

「ペットボトル米新発売」



とく米 白米 500ml(400g) →525円
2L (1800g) →1260円
紫黒米 300ml(240g) →693円

とく米とは...

栽培期間農薬不使用で作ったお米です。玄米食の方にも安心して召し上がっていただけます。

ご注文は、FAX又はメールで受け付けております。
Fax 0241-67-2786
e-mail info@disc-village.com

「冬の手仕事・春の訪れ」



冬の間に剪定した、りんごの枝のペンダントが完成し、これからりんごジュースに可愛く飾られます。ペンダントからは不思議なことにあまーい香りがしてきます。長い冬も、こんな手仕事や4月からの作業計画・準備をしているうちにあつという間に終わり、野山も春を迎えました。農園も元気にスタートです。

「農園今後のスケジュール」

4月3-4日 会津大学新歓
4月4日 りんご元肥
4月13日 ビニールハウス張り
4月20日 お米種まき
4月21日 ペットボトル米
道の駅販売開始

農園レシピ

No.24



高野豆腐の肉巻き

「材料」
・高野豆腐 3枚
・豚バラorロース 9枚
・調味料 醤油大2
酒 大1
砂糖大1.5
オイスターソース小1
・ごま油 適量

「作り方」

- ①高野豆腐を戻し、絞らずに肉を巻きつける。
- ②巻き終わりを下にしてフライパンに置き点火。
- ③焼いているうちにどんどん水が出てくるので、調味料を入れ煮詰めていく。
- ④煮詰まったらごま油を回しかけ絡めて出来上がり。

高野豆腐は絞るとパサパサになってしまうので気を付けてください。
野菜の少ない冬は乾物が大活躍しました。(づま)

うまがんべえ第24号です。
4月は農作業季節の到来です。あつといいう間に1年が過ぎないように計画を立てていかなければなりません。今年はお米に力を入れます。ペットボトル米がそのきっかけになってくれると信じています。今月末からのゴールデンウィークに道の駅しもごうで販売開始です！また試験農場も開始します。食べたい野菜、作りたい野菜など試験的に(試食的に?)作ります。随時ホームページでもアップします。今考えているのは、ズッキーニやあまーいトマト、小さな甘いかぼちゃです。4月は始まりの季節です。皆様にとっても良い始まりが訪れますように！
(とく)

スタッフそれぞれが日々心に留め置いている言葉です。毎号一つ紹介していきます。

【4月の言葉】

心のハリは身体のハリにつながる