

西日本研修センターの新米&有機野菜 秋の味覚まごころパックのご案内



美味しいオイスカ米と野菜を食べて、みんなで国際協力に参加しよう

秋の味覚まごころパック料金（1回分）：5,000円（送料込）

発送時期：10月下旬～11月上旬

申し込み方法：FAX：03-3324-7111 *別紙申込書にご記入いただきお送りください

インターネット：(申込フォーム)<https://ssl.form-mailer.jp/fms/eb5c8c38719558>

いずれかよりお申込みいただけます。

お支払方法：銀行振込（お申込み後、振込先をご連絡します。）

パック内容物：新米（5kg）、有精卵（1パック）、ダイコン、カブ、サトイモ、サツマイモ、ホウレンソウ、コマツナ、チンゲンサイ、ミズナ、ネギ、ジャムなど

<オイスカの農産物>

オイスカの農産物は、東南アジア・太平洋地域の青年が農業研修の一環で育てた安心安全の作物です。有機質肥料を発酵処理したものを使用し、土づくりにこだわって育てた有機野菜やお米は、通常のスーパーなどで並んでいるものとは一味違います。

オイスカ海外研修生が一生懸命育てた作物の味をぜひお楽しみください。

センターで育てた野菜
美味しいですよ



[西日本研修センターにご興味のある方へ](#) こちらのQRコードよりHPをご覧ください→



<こだわりの新米>

農産物パックとしてお届けするお米は、センターのある福岡市早良区脇山地区で主に栽培されています。地区はおよそ95年前に昭和天皇のご即位の際、献上米を出した全国2カ所のうちのひとつで、水がきれいで美味しいお米が育つための条件が揃った地域なのです。

脇山のお米の売りは「ご飯が冷めても美味しい」ことで、炊き立てはもちろんですが、お弁当などで使っていただくとよくわかると思います！



センター主催の田植えイベント

献上米の田植えの際に舞われた「お田植舞」は今も地域に引き継がれています

<こだわりの有機野菜>

西日本研修センターで栽培している有機野菜は、土づくりにこだわった畑で、農薬をほとんど使用せずに、肥料については油粕や骨粉、米ぬかなどを発酵処理して使用しているので、身体に優しく美味しい野菜が育ちます。



使用する有機質肥料(ぼかし)も自分たちでつくっています！

朝収穫した野菜を
お届けします

