

いろんな出逢いをお助けしたい

# 出逢い系さいと♥

出逢い=人と人、モノと人、モノとモノ、いろいろな出逢いのサポートをこの誌面を通じて出来たら…。今回、Radixの会員さんから寄せられた声をお送りします。

## Message

お試しく下さい!

**■味の違いをお試しく下さい!**  
…試作用サンプルをご希望される方へ  
**【塩で料理の味が変わります】**

塩田を使用して伊豆大島産でつくられる昔ながらの塩。名前は「海の精」。30年の時を重ねた自然海塩の元祖です。安全で安心、ミネラルバランスが良い、おいしくて身体によい塩です。



**【試作を希望される方へ】**

おいしい塩を探している!  
良い塩で試作してみたい!  
塩に関心をお持ちの方は、担当までご連絡ください。  
試作用サンプルのご相談に応じます。

連絡先: 海の精株式会社 林 光洋  
TEL: 03-3227-5601  
FAX: 03-3227-5602 (加工会員)



お知恵拝借!

**■諸先輩方のお知恵を  
いただきたいです!**

**"ダニ"と"蚊"に困ってます**

東京から長崎へ嫁いで2度目のいちごの収穫が始まります。いまは気温も下がり落ち着いていますが、今年の夏、私が困ったのが家ダニ! 私に免疫がないのか体中刺されます。

また農作業中の大敵"蚊"。ほかの生産者のみなさんはどうしているのでしょうか? もちろん市販の殺虫剤や虫除けスプレーは使いたくありません。作物ではなく人間に有効な忌避剤みたいなものはないでしょうか?

連絡先: ながさき南部生産組合 芳澤卓子  
E-mail: tokotomo@h8.dion.ne.jp  
(農産会員)



つけもん屋さん募集!

**■短期間でつけもん屋さん  
になりませんか?**

**12月に、2~3名募集!**

らでいっしょぼーやの全国の生産者の方から余ってしまった作物を漬物にしたいので…etcというお電話をいただく。現地へ出向きノウハウを伝授できればいいか今はFAXでやりとりしている。でもなかなか上手にいかない。白菜一株とってみても大きさと巻き方がそれぞれ違うからだ。

そこで一案! 12月は農家さんも少し手があくと思う(?)がつけもん屋さん是一年で一番忙しい! この時期一年中のおつけもんが生産されるといっても過言ではない。

京漬さんの仕事を手伝いながらノウハウを習得しませんか? 近くに大きなお風呂あり。20畳の休憩室もある。のんびり勉強していただける。もちろんお土産もどっさり。2~3名先着様に限ります。寒さは覚悟してください!



連絡先: 京都府亀岡市馬路町堂ノ西1-3  
京漬 谷田敏行  
TEL: 0771-25-7600  
(加工会員)



**I WANT YOU  
FOR RADIX**

**“出逢い系さいと”をご利用ください♥**

ステキな人と出逢いたい、収穫祭やります、農作業員求む、テレビに出ます、などご近所さんとの出逢い、地域別の出逢い、全国に点在する異業種の皆さまの出逢いをお助けしたい! もちろん“人と人”に限定するものではありません。こんな機械あります、タネを探してます、情報を教えて、といった人とモノ、モノとモノとの出逢いもお助けできれば。このコーナーは不定期に登場します。のんびりとけれども確かな交流をしてきましょう。事務局担当 島田晶子へお気軽にお声がけください。