

農場だより

第9号

平成23年6月27日



6月14日～16日まで、柏崎では賑やかにえんま市が行われました。えんま様のいる閻魔堂や、人気の露店は大行列でした。最近では家で作る人も少なくなりましたが、この時期柏崎の人は、笹団子や三角ちまきをいただきます。笹の緑色は、とてもきれいです。



6月の農場作業レポート

田んぼでは今、畔周りや農道の除草をしています。場所によって広い農道は、乗用型の散布機で。距離が長い田んぼの排水側は、ホースを引っ張って。また畔まわりは、除草剤を担いで作業をしています。



稲の生育は、田植え時に2～3本だった小苗が大きく、茎や葉の数が増えてきました。

(中干し) 現在は、田んぼの水を排水することで、

穂やもみのつく茎の数を調節し、根に酸素を送って生育を促しています。

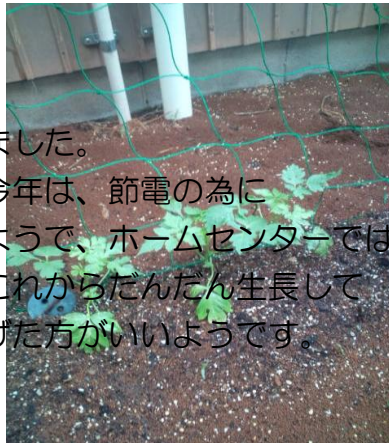
(溝切り) 今後の水の管理の為、田んぼに溝を掘りました。

この溝を有効に使い生育に合わせ、用水を入れたり、排水したりします。

また、大豆の生育も順調です。本葉の3枚目が出始めました。来月中旬には、花が咲きます。これからは、病害虫の防除や除草作業を行います。

農場ニュース

農場でも緑のカーテン作りを始めました。植えているのは、風船かずらです。今年は、節電の為にたくさんの方がチャレンジしているようで、ホームセンターでは、カーテン用の網が売っていました。これからたんたん生長していきますが、やはり途中で肥料をあげた方がいいようです。追肥で葉の茂りもよくなり、葉色も濃い緑色になります。



農場からのお知らせ

第8回

ジャガイモ掘り体験イベント

7月3日(日) 9:30～13:00

会場：米山農場ライスセンター

たくさんのおみなさまのご来場をお待ちしております。

米子の気になるレシピ

「玉ねぎのマリネ」

農場でも玉ねぎの収穫の時期になりました。新鮮な野菜をいただくと、とても元気になります。

材料を混ぜたら、冷蔵庫へ。マリネは暑い日に、冷やしてさっぱりといただけます。

材料(2、3人) 玉ねぎ 中1個 他に、ミニトマトやアスパラガスなどのある野菜

マリネ液：オリーブ油 大4 酢 大4 塩・コショウ 少々

- ① 玉ねぎは薄切りにして、水にさらして辛みを抜きます。ミニトマトは荒みじん切りか、数か所楊枝で穴をあけます。アスパラガスは、茹でておきます。他に、たこや帆立などの魚介類もいれると豪華になります。
- ② マリネ液を混ぜ、①の具材とあわせたら冷蔵庫で15分位。魚介類をいれた時は、少し醤油を入れるといいです。

～冷蔵庫で2、3日持ちます。～

