

とくとく特急便



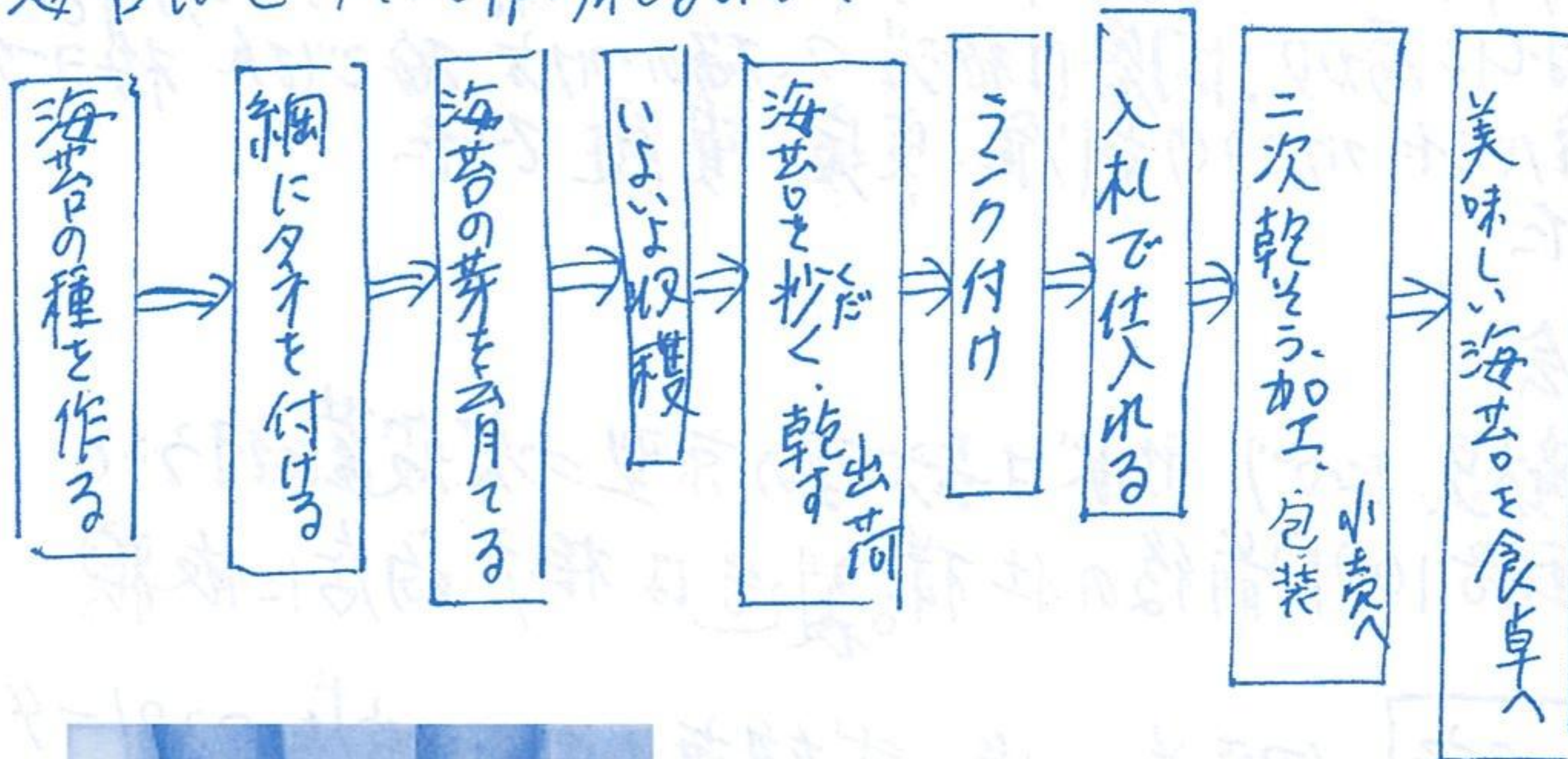
2011年7月4日発行 No.142

〈今月の学習〉 小善本店 黒田氏

「C有明小さなきずの焼きり」 全形10枚

- 有明海の海苔は支柱張り漁法で養殖されている生産地で葉質美味けにおいて高く評価されており 他生産地と比べ1枚当りの平均価が高い。
- 国内においては10月頃より翌年の4月頃まで約半年間が海苔の養殖期間とされている

海苔はどのように作られるのか?

