酪農牛乳 100%ヨーグルト

寒天や香料などは一切使用せず、健康的な牛の生乳を 100%使用したこのヨーグルトは濃厚で甘みが強く、栄養価も高いのが特長です。

冷蔵 No.3 **もめんとうふ** (300g) 111 円(税込 120 円)



消費期限:5 日間 生産者／川合こんにやく店(白鷹町)

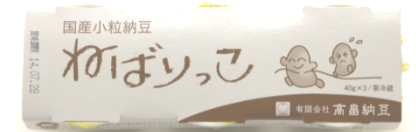


国産大豆を 100%使用しています。品種は「エンレイ」と「里のほほえみ」です。

冷蔵 No.4 **小粒納豆** (40g×3) 142 円(税込 153 円)

消費期限:14 日間 生産者／高島納豆(高島町)

北海道産減農薬特別栽培大豆(ユキシズカ)使用。使いやすい紙カップ容器入り。



冷蔵 No.5 **油揚げ** (5 枚約 70g) 131 円(税込 141 円)

消費期限:8 日間 生産者／野川食品(南陽市)



置賜地方の俵型の手揚げ油揚げ。原料大豆は置賜産のエンレイを使用。こめ油で揚げました。

冷蔵 No.6 **雪割納豆** (150g) 315 円(税込 340 円)

消費期限:90 日間 生産者／佐野水産(米沢市)

大豆の表皮を取り、北国特有の季候風土で納豆を造り、こうじ、食塩を加えた後、長い時間かけて発酵させた“熟成こうじ納豆”です。



冷蔵 No.7 **手前みそカップ** 378 円(税込 408 円)

消費期限:90 日間 生産者／白鷹農産加工研究会(白鷹町)



伝統的な発酵食品である味噌を地域で自給していくために、共同畑で栽培した大豆(無農薬)と粳米(初期除草剤 1 回使用)を使って作りました。冬に仕込み、じっくりと寝かせて発酵させたこだわりの味噌です。

(500g)

●NON-GM 遺伝子組み換え原料不使用

冷蔵 No.8 鯉のことこと煮 (200g) 578 円(税込 624 円)



消費期限:60 日間 生産者ノタスクフーズ・鯉の宮坂(米沢市)

鷹山公が米沢の領民のために奨励した鯉養殖

身が締まり泥臭さのない、脂ののった鯉を、酒と醤油、砂糖で二日かかりで仕上げた甘露煮です。小骨や中骨も軟らかく煮ているので、手軽にカルシウムが摂れます。
●アレルギー【麦・豆】

No.12 岡の台ごんぼ (300g) 247 円(税込 267 円)

生産者ノ田中農園(白鷹町)

白鷹町畔藤の「岡の台」で生産されたゴボウです。「岡の台」の土は非常に硬くゴボウの生育に不向きですが、それが逆に味の良いゴボウを育てます。硬い土でストレスを加えられ成長することで、でんぷん質が多くなり、更には繊維質もきめ細くなる特長があります。



シヤキシヤキとして
味が濃く柔らかい

冷蔵 No.9 たかはたゲンキナ (100g) 205 円(税込 221 円)

生産者ノたかはたミネラル野菜研究会(高畠町)

たかはたゲンキナは「おかわかめ」とも呼ばれている野菜で、調理すると「モロヘイヤ」や「つるむらさき」のようにネバネバがあります。ミネラル分が豊富な機能野菜です。しゃぶしゃぶ、炒め、お浸しなど幅広い調理に合います。農薬を一切かけずに栽培しました。



No.13 紅玉りんご (1.5kg) 620 円(税込 670 円)

生産者ノクマサカフルーツガーデン(白鷹町)



除草剤不使用、木成り完熟にこだわり

酸味が強く、ジャムやお菓子作りに。そのまま食べても、酸味と甘味のバランスのとれた懐かしい味わいです。

冷蔵 No.10 どんぐり椎茸 (100g) 181 円(税込 195 円)



生産者ノやまと林産(飯豊町)

菌床の原材料となる「オガ粉」は、中津川のナラ材を伐採し、飯豊町木質バイオマス利活用施設において製造されたもの。また、椎茸栽培に欠かせない水は、日本百名山の一つ「飯豊山」からの恵み、敷地内から湧き出る地下水を利用しています。まさに地域資源を丸ごと活用した椎茸です。

No.14 つや姫 玄米 (5kg) 2,800 円(税込 3,024 円)

高畠町は有機の里

生産者ノ高畠町有機農業提携センター(高畠町)

