



あおぞら



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



日時 1月17日(水) 10時～12時
 場所 伊万里市民センター 一般教養室(1)
 講師 消費生活相談員 大木千絵美様
 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。



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??



・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？

※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→



配送担当者にお渡し下さい

12月29日(金)×切

組合員番号 () 氏名 ()
 同行者 ()
 日中の連絡電話番号 ()

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つての収穫



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



れんこんは、右から左へと成長していきます。

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。



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。



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。

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。



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。



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。