

視察やイベント、寒空の下での米ぬかまきなどの1月！

今年は雪が多い冬のようにです。東京でも雪が降り大混乱だったようですが、雪に慣れている富山でも大雪で大変な1月でした！そんな中でも遠方から新規就農者の若者が視察に来てくれました！私たちもこれまで全国の先輩農家さんから惜しみないアドバイスをいただけてきました。今度は少しでも、これからの農家さんの手助けになればという思いで視察を受けています！



東京の青山ではお米づくりのイベントにも協力させていただきました！ご飯に特化したイベントを展開する「ごはんとおとも」（写真の若者2人）が中心となり、ご飯の食べ比べやご飯にあうおかずの紹介、お酒や甘酒の飲み比べ等々。餅つきは子どもも大興奮！多くの皆さまに楽しんでいただき改めてお米について考えていただけ一日になったのでは？と思いました！

冬でも田んぼ作業を少ししています！毎日の精米で大量に出てくる米ぬかは、田んぼに返してあげるのが一番。肥料のような即効性はありませんが、有効な土作りの一環となります。お天気のいい時を見計らって、田んぼに米ぬかをまいています。今年のお米も美味しくなりますようにという願いをこめて☆そして2月は確定申告！簿記入力に励みます！



農繁期はじまります！

まだまだ雪が降る寒い日が続いていますが、気持ちはもう既に、今年の米作りに向かっていきます！3月中旬からビニールハウスの準備や育苗（いくびょう＝稲の苗を育てる作業）、そして田んぼではトラクター作業も始まり、事務所にいる時間がほとんどない状況になります。電話は留守電対応になっている事が多いので、どうぞ遠慮なくメッセージを残してくださいね！（携帯電話のように、履歴から電話をかけなおす事はできません）。またメールの返信も遅れがちになります（申し訳ありません!!!）。どうしても農作業に追われてしまうので、お米のご注文はどうぞ余裕をもってお早めにご連絡いただけますよう、よろしくお願いたします！！

ご注文対応の休み・予定表

土曜日・日曜日・祝日は定休、平日は不定休です。
雪による遅配の可能性が高い時期、そしてこれから農繁期！
ご注文はお早めにどうぞ♪

2018年 3月							2018年 4月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3	1	2	3	4	5	6	7
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28
25	26	27	28	29	30	31	29	30					

□ 休み

滑川のカフェLife:ご紹介！

1月に新しくオープンしたお店で、我が家の赤米と米粉を使っていただいている滑川（なめりかわ・富山の中心から少し東寄り）のLife:（ライフコロン）さん。
旧宮崎酒造（国登録有形文化財）2階で、月・火・水の12～17時までオープンしています。
日替わりのランチとカレーは、どちらも900円で数種類の小鉢とミニドリンク付き。地元の素材が使われ身体にとっても優しい味わいです。
米粉を使ったビーガンのケーキもお勧め！
店主の愛さんは、舞台や本の造詣が深い、笑顔がチャーミングな女性。
海を見ながらのんびり至福の時間を過ごせますよ～！
滑川市瀬羽町1860
旧宮崎酒造2階



濱田ファーム

〒938-0041 富山県黒部市堀切3000-2
※直売所は農作業の合間にあけています。
営業日・時間は不定。ご来店の際は前日までにご連絡ください。
TEL/FAX 050-3430-8050
※電話10-18時頃まで。但し農作業で留守の場合が多い為、留守電にメッセージを残して下さい！
mail info@hamadafarm.com
HP「タンボマスターへの道」www.hamadafarm.com
f「タンボマスター」で検索！