



9月15日
いよいよとれたて新米を発送!
※とれたて新米をご希望の方は至急おでんください。
※通常出荷はこれまで通り10日と25日です。

ごん八通信 VOL7

〈新米コシヒカリ出荷特別号〉

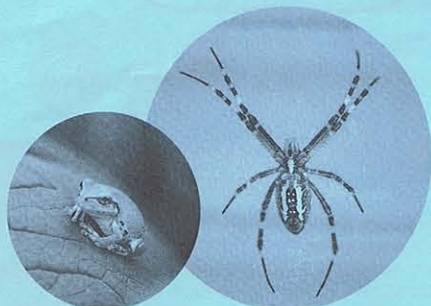
2001年(平成13年)9月10日月曜日
発行/有限会社 坂井ファームクリエイト
発行者/坂井孝一
〒950-1133 新潟市嘉木(かぎ)12
TEL 025-280-4300
FAX 025-280-3400
フリーダイヤル 0120-051858
(おこめはごん八)
E-mail sfc@seagreen.ocn.ne.jp
URL
http://www.kamedagou.go.jp/100/?ask00111

昨年、イネの野生への回帰。これは一年前の「ごん八通信」に書きましたが、管理を十分に施すのをやめてみたら、イネ自身が生きのびる工夫と対応、そしてその野生の本能を見せてくれたのです。

さて今年は何...田圃や畑の虫たちがとても元気なのを見つけた。「えっ、虫？」と眉間に皺の方もいらつしやるでしょうが、この虫たちが、大変な仕事をしてくれます。

田圃には極彩色のジョロウグモ、このジョロウグモが今年には異常に多いんです。ジョロウグモはイネの葉っぱの間に上手にすき間を作ると、糸で網を張ります。けばけばしい黒と黄色の縞々たイガース色。イネの葉やモミの汁

を吸う害虫たちを絡め取っては餌にしています。
一方、畑こまつ菜ハウスの中はアマガエルが大活躍。害虫たちが入らないように入り口すべ



小さい生物からの植物連鎖が厳しい生

て網で遮断しているのにそれでも虫たちが侵入、それにつられてアマガエルたちもゲロゲロと小松菜の葉っぱの上に乗って青虫芋虫糸をねらってピョンピョンと...。

実際、農業を使っていないので、一度侵入した害虫たちが爆発的に増えるのかな?と思いきや、自然界のバランスは素晴らしい。一方だけが飛び出ることなく、ゆつくりと大きな輪の内側に収まっていくのを見ました。



毎年、私たちは坂井ファームオリジナルの農事こよみに従って、季節の作業を繰り返しています。今年も例外ではありません。ただ、春夏秋冬のうつろいを感じながら作業を続けていると、毎年が同じではないことを、さりげない小さな発見で気づかされたりします。

生態系が自然の力を取り戻してきた?

紙面から

- インフォメーション2001 (国解)
- 坂井ファームへようこそ
- 産直の輪/坂井ファーム応援団

坂井ファームの新米こしひかり「ごん八」いよいよ出荷!



INFORMATION 2001

【1】 あなたのメールアドレスに旬野菜情報を!

メールアドレスをお持ちの方はご連絡ください。「ごん八注文用紙」のメールアドレス欄にご記入ください。坂井ファームと仲間たちが育てた「旬のもの情報」を、いち早くメール配信させていただきます。例えば5月はきゅうり、6月トマト、8月茶豆...その他のいろいろ。ご注文にはクール便で対応の予定。お楽しみに。

【2】 今年も杵つき餅あります!

