

ふるさと通信 Vol. 36

2014年1月

あけましておめでとうございます！旧年中は格別のご厚情を賜り、誠にありがとうございました。おかげさまで当農場も、おだやかなお正月を迎えることができました。

さて、新年の抱負を考えるにあたり、農業を取り巻く環境に目を向けると、減反廃止に向けた農政の大改革やTPPをめぐる問題、世界を席卷するGM作物、なかなか収束できない原発問題、食の安全を脅かす事件も後を絶たなかったりと、なんとなく不穏な話題ばかりな気がします。あまり目先にとらわれることなく、地にしっかりと足を着け、安全な食べ物を作り続けるという土台に立って、試行錯誤や新たなチャレンジを怠らず、激動？の年をなんとかウマク乗り切っていきたいと思えます。

それでは、本年も変わらぬお引き立ての程よろしくお願い申し上げます。皆様のご健勝とご発展をお祈り申し上げます。



田んぼもうっすら雪化粧。今のところ少雪で助かってます。

日々の農作業の様子や地域の情報は、下記フェイスブックページ
“有機栽培米の金谷農場”で発信中です！

<https://www.facebook.com/kanayafarm.jp>



新しいミニホイールローダーがやってきました！堆肥作りや除雪に活躍してもらいます！

年越しはジジの手打ちそば！頂き物の天然ワサビやクルミを薬味にいただきました。

クリスマスなのに
なぜかカップ、、、



数年ぶりに、裏の里山へキノコを探りに行きました。自然の恵みに感謝！

加工室 菜の花		ばあばの漬床	
名称	税床	原材料名	無農薬栽培米、食塩(沖縄産)
内容量	500g	賞味期限	2014.5
賞味期限	2014.5	保存方法	10℃以下で保存
保存方法	10℃以下で保存	製造者	加工室 菜の花 金谷ヒサ子
製造者	加工室 菜の花 金谷ヒサ子		新潟県上越市三和区神田566

きゅうり、大根、カブ等の野菜に本品を塗りつけ、ビニール袋や密閉容器に入れて冷蔵庫で1晩おくだけ！本格的なおいしい浅漬けができます。繰り返し使うこともできます。

今回のサービス品は、ばあばの漬床（糶床）です！塩麴として料理にも使えますので、色々お試しいただければと思います。

2014年1月3日 金谷 武志

ホームページ：<http://www.kanaya-farm.jp/>

Eメール：info@kanaya-farm.jp