

9月25日からいよいよ『新米コシヒカリ』を出荷します。



〈新米コシヒカリ出荷特別号〉

1996年(平成8年)9月16日月曜日

発行/坂井ファーム

発行者/坂井孝一

〒950-11 新潟市嘉木189

TEL 025-280-6145

FAX 025-280-3400

フリーダイヤル 0120-051858

(おこめはごんばち)

電子メール NIFTY-Serve GGD03470



坂井ファームの『ごん八』には、力と根性がある!

坂井ファームは米の直販と小松菜の専門農家です。

坂井ファームのコシヒカリ... 他、米とちぎれや、違いません... 作者は食を通しての健康、つまり健全に生育した物を食して体を健康にすることを考えています。...

今年はこの2、3年続いた冷夏や水不足といった災害もなく、田んぼのコシヒカリは日に日に頭(こうべ)を重くしています。...



その名も「ごん八」。坂井ファームの新米コシヒカリ、いよいよ出荷。小松菜キャンペーンもお楽しみ。...

お手頃価格—だけでも品質もつくる姿勢も変わりません

坂井ファームのコシヒカリ「ごん八」は、5kg 2600円。生産者直販だからできる、お手頃価格です。...

新米の香りをあの方へ—「ごん八」をどうぞ。

親しい人やお世話になっているあの方へ、新米をお届けしませんか? お歳暮時期に「のし紙」をつけての発送もお受けします。...

ささやかな小松菜キャンペーンを実施します

10月20日までに「ごん八」を年間予約された方、またはお友達を紹介してくださった方に、坂井ファームのメインディッシュ「小松菜」をプレゼント!...

年間予約の場合

Table with 4 columns: 重量, 価格(税込), ダンボール代, 宅急便料金. Rows for 5kg, 10kg, 20kg.

※発送はすべて5kg袋です。25kg以上の発送はヤマト便(小口貨物扱い)を使用するため、ダンとお安くありません。...

発注のしかた

※日中はほとんど家にいないため、できればFAXか郵送をお願いします。

坂井ファーム FAX 025-280-3400 7/24ダイヤル 0120-051858 (おこめはごんばち)

(留守番電話でも受け付けます)

留守電になっていることもあります。こちらから折り返しご連絡しますので、お名前とお電話番号を吹きこんで下さい。

〒950-11 新潟市嘉木189 <口座番号> 00660-6-17648 加入者 坂井ファーム

坂井ファームの食に対する考え方はこれだ!

食物は生きるためにはもちろん、人の健康に大きく関わっています。だからこそ、その食物は健全な生育をしていなければなりません。...

坂井ファームの秘密

一年中出荷しています。

■わが家のルーツ

わが家の祖先が加賀の国から流れ、この地に木こりとして移り住んで200年ほど。8代目(推定1位だと思われる)の93歳(推定)なるおばあちゃんを筆頭に、4世代8人同居の専業農家です。米はすべて直販するほか、野菜は主に小松菜を、雨よけ栽培(ビニールハウス1200坪)でのローテーション栽培をしています。1200坪ってだいたいいテニスコート8面位。主に、新潟県総合生協と新潟中央市場

■坂井ファームはこんなとこ
みなさんにお届けする米は、新潟市の南西部、越後平野のへそあたりに(最近できた磐越道と北陸道が交差する新潟中央インターから南に約2km)でとれました。

このあたりは、昔は地図にない湖と言われるようなヨシが生い茂る低質低産地帯で、暴れ川「信濃川」の影響をモロに受けた、農民泣かせの土地でした。



愛犬「メイ」も大切な家族の一匹!

今は乾田となり、信濃川が水の度に運び込んだ肥沃な土のおかげで、おいしい「自家産新潟コシヒカリ・ごん八」をお届けすることができます。

坂井ファームの小松菜の話



有機質肥料ばかりをいろいろ変えて、たっぷり——。そのため土がフカフカになり、毎年1センチずつ高くなっていきます。夏期の農薬散布は小松菜が6~7センチの小さい頃までで、それらの葉は出荷の時捨ててしまいます。(毎日、自分たちが食べているので、当たり前のことなんです) 出荷は、小松菜全体をすっぽり包む袋は使わないで、束の真ん中をしばるだけの省エネタイプ。ゴミをできるだけ出したいのと、素顔で鮮度の良さを見てもらいたいから。

