

- 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)



『農場の春作業』

全国的に記録的な早さで桜が咲いていましたが、雪深い北東北の秋田県でも平年より10日早い開花予報となっており、春作業も早まりそうです。

当園の春作業は自家製有機肥料づくりの為に「家畜ふん」の運搬からスタートします。その後、雪の下から収穫する菊芋や雪解け後には冬越し牛蒡を収穫します。その後、田植えと畑作りが始まり、本格的な農作業シーズンを迎えます。



①たい肥づくり

動物性有機(発酵豚糞)と植物性有機(モミガラ等)をバランス良く混ぜ合せ、微生物の力を使って十分に発酵・腐熟させた「こだわりの自家製有機肥料づくり」です。農業の基本は健康な土作り。自家製肥料で「本物」の生命力溢れる作物を育てます。



②雪の下菊芋収穫

今年は雪深い3月中旬から菊芋畑の除雪を始め、雪の下から新鮮な菊芋を掘り起こします。瑞々しく熟成された菊芋が収穫されます。



④田植え

秋田県鹿角市の田植えは、5月中旬～下旬にピークを迎えます。今年で14年目を迎える「特栽米」です。



⑤畑づくり、⑥蒔き

マニアスプレッターで自家製堆肥を撒き散らし、2週間置いて土に馴染んだところで、深耕ロータリーで畑づくりをします。東京ドーム8個分ほどの広い農地内は全て車で移動します。蒔きは遅霜に注意しながら、栽培期間が最も長い牛蒡からスタートします。



好評発売中の『菊芋商品』

① 生菊芋

「生食用」での出荷はこの時期だけで希少です！

豊富な食物繊維が腸内環境を整え、血糖値上昇の抑制、脂肪の吸収を抑える効果が期待出来る健康成分「イヌリン」(植物で作られる天然オリゴ糖)を多く含む低カロリーな機能性食材です。血糖値が気になる方、コレステロールが気になる方や便秘気味の方など、健康を気遣う方にお勧めです。生食はシャキシャキとした歯応えで、加熱するとネトリとした食感で、生サラダ、煮物どちらもお勧めです。

無農薬・有機栽培

「菊芋の保存方法と料理レシピ」付です



チルド
冷蔵便

3kg.....2,760円
3kg(小粒).....2,200円
6kg.....4,550円

※発送はクイモの乾燥を防ぎ、品質維持に良い「土つき」でお送りします。すぐに調理したい方は洗浄済出荷も出来ますので、ご注文の際にお知らせ下さい。(+200円)

② 菊芋甘酢漬

300g×3パック 2,890円

菊芋のシャキシャキとした食感がたまらない美味しさ

人気商品

まとめ買い
お得

③ 菊芋チップス

クイモの風味と栄養をギュッと濃縮

菊芋を丁寧に洗浄し、皮ごとスライスし乾燥した素朴な保存食です。菊芋本来のほんのり甘い味が楽しめ、そのままおやつ代わりに、お湯を注いで菊芋茶、お味噌汁、煮物等の具材に簡単便利に使えます！

- 1袋(乾燥80g×1) 1,530円
- 3袋(乾燥80g×3) 3,210円
- 5袋(乾燥80g×5) 5,010円
- 10袋(乾燥80g×10) 9,350円



※まとめ買いが大変お得です。表記以外の数量でご注文なされる方はお電話で、価格・在庫をご確認下さい。

※全て限定商品です。お電話でのご注文をお願いします。(注文は代金引換のみ。別途代引手数料330円加算)
※沖縄への発送は+1,340円になります。

米6kg購入(真空2kg×3)でサービス米 2kg プレゼント！

天日自然乾燥

あきたこまち 得々キャンペーン実施中！

毎年好評のお得なキャンペーンです。はさがけ天日干しで、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栽米は、ご家庭でも、ご贈答にも喜ばれます。



13年連続 特栽米 精米白度 選べます サービス米 2kg 真空パック 備蓄米/長期保存

精米仕立てを真空パック！

合計8kg・・・3,870円 (税込・送料込)

精米白度(玄米、5分、7分、白米)組合せ自由！

昨年より脱酸素剤を封入！鮮度維持しつつ、より長期保存が可能！

真空パックのお米の保存期間は、常温(30℃以下)で約1年間が目安ですが、昨年より脱酸素剤を真空パックに封入し、お米の酸化を防ぎ、より鮮度維持が保てます。冷蔵庫で保管する場合は約2年間が目安となり、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。これからの季節は、開封後は酸化防止でペットボトル等に入れて密封し冷蔵庫保存がお勧めです。

価格改定のお知らせ(令和5年5月～)

ご高承の通り、諸経費の高騰が続き、今までの価格では私達の信念である「本物の野菜づくり」と無添加・高温抽出の特別な製造方法を貫くことが極めて困難な状況になっております。特に工場稼働で大量に使用するボイラー灯油や電気ガス料金等の光熱費高騰と再三に渡る各種ダンボール資材、ガラス瓶、農業資材、種子等に至るまでの値上がりは深刻な経費増加となっており、3期連続の採算割れとなる大変苦しい状況です。当園と致しましても徹底した作業方法の合理化と経費の見直しでコスト削減を継続して行っていますが、価格据え置きはもはや限界となりました。

つきましては、事業継続と商品の品質維持・安定供給を図る為、大変厳しい経済環境で誠に恐縮ですが、5月より再度、価格改定(現行価格の13～21%程)を申し上げる次第となりました。ご愛飲頂いておりますお客様には本当に申し訳ない気持ちで一杯ですが、何卒、事情をご賢察の上、値上げをご了承くださるようお願い申し上げます。尚、年間定期購入ご契約のお客様には、新しい「お届け明細表」を同封しますので、ご確認願います。