

引き続き草と戦い、さらにイノシシとの戦いも始まった7月！

7月は引き続き草との戦いに明け暮れていました！田んぼの畔（あぜ）はもちろん、ビニールハウス周辺、そして作業所と刈りまくる日々。そして作付けしていない休耕田は、トラクターで耕起。草と向きあう日が続くと、お米を作っている感覚が薄れますが、これも米作りの地道な作業の1つ。そういう思いで草と戦っています。写真はちょうど大きな虹が出現した時。



草に続いて、山の上の田んぼではイノシシとの戦いもスタート！数年前イノシシが原因で壊滅状態になった事がある山の上の田んぼは、電気柵を張り巡らせて対応しています。コードに触れてもビリリとくる程度の弱い電流ですが、イノシシには有効なんだそうです。これで今年も山の上の田んぼは大丈夫なはず！

そしていよいよ、稲は出穂の時期を迎えようとしています。出る穂と書いて出穂（しゅっすい）、文字通り穂が出てくる事。やがて穂ぞろいの頃になると稲の白い花が咲きます。もうあと少しで実りの秋。暑い夏にしっかりと水管理をして、秋に備えます。8月は稲刈りの準備も始まります！新米お届け（10月～）までもう少しお待ちくださいね☆



米ぬかで発酵食！

ぬか漬けや米ぬかふりかけ、米ぬかクッキーと、最近は米ぬかをいろんな用途に使っていただいています。昔からの伝統食といえば、米ぬかと麴で半年も熟成させたこんか漬け。福井の「へしこ」と同じ発酵食品です。今回、氷見の柿太水産に我が家の米ぬかを使っていたら、イワシはもちろん、贅沢にブリ！！のこんか漬けを仕込んでいただき、先日樽開きとなりました！富山の伝統的なこんか漬け、是非お試しください♪
柿太水産 <http://kakita-himi.net/>



暑い時期お勧めのご飯

暑いと冷たい麺ばかりというご家庭も多いと思いますが、暑い時こそお勧めのご飯もありますよ～！
まずこの時期ならではのトウモロコシご飯。包丁でこそげ落としたトウモロコシと芯も一緒に、少量のお酒と塩で、いつものように炊くだけです。優しい味わいの甘いトウモロコシご飯は子供から大人まで人気！
宮崎伝統の冷やし汁やネットで話題のトマト丸ごと炊き込みご飯もお勧めですが、ご飯そのものをいつものコシヒカリから、すっきりさっぱり「てんたかく」にしてみたり、栄養価の高い黒米や赤米を混ぜて炊いたり、いろいろ工夫してみてくださいね。
夏バテ知らずで暑い夏を乗り切りましょう！



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。

8月22（火）～27日（日）、お盆休みの予定です。

9月は稲刈りで超農繁期！電話・メール対応遅れます！！

2017年 9月							2017年 10月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
					1	2	1	2	3	4	5	6	7
3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11	12	13	14
10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21
17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28
24	25	26	27	28	29	30	29	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

「タンボマスター」で検索！