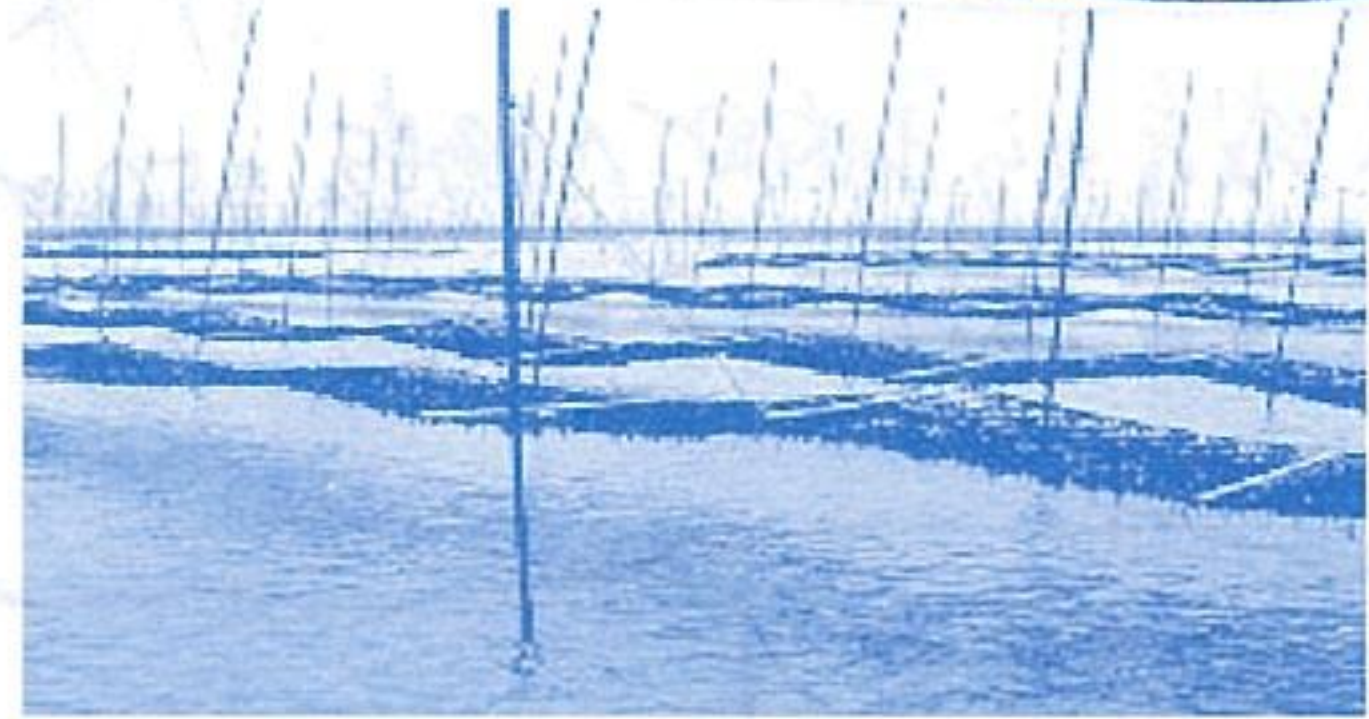


支柱張り漁法
 浅い海中に支柱を立て一定の高さのりあみで張り、潮の干満を利用。1日に2回潮(海水)につき、日光にあたるので葉質はやわらか(旨味あり)が利用できる。



かまのからに入られた種

有明海



- ※ 海苔の正しい保存法 焼きりの大敵は湿気です。密封器に入れて冷暗所で保存。長期の場合は冷凍庫で密封器で保存。1年は持つ。
- ※ 湿気ってしまった場合 ちぎったのりをサラダ油でサツといためて 塩を振る

<協議事項>

2011年度体制 三鏡魂め
 委員長 栗原さん
 副 柴蒔さん
 会計 坂本さん

新規メンバーの紹介5名

神埼IA 中尾 まち子さん
 佐賀IA 清日 ひろ子さん
 " 古賀 ちあきさん
 井上 幸子さん
 木須 幸子さん

- 久保田トマト(中支所)中部IAより下記の申し入れが本部商品委員会へおられた。
 - ① IA産直から全体産直とする
 - ② 商品委員会で視察、交流と更新認定作業を受けもつ
 - ③ 今度の委員会で確認をして、次回理事会へ答申します

<報告事項>

※ 梅のつけ方講習会 まとめ

昨年に引き続き今年も2-7九州より開催申し入れがあり募集とろ50名可
 38名、キャンセルなしに参加。内容は梅ジュース、梅のつけ方、梅ごはん、梅ヨー
 ルト、梅シロップ(含パントゲル)の試食、実演 質疑でした。
 大変ためになりました。

※ 第5回とろ委員会

今回の試作で 同産大豆 (にか) 形状は長方形の京型二次殺菌を行うこと
 規格は300g 価格100円前後の仕様。製造は柏戸商店に依頼

※ 白たおの件

新巻葉い場の提案

伊東巻けい場 武雄市山内町大字 2271-4
 伊東 博幸代

小城市から山内町へ移転 350mの全涼しい環境
 供給開始 8月 週〜

サンプルプレゼント

()市 ()班 ()お名前()
 町
 ひとことメッセージ

編集後記
 6月 伊勢総代会
 本誌代会
 衣替。農は時期
 多々でした。と
 神埼IA担当
 I.V