

# 農場だより

第7号

平成23年4月30日



風薫る5月。農道には“たんぼぼ”の黄色い花がにぎやかに咲いています。そしてたんぼの水回りの軽トラックが、たくさん出ています。もう間もなくすると、たんぼ一面が緑色に染まります。



## 4月の農場作業レポート

3月23日に播種（種まき）した、「越路早生」の田植えを4月23日（土）に行いました。前日に、柏崎市内西山町で新潟県内トップの田植えを行ったそうですが、私たちの地区では、当農場が田植えの一番手でした。「越路早生」の名の通り、秋の収穫は新潟県で一番！8月下旬頃です。

続いて4月29日（金）から、「こしいぶき」の田植えを始めました。これからGWにかけて田植えを行い、「コシヒカリ」も順次、植え付けます。



## 農場からのお知らせ

平成23年産、お米の年間予約を、受付開始しました。  
1次締切り 5月31日（火）までにお申し込みいただくと、7月下旬ころに農場でとれた、ジャガイモをお送りいたします。また、年間予約いただいたお客様には、割引がありますので、ぜひご検討ください。  
ご注文・お問い合わせは、[TEL:0120-24-2557](tel:0120-24-2557)まで。

## 5月「農場応援隊」お手伝い作業予定

5月GW

田植え；苗運び ※午前＋午後も募集

作業内容は、変更になる場合もあります。  
申し込み時に確認ください。



編集後記：

となりの刈羽村では、桃の花が満開です。  
農場では、刈羽村の正明時地区にビニールハウスがあり、苗の管理をしています。

## 米子の気になるレシピ

「草もち」

道端で、ヨモギの若葉を摘んでみましょう！！

香りがなんともいえません。もちろん乾燥ヨモギでも、美味しくできます。

材料（20個分）・よもぎの若葉 400g・上新粉 400g・白玉粉 100g・熱湯400ccくらい

- ① 摘んだヨモギはゴミを取り除き、よく水洗いして塩を一つまみ入れたお湯で、1分ほど茹で冷水にとる。②よもぎの水を絞り、包丁で細かく刻み、さらにすり鉢で細かくすり潰す。③粉類を混ぜ合わせ、熱湯を少しずつ加えながらよく練り混ぜる。④一握りくらいにちぎって、中まで熱が通り易いように平たくして、蒸し器に濡れ布巾を敷き生地を並べ、10～20分間芯が残らないように蒸す。⑤ヤケドしない程度に冷ました餅に、刻んだよもぎを加えてよく練り合わせる。

・・・全体に綺麗な緑色になったら出来上がり。きなこやあんこを付けて食べてください。