

- ①当園ホームページ <http://www.sirakaba.co.jp/> (代金引換・カード決済・分割発送など柔軟な対応が出来ます)
- ②ヤフーショッピング(パソコン・携帯)『しらかば農園』で検索! (代金引換・クレジットカード決済・ヤフーポイント利用可)

しらかば通信 11月号 Vol.216



『牛蒡の収穫』

記録的な大雨で各地に大きな爪痕を残した台風19号。東日本を中心に各地で堤防が決壊し、水害による甚大な被害が出ました。住宅の浸水被害は全国で

約6万8千棟、農林水産被害は870億円超など(10/24現在)、超大型台風の連続での到来になすすべもなく、多くの方が今もなお、不自由な生活を強いられています。一日も早く元の生活に戻るよう心からお祈りしています。

秋田県と青森県の県境に位置する田代平農場では、栽培期間が最も長い牛蒡の収穫が10月中旬～下旬にかけて行われました。この時期は、錦に彩る八甲田連峰や十和田湖・奥入瀬・鳶沼の紅葉シーズンと重なり、農場から望める十和田湖外輪山の紅葉がすごく綺麗です。

今年の牛蒡は夏場の高温・少雨の影響で品質にバラツキがあり、平年より収量減でしたが、収穫時は新鮮な牛蒡の香りが畑に漂います。採れたての牛蒡は香り、シャキシャキとした食感が違います。また、牛蒡は秋どり用と冬越しする春どり用に播種時期を分けて栽培しており、秋どり用の在庫が無くなる春先に冬越しした牛蒡を収穫し1年分を確保しています。牛蒡の収穫が終わると、11月中旬頃から「菊芋」の収穫が始まります。



牛蒡の収穫作業

農場日記 special

当園ブログで紹介してます農場日記。今回は、「実りの秋」収穫作業の一部をご紹介します。当園ホームページの中に農場ブログがありますので、そちらもご覧下さい。

10/18 「脱穀作業」



9月末に稲刈りを行い、台風19号の強風に耐え、太陽と爽やかな秋風でじっくりと自然乾燥させた稲穂の脱穀作業です。

稲は刈取り後も生きており、稲穂や籾殻の油分、養分がじっくりと粳米に浸透し、旨味が増すと言われています。機械火力乾燥で短時間で乾燥する流通米とは、艶と旨味が違います。

あきたこまち本来の旨みと甘みを際立たせる「天日自然乾燥米」です。今年も美味しく出来ました。是非、ご賞味下さい。

10/21～22 「紫・金美人参の収穫」



毎年楽しみにしている当園のお客様はもちろん、全国の業者さんから問い合わせや注文がある珍しいニンジンです。

紫人参はパープルスティックと言う品種で、ポリフェノールたっぷりの機能性野菜です。昨年は長雨の影響で収量は良くありませんでしたが、今年は品質の良い人参が収穫されています。数量限定ですが無農薬・有機栽培された人参です。土付きでお送りしますので、綺麗に洗って皮ごと生で食べて下さい。

9/25～11月末迄 「もみ殻の運搬」



稲刈りシーズンが始まると同時に市内各地の農家や共同組合から、たい肥づくりに必要なもみ殻を集めます。集めたもみ殻を田んぼの面積に換算すると、東京ドーム14倍以上の広さになります。当園のたい肥は家畜ふんともみ殻やワラ、野菜スープの残渣(絞りカス)で作る付加価値を高めた“こだわり”の自家製有機肥料です。もみ殻やワラは肥料成分は少ないものの、排水性に優れ、柔らかな通気性のある土づくりには欠かせません。来年の畑づくりは今から始まっています。

お得 『菊芋ペースト』 増量キャンペーン中!

菊芋の自然な甘みと風味、栄養価を最大限に引き出した「低温スチーム調理」によるペーストです。1年中菊芋を欠かさず食べたいお客様や菊芋独特の風味が苦手なお客様に大好評です。(1日の目安は、50～100g)

クール便 1セット(100g×計7袋) 3,120円(税込・送料込)
2セット(14袋) 5,280円 3セット(21袋) 7,560円



無農薬・有機栽培の健康に良いニンジンが毎年好評です

当園で無農薬栽培した「安全・安心」な生出荷向けのニンジンです。皮ごと食べれますよ～

～紫ニンジン～ 3kg 3,580円(税込・送料込)

ポリフェノールが普通のニンジンの10倍、1本で赤ワイン100mlに相当するポリフェノールがあります。肉質は固めで甘みがあり、スティックサラダなど生食向きです。リンゴやミカンと一緒に皮ごと生ジュースにするのが一番お勧めです。



きんぴ
～金美ニンジン～ 3kg 3,190円(税込・送料込)

沖縄島ニンジンの改良系。色は鮮やかな黄色で、肉質は柔らかく上品な甘味があります。ニンジン嫌いのお子様でも食べれます。煮物やサラダに美味しい彩りを加えます。



数量限定の為、お電話で在庫を確認して下さい。代金引換のみ、別途手数料が加算されます。(沖縄への発送は+1,340円)

新米 天日乾燥米 あきたこまち

安全と信頼の証し「10年連続 秋田県特別農産物認定のお米」

あきたこまち天日乾燥米 発売中!

艶々した炊きたてのご飯が美味しい新米の季節です。今年も手作業による除草を丁寧にを行い、育苗時から極力農薬を使わないように努力し、安全・安心にお召し上がり戴けるよう、丹精込めて栽培しました。ご自宅用はもちろん、ご贈答にも自信を持ってお勧めしております。天日乾燥米は「艶々さ」が違いますよ～(^_^)



新米 精米仕立てを真空パック!

詳しくは、商品同封のお米専用チラシをご覧ください