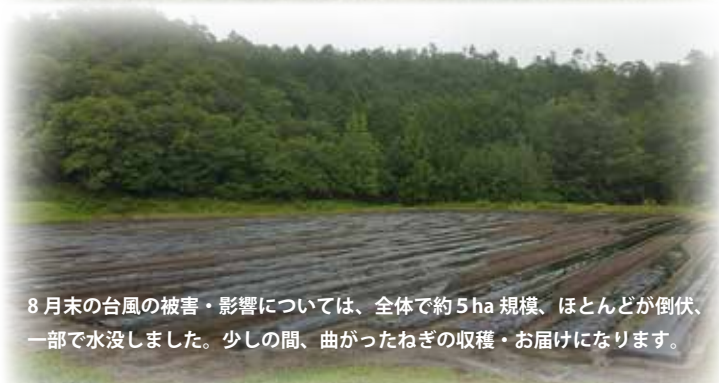


# ことねぎだより

2018年9月号 NO.136 WEB:kotokyoto.co.jp TEL:075-601-0668

毎月のように台風が発生していますが、やはり9月、10月がいちばん気になる時期。意識することは「諦めない気持ち」です。大事に育てた葱が倒れたり、良い葱を収穫できなかったり、収穫できない葱を片付けたり。台風は作業面でも精神面でも農人たちへ大きな負担をかけてくれます。自然の恵みで育つ葱ですが、その自然が驚異となることも。そういった中で諦めないことが一番大切。育てて、収穫して、お届けして喜んでもらえることが、何より農人たちの糧になります。秋の空模様に関心しながら、今月も力を合わせて乗り越えていきたいと思えます。



8月末の台風の被害・影響については、全体で約5ha規模、ほとんどが倒伏、一部で水没しました。少しの間、曲がったねぎの収穫・お届けになります。



畑にいる農人たちの声を伝えます。

少し暑さが和らいだかな、とふと肌で感じることもあるものの、残暑の暑さもまだまだ感じるので暑さ対策に油断はできません。

## 猛暑の夏が終わり、秋の季節

真夏、残暑、その中で秋以降にお届けするねぎの苗を植えて準備中。毎年、この時期に植えるのは「切り苗」。「干し苗」とも言います。ねぎの根元をカットしたものを一度干した苗は、細い線香苗とは違い、丈夫な苗なので暑い気温でも消えて無くなりません。機械には通らないので、一つ一つ

手作業での定植。長時間腰を屈めての作業は地味でありながらも負担がかかる作業。秋冬の旬の美味しさに繋がると願いを込めます。



今月の「ことねぎ」をお届けしている美山での収穫も今月中旬頃まで。猛暑の八月が過ぎ、最低気温が下がってくる時期までは美山は生育に適した産地。時々強い風が吹き少し倒れてしまう日もありますが、収穫の段取りの予定をその都度変えながら工夫して出荷に努めています。



- 今月、みなさまにお届けする
- 九条ねぎが京都でのように育ったものなのか、物語(事)
- より美味しく召し上がっていただけると思います。

## リニューアルした商品、新規格サイズの商品完成 東京・夏の展示会での訴求



毎年、東京で開催されているアグリフードエキスポに今年も出展！今回は、冷凍商品と生鮮商品をメインに試食など実施しました。今年パッケージリニューアルしたカップねぎ、JGAP マークも挿入したものをPR。その他、お得サイズの規格もご要望にお応えし案内ができました！



地域や客層により、爆盛りサイズのニーズがあるようです！

## 京都の夏、山場を超えました



毎年の新人農人たちにとっての大きな山場である京都という盆地特有の暑さの中での作業。誰も熱中症にならず、日々の疲れが溜まりやすいながらも、笑顔を見せてくれる農人たちにはホッとします。2年目、3年目だからと言って暑さに慣れることは慣れると言うものではありません。同じ会社で働く仲間として頼もしい限りです。