

またまた雪！そして決算処理の2月

先月号でも大雪のニュースをトップでお伝えいたしましたが、今月号もまたまた大雪のニュースです・・・。場所によっても違うと思いますが、この辺りでは1月よりも雪が積もりました。除雪の詳しい内容は先月号をどうぞご覧下さい・・・。体力的にも辛いんですが、それよりも精神的にかなり参ります。また降ったらどうしよ～、ビニールハウスが壊れたらどう

しよ～
そんな心配をしながら除雪にがんばりました！
(写真左)



ボチボチと今年の米作りの準備も始めています。米作りは土作り、去年秋の堆肥散布に続いて、春は米ぬかを散布予定。精米のたびに大量に出るぬか。そのままの状態で大変な面積の田んぼに播くのは大変なので、粒状に加工します。ぬかと水を混ぜて(写真中央)いい具合の硬さになったものを粒状に裁断してくれる機械でチヨキチヨキ。乾燥させてから田んぼに散布します！



最後のトピックは経理関係。確定申告の締め切りを目前に控えている中で、まだ決算書作成に追われてパソコンとにらめっこ状態の私です・・・。簿記の知識もなければ数字にも弱い私。自分だけでは到底作成できないので、連日そこかしこで開催されている講習会に参加。無料で税理士さんに相談できたりするチャンスもフル活用でガンバッテマス！

自分で決算書を作ると、反省や課題がよ～くわかるので、面倒だけでも、この先も続けていかなんね～(富山弁)！



米粉は無農薬コシヒカリ！

小麦粉の代わりにお料理やお菓子に使える！しかも安心！！と、大好評の濱田ファームの米粉。もちろん、うちのコシヒカリを製粉したんですが、コシヒカリはコシヒカリでも、実は無農薬コシヒカリを製粉しているんです！選別してはじかれたお米をさらに選別して、ご飯として食べるお米には適さないけれど、でも食用としては何の問題もない粒の小さな無農薬コシヒカリを製粉しました。400gで380円。どうぞ一度お試しください！

おススメは天ぷらやから揚げ。カラッとサクサクにあげますよ～！来月のお便りではレシピを紹介しま～す☆



春、米の保管に注意！

2月下旬、黒部でも20度を越える陽気が続きました！暖くなるのはうれしいところですが、お米の保管に注意が必要な季節になってきました！お米はお野菜と同様に生鮮食品です。保管状態によっては傷んだり虫が発生したりする事もあります。湿気の少ない涼しいところに保管していただき、1ヶ月程度を目安に早目にお召し上がりください☆

密封できる容器や袋に入れて、冷蔵庫の野菜室で保管すればバッチリ！

最後まで美味しくお米を食べていただけると、すごくうれしく思います♪

オフシーズンはあっという間に終わってくね～。今は春作業へ向けて、着々と準備とるよ～。春よ、いつでも来い！！



濱田ファームからのお知らせ

●農繁期スタートします！

いよいよ春、今年の米作りが始まります！5月中旬の田植えが始まる前まで、1年の中でも最も忙しいシーズンになります。ともまるは田んぼでのトラクター作業、私は育苗(稲の苗作り)で2人とも目がグルグル回りまくる時期になります。

作業の為、日中は家をほとんど留守にしています。家の電話は留守電状態になっていますので、どうぞメッセージを残してくださいね！いつもいつもご迷惑をおかけして申し訳ございませんが、どうぞよろしく願いいたします！

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>