

濱田ファーム便り

vol.113

発行日 2016年8月末
発行所 濱田ファーム
(C) 濱田ファーム

イベント出店、そして稲刈り準備に追われた8月！

暑い日もあったような気もしますが、でも猛暑日も少なく過ごしやすかった夏という印象が強い年だったような気がします。そんな8月は2回のイベントに出店、多くのお客さんと直接お会いしてお話して、そしてお米を買っていただく、直売の醍醐味を感じられる一日となりました。10月以降は東京でのマルシェにも月一出店する予定です。また皆様にお会いできる事が楽しみです！



イベントの間は稲刈りの準備に追われていました！ 稲刈りの準備はコンバインの整備だけでなく、刈り取った籾（もみ）を乾燥させる機械、籾から殻を取りのぞいて玄米にする機械、未熟な粒を選別する機械と多くの農機具が必要で、どれもが1年1回しか使わないので、しっかりと掃除・整備点検する必要があります。稲刈りはハシの作業ですが、裏は地味な作業の連続です！

さていよいよ稲刈り！まずはイタリア米から始まり、早生（わせ）のてんたかく、そしてコシヒカリへと続きます。予定では9月下旬に稲刈りは終わり、乾燥調製と農産物検査（＝等級検査）を経て、今年も10月から新米をお届けします！今年はまだ順調に生育しているので新米の美味しさも格別なはずですよ！皆さまでどうぞ、お楽しみに！！



いろんな品種のお米あります！

今年だけでもありませんが（笑）、今年はコシヒカリに加えていろんな品種のお米を作ってみました！コシヒカリは甘みや粘りのバランス抜群の本当に美味しいお米ですが、お米の品種によって味わいは様々。そして人の好みは千差万別です！さっぱりしたお米、もっちりした等自分好みのお米を探してみませんか（^）？ミルキーQueen、てんたかく、そしててんこもり。さらに、赤むすびという赤いうち米の4種類をご用意して、皆さまのご注文をお待ちしております。詳細は、新米のご案内別紙をご覧ください★



箱根の温泉宿のご紹介

箱根のおこもり温泉宿・静観荘で、我が家のお米を使っているのをご紹介いたします！箱根湯本の喧騒から離れた部屋数も少ない大人の霽田気漂う静観荘は、全ての部屋に源泉かけ流しの露天風呂が専用の露天風呂が用意されています。温泉好きにはたまりません！お風呂だけでなく、お部屋でいただくお料理は正統派の和食というより、遊び心が感じられる創作系で最後まで飽きなくいただける美味しさです！そのトリを務めさせていただいているのが我が家の白米です！特に温泉宿の朝食といえばホッカホカ炊きたてのご飯ですよ。日本人で良かったと思える瞬間ですよ！温泉と美味しいご飯、これからの季節は紅葉も楽しみ！皆さま機会があれば是非、箱根静観荘にお出かけください。



ご注文対応の休み・予定表

土曜日・日曜日・祝日が定休、平日は不定休です。
9月は稲刈り、10月は新米お届けで忙しい日が続きます。
ご注文はお早めにご連絡いただくと助かります★

2016年 10月							2016年 11月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
						1			1	2	3	4	5
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26
23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30			
30	31												

□ 休み

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

※電話は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！