

発行日 2010年4月1日
発行所 濱田ファーム
(C) 濱田ファーム
文 濱田 律子

各地の農家さんを訪ね歩いた3月！

先月号でもお伝えした決算書作成も何とか無事に終えて、今年の確定申告を提出した3月初め。ほっと一息ついたらすぐ、今年の米作りの準備です！まずはモチベーションを上げるために、各地の農家さんを訪問して、農法や農業に向かう熱い姿勢をお伺いしてきました。まずは福井の尾崎ファームさん(左)。私たちと同じく新規で就農した若い農家さん。

有機や天日干しなど、昔ながらの農法に取り組んでくんでいる様子を



を伺ってきました！失敗も数々あるようですが、笑顔で農業を楽しんでいる様子に、私たちも失敗を恐れない勇気をいっぱいもらってきました！お次は長野県のあずみ野エコファームさん(中央)。畦にミントを植えて、ミント米として直売している農家さん。濱田ファームも無農薬の田んぼの畦にミントを植えています、その移植と管理方法の秘密にせまってきました！



各地の農家さんを直接訪ねる事は、私達にとってたくさんの刺激と勇気をもらえる大切な行事です。これからも失敗を恐れず常に挑戦し続ける姿勢を持って、美味しいお米を直接お客様にお届けしたい、そう気持ちを新たにした今回の視察でした★

さあ既に今年の米作りは始まっています！田んぼでのトラクター作業(右)



でこの先2ヶ月は忙しかなりそうです！今年もどうぞ濱田ファームの挑戦を温かい目で見守ってくださいね～！

おすすめ米粉レシピ①

濱田ファームの無農薬コシヒカリを製粉した米粉。今月号から数ヶ月にわたっておススメレシピをご紹介します！まずはやっぱり揚げ物。グルテンのない米粉は揚げ物に最適！サクサクにあげられます。天ぷら粉と違い何も添加されていないので安心。ぜひ一度お試しください！

米粉100g・卵1個・水180cc・塩少々をグルグル混ぜて、お好みの野菜などを揚げるだけ。これからの季節は山菜やよもぎなどが美味しいですね♪また、から揚げにも米粉は最適です！醤油・酒・みりん・生姜などで下味をつけた鶏肉に米粉をまぶして揚げるだけ。こちらもサクッとカラッと美味しくあげられますよ～♪次号は米粉パンケーキをご紹介します！



書類提出の季節

お米は他の農産物と違い、減反政策のため農家が自由に田んぼに稲を作付けする事ができません。そのためお上に今年の作付け計画表なるものを提出して、ちゃんと稲以外の作物を作ってますよ～(転作)と宣言するしくみになっています。減反政策は難しい微妙な問題を多く含んでおり、また政策がコロコロ変わるため私たちもグルグル振り回されていたりします・・・。それにしてもこの計画表の正式名称がすごい！何がすごいかって、その長さ！「水稲生産実施計画(確認野帳)(兼水田利活用自給力向上事業・米戸別所得補償モデル事業等営農計画書(助成金申請書))兼水稲共済細目書異動申告書」・・・。なっ、難解ですっ！

3月はオフシーズンの仕上げの月。ということで、視察、視察そして視察と、まとめて勉強してきたちや。



濱田ファームからのお知らせ

●今年の米作りスタートしました！

田んぼでのトラクター作業も始まり、いよいよ今年の米作りが始まりました！この後は田んぼを起こしたり、代かきをしたりして田植えまで田んぼでの作業が続きます！それと並行して、作業所とビニールハウスの中では稲の苗を育てる育苗という作業を行います。田植えが始まるまでの2ヶ月間、この二つの作業でてんてこ舞いの濱田ファーム。いつものように(?)家の電話は留守番電話になっているかと思しますので、どうぞお気軽にメッセージをお話くださいね！皆様からのご注文、お待ちしております★

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>