

# 農場だより

第4号

平成23年1月25日





新年がスタートして、あっという間に一月が過ぎようとしています。


もうすぐ2月、節分。日一日と春に近づいてきていますね。


今年も、お米作りを一生懸命がんばりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

## 2011年の抱負

 田村・・・今年は暑さに負けないお米を作るぞ！

 池嶋・・・今年もおいしいお米を作ります。

 桑野・・・今年は夏バテしないように、体力作りから始めます。

 池田(米子)・・・みなさんに食べていただいて、ほっとするようなお米作りをしたいです。

今年もコイン精米所  
「玄米屋」をよろしく。  
屋根がつかまりました！



見たこと  
ありますか？  
これが、  
県認証マーク！

## 1月の農場作業メモ

> 19日 新潟県認証特別栽培米(21年産)実績報告を新潟県に提出しました。

☆私たちの農場では、農薬使用回数を県認証基準の半分以下に抑えています。

> 24日～育苗(いくびょう)用の培土づくり開始  
いよいよ今年のお米作りのスタートです！！

## 農場からのお知らせ

切り餅の販売は、2月末頃までを予定しています。  
場合によっては、少し早めに販売を終了させていただきます。よろしければ、ぜひご利用ください。  
また、商品に関してお気づきの点がございましたら、当農場までご連絡ください。  
TEL:0120-24-2557(現在販売は、白餅のみです。)

## 米子の気になるレシピ

## 「煎り大豆」

「私は、灯油のストーブの上にフライパンを置いて少しずつお豆を煎って食べるのよ〜。」そんな話を、農家の奥さんの先輩に聞きました。うわ〜！ウマそう。布で少し汚れをおとしてから煎るのがいいみたいです。今シーズン、ぜひチャレンジしてみたいです。

県認証特別栽培

こがねもち 100%

歯切れよし



## 2月20日 味噌づくり体験教室

米山農場の大豆を使った手前味噌づくりです。詳しくは、裏面の案内をご覧ください。