

農家持ちより市場

採

さいさい

8月2日(金)
オープンしました!



〈新米コシヒカリ出荷特別号〉

2002年(平成14年)9月10日火曜日
発行/南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12
TEL 025-280-4300
FAX 025-280-3400
フリーダイヤル 0120-051858
(おこめはごんぱち)
E-mail:sfc@seagreen.ocn.ne.jp
URL
http://www.kamedagou.go.jp/100/~ask00111

去る8月2日、ようやく念願の「農家持ちより市場 採彩(さいさい)」をオープンすることができました。採彩は、私ども坂井ファームが提案してきた「食を通して人の健康を考える」ことを、今度は地元の農家仲間とともに、直売所というかたちで実現させたものです。店には地元で採れた旬の野菜・果物など、安全で新鮮かつ美味しくて安いものが、生産者の顔が見える形で並んでいます。

採彩では毎朝9時を過ぎると、登録している農家さんが自分のコンテナに採れたての野菜をのせて店にやってきます。10時半には持ち込みがピークを迎え、店は旬の野菜でいっぱいになります。そして、ラジオが11時の時報を告げるのと同時に店がオープンします。お客様はいつせいに目当ての品

「農家持ちより市場 採彩(さいさい)」が、ようやくオープンしました。採彩は、地域の農家が自分の農産物を直接持ち込み販売する、個人の直売所の集合体。まだまだ出店農産物の品目数は少ないですが、こだわりを持った農家たちのパワーがあふれています。ぜひ一度、お立ち寄りください。

安全で新鮮な農産品の直売所 地元の農家仲間とつくりました

紙面から
農家持ちより市場
採彩(さいさい)
FORMATION
坂井ファームの新米こしひかり
「ごん八」いよいよ出荷!
●産直の輪/スタッフ自己紹介

オープンしました!!
●〈図解〉採彩へようこそ

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「旬もの情報」を、いち早くメール配信させていただきます。

坂井ファームにアクセスしよう

例えば5月はきゅうり、6月トマト、8月茶豆...その他いろいろ、ご注文にはクール便で対応いたします。

●坂井ファーム● E-mail sfc@seagreen.ocn.ne.jp

今年も杵つき餅あります!

12月23日 昼頃
餅つきの見学もOK!



昨年に引き続き、もち米の最高級品「こねもち」を使った「杵つき餅」のご注文を承ります。採彩農家の男たちが杵と臼でつきあげる自信作を、ぜひ味わってください。500g(7~8枚) ...650円
※ご希望の方は申込み用紙に○印を付けてください。電話、FAXの注文もOK。12月25日頃発送します。

