

- ①当園ホームページ <https://www.sirakaba.site> (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ショッピングサイト (ヤフーショッピング、アマゾン) 出店中 『しらかば農園』で検索！ (代金引換・クレジットカード決済)



## 『水田の手取り除草』

秋田県 (北東北) の梅雨入りは、平年と同じで昨年より4日早い6月15日になりました。昨年は雪不足の影響と梅雨時期の少雨で農業用水が不足になりましたが、今年は梅雨らしい天候が続き、畑や田んぼを潤す恵みの雨となっています。(6/27 現在)。

6月下旬に水田の手取り除草作業が行われました。膝まで水に浸かり、腰をかがめた姿勢での水田の手取り除草は、広大な畑の草取りに慣れた社員でも体力的にも精神的にも音を上げてしまうほど重労働な農作業です。腰痛、筋肉痛で2～3日は、階段の登り降りが苦痛で堪りませんが、農薬を半分以下に抑えた「特別栽培米」の厳しい生産基準をクリアし、さらに最低限に農薬を抑えるために、手取りによる除草と攪拌・中耕作業を実施しています。肥料成分を吸われるシズイヤノビエ等の雑草駆除と同時に、丁寧に根ぎわをかき回します。大規模な稲作では真似できない「攪拌・中耕作業」が水田内に新鮮な空気を送り込み、根に酸素補給と刺激を与え、根張りを促進させます。稲の周りをかき回すとヘドロ臭がしますが、土中の糞が発酵した有毒ガスを抜く事にも繋がります。今年は曇り空や雨の中での作業となりましたが、当園の稲作には欠かせない大切な作業です。作業を終えると、稲が健康的で生き生きとして見えてきます。7月の稲作作業は、夏の暑い盛りに田んぼの水を抜いて土にヒビが入るまで乾かし、稲の成長を調節する「中干し」を行っています。



除草・攪拌中耕作業

## 農場日記 special

当園ホームページで農作業の様子をお伝えしている農場日記(ブログ)。今回は、初夏の農作業の一部をご紹介します。(是非、当園HPからブログにアクセスして下さい)



### 6～7月 「畑づくり最盛期」

毎年6～7月は種まきの最盛期で栽培期間が最も長いゴボウの種まきから始まります。次にニンジン、夏大根、そして8月中旬の秋大根の種まきまで、畑づくり～種まき作業を何度も繰り返しています。畑づくりは、発酵豚糞と食物性有機(籾殻、糞など)を混ぜ合わせ、1年を掛けて腐熟させた自家製有機肥料の散布から始まり、深耕ロータリーで耕耘させ、しばらく馴染ませます。仕上げにロータリーで土壌を細かく砕きながら攪拌し、ふかふかな土の畑が完成します。良い野菜作りには良い土壌作りを基本としています。



### 6/29～30「菊芋畑の除草作業」

菊芋の栽培は5月下旬に種芋の植え付けを行い、6月中旬に芽が出揃いました。弊社の菊芋の半数は「生食用出荷」で、粒の大きさと風味の良さが自慢です。広大な畑地の利点を生かし毎年畑を変えて菊芋(塊根部)が大きく育つよう通常より株間と畝間を広くし、伸び伸びと育てています。また、立鎌による除草作業と成長に応じて株元に周辺の土を寄せ、倒れにくくなる「土寄せ」を行い、背丈が3mを超す菊芋が強風で倒伏しないよう備えます。



### 6月下旬～「草取り・間引き作業」

種まきから2～3週目当たりを目途に各畑を定期的にまわり、草取りをしてゆきます。雑草はまだ小さい内に取ってしまうのが一番効率の良い除草方法なのですが、梅雨の長雨で畑に入れない日が続くと、あっと言う間に畑が雑草だらけになってしまい、何倍も苦労して草取りをする場合もあります。草取りは小さい内に取る！先手必勝を心掛けています。また、作物の種類によっては、土寄せや成長の良いもの、葉や茎がしっかりしていて色つやが良いものを選び残す「間引き」を行います。

**大好評** 米6kg(真空2kg袋×3)購入でサービス米 2kg プレゼント!  
あきたこまち得々キャンペーン実施中!

「はらいっ食べれてくれ～」お得なキャンペーンが大好評です。天日干して、米本来の旨味と程よい甘みは、毎日食べても食べ飽きません。厳しい栽培基準に合格した特裁米は、ご家庭でもご贈答にも喜ばれます。

12年連続 精米白度 特裁米 選べます  
サービス 真空パック 米2kg 2回換精米  
たっぷり 合計8kg・・・3,740円 (税込・送料込)  
精米白度(玄米、5分、7分、白米)組合せ自由!

真空パック+脱酸素剤封入で 鮮度維持! 長期保存出来ます

虫の発生が無く鮮度を維持した長期保存や備蓄米としても活用出来ます。20℃以下で保管した場合、約2年間の長期保存が可能です。

・菊芋らつきよう酢漬け 300g×3パック 2,780円

チルド便 菊芋のシャキシャキとした食感がたまらない美味しさ

冷凍食品 大好評! 2袋増量キャンペーン

・菊芋ペースト 低温スチーマーで栄養そのまま 美味しさ3倍

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。生より甘みが増し、クセがなく食べやすい味です。1袋 100gで 35kcal の低カロリー。健康を気遣う方や食事制限されている方、ダイエット食などにお勧めです。(1日の目安 50～100g)



冷凍食品

- ・1セット(100g×計7袋) 3,120円
- ・2セット(100g×計14袋) 5,280円
- ・3セット(100g×計21袋) 7,560円

クール便でお届けします (税込・クール便送料込)



お味噌汁に溶かして



ヨーグルトへトッピング



スムージー

## 「お盆休みのお知らせ」

期間: 令和4年8月11日(木)～15日(月)

この期間に配達ご希望の方は、お早めにご注文願います。尚、お盆休み前のご注文は8月10日(水)午後3時で締め切りとさせていただきます。