坂井ファームの小松菜。今年、「小松菜キャンペーン(表ページをご覧ください)」で、みなさんの前に初めてデビューしますので、楽しみにしてください。

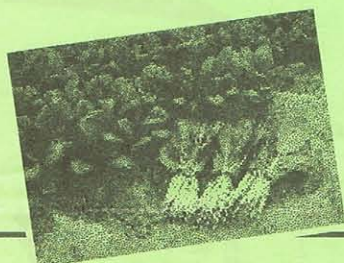
※インターネットで小松菜の成長記録を写真で見ることができます。

ナイショナイショ

小松菜を作りはじめてから12~13年。最初はキュウリ専作だったのが、ある時大失敗をしてしまい、思いついたのが、生育期間の短い小松菜だったのです。相性が良かったのか、生育のできと相場にも恵まれて、それから一気に小松菜専門になってしまいました。最近、小松菜はカルシウムがいっぱいあるということで、人気の野菜になっていて、生協さんからの注文もいっばいきます。

栽培期間は夏は22~23日位。冬は、新潟の雪空で暖房器具などを使わないせいもあり、70日位かかりますが、冬の小松菜はビタミンCがたっぷりあるし、寒さにあった分だけ甘さの成分も多く、とてもおいしい!そして何よりも、まったくの無農薬で栽培できるのがうれしいです。

同じビニールハウスに年間6回ほど採れる。ということは、これまで同じ畑で70回以上も作り続けている計算になりますから、「土」にはとても気を使っています。



笑顔がマブシイ! 坂井ファームの仲間たち

自家製ヨラム

辛党に送る、

新鮮 安全 期間限定
旬の酒のつまみ
(9月)

その①
ザルに山盛り ドーンと茶豆
9月でも結構暑い日はある。そんな日はやっぱりビール! ビールと言えば、切っても切れない

のが枝豆。もう枝豆の旬は終わってたんじゃない? いいえ、新潟にはこの時期が旬の「茶豆」という逸品があるんですよ。茶色の薄毛のおっさいさやに、茶色の薄皮。その甘さ、香り、歯ごたえ、ちよっと地味で華やかさはないけど、この時期、道に咲く野菊のように。食べ方は豪快に、ザルに山盛りドーンと! さあ召し上がれ。



見たか食べたか
坂井ファームの新米コシヒカリ名は「ごん八」の情報は表ページをご覧ください。

インターネットで『坂井ファーム』にアクセスしよう。

「いらっしやいまし 坂井ファームです」と、元気な笑顔が飛び出します。下のアドレスをクリックしてください。

<http://www.kamedagou.go.jp/nouka/sakai.htm>

今年もあります「手つきモチ」

☆毎年好評をいただいています「杵つき餅」を今年も販売します。興味がある方は、申込用紙の案内希望に○印をつけてください。12月に入ったら、案内をお送りします。

モチ米の最高品種こねもちを筋肉モリモリの男二人が杵と石臼でつきあげるから、この杵つき餅はネバリがあって確かにうまいと思います。しかし、昨年は大量の注文でスタッフが手を傷めてしまったという嬉しい悲劇も。今年は作戦を考えています。

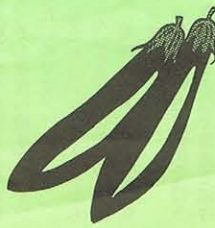
☆うちのおじさんが作ったミニチュア米俵を販売します。ワラの香りがプーンとする、手の込んだ工芸品です。お部屋のインテリアにどうぞ。

サイズいろいろー1俵2,000円から6,000円(35×45センチ位)。お問い合わせは、坂井ファーム フリーダイヤルまでどうぞ。

フリーダイヤル 0120-051858 (おこめはごんぼち)

その②
ナスの即席カラシ漬け
日本酒が恋しくなる9月下旬のおすすすめはナスの即席カラシ漬け。ナス(十全ナス)漬けカラシに最も適した新潟の地ナスを薄切りにして塩水に漬け、しんなりとしたら水分をよく絞っておく。それを練りカラシ(洋カラシ)に砂糖を混ぜた中に入れてでき上がり。保存は広口のガラス瓶でカラシの風味がとばないように。

コシヒカリの稲刈りが始まる9月下旬は朝晩がめっきり冷え込みます。稲刈りのゴミを風呂でさっと落としたり、ナスのカラシ漬けを前歯でチビチビかじりながら「おっととキューッ」になくがいて、私は晩酌指定銘柄麒麟山を冷やで行くかな?



編集後記

いつもの新米のご案内を新聞仕立てでお届けします。わが家のコシヒカリの名前にちなんで「ごん八通信」としました。いかがでしたか? 今後、いろいろな農村情報を「ごん八通信」にのせてお届けしていきたいと考えています。みなさんからのご意見、ご感想をお寄せください。お手紙で、FAXで、またパソコンで——本物のコシヒカリ「ごん八」についても聞かせてください。お待ちしております。