

無農薬のコシヒカリ、今年も無事実りました!

田んぼだよ!
2014
(2014)

苗作り

アルミを使った太陽シートを、平置きした育苗箱に被せるとのべいいらしい!と聞き、今年初カモ戦。日光を適度に通り、保温・保湿性・断熱性◎。稲の管理がラク、という優れ物で、キレイに芽が出揃いました。その後、紆余曲折があり、ほぼ半年差の育苗見合に。



ゆき (国士)



リンゴ



リンゴ (小2)

今年の下駄入バは個性派揃い。一人は武術経験者の津森さん。泥の中でいかに滑らかに歩き、雑草を踏み潰すアタマを極めてきた。ゆきには画家の手掛かりさん(通称ゆきさん)。夏夏の炎天下で下駄作業はなかなか過酷。ゆきに「シェイプUPできるかも!」と厚着でササアタマを踏んで踏み踏みしてあげた。みんなで干かして無事雑草制圧! 黄金色の稲穂が今年も見られました。

草取り

無農薬でのお米作りはとにかく雑草との戦いです。それに打ち勝つにはとにかく草の小さいうちに早除草下駄で早苗を踏み出す! この4年でようやく除草方法が確立できた気がします。(気のせいかもしれませんが...) ありませんように...



ゆき

リンゴ (4才) 作 家族の縁



田んぼ主人 (田んぼ主人)

食いしん坊の子供達実にお米は我が家では毎日食べてお米を、お米をよく食べるお米の消費量うなぎほり、リンゴ(小2)が家庭訪問では担任の先生に間ロー番「給食の食べのふりか素晴らしい! 私のお米食べてます!」と言われました。子供達の成長のためにもお米作りを頑張って行きたいと思えます!

今年のお米の取り組み —安全安心なお米を目指して—

1. 稲に有効な菌を活用して、栽培期間中無農薬で育てました。
※病害虫の被害があまりに激しい時には、化学農薬を使うことがあるかも知れません。
2. 有機肥料だけを使っています。
3. 苗を自分達で育てるところからお米作りを始めています。

- お米の保存期間
お米は出荷前に精米してあります。(精米日はお米の袋に記載されています。)この精米後、白米は約1ヶ月、玄米は来年の春までが美味しくお召し上がりいただける目安です。
※保存の状況によってこの保存期間は異なります。
- 保存方法
なるべく風通しのよい日陰で保存して下さい。冷蔵庫に余裕がある場合には、密閉した容器に入れて冷蔵庫で保存するのが一番美味しいようです。

- 玄米の炊き方
玄米は炊き方によって「ふっくらもちもち」から「バサバサでヌカクさい」まで美味しさが大きく変化します。善積農園では、美味しく炊ける圧力鍋の使用をおすすめしています。炊き上がりの味に遜色なく、焦げつかないので電気圧力鍋が一番のおすすめです。
- 玄米の精米
また、玄米の表面だけを精米する「1分つき精米」をすると、栄養分はそのまま残して食べやすい玄米になります。精米機は精米度無段階のもので家庭用も出ています。
- 圧力鍋を使った玄米の炊き方
※それぞれの鍋により炊き上がりまでの時間や方法は異なります。
1.玄米を水でとぎ、お好みで塩を少々加えます。
2.時間があれば、1時間以上浸け置きにする。
3.鍋を強火にかけ、重りが動き、圧力が上がったらく弱火にして炊く。(炊飯時間はそれぞれの鍋により異なります。電気圧力鍋ならスイッチを入れるだけ。)
4.なべの中の蒸気が完全に抜けてから、ふたを開ける。
5.チャモジで上下を入れ替えるように混ぜれば完了!
冷めた玄米は美味しさが半減してしまうため、熱いうちにラップで一食分ずつ包んで冷凍するか、おにぎりにするをおすすめします。

出店・イベント情報

詳しくは善積農園ホームページにてご案内しています
10/18(土)「駒ヶ根収穫祭」東京・吉祥寺
信州の美味しい品々が並びます。大人気の朝市「バンイチ!」と善積リンゴのコラボパンや、当園近くの「土ころ」の自家製酵母パン、駒ヶ根産お米・醤油等も登場。会場は吉祥寺駅から徒歩5分の「ニューロカフェ吉祥寺」。井の頭公園のすぐそばです。ゆきが会場に参ります。開催時間12時~17時

2014
11/22(土)「リンゴ収穫祭」善積農園にて
リンゴ狩りやジャズ演奏、山の幸たっぷりのお弁当、ハンバーガー、スイーツ、稲わらの果物カゴ作り・子ども向けワークショップ...。畑からは二つのアルプスパノラマ風景が広がっています。リンゴの木の下で実りの秋をお楽しみください。
開催時間10時~16時 要予約

善積農園
TEL 0265(83)1674
FAX 0265(96)0680
長野県上伊那郡宮田村3180-4
mine@yoshizumi-noen.com
www.yoshizumi-noen.com
SNS更新中