

濱田ファーム便り

vol.22

発行日 2009年2月1日
発行所 濱田ファーム
(C) 濱田ファーム

地味にいろいろの1月

1月は農閑期！米だけしか作ってない我が家にとっては最も暇な時期でもありません。ついでに2月も暇。2ヶ月もただただボーっとしているわけにもいけませんので、ともまははこの時期行われる味噌作りのアルバイトに毎年出かけています。

「黒部名水麴みそ」は、昭和2年からこの地で作られている伝統的な味の味噌。原料の米・大豆は黒部産、仕込みは黒部が誇る名水。化学調味料や合成保存料、添加物は

一切つかわれておりません。地味ながらもちゃんと作られた美味しい



味噌に興味がある方は直接大布施（おおふせ）の味噌加工所までお問い合わせくださいね☆
電話番号・0765-54-2995

味噌作りのアルバイトは週4・5日で午前中だけ。それ以外は各種雑用をこなしています。例えば農機具の整備。冬の間が一番大事な仕事かもしれません。家を買えるほど高価な農機具は、整備してもらうのもまた高い（泣）。なので基本的にはともま自身ができる限り整備しています。寒い作業所で



1人もくもくと整備するのはとにかく淋しい！でも来るべき春に向けて、今から全ての農機具を準備万端におこなわなければいけません。

それ以外にもオフィスワークが山盛り！資材の注文や田んぼの管理も今は全てパソコンの時代。1日中にらめっこという日も珍しくありません。加えて地元農業者団体が参加する県の活動内容プロジェクト発表の原稿書きなど、夜もパソコンにべりついているともま

です。その隣で私も、このお便りを書いたり、ブログの更新などで、やはりパソコンの前から離れられません！



米粉でパン・スイーツ作り

ちょっと前から話題の米粉。読んで字の如く米の粉。つまりは、上新粉の事ですが、今は小麦粉代わりにパンやスイーツに使って販売もされてますよね。我が家でも、精米の時に選別される割れた小さなお米を製粉して自家製の米粉を用意してみました。まずはパンから挑戦。ちまたでは強力粉にわずかに米粉を混ぜてパンを焼く事が多いようですが、それじゃあ米粉パンとは言えない！と米粉100%で焼いてみました（左）。そしたらまあ、パンというよりは餅のような出来具合に・・・。はっきり言っておいしくありませんでした。やっぱりホドホドが大事なんですね。スイーツはシフォンケーキ（右）。これは100%米粉でも美しい仕上がりに♪しっとりふわふわなケーキになりましたよ～。



冬はスキーだ！

スキー大好きな濱田家。ともまは小さい頃からともパパに連れられスキーに出かけ、世がバブルの大学時代はもちろん、サラリーマン時代も毎週末東京からスキーに出かけてたくらい。今はイントラとして冬山に年数回でかけたりしています。一方の私はというと、これまたスキーはなかなかの腕前（→自分で言うな?!）カナダに滞在していた10年間ですっかりスキーにはまり、スキーガイドとしてカナダの広大なスキー場を案内する仕事をしていくくらい。そんな私たちですからもちろん、この冬もスキーにバンバン出かけます！まだ滑れない娘を託児所にあずけ、パウダーを求めてスキー場ヘゴ～！



冬は冬でやること結構あらちゃね～。
でも、味噌も整備もパソコンも、楽しみながらやっとなるから苦じゃない。
そして、雪の季節の醍醐味、スキー！
平日スキー万歳！



濱田ファームからのお知らせ

●完売御礼！！

慣行栽培のお米も全て予約分で完売となりました。ありがとうございました！なお減農薬・無農薬ともに去年10月末に既に完売となっております。今後はご予約いただいているお客様へのお米をお届けする事になりますが、もしご予約の変更を希望される方がいらっしゃいましたら、お早目にお知らせ下さい。



濱田ファーム（代表・濱田智和）

〒938-0041 富山県黒部市堀切3000-2

☎050-3430-8050（電話・FAX）

090-8090-3566（携帯電話）

✉hamadafarm@hotmail.co.jp（PC）

ritsuko0921@r.vodafone.ne.jp（携帯）

ブログ「タンボマスターへの裏道」

<http://blog.goo.ne.jp/hamadafarm>