



RenDorf
NATURAL FOODS SHOP



地産外消プロジェクト



素晴らしい生産者と素晴らしいお客様の出会いの場をレンドルフは作ります。
ぜひ、他では買えない私だけ、あなただけの商品を見つけてください。

安心食材の店

RenDorf

レンドルフ大森店

有機農産物栽培グループ

熊本県八代郡氷川町「水の子会」

水俣病に苛まれた水俣市の北約30kmほどの氷川町にあります「水の子会」は「人と環境への優しさ」を大切に、有機農産物を栽培しているグループです。平成3年に創立されて以来、安全な農産物の栽培と普及に努めてきました。現在の会員は約40名。主に、桜たまねぎをはじめとする露地野菜、温州みかんなどの柑橘類、その他にレンコン・イ草などを栽培・生産しています。

「水の子会」の原点



「株式会社 水の子」
代表取締役 上村茂則さん



今から30年前、水俣病の子ども達との出会いが「水の子会」の原点です。

「水の子会」代表の上村さんは、1930年代から1960年後半まで続いた水俣病を憂い、
「熊本県民として、水俣病のことを忘れてはいけない」

「二度とこんなような悲劇を繰り返してはいけない」という思いから、農業を携わる者として、

『このまま農薬を使い続ける農業をしていて、将来の子ども達に影響がないのか?』と懸念を抱くようになり、当初誰もやっていない、無農薬での農業を始めました。

初めは、無農薬での農業への風当たりはかなり強く、大変なご苦勞がありました。週末には、形の悪いミカンや、大小バラバラの玉ねぎなどを背中に背負い、関西や関東に行商に行きました。

「水の子会」は有機農産物栽培グループです！



「水の子の会」メンバー

そして、1991年におなじ志を持った生産者たちが集まって、今の「水の子会」が誕生しました。「水の子会」は「人と環境への優しさ」を大切に、有機農作物を栽培するグループです。

〈水の子〉という名前は、日頃忘れがちな水の恩恵に感謝し、大切にしていこうという趣旨で名付けられました。

現在の会員は約40名です、「水の子会」は、柑橘類・玉ねぎ・レンコンなどを中心に、お客様の立場に立った安心な生産ができる。そんな生産者たちの集まりが、熊本「水の子会」です。

子ども達の未来のために『美しい環境を次の世代に残したい』

「美しい環境を次の世代まで残したい」それが「水の子会」の想いです。そして、この想いを確かな形として残すために、「水の子会」はいろいろな活動運動に取り組んでいます。
『子ども達の未来のためにも・・・』



♥ きれいな水を守るために、メンバー全員で石けん運動に取り組み、河川の浄化のためにイグサを植えています。



♥ 知識社会のために町の環境運動への資金を提供し、社会活動の一環として「サッカーフェスティバル」や「レンコン掘り体験」を開催しています。



♥ 温暖化防止のために資源(古い畳・廃油)のリサイクルに積極的に取り組み、グリーン電力証書を購入してグリーン電力の普及に努めています。



♥ 農作物への感謝の想いが伝わるように柑橘類の樹木に「ありがとう」と手書きした札をさげたり、野菜に手を触れて感謝の言葉をかけたりしています。

桜たまねぎ

水の子会生産者の〈玉ねぎ部会〉

春に収穫される新玉ねぎ「桜たまねぎ」は、一般的な玉ねぎのように収穫後に乾燥せずに出荷され、みずみずしく、辛みも控えめなのが特長です。



玉ねぎ部会の部会長さんの畑です。
桜玉ねぎの植え付けは11月初旬です。

化学合成農薬不使用



根元のところから雑草が生えています。除草剤は使わないので、一本一本草を丁寧に抜かないと、玉ねぎまで抜いてしまいます(^_^;)



春は桜玉ねぎの出荷の最盛期です。
コンテナにいれて小屋に運びます。

化学合成肥料不使用



この茶皮を取るのに、皮むき機にかけます。
(※品種により農薬は不使用または、8割減で栽培しています)



さらに、一つ一つ、エアレーションをかけて、丁寧に皮を剥いていきます。



完成すると、ピカッと美味しそうです!(^^)!



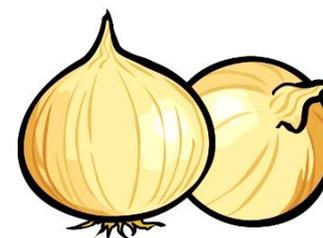
ひとつひとつ丹念に育てられた玉ねぎたちが大集合!!

