

ふるさと通信

Vol. 108

2020年1月

明けましておめでとうございます！令和になって初めての新年を迎え、今年も新しいことにチャレンジしながら頑張ろうと思いを新たにしています。まずはやはり気象の変動に負けずに美味しいお米を作り続ける技術をさらに探求しなければなりません。この冬はまだ本格的な降雪が無く、周辺のスキー場もオープンすらままならないという状況、1月というのに雪の代わりに大雨が降っています。そして、自然の変化を肌で感じる昨今だからこそ、さらに環境に優しい農業技術にも磨きをかけていこうと思っています。新しい時代も、次の時代に豊かな環境を引き継ぐべく、医食同源となる本物の食糧生産に邁進します。



お正月と言えばお雑煮！上越のお雑煮は醤油味。具沢山で、ゼンマイと豚肉、ちくわが入ってるのが特徴です。

モチは当農場で無農薬有機栽培したアイガモ農法こがねもち！

お正月の三が日はお雑煮とお汁粉、磯辺巻き、お餅三昧で過ごしますー。

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>



暖かいから？今年は白鳥の飛来も少ない気が、どんどん増えてくれるといいな～。

一度だけ少し積もりましたが、あっという間に解けてしまいました。生活しやすいですが、スキー場や除雪関係者は死活問題なので喜んでばかりもられない感じ。夏場の水不足も心配になります。



年末、家族で名古屋と長島スパランドに行ってきました。熱田神宮で楠の神秘的な社に癒やされ、名古屋めしの味噌カツを頂きました。久しぶりの遠出、他の地域の食文化に触れるのが一番の楽しみです。

棒鮫の入った煮物やくるみ和えの酢の物、きんぴらゴボウに黒豆の煮豆。飽食の時代では贅沢感はなくとも、昔ながらのお節料理が一番ほっとします。肉や魚以外は全て自家産！家族のために野菜を作ってくれている両親にも感謝です。



1月のオマケは、バアバが漬けた白瓜の粕漬けです！ごはんのお供やお茶請けにお試し下さい。今年1年が皆様にとって平穏で輝かしいものになりますように。本年もよろしくお願いたします。

ホームページ：<http://www.kanaya-farm.jp/> 2020年1月3日
Eメール：info@kanaya-farm.jp 金谷 武志