INFORMATION 2002

坂井ファームの新米こしひかり
「ごん八」いよいよ出荷。

9月15日
発送します

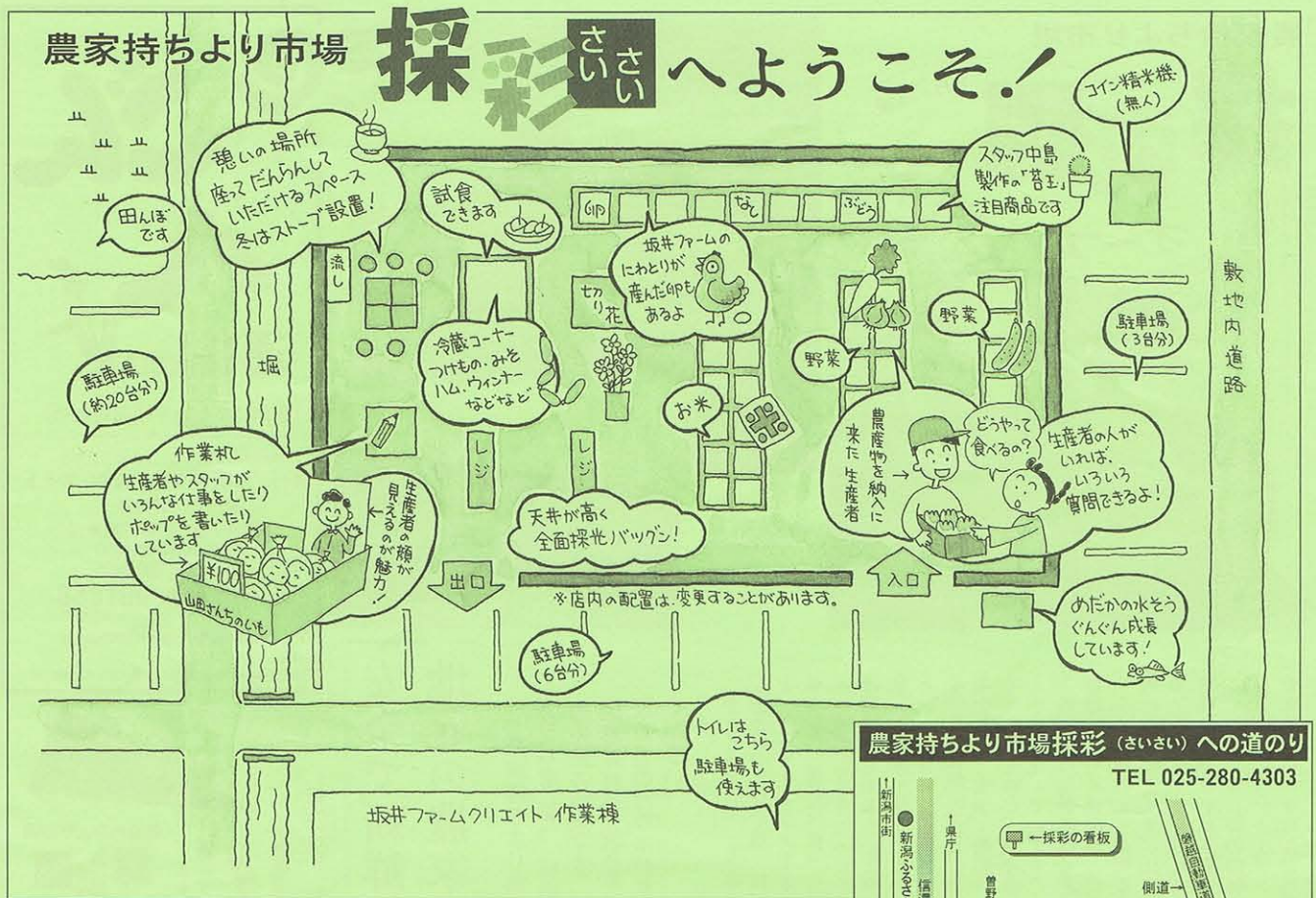
※通常出荷はこれまで通り10日と25日です。



とれたて新米ご希望の方は
至急お電話下さい

農家持ちより市場

採彩(さいさい)へようこそ!



敷地内道路

えう! 期待

● 採彩カレンダー ●

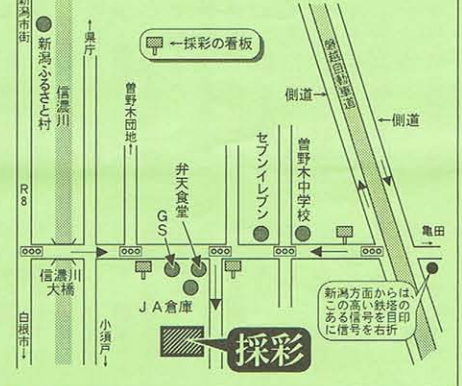
旬の農産品をたくさん取りそろえてお待ちしております。

- 9月/新米入荷 (15日頃からこしひかり販売開始予定)
- 10月/秋野菜入荷 (ほうれんそう、ブロッコリー、きゃべつ、さといも、はくさい、にんじん)
- 11月/漬物野菜 12月/手づくりお餅、/餅
- 1月/あったかいコーヒーでおもてなし (よもやま話、作付の話などしませんか?)
- 2月/新潟の春の幕あけ。いちご、冬菜、小松菜も

新年

農家持ちより市場採彩(さいさい)への道のり

TEL 025-280-4303



営業時間/11:00~18:00 定休日/毎週火曜日

窪田一成 (くぼた かずなり)



ポイントにうまいものは近くにあり!

スタッフ紹介 自己

こんにちは。採彩担当の窪田です。8月から坂井ファームのメンバーになりました。僕も農家の出身で、レストランで働いていたこともあり、「農業・食」という分野には前から興味を抱いていました。ひよんなことから、両親の親友である坂井社長とともに採彩をやることになりましたが、まさに自分にとってつけの職場じゃないかな(?)と思っています。これからもよろしくお願いします。

他にも多くの応援隊が採彩(さいさい)を支えています。

中島麻衣子 (なかしま まいこ)



山崎まさよしファンです

アルバイトとして働いている中島です。私もじつは出店者の一人なんです。若玉やハイドロカルチャーなどを作っては出店していますので、お店に来たときはぜひご覧ください。ちなみに、我が家は「中島園芸」という園芸屋さんで、採彩には親子で参加しています。鉢植えのご相談も承ります。

編集後記

秋の美りを前にして... 今年も本当に暑い暑い夏でした。この3月、一言も別れを告げずに逝ってしまった我が友 窪田智之。さいさい計画を話せなかったが、今あなたの子どもたちと、さいさいしています。まだ通過点でしかないが、土産話を持っていく予定。安らかに眠れ。(坂井)

産直の輪

〔ジェラテリア・レガーロ〕 若室村橋本



酪農家フジタファームの藤田昌恵さんが、自家農場の近くにおいしいジェラード店を開き、大変な評判になっています。人気の秘密は、そのナチュラルな味。ベースとなる生乳はフジタファームで毎朝搾る新鮮な生乳を低温殺菌処理しているため牛乳本来の風味が生きているところに、牛たちの堆肥が施された大地で採れた新鮮な野菜や果物をふんだんに使う...おいしいと安全にこだわる農家ならではのジェラードなのです。

■ 午前10時開店 (閉店は季節により変わります)
■ 火曜定休 ■ 電話 (0256) 82-0455