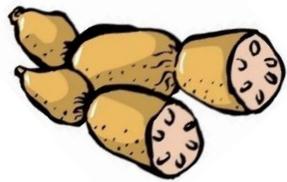


オリジナルの箱に詰めて、いよいよ出荷です!安心・安全な桜玉ねぎを皆様のもとへお

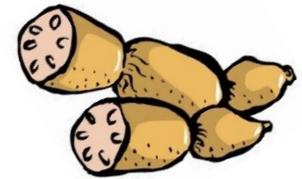


熊本「水の子の会」“桜玉ねぎ”の銘々は毎年、桜の咲く頃に収穫されるので、“桜たまねぎ”と名づけられました。





水の子会生産者の〈れんこん部会〉



れんこんを漢字で書くと「蓮根」ですが、れんこんはその名の通りハスの根=地下茎です。その根が発達して肥大化した部分が食用として収穫されます。



春になるとれんこんの植え付けをします。



花開清
言葉花楚
葉はな
清らかな心 7月〜9月頃 ハスの花



一面に広がるハスの葉の下には、れんこんがすくすくと育っています。



お盆が終わって、れんこん(早生)の出荷が始まりました。機械でパイプから水を送り出します。



れんこんの収穫は泥水との格闘です。パイプの水の勢いで土中のれんこんを洗い出します。

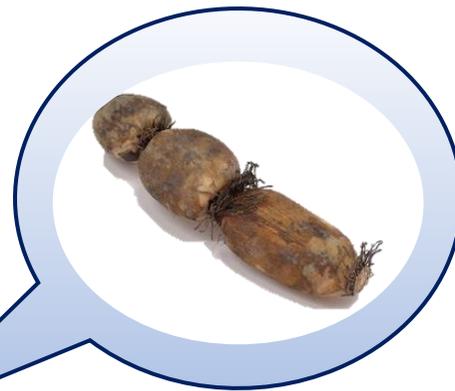
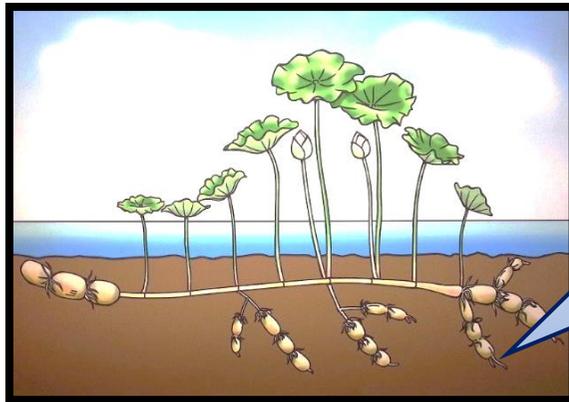


晩秋から冬にかけて、在来種れんこんの本格的な収穫が始まります。この在来種のれんこんは、形や色が多少悪いですが、普通のれんこんより味がよく、食感はもちもち、さっくりした歯触りで、品集改良されたものでは味わえない美味しさです！

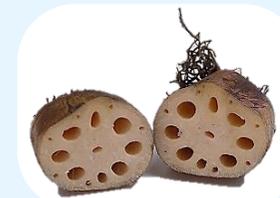


品種改良していない原種なので、ハスの茎がとても長く台風の高い風が吹くと、すべて倒れてだめになってしまうことが多いため、栽培には大変な苦勞が伴います。それでも、水の子会のれんこん部会の生産者たちは、この素晴らしいれんこんを作り続けていきたいと思っています。

土の中でのれんこんの生え方



れんこんの特長である穴は葉・茎・根とすべてつながっていて空気を通す役割をします。



れんこんはとても栄養価の高い野菜です。れんこんは、水をたっぷり張った田んぼの中で栽培します。田んぼの泥や水に含まれる栄養素や微量成分を吸収し蓄えながら、れんこんは成長するのです。「水の子会」のれんこんは完全無農薬で栽培しているので、環境に優しく、安心して食べられる美味しい♥れんこんです



水の子会生産者の〈柑橘部目慣らし会〉



戦時中に作られたと考えられる防空壕です。持ち主の方にお借りして、天然の冷蔵庫として再利用しています。縦の長さが21mもあり、約25トンの柑橘を所蔵できます。



出荷が始まる前に生産者が集まって色々な確認をする柑橘部の目慣らし会があります。品種ごとに間違えないかを一つ一つ確認をしていきます。



生産者が栽培管理カードと照らし合わせながら、元肥は何をやったか、葉面散布や防除はいつ行われたか等を報告します。そして、品種ごとに大きさ・形・色・どこまで出荷できるかをみんなで見学しあいます。



糖度計で品種ごとに糖度の基準をクリアしているかチェックしていきます。目慣らし会はさまざまな確認をすると同時に、来年度での課題や目標が見えてくる大事な会でもあります。

4月だけの
限定入荷!

