

収穫の秋 新米の季節



朝の空気がとても心地良く、残暑は厳しいものの秋を感じさせます。稲穂が揺れ田の様子も変わってきました。アツという間に収穫の秋です。

備蓄米受付開始

おかげさまで昨年度のお米も完売間近となりました。農園のお米を年間を通して確実にお届けできるように来年度は備蓄米（過去の注文履歴を元に1年分のお米を貯蔵します）をおすすめします。注文履歴を提示できますのでお気軽にご相談ください。9月より受付を開始致しますので詳しくはホームページ

www.disc-village.com をご覧ください。

農園レシピ No.29

甘辛さっぱり、
じゃがいも煮



【材料】
・じゃがいも 中4コ
・醤油 大3 砂糖 大3
・酒 大3 酢 大2
・ごま油 大1
・水 1500cc かつおぶし

【作り方】

- ①じゃがいもは皮をむき適当な大きさに切り水にさらす。
- ②ごま油を熱し、じゃがいもを炒める。
- ③調味料を加え弱火で煮て、均等に火を入れるために時々ころがす。
- ④煮汁がなくなってきたら火を強め終める。かつお節をまぶして出来上がり。

コチュジャン小1を入れるとピリ辛でおつまみにもなりますよ (づま)

「農園今後のスケジュール」

9月の予定
9月上旬 プルーンの出荷
9月10日頃～ 田んぼの草刈り
9月13-15日 ワーキングホリデー受入れ
9月22-23日 アルティメット東北リーグ 米沢大会

うまがんべえ第29号です。ともろこしが大好評で完売しました。8月4日のぶち農に参加してください。3歳のお子さんが生とうもろこしにかぶりついで、お母さんをびっくりさせていたことが印象的です。90歳になる私の祖母が1個1個きらいにしてくれたタマネギの販売もおかげさまで好評です。野菜の詰め合わせセットも取りました。昨年はこの間に完売してしまったり、ごジュースですが大好評につき今年もたくさん作りまします。今年もりんごの隠れた産地と云われている、私たちが住んでいる沢田地区のひめかみ（ひめかみは、ふじと紅玉を掛け合わせた品種）のりんごジュースを販売しますので楽しみにしてください。新米も8月の暑さで春先の出遅れを取り戻し、順調に生育しています。うちのお米がおいしいことを知っているのか雀が狙って頭を悩ましていたのですが、先日父が雨傘をあぜにつるところ、雀が寄ってきません。人間の知恵の勝利でしょうか、これでおいしい新米がたくさん食べられます。雷が多い年はお米がおいしいと云われます。今年も非常に雷が多い年ですのでおいしい新米を皆様にお届けできます。報道でご存知の方も多いたと思いますが、福島県はお米を全袋放射能検査してから出荷になります。お届けまで少時間がかかるとは思いますが、お届けてから安全安心なお米をお届けしますのでご了承下さい。皆様にお支えられていることを日々実感している今日この頃です (とか)

ぶち農にて・・・
生とうもろこしをガブリ



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。

【9月の言葉】言葉は世界を変える