

オアシスメイト

「伝えたいこといっぱい！ヨシケイ埼玉オアシスメイト編集部発行」

おいしくて・あんしんで・しぜんちかい・すこやかなしよくざい

つくる人から笑顔に。
YOSHIKEI!



熊本県八代郡氷川町



平成18年、水俣湾親水緑地に設立された「水俣病慰霊の碑」

（※1）「水俣病は、水俣湾産の魚介類を長期かつ大量に摂取したことによっておこった中毒性中枢神経系疾患である。その原因物質は、メチル水銀化合物であり、新日本窒素水俣工場のアセトアルデヒド酢酸設備内で生成されたメチル水銀化合物が工場廃水に含まれて排出され、水俣湾内の魚介類を汚染し、その体内で濃縮されたメチル水銀化合物を保有する魚介類を地域住民が摂取することによって生じたものと認められる。」とされています。熊本県HPより引用：https://www.pref.kumamoto.jp/soshiki/47/1707.html

「水の子会」ってご存知ですか？

水俣病（※1）という忘れることのできない『公害』なくして「水の子会」は語れません。今もその苦しみの中にいる人々があります。その後、地域復興の中、風評被害や、特に食に関する事で関われることはないか…と考えていた時に水俣病の子供たちとの出会いがありました…と「水の子会」のホームページに書かれています。創設者の上村茂則さんが今から30年ほど前、水俣を訪れた際に目にしたのは、不自由な体を引きずり、仲間も無く、寂しそうに生活している胎児性の水俣病患者の姿だったそうです。保育園に通う子供がいた上村さんは、自分の子供の姿を重ねて「衝撃を受けた」と語っています。



〈写真左〉水の子会、創設者の上村茂則さん
〈写真右〉水の子会現代表、息子の上村さん



水の子会、新玉葱生産者（玉葱畑にて）

環境と人と食を考えた有機栽培への取り組み

その後間も無く、当時はまだ珍しかった有機農業への取り組みをはじめた上村さん。教えを請う人も少ない時代だから、悪戦苦闘の日々でした。同じ志を持つ仲間と「水の子会」を設立。水俣病のような公害という過ちを犯さない、水の恩恵に感謝し大切にしようとの思いから「水の子会」と命名。現在では息子さんが代表をつとめ40名を擁する団体と成長しています。

「美しい環境を次の世代へ…」「きれいな水を守るために…」「温暖化を防ぐために…」「地域社会のために…」「感謝の気持ちを伝えるために…」。



私たちの思いは共通の理念をもつ「ヨシケイ埼玉」と同じ。そんな「水の子会」で作られている「玉葱」は、お客様にも人気の有機栽培の野菜。年に一度だけの新玉葱を、たくさんの人に食してほしいと思っています。

丸かじりできるほどの甘みの強い美味しさです！

化学合成肥料に頼らない作物には、見た目や大きさにばらつきもです。規格外や見た目にとらわれず、安心と安全、そして何より味を重視して、お届けさせていただきます。今からの短い時期しかお届けできない「水の子会」のさくら新玉葱をぜひ皆様にも味わっていただきたいと思っています。

※毎年大人気の年末「みかん」もお楽しみに！

毎年大好評

この季節がやってきました！

同時配布の4/18号メニューで「水の子会のさくら新玉葱」を販売いたします！

Monthly PRESENT

20 今月のプレゼント！
名様 応募締切は2022年4月27日(水)です。

早和果樹園 みかポン

(1本:360ml) ●小麦使用
有田みかん果汁をはじめ、橙、ゆず、黄金柑のストレート果汁使用。まろやかな味わいで、サラダや冷しゃぶにもぴったり。



応募方法 お便りを採用させていただいた方と、裏面の「オアシスメイトクイズ」の正解者の中から抽選で今月のプレゼントを差し上げます。
※2022年3月号のクイズの答えは「A」でした。たくさんのご応募ありがとうございました。
※当選者の発表は、プレゼントの発送をもって代えさせていただきます。

〈幸りトリ線〉
食材への感想やご意見・ご要望、スタッフのサービスについてなど、声をお寄せください。
※必要事項をご記入の上、切り取りスタッフにお渡しください。

お便り

クイズの答え
裏面の「オアシスメイトクイズ」の答えをA・B・Cの中から選んで記入してください。

▶ ホームページ内の「お問い合わせ」にてお便りとクイズの答えをお待ちしております。



拠点 — コース — お客様コードNo. — お名前

新玉葱と普通の玉葱
実は栄養成分に
違いはありません!



