



伊万里·有田エリア エリアニュース 2023年 · 12月号

伊万里・有田くみかつスタッフ発行



消費者力アップセミナーのお知らせ

「キャッシュレス社会をかしこく生きよう

~デジタル社会と電子マネー~」

主催:伊万里・有田くみかつスタッフ



1月17日(水)10時~12時 日時

伊万里市民センター 一般教養室(1) 場所

消費生活相談員 大木千絵美様 講師

参加費:無料(皆様の参加お待ちしております!)



※限定30名です!応募者多数の場合は抽選当選者の方のみ連絡をさしあげます。

・クレジットカードを何枚も使用しているけど パスワードが同じだな・・・危険?

> ・登録しているサイトからメールが何度 も来るけど偽サイトではないか?

スマホを使う機会が増えたこの時代。 電子マネーやカードキャッシュレス・・・ たくさんあるけど自分にあった使い方は??

※知らない間にあなたの個人情報が流失 している可能性があります!!

1月17日『消費者力アップセミナー』 申し込み書

ネット申し 込み受付は こちら→



2月29日(金)〆切

組合員番号()	氏名 ()
日中の連絡電話番号(同行者(\)

問い合わせ先コープさが生活協同組合 組織企画部 0952-31-3977 記入頂いた個人情報は今回の目的以外には使用しません

「永松農園れんこん」交流会へ行ってきました

2023年11月8日(水) 伊万里・有田エリアくみかつスタッフ

今回の交流会でも様々な学びと驚きがありました。白石では家庭で、れんこんカレーや

れんこんハンバーグ・おでんの具材料として普通に使われています。直接生産者の声が聞け

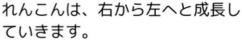
るそんな素晴らしい産直交流会に、次回は組合員のみなさんと参加したいと思います ♥



高圧れんこん堀ポンプを使っての収穫



4月に植えた種れんこんは、一節ずつ伸びていき 5節に達する6月頃から太さを増していきます。 7月中旬から収穫が始まり、11月12月にピーク を迎えます。永松農園には60ものれんこん水田 があり、水位や土壌の違いを見極めポンプの水圧 角度や振り幅を調節して収穫されます。夏は炎天 下で、冬は張った氷を破りながら、時にはポンプ 内まで凍る寒さの中での作業になります。



右2節は繊維質でシャキシャキ感 がありきんぴらに向いています。 先の太い部分はホクホク感があり 煮物に向いています。



隣敷地で水中の収穫実演をする従業員 の小野考厚(たかあつ)さん



痛みや商品にならないれんこんは 永松農園の処理場に運ばれ、風化 して砂状になるまで置かれます。 ふたたび水田として利用されます。



収穫されたれんこんは作業場へ 運ばれ、節々の根を取りのぞき 傷んだ箇所をカット、計量して 箱詰めされます。



丁寧に掘られた種れんこん は、この状態で翌年のため

植えられます。

れんこん・大根・牛すじ 丸天のおでん。れんこんは 厚切りの輪切りと乱切りだ と微妙に違いがあります。

若い作業員の方が多く、パートさんは7時30分~15時まで。ミャンマー からの実習生が3人と正社員男性です。特にれんこん水田での収穫は大変 な重労働です。実習生にも優しい眼差しを向け『ここで辛抱出来れば帰 国後も頑張れますよ』と。永松敬祥(ひろよし)社長の信頼厚い小野さんは 共に様々な交流会へ参加されています。