

- 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)の店中『しらかば農園』で検索！(代金引換・クレジットカード決済)



農場だよ!

『田植え』

今年で14年目となる「秋田県特別栽培農産物」認定(特別栽培米)の田植えが5月23日に行われました。曇り空ながら5月らしい清々しい陽気で、気持ち良く田植えを行う事が出来ました。田植え機で苗の移植を行った後は、社員総出で補植を行います。補植とは田植え機で植える事が出来なかった四隅や繋ぎ目、欠株になった箇所、手作業で苗の植付けを行う作業です。田んぼに社員が広がり、隈なく田んぼを歩いて補植してゆきます。大規模な稲作をしているところでは補植作業は行いませんが、小規模での特裁米作りだからこそ、量より質を重んじて、しっかりと自分達の手でゆき届く、丁寧な栽培を心掛けます。また、農薬や化学肥料の使用量が慣行栽培の1/2以下で行う厳しい生産基準があり、農薬使用の有効成分をカウントし、栽培管理簿に記録します。雑草防除や病気予防に使用出来る農薬数が半分以下ですので、育苗する際も一般的な種籾の殺菌・病気予防のための農薬を使用せず、種籾を60℃のお湯で消毒する「温とう消毒」を毎年行っています。また、田植えから一ヶ月後には、膝まで田んぼに浸かって社員総出で手作業の雑草取りと中耕作業を行う等、出来る限り農薬と化学肥料を抑えた「安全・安心」なお米作りを行います。



補植作業の様子

大好評 米6kg(真空2kg袋×3)購入でサービス米 2kg プレゼント!

あきたるまち得々キャンペーン実施中!

「はらいっぺ食べてけれ～」毎年大好評のキャンペーンです。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。

13年連続 特裁米 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

たっぷり 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!



＜お米の上手な保存方法＞ ～真空パックを開けた後は!?～

お米の収穫から半年以上経過し、古米化が進む時期です。家庭では冷蔵庫の野菜室で保管するのが一番です。真空パックから出したお米は、密閉性の高いペットボトルに入れて冷蔵庫で保管するのがお勧めです。500mlで3合、1.5ℓで9合、2ℓで12合入ります。お米2kg袋は約1.3合ですので、2ℓサイズで横置き保存も出来ます。上手な保存で美味しさ維持!



ペットボトル保管!

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、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。

編集後記

しらかば農園のある秋田県鹿角市は、市内に3ヶ所の温泉郷と十和田八幡平国立公園を有する、大自然豊かな地域です。ここ近年、休日・平日を問わず観光客が押し寄せるスポットが「八幡平ドラゴンアイ」です。日本百名山に数えられる八幡平は、車で山頂近くまで整備された道路でアクセスも良く、登山と言うよりハイキング感覚で山頂まで気軽に登れ、高山植物の宝庫として知られています。その八幡平頂上付近にある湖沼のひとつ「鏡沼」が融雪期にドーナツ状に雪解けし、龍の眼のようになる神秘的な自然現象がドラゴンアイです。幽玄なブルーの水面と残雪の白い雪が描き出す奇跡のアートと言われています。平年は6月上旬が見頃ですが、今年は雪解けが早く5月中旬に開眼しました。毎年ドラゴンアイの2週間ばかりのシーズンは人混みに圧倒されますが、車で1時間足らずと近く、多彩な高山植物と登山後の八幡平の温泉に癒されます。今年も何度も通う事になる大好きな山です。

好評発売中の季節商品・菊芋商品

① 菊芋チップス キ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



まとめ買いお得

② 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) トーストのジャム代わりに、スムージー、ヨーグルトへのトッピングなど簡単・便利に菊芋が食べられます。



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

チルド便でお届けします (税込・チルド便送料込)

2袋 数量

③ 菊芋らっきょう酢漬け 300g×3パック 2,890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

④ わさび大根 最も辛みが増す「雪解け」直後の収穫

ツーンと鼻を突き抜ける爽やかな辛みが特徴の山わさび(＝わさび大根)です。お刺身、肉料理、蕎麦の薬味、豆腐、納豆の薬味、マヨネーズと合えた「わさびソース」など、工夫次第で色々な料理に使えます。また、食中毒になりにくい抗菌作用が強く、食欲増進血行予防効果も高いと言われています。



チルド便

極上の辛み わさび大根 500g(2～3本程度)

チルド便 1,900円(チルド便送料込)

採れたて

※お勧めは浅漬けに擦りおろしたわさび大根を入れて、爽やかな辛さを効かせたお漬物。ご飯のお供、ビールのおつまみに最高です。

※①～④はネット通販又は電話でご注文下さい。(沖縄へは+1,340円)