高畠町有機農業提携センターの渡部務さん(右写真)は、自身の健康や農業従事者自らの自立を目指して、地元の農家と共に有機農業に取り組んできました。現在では、上和田有機米生産組合など 6 団体で「高畠町有機農業推進協議会」を立ち上げ、減農薬栽培まで含めると、高畠町の農家のじつに半数以上が有機農業に取り組むまでにその活動を広げています。



農業体験交流(毎年 100 人以上の研修生を受け入れている)に取り組む渡部務さん

No.11 一尺にんじん (約 3~4 本 500g) 284 円(税込 307 円)

生産者ノ高畠町有機農業提携センター(高畠町)

最上川の支流である鬼面川の沖積土壌を生かし、農薬を使わないで育てた長さ約 30 cm ほどの中長形の人参です。煮物や鍋物はもちろん、味が濃いのでスティック状にカットして生で食べたり、人参ジュースがおすすめです。



No.15 つや姫 白米 (5kg) 3,250 円(税込 3,510 円)



種子消毒から収穫まで一切農薬を使わない

一番手間のかかる草取りは、手取りや除草機を使って、また、合鴨の放し飼い(10a 当たり 8 羽)などを行っています。農薬や除草剤、化学肥料などを一切使わないで栽培しています。



米沢郷牧場(高畠町)の鶏肉

- 全期間、飼料に抗生物質は不使用
- 飼料は、遺伝子組み換え作物は不使用
- 光と風が入る開放鶏舎で飼育し、もみ殻を敷料に使用
- 面積当たりの羽数を減らし、ストレスの少ない環境で飼育しています
- 自給率向上を図り、飼料米や規格外米、米ぬかなど、地域内の資源を活用



冷凍 No.16 鶏肉 もも肉 (300g) 557 円(税込 602 円)

冷凍 No.17 鶏肉 むね肉 (300g) 399 円(税込 431 円)

冷凍 No.18 鶏肉 ひき肉 (200g) 326 円(税込 352 円)

No.19 無添加ぶどうジュース

蟻ぶどう原液

生産者/酒井ワイナリー(南陽市)



味しー！
トやヨーグルトにかけても美
で、また凍らせてシャーベッ
ジュース。ロックや牛乳割り
甘い完熟ぶどうで造った100%
ありんこが寄ってくるくらい

(500ml)

1,080 円(税込 1,166 円)

冷蔵 No.20 梅干

生産者/白鷹農産加工研究会(白鷹町)



樹上で黄色く完熟させた梅を 12%の
天塩で漬け、白鷹産の「無農薬しそ」
をふんだんに使い、しっかりと天日干
しをした梅干しです。

(100g)

326 円(税込 352 円)

冷蔵 No.21

特製 晩菊 (100g) 400 円(税込 432 円)

生産者/三奥屋(高畠町)



山形を代表するお漬物

晩秋に咲く菊の花に、山形の春から秋までの野菜、山菜 10 種類(大
根、きゅうり、青菜、なす、みょうが、菊、人参、わらび、しその
実、唐辛子)を一年間塩漬けて寝かせ、さらに梅酢と焼酎で丁寧
に作り上げた、山形を代表するお漬物です。

●アレルギー【麦・豆】

冷蔵 No.22

窪田茄子の粕漬 (150g) 550 円(税込 594 円)

生産者/三奥屋(高畠町)

伝統野菜

置賜地方の伝統野菜「窪田なす」を一粒 一粒厳選し、飴色にな
るまで、4 回にわたる下漬け期間(1 回の下漬け期間は 2 週間程
度)を設けてじっくり漬け込みました。粕は洗い落とさないで食
べるのが美味しい食べ方です。

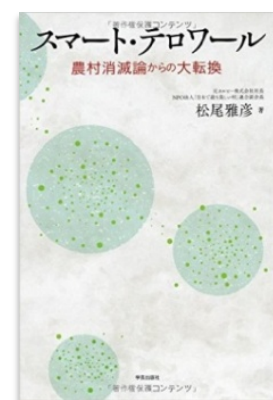


No.23

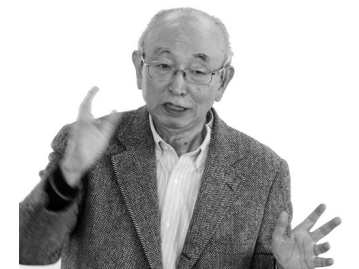
スマート・テロワール

1,800 円(税込 1,944 円)

農村消滅論からの
大転換



(四六判 254 頁)



著者/松尾 雅彦氏
NPO 法人「日本で最も美しい村」連合副会長

農村再建への最強シナリオ、カルビー元社長の画期的な提
言！限界集落、市町村消滅！？本当だろうか。消滅どこ
か、農業・農村にこそ成長余地がある。その実現を阻んで
いるのは、水田を偏重する「瑞穂の国」幻想だ。