

ふるさと通信 Vol.55

2015年8月



いやぁ～7月はとにかく暑かったです～。穂が出る前に2回の穂肥まきと草刈りも2回、38℃を最高に35℃以上の日が続いてさすがにしんどかったですね。でもお米の品質を決める大切な作業なので、草刈りでは嫁さんにも活躍してもらいなんとか適期の作業を行うことが出来ました！酒米早生品種に続き、キヌヒカリやコシヒカリも穂を出し始め、元気な穂が出てきてちょっと気分も上昇！あとは天候を見極めながらの水管理が重要になります。雨が少なかったので水不足もちょっと心配ですが、美味しいお米をお届けできるよう、収穫までしっかり管理したいと思います。



穂がほぼ出揃ったキヌヒカリ。平年よりちょっと早かったかな。

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>



近くの谷地池では蓮の花が満開となりました。



いちばん最初に植えたコシヒカリも穂を出しました。花盛りで粳ひとつひとつから白いかわいなおしべが顔を出しています。



アミノ酸有機肥料で美味しいお米になあれ！



梅干しの土用干しも開始！
夏の太陽をジリジリ浴びて旨味がギュッ！

加工室 菜の花		ばあばの漬床	
名称	税床	名称	無農薬栽培米、食塩(沖縄産)、
材料	量	内容	500g
賞味期限	2015年11月	保存方法	10℃以下で保存
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、ばあばの漬け床！お好みの野菜を簡単に本格漬物にできちゃいます。是非お試しください！

これから暑さもさらに厳しくなるかと存じます。体への負担も大きくなりますのでどうかご自愛下さい。それでは、今後ともよろしくお願いたします。

2015年8月1日 金谷 武志

ホームページ：<http://www.kanaya-farm.jp/>

Eメール：info@kanaya-farm.jp