「水の子会」の“桜たまねぎ”

熊本「水の子会」の生産者の方が、心をこめて育ててくれた、安心して美味しい!

“桜たまねぎ”が4月春期限定で入荷します!

安心食材の店
Ren Dorf
レンドルフ大森店

店長おすすめ!



この時期のたまねぎは、みずみずしく、辛みも控えめでシャキシャキしてとても美味しいです(^_^)b 皮をおき、スライスしたら水にさらさずそのまま生で。サラダはもちろん、かつお節をのせて、ぽん酢やお醤油をかけてお召し上がりください。

ご贈答用に
いかがですか?



お客様Kさまの声

玉ねぎの辛みが苦手な私ですが、桜たまねぎは辛みがなく「玉ねぎってこんなに甘いんだ」と初めて知りました。これなら、子供も食べてくれます!

※お客様の声は個人の感想です

ココがおすすめ!

その① **栄養を逃がさない!** ねね
水にさらさずには食べられるため、水に流れ出てしまう性質の栄養分が外に出ません。

その② **水分が豊富!**
みずみずしい、シャキシャキの歯ごたえがたまりません!

その③ **とにかく甘~い。** キラりん! ✨
糖度が高く、甘さが違うんです! ✨

その④ **無農薬栽培!**
安心、安全の無農薬で育てました。
手間ひまかけて... こだわりと、愛情が、たっぷりつまっています! ♡



♥ 配達もしております。期間限定ですのでご予約の上お早めに。詳細はレンドルフ大森店までお問い合わせください。

秋から初冬
だけのお楽しみ
入荷!

「水の子会」“早生温州みかん”

フルーツの里として知られる熊本三角地方の温暖な気候で育てたとっても美味しい!

“早生温州みかん”

秋から初冬まで美味しいみかんが入荷します!

不知火海の潮風を浴びたみかんは、美味しさだけではなく、生産者さんたちの想いがギュッと詰まっています!見た目はイマイチだけど、味は天下一品!です。涼やかな緑の果皮に包まれて、果肉は鮮やかなオレンジ色。甘みと酸味のバランスが絶妙です。ぜひ、ご家族の皆様でご賞味ください。農薬は5割り減 化学肥料は8割り減で栽培しています。



店長おすすめ!



ご贈答用にも、お使いいただけます。



お客様Yさまの声

「水の子会」のみかんを楽しみに待っている田舎の母に、毎年贈っています。母が「実が柔らかくてジューシー!他のみかんでは物足りない!」と言っています(^。^) ※お客様の声は個人の感想です



♥ 配達もしております。期間限定ですのでご予約の上お早めに。詳細はレンドルフ大森店までお問い合わせください。

「水の子会」の“赤根れんこん”



冬の
限定入荷!

「水の子会」が大切に育てているれんこんは在来品種です。通常のれんこんより細長く、赤褐色の肌が特長的です。この特長から名づけられた“赤根れんこん”が冬期限定で入荷します!

味と食感は最高です!煮物はもちろん、きんぴら、かき揚げ、酢ばすなど、和食でも、洋食でも、中華でも。バリエーション豊かな食材の一つです!ぜひ、さまざまなレシピでご賞味ください(^_^)v

店長おすすめ!



殺虫剤や除草剤など農薬を一切使用していません。食べる人の安全と環境のことも考えて完全無農薬栽培をしています。

お客様Mさまの声

赤根レンコンは、炒めるとしゃきしゃきと、煮物にすると、ねっとりほくほく!毎日食べても飽きない美味しさです!

※お客様の声は個人の感想です

冬
号
外

熊本県水の子会
在来種 赤根蓮根
黒くて見た目は不細工ですが
味はピカイチ!! 古代から残って
きた生命力豊かな誇り高い
蓮根です 農薬 化学肥料
不使用!!

