

オーガニックマルシェ感謝祭 5/13(土)

早いもので、2019年6月から開催してまる5年目を迎えることとなりました。

宇部市あすとぴあにてテントの設営・販売台の設置、販売するところから有機ネット山口西部のマルシェがはじまりました。
現在、みなさまのおかげをもちまして 亀の甲農園でのオーガニックマルシェとして継続しています。

そこで、5月13日(土)に感謝祭 やります

- ① 特別栽培米の ポン菓子 の無料配布
- ② 有機ネットだよりでの割引券を100→200円券
(3月25日発行の有機ネットだより)

ぜひ他の方々にもお声をお掛けいただき、ご参加いただきますようお願いいたします。

年会費の納入をお願いします

令和5年度年会費 ￥1,000 ただし送金手数料がかかる場合は ￥900(手数料100円補助します)

1. 総会会場、オーガニックマルシェ、最寄りの役員に預けるなどで納入してください。
2. 送金の場合は、下記のどちらかへお願いします。(4月1日以降にお願いします。)

山口銀行 小野田駅前支店 普通5068603 有機ネット山口西部 会計 吉本早苗
JAバンク山口 高千帆支所 普通0030092 有機ネット山口西部 会計 吉本早苗

有機ネット山口西部とは

宇部、山陽小野田地区の有機農業実践者、家庭菜園者、消費者、販売業者などが集い、平成27(2015)年4月に活動を開始しました。会員数は宇部市、山陽小野田市および近隣市の約140名です。
目的は、会員が互いに研鑽し、協力し合い、有機農業を広め、安心安全な「食」の普及を推進し、「自然」や「環境」、「健康」や「ライフスタイル」等に関わる諸活動を展開し、コミュニティ作り、地域活性化に寄与することです。

主な活動は、会員生産の有機農産物の販売、有機農産物を素材にした料理教室、有機栽培講習、体験、講演、学習会、オーガニックフェア、関連団体との連携などを行っています。

問い合わせ 070-4082-3417(緒方)



Facebook で発信中 こちらから

講習会やイベント等のお知らせと、情報共有を深めていきます。

<https://www.facebook.com/groups/480712709440146>

※ フェイスブックを利用するには、アカウントの登録が必要です。



有機ネットだより

第37号

令和5年3月25日発行
有機ネット山口西部

令和5年度有機ネット山口西部総会開催のお知らせ

令和5年度総会開催のお知らせ

新年度を迎えるにあたり、有機ネット山口西部の総会を開催いたします。会員の皆様のお声を反映した会にするために、ぜひ多数の皆様の出席をお願いいたします。

- ・日時 令和5年4月23日(日) 10時～12時
- ・会場 宇部市男女共同参画センター 第1・2講習室
宇部市琴芝町1丁目2番5号
TEL 0836-33-4004
- ・内容 令和4年度活動・決算報告、
役員の改選(案)
令和5年度活動計画・予算(案)
その他

・感染予防のお願い 会場は密を避けるために座席の間隔を広く取り、換気を行うなどの措置をとります。体調不良の方は入場をお断りすることがありますのでご容赦願います。



割引券

切り取ってご利用ください。

4月～6月の予定案内

有機ネット山口西部 総会 4月23日(日)

オーガニックマルシェ(亀の甲農園) 4/8, 22 5/13, 27 6/10/24 (毎月第2・4土曜日)

