

堆肥の仕込みと田んぼへの散布、まだまだ忙しい11月！

11月は田んぼでの農作業で忙しい日々が続きました！

まずは堆肥の仕込み。籾殻(もみがら)や米ぬかを、発酵を助けてくれる微生物と混ぜて熟成させる事1ヶ月ほど。匂いもほとんどない、さらさらの完熟した堆肥が仕上がりました！この自家製堆肥と牛ふん堆肥を田んぼにまき、来年の米づくりに備えます。



マニュアルスプレッダーという堆肥をまく(事しかできない)農機具に積みこんで、田んぼへ移動。あとはひたすらまいていくという作業を繰り返します。この農機具もかなり古く、今年も整備と修理にかなり負担がかかりました。そろそろ手の施しようがないようで、今年でお別れになりそうです……。今までよく頑張ってくれました、感謝！

お天気の良い日はこんな絶景のもとで、散布作業もはかどりました。この後は秋起こしと言って、トラクターで田んぼの土を起こし、堆肥を渡き込む作業が待っています。雪が降る前に終わらせたいので、もう少し田んぼでの作業が続きます。それが終われば冬休み！下のカレンダーの通り長い休暇を予定しています、よろしくお願い致します！



白い粒と黒い粒のお米

お便り198号でもお知らせした通り、今年のお米は猛暑の影響で白濁した粒が多く混ざっています。見た目は悪いのですが、食味には影響はないと言われています。

また濱田ファームのお米は以前から、害虫予防の農薬散布をしないため、虫食いの黒い斑点がついてしまう粒も多く混ざります。色彩選別機という特別な機械に通して取り除く努力をしていますが、完全には選別できません。

今年は特に黒い粒が多く驚かれるかもしれませんが、食べても問題はありません。できるだけ農薬を使わずにお米を作っています。ご理解いただければ幸いです。



冬はストーブ料理！

あんなに暑かった夏が過ぎ、暑い日もあった10月と暖かい日も多かった11月を経て12月、さすがに冬、寒いです！我が家の暖房は昔ながらの石油ストーブ。30年以上も愛用しているアラジンのシルパークイーンです。このストーブはものすごく暖かいというか暑いくらい部屋を暖めてくれるんですが、もう1ついいのはこれでお料理も楽しめる事。定番はやっぱりおでん！お出汁と具を用意してストーブにかけ放置するだけで美味しいおでんができていきます！干し芋もストーブで焼きます。丁度いい焦げ目がついてホクッと焼き上げてくれるんですよ。春先4月まではこのストーブで暖房にお料理にと頼ります！



ご注文対応日カレンダー(予定)

土曜・日曜・祝日は定休、平日は不定休です。
12月22日～1月3日まで年末年始の休みを予定しています。
1月2月ともに祝日があり連休が多いです、ご注意ください。

2024年1月							2024年2月						
月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日
1	2	3	4	5	6	7	29	30	31	1	2	3	4
8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11
15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18
22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25
29	30	31	1	2	3	4	26	27	28	29	1	2	3

■ 休み

濱田ファーム(代表・濱田智和)

〒938-0041 富山県黒部市堀切3000-2

※直売所(というか事務所)は農作業の合間にOPEN

※ご来店前日の午前中(営業日に限る)迄にご連絡下さい！

☎ 0765-33-4543

※9時～17時ころまで

※農作業で留守の場合が多いので留守電にメッセージをどうぞ！

✉ 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！