大森店には、食べたことのない!こんな商品が
熊本みずの子会の傑作

味がピカイチ! 在来種古代から守り抜いた
誇り高き蓮根。水の子会は自然環境にこだ
わり抜いた農法で農薬や化学肥料は一切
使用しないのが嬉しい!

RenDorf
レンドルフ
特集

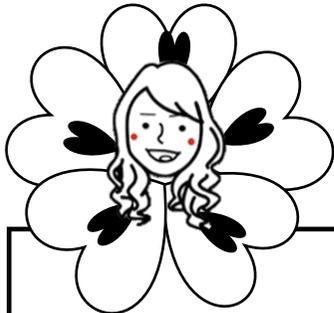
2107年11月

各地域のすごい商品が
集まるお店が品川大森に
安心食材の店
RenDorf
レンドルフ大森店

♥ 期間限定ですので、ご予約の上お早めに。詳細はレンドルフ大森店までお問い合わせください。

“東京NEW酸菌ヨーグルト” “桜玉ねぎ”のコラボ

MIYAKOイチ押し! 手作り『桜玉ねぎヨーグルト』



乳酸菌は通常の80倍
混ぜるだけで簡単!
ヘルシー美味しい!

「東京NEW酸菌ナノ」タイプ
ナノ化処理された元気のある乳酸菌
なめらかで酸味の少ないヨーグルトの種菌
です。手作りなので添加物を使わずに、安
心して、牛乳や豆乳だけで誰でも簡単に作
れます。ぜひ、ご家族の皆さんで自家製
ヨーグルトをお召し上がりください。
(詳細は当店までお問い合わせください。)



ヨーグルトの作り方

- 牛乳パックのまま、乳酸菌1袋を入れて良く混ぜます。
- 乳酸菌を良く混ぜ終わったら後は、室温で発酵させます。
室温20℃～28℃推奨
- プリン状に固まったら、冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。

※ヨーグルト製造器機は必要ありません



桜たまねぎヨーグルト

テレビで話題の腸活レシピ

色々な料理に活用できます!

- ・そのままでも
- ・ドレッシング
- ・肉・魚のソース
- ・トーストに
- ・カレーに



- ♣乳酸菌と玉ねぎの食物繊維で腸の調子を整える働きをします
- ♣乳酸菌と玉ねぎの成分が代謝をあげ、脂肪の増加を防ぐ働きをします。
ダイエット効果◎

【材料】

- 桜たまねぎ 小1個
- 東京NEW酸菌
- ヨーグルト 200g
- 自然塩 小さじ1/2



材料も作り方も腸(ちょう)シンプル!

【作り方】

- ①桜たまねぎを薄くスライスする
- ②①にヨーグルトと自然塩を加え、よく混ぜたらできあがり!



※やまであらくみこさんレシピを参照 (お早めにお召し上がりください)

MIYA CHANの『あるある?!豆知識』



ミヤちゃんに叱られる~! 永遠の5才

D'ont Sleep Through life!

その①

「冬は“こたつでみかん”って!なんでミカンなの?」



こたつの誕生は室町時代。「こたつ×みかん」の生まれた頃は明治時代以降といえそうです。一度こたつに入ったら、なかなか出たくないもの。冬の果物にはりんごがありますが、皮を剥くのにこたつを出る必要が…。

常温保存OK&包丁いらすのみかんは、こたつと相性抜群のくだものという訳かもしれません(^_^)v

(アキュアより抜粋)

その②

「お正月にれんこんを食べるのはなぜ?」



正月のおせち料理にれんこんが必ず入っています。正月料理の殆どは縁起を担ぎ、一年の初めの元旦を祝うお料理です。れんこんに穴が開いているところから、将来が見通せるようにと願って食べる。だそうです。また、「穴をのぞくと明るい=明るい未来を願う」という意味で縁起を担ぐ食べ物だという説もあります。どちらも、幸せを願う気持ちは同じなんです!

(コラム・ナビより抜粋)

その③

「たまねぎが長く貯蔵できるのはなぜ?」



植物には低温や乾燥などの好ましくない環境に出会うと、生長や活動を一時的に止めてしまうものがあります。これを休眠といいます。玉ねぎを収穫すると玉ねぎは休眠状態に入り、その間は芽や根の成長がストップします。だから、玉ねぎは長く貯蔵できるのです。休眠期間は常温で2~3か月、摂氏0度なら半年は延ばせます(^_^)b

(玉ねぎのすべてより抜粋)