オーガニックマルシェ 感謝祭 5/13

有機ネット山口西部

割引券 ¥200

(有効期限:2023年6月末日)有機ネット山口西部

オーガニックマルシェやってます。ぜひ味わって！

1月



2月



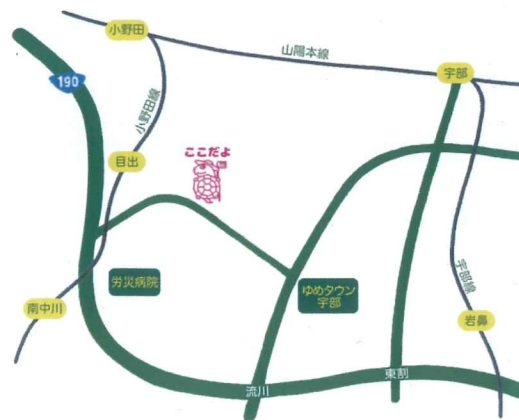
3月



いろいろ



オーガニックマルシェ@亀の甲農園
有機栽培、自然栽培でできた旬の食材を始め、お菓子、ジャム、お漬け物、お茶など、また関係施設によるハンドメイドアクセサリ、津本式血抜処理したお魚、海産物、会員のハンドメイド衣類なども持ち寄って賑やかに販売してます。生産者とのおしゃべりもぜひお楽しみ下さい。割引券もご活用ください。



開催報告

オーガニックな料理教室

第3回オーガニッククッキング報告

1月29日(日) 船木ふれあいセンターで有機もち米粉と有機大豆を使った団子作りをしました。会員8名、会員外1名、子ども2名の参加がありました。もち米粉と絹豆腐で生地を作り、さつまいもの輪切り1つの上にあんこをのせてもち米粉の生地で包み、蒸して、熊本名物の「いきなり団子」を作りました。

残りの生地を一口大に丸めて茹で、大豆を煎りミキサーにかけて作った黄粉やあんこをまぶしました。とってもおいしい団子が出来ました。



第4回オーガニッククッキング報告

2月26日(日) 船木ふれあいセンターでポテトチップスを作りました。今年度初めての取り組みの「一からポテトチップスを作ろう」と言う事で

- 9月: ジャガイモの植え付け
- 10月: 海水で塩作りとやぶ椿の種集め
- 11月: ジャガイモの収穫

塩作りは、長門のきれいな海水を最初は野外でカセットコンロで煮詰めていましたが、なかなか煮つまず家に帰って煮詰めました。

油は有帆緑地公園でやぶ椿の種を集めました。大小いろいろな種があり選別して大きな種のみ油にしました。種より個人で圧搾するのは難しいという事で業者に依頼し、2月の初めに椿油が約300ml出来ました。

材料が揃いやっとポテトチップス作りです。

その前に、宇部の西原さんに来ていただき、椿油の圧搾体験をさせていただきました。種の鬼皮を剥ぎ中の種を圧搾します。種47gからわずか13~15g程の油しかとれません。圧搾して油が出てくる時の感激!!皆見とれていました。

いよいよポテトチップス作り、ジャガイモをスライスして椿油で揚げます。揚げたては塩をつけなくとも、とてもおいしかった。子どもたちもパクパク食べていました。油が酸化しにくいのでたくさん作れたし、いくら食べても胸やけもしませんでした。子どもたちもとても喜んでいました。



オーガニックマルシェ 出店者 紹介

元 村 農 園

スーパー等に行くと、各地の野菜はふんだんに揃うが地元の有機栽培の物は少ないため、自分で作ってやろうとの思いが農作業を始めるきっかけでした。

亀の甲農園の谷を挟んで、北200mの小高い丘に約300坪(1,000㎡)の畑が自宅の真横にあります。約25の畝を作り、3年前にバーク堆肥を合計34t入れました。(歩いて5分程度ですので、見学に来てください。)

畔板5枚をつなげて円形の囲いを作り、その中に落葉・雑草等を入れ堆肥を作っています。現在栽培している野菜は、大根・カブ・ジャガイモ・タマネギ・里芋・カボチャ・九条ネギ等で、萩にある山ではレモン・柚子等(柑橘類)も作っています。今まさに、安心安全で持続可能(SDG'S)な有機栽培の野菜が求められているので、頑張って作り続けたいと思っています。



オーガニックマルシェ
割引券 ¥200
(有効期限:2023年6月末日) 有機ネット山口西部