

Contents

- 02-05 商品ものがたり
産直 国産レモン
- 06-07 そうなんや! 生協
クオレで最期まで「私らしく」
- 08-09 知ってる? 食の安全・安心
練りものに添加されるリン、
大丈夫?
- 10-11 information / 被災地の今
- 12 くみかつ!
「夏休み子どもエコ教室」を開催しました
- 13 子育てぺちゃくちゃん
「やっぱり親子だなあ…」と思った瞬間
- 14-15 読者投稿コーナー ほっとTIME
- 16 四季彩ごはん



今回訪れた
レモン果樹園を運営する
奥野孝さん



炊飯器で
レモンチーズケーキ



商品ものがたり

産直みかんのしもつから
はじける香りの「**国産レモン**」



▲収穫間近の産直国産レモン。葉っぱからもレモンのさわやかな香りが漂います



しもつコープファーム
産直 国産レモン

宅配・店舗ともに
2月頃まで取り扱い予定

国産レモンは
これからが旬

冬の人気商品「産直みかん」の産地として、京都生協と長年のお付き合いがある「しもつコープファーム」。約100人の生産者が加盟する農事組合法人です。メイン商品として取り扱っている柑橘類のなかで、この時期に旬を迎えるのが「産直国産レモン」。

レモンというと、外国から輸入されているものを思い浮かべる人が多いのではないのでしょうか。年間約5万tのレモンが輸入されるのに対して、国産レモンの出荷量は約8000t。1番収穫量が多いのは広島で、国産レモンの6割以上を生産しています。和歌山は、愛媛に次いで3番目の産地になっています。しもつコープファームのある和歌山県海南市下津町は、温暖な気候と

日照時間の長い地理的要因のおかげで、果実の栽培が盛んな土地柄。市街地を取り囲む小高い山や丘陵地の多くが果樹園になっています。「産直国産レモンは旬の時期にこだわり、10月頃から翌年2月頃が収穫期。レモンは皮も実も使う果実なので、安全性と見た目の美しさに気を配っています」と、しもつコープファームの中西源蔵常勤理事は話します。