早いものでは、3月中旬から店頭に並ぶ新玉葱。

日本一の玉葱の生産地は北海道。全国玉葱出荷量の7割弱を北海道産が占めていて、貯蔵に向けた品種をたくさん作っています。1年中購入することが出来る普通の玉葱(皮が黄金色で乾いたもの)は「黄玉葱」という品種の玉葱で、収穫後1か月ほど乾燥させ、保存性を高めてから出荷されます。新玉葱に比べると水分が少なく、辛みが強いことが特徴です。北海道では収穫後、鉄コンテナに入れたまま上にシートをかけ畑で乾燥し、10月下旬ころから貯蔵倉庫に移され春まで出荷されます。

一方「新玉葱」は3月~4月頃に主に九州で収穫される早取り玉葱の総称のこと。収穫してからすぐに出荷されるので、皮は薄くて水分が多く、辛みが少ないのが特徴。「黄玉葱」や「白玉葱」を保存用として乾燥させずに流通したものが「新玉葱」です。

ヨシケイ埼玉では、熊本県産「水の子会のさくら新玉葱」が一番おいしい4月20日ごろにお届けします。水分を多く含んでいるのがおいしい

ヒミツですが、そのままだと流通時に外からのダメージに弱いので、ほんの少しだけ表面を乾燥させてからお届けしています。見た目は「新玉葱?」とを感じる事もあるかもしれませんが、1枚皮を剥けばやわらか〜い純白の新玉葱の登場です!

私が初めて食べた一番の感想は「水に漬けておかなくてもあま〜い」でした! 玉葱の辛味成分は、「硫化アリル」という成分で、血液をサラサラにしてくれる効果があると言われています。水に漬けておくと辛さは幾分抜けますが、この栄養成分も流れ出てしまいます。また、硫化アリルは熱にも弱いのでサラサラがいい人にはそのままスライスがオススメ。「水の子会のさくら新玉葱」はスライスしてそのままでも甘くておいしいんです! 他と食べ比べてみれば違いがわかるはず! (でもやっぱり辛さが気になる方は、スライスしてから少し空気にさらす。または、流水でサッと洗う。これだけでもだいぶ辛み成分が飛んで食べやすくなりますよ〜)



みじん切りにして、納豆に入れてもおいしいです。熱を通すと、玉葱に含まれる「オリゴ糖」が効果を増して、さらにあま〜くなります。オリゴ糖は腸内環境を整える成分で、カラダの調子を整えてくれるかも。丸ごと

切れ目を入れてレンジでチン。おかかとポン酢をかければ無限に新玉葱! 鍋でぐつぐつ煮たり、加熱すると硫化アリルは溶けて少なくなります。料理に甘さやコクを出したい、カラダの調子を整えたい人にはGood!



今年も美味しくて甘みがあります!

LINE登録で「ヨシケイ埼玉」をもっと活用してください!



登録のメリット 担当者に直接つながるLINEでもっと便利に!

- ① **メリット** いつでも気軽に質問できてスマホで撮った写真が送れる。
- ② **メリット** 締切り案内が届く。
- ③ **メリット** ご注文内容不備のお知らせが届く。
- ④ **メリット** 天候不良・災害時の連絡が届く。

【対応可能時間】
●コース担当対応時間
月~金 9:00~17:00
緊急時はフリーダイヤルまで
月~金 10:00~16:00
※トークからの注文の受付はしていません。
※配達業務中は受信のみとなります。

オアシスメイトクイズ

表面のお便り欄にクイズの答えを記入して
今月のプレゼントに応募してね♪

Q 「新玉葱」と「普通の玉葱」の違いはななに?

クイズの答えを右記のA・B・Cの中から選んでください。

- A: 早取り玉葱と保存用玉葱の違い
- B: 栄養成分の違い
- C: 玉葱のカタチとバイヤー陶山の髪型の違い

2022年4月の休日スケジュール

月	火	水	木	金	土	日
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

■印の日が引き落としです。○印の日は休業日です。

2022年5月の休日スケジュール

月	火	水	木	金	土	日
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

■印の日が引き落としです。○印の日は休業日です。

わたしたち株式会社ヨシケイ埼玉は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています



17項目ある「SDGs」の中で、ヨシケイ埼玉は社の活動を通しかかわりの強い上記9項目の「SDGs(持続可能な開発目標)」の達成を目指します。

ホームページアドレス
<http://yoshikei-sai.jp/>



株式会社
ヨシケイ埼玉
発行: オアシスメイト編集部

〒359-0014 所沢市亀ヶ谷249-1 TEL: 04-2944-6211

対象週	引落日	曜日
4/ 4週・4/11週	4/12	火
4/18週・4/25週	4/26	火
5/ 2週・5/ 9週・5/16週	5/17	火
5/23週・5/30週	5/31	火

金融機関からの引き落としスケジュール
前日が祭日等で金融機関が休みの場合は、引き落とし日が変わります

※2022年5/2週・5/9週・5/16週は引き落とし期間が**3週分**になります