

ふるさと通信 Vol. 85

2018年2月

いやぁ今年の寒波はすごいですね。氷点下が続き、給湯器が凍ってしまったり、水道水が出なくなったり、、、でもまだ積雪量的にはたいしたことないのでそこは助かっています。全国的な冷え込みで野菜の値段が高騰したままとか、関東でも積雪を記録したりと、全国的にも生活に影響が出ているようですが、はやく落ち着いて少し緩んで欲しい所です。



1月14日、今年も集落で五穀豊穡と無病息災を祈願する火祭り、サイノカミが執り行われました。その日はいつになく穏やかな天候となり、今年は良い年になるかなーと期待しているところです。

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>



子どもが少なくなり、子ども達でワラを集めたり、ホウ貝を吹いて時を告げたりという風習は難しくなってきましたが、瞳も点火役として活躍。



自家製味噌の寒仕込み！今年も当農場のお米と地場産大豆、沖縄の塩（シママス）と、原材料にこだわって味噌の仕込みを行っています。昔ながらの製法の本物の味噌は、免疫力アップやデトックス効果も期待できる究極の健康食品なんですよー！



冬休みに子ども達をスキーに連れて行きました。だいぶ上手になってきたのでもう1回ぐらい連れてってあげたいなあ。でも、今年はスキー場でも遭難事故があいついでいます。かけがえない命、くれぐれも気をつけなければいけませんね。

2月のオマケは、大根の酢漬けです。サッパリとしてサラダ感覚でも食べられるので是非お試し下さい。今年は全国的にインフルエンザも流行しているようです。寒い日が続きますので、体調管理が大事ですね、ご自愛ください。それでは、今後ともよろしくお願いたします。

2018年2月1日

ホームページ：<http://www.kanaya-farm.jp/>

Eメール：info@kanaya-farm.jp

金谷 武志