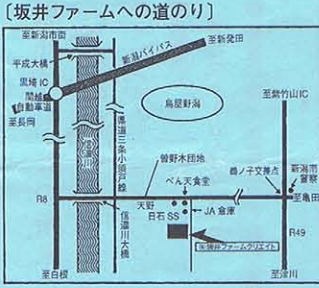
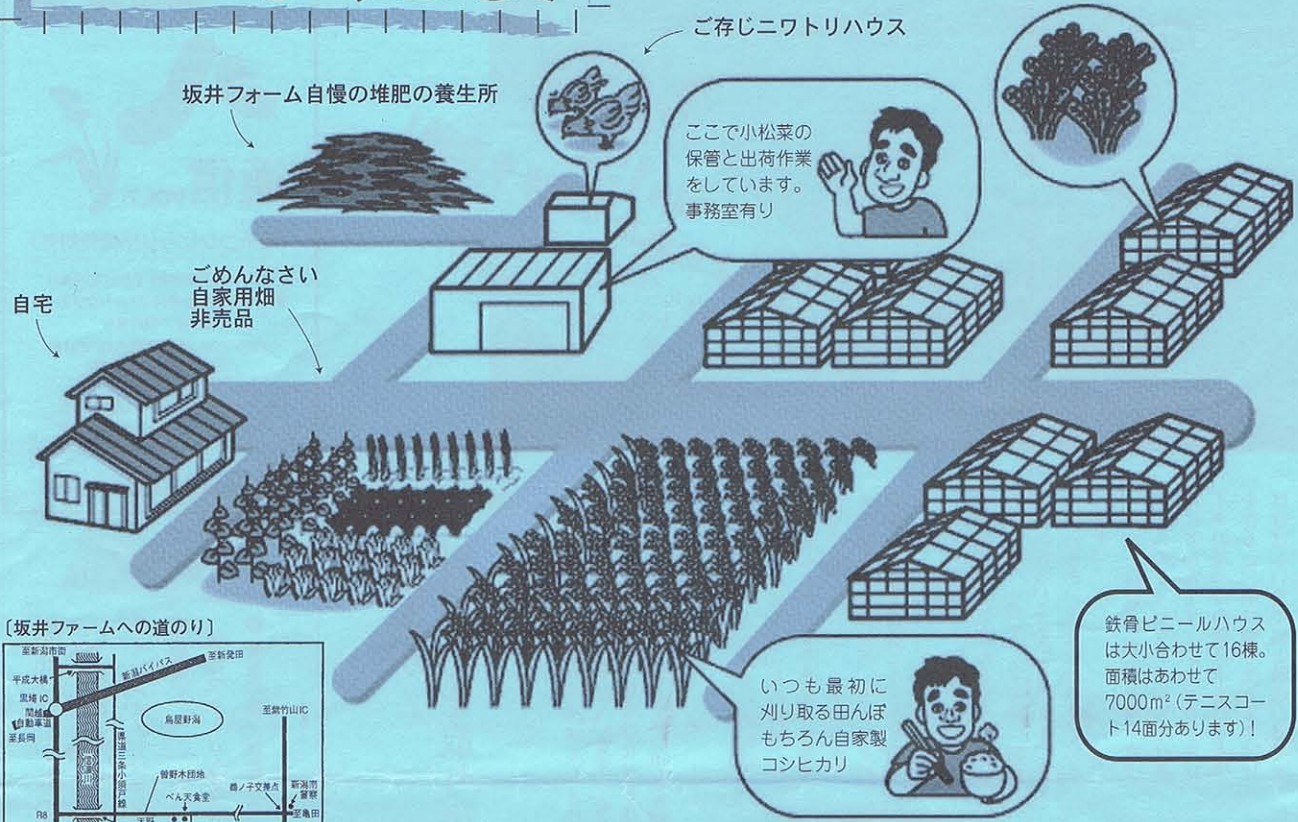
12月23日頃 餅つきの見学もOK!

