

りんご狩りが定番になりつつあります。りんごをもぎ取り、ほおぼる。笑顔がとて喜ばしく、こちらが幸せな気持ちになります。先日も白河市の丘の上幼稚園様ご一行や埼玉県越谷市の二十歳会（昭和20年生まれの方々）様ご一行に来ていただいて、りんごの剪定から収穫まで自作の紙芝居を使って説明させていただきましたが、質問が飛び交い、楽しいひとときでした。やはりインターネットの販売よりも実際にお会いして販売させていただく方が楽しいですし、活力が湧いてくるのがわかります。最近では農村に活力がなくなったという話を聞きますが、各所に道の駅ができ、農産物を販売できるようになると活力が湧いてきます。経済効果にとどまらず、人との交流、笑顔を見ることで活力が湧いてくるのでしょうか。美味しいものを食べた時に見せる笑顔はなんとも言えません。道の駅しもごうで『渡部農園の値札を探して買っているのよ』とお客様から言っていただくのは冥利に尽きます。過疎化に向かっている、ここ下郷町でも道の駅しもごうができて農村に活気がでてきたように感じます。活気。気を活かすと書いて活気。人の気はかならずあり、その矛先を求めていると思います。矛先が決まればあとは進むだけ。笑顔から頂くパワーは活気を強くさせますが、その反対も然り。食べ物を作る仕事をさせていただいて感じることは、笑顔は人を強くすることです。笑顔でいれば何とかかなります。美味しいものを頂いて、今年もあと2ヶ月の残り僅かな時間を日々笑顔で過ごしたいものです。あ、お正月もちのご注文も承ります！美味しいですよ。（とか）

今月の特売

今年中に、もち米をご購入またはご予約される方は、
新米特価送料無料でお届けします。通常価格 10kg 5,760

円のところを送料無料で5,000円です。ぜひお買い求め下さい！

ご注文はこちらまで090-5230-5804（渡部貴人携帯）

もしくは info@disc-village.com まで

今月の感銘を受けた言葉

『幸福は身近なことの実行から』 今日のみちしるべカレンダーより

（お知らせ）

・新米の出荷 **すべて可能**です！

・ふじの出荷 **11月初旬**

ご注文はいつでも承ります。毎年ふじは完売してしまうのでお早めに。

・りんご狩り

11月3日 グリーンストッククラブ様

11月18日 蘇武様

・お正月もちのご注文も承ります。

白、豆、草、紫黒米 各1枚100円（税別）+送料550円

（農園レシピ）秋の酢豚

<材料>

- ・豚肉（ブロック）150g
 - ・さつまいも150g
 - ・ニンジン1/2本
 - ・タマネギ 1/2個
 - ・ピーマン1個
 - ・しめじ1/2パック
 - ・塩、こしょう 適量
 - ・片栗粉 適量
 - ・揚げ油 適量
- A 鶏ガラスープ80cc、酢、砂糖、ケチャップともに大さじ3、醤油大さじ2

<作り方>

- ①さつまいも、ニンジンを一口大の乱切りにし、柔らかくなるまで茹でる。
- ②豚肉を一口大に切り、塩、こしょうをして片栗粉をまぶしておく。
- ③タマネギ、ピーマンを一口大に切る。しめじは石づきを取って、小房に分ける。
- ④豚肉を油で揚げる。①が茹で上がったたら、さつまいもはきつね色になるまで揚げ、ニンジンはさっと揚げる。
- ⑤タマネギ、ピーマン、しめじは火が通るまで揚げ、ザルで油を切っておく。
- ⑥鍋にAを全て入れ、火をつけ、沸騰したら、水溶片栗粉でとろみをつける。
- ⑦6の鍋に揚げた材料を全て入れ、からめれば出来上がり。

農業生産法人株式会社ディスクヴィレッジ

〒969-5344 福島県南会津郡下郷町大字沢田字宅地続甲25

電話+FAX；0241-67-2786

メール info@disc-village.com

ホームページ <http://www.disc-village.com>

ブログ <http://watanabe-farm.blogspot.jp/>

Facebook <https://www.facebook.com/takahito.watanabe.35>

twitter <https://twitter.com/discvillagetoka>



DISC-VILLAGE

『持続可能な社会の
実現を追求し、フラ
イニングディスクの発
展に寄与する』