昨年に引き続き、もち米の最高級品「こがねもち」を使って筋肉モリモリ男が杵と石臼でつきあげる、「杵つき餅」のご注文を承ります。自信作を、ぜひ味わってください。500g(7~8切位).....650円(努力の結果安くなりました。) ※ご希望の方は申込用紙に○印を付けてください。電話、FAXでの注文もOK。12月25日頃発送します。 ※注!このもち米は、脱酸素袋使用で2か月位は十分に保管できますが、保存料を使っていないためカビがつきます。



坂井ファームへようこそ!

新潟市の南西部、越後平野のへそのあたりに坂井ファームはドーン!(ナンチャッテ)と広がっています。昔は暴れ川「信濃川」の影響をモロに受けた農民泣かせの土地でしたが、今は乾田となり、信濃川が洪水のたびに運び込んだ肥沃な土のおかげで、おいしいコシヒカリ「ごん八」がすくすくと育ちます。



私たち、

坂井ファーム応援団

さめてもおいしい

息子夫婦と東京に住んでいる娘に、「ごん八」を毎月送っています。以前は他のところのお米を買っていたのですが、坂井さんのお米を食べはじめたら止められなくなりました(笑)。娘も言っていました。娘もおいしいんです! 息子の仲間仲間だったことからお知り合いになりました。毎月二五日の朝、坂井さんご自身が届けてくれます。今時めずらしいまじめな人柄がとても素晴らしいです。
〔新潟市 Sさん〕

冷害で困っているとき送ってもらって……

私の住む北海道でもお米はとれますが、数年前、冷害でお米が手に入りにくかったことがありましたよね。その時、お友達が坂井ファームのお米をとっていたので直接電話してみました。それが「ごん八」を届けていたびっくりになりました。食べてみたら本当においしい。今ではファンが増えて、「三軒のグループで毎月二〇〇kgを送ってもらっています」
〔札幌市 大矢根さん〕

編集後記

今年は例年になく早く、七月三十日頃に稲の花が咲きました(写真上)。収穫も早く、新米をいつもより早くお届けすることができ、それにしても、農業って職業は、昔から「ごん八」な仕事なんですよ。
〔取井〕

インターネットで「坂井ファーム」にアクセスしよう。

「ごん八通信」バックナンバーや、「ごまっただより」、言いたい放題書庫コーナーもあります。下のアドレスをクリックしてください。

<http://www.kamedagou.go.jp:100/~ask00111>

産直の輪

【AF(エーエフ)カガヤキ産直所】

(新潟県横越町)

新潟市内から亀田バイパスで約15分。観光名所の北方文化博物館の近くにある農業生産法人AFカガヤキの産直所は近くの農家60軒あまりの農産物出品でいっぱい。季節の野菜はもちろん、スイカや梨などの果樹、ラップされたお花、いもネギ等の土もの野菜が出品者の個性を競うかのように並びます。いつもその量と新鮮さに圧倒されるのですが、おすすめは日替わりで立ってくださる農産品アドバイザー(農家の主婦)から聞けます。調理のコツや自家用でしか作らない伝統野菜(出品あり)の情報もうれしいですね。



「AFカガヤキでは特産のナガイモ掘りやサツマイモ掘りのイベントもこれから。旬野菜の宅配もしています。今が旬はブドウ。おすすめはゴボウです。柔らかく香りがよく、日本一のゴボウです」(平野店長談)

■営業時間 午前8時～午後1時(月火休み)
TEL 025-385-2930

まだまだあるよ!

【ほほえみ産直広場】
(新潟市石山 新潟みずほ農協石山支店内)

朝取り野菜や花、漬物等
■営業時間 月水金土午後3時～6時



AFカガヤキの農産品アドバイザー

【清水フードセンター笹口店 桜木店直売コーナー】

曾野木地区の農家20軒が競うように朝取り野菜を並べます。同じ野菜でも農家によって味や甘みが違い、特に漬物はそれぞれの農園のファンがついているよう。

■営業時間 毎日12時～6時
・産直市場はその日その日の鮮度が勝負。遅くなると目当てのものが売り切れてしまいます。早い時間にどうぞ。