



10年ぶりの冷夏に...

でも大丈夫! 坂井ファームのワイルドコシヒカ리는 野生味あふれ、食味はいいはず(多分)。



(新米コシヒカリ出荷特別号)

2003年(平成15年) 9月15日 月曜日
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
E-mail:sfc@seagreen.ocn.ne.jp
URL http://www3.ocn.jp/~sfc/

いよいよ 9月25日発送

採彩で取り扱っている野菜を一緒に発送いたします。注文用紙にご記入ください。

コシヒカリってこんなお米

1956年に生まれたコシヒカ리는、品質・食味が最高。いまや日本全国で大人気のお米ですが、実は病気に弱く倒れやすい品種のため、開発当初はどこでも敬遠されがちでした。繊細な品種なのです。しかし「栽培技術で欠点は克服できる」と、新潟では取れてコシヒカ리의普及が始まり、その後は各農家の栽培工夫により、今日の新潟県では、ほぼ8割の田んぼで栽培されるようになってきました。

ちなみに坂井ファームに関して言えば100%自家産コシヒカリ「ごん八」。栽培の段階から混じりけなしの純粋米です。



今年は一993年以来的の冷夏で、日本各地で農作物の生育が心配されています。坂井ファームのコシヒカリも例外ではなく、冷夏日照不足のため例年より稲刈りが10日ほど遅れる見込みで、収量も1割程度減収しそうです。でもワイルドコシヒカリは強い。葉先をピンと太陽の方向に向け弱い日光を少しでも取り込もうと頑張っています。さて、坂井ファームでは三年前から、指導技術に忠実な、かわいがって大事にしての栽培法をやめ、稲の野生の生命力を引き出す栽培を進めています(実はこまつ菜栽培と採彩のほうがかんがって田んぼの見回りに行けないからなのです)。そのおかげで今年の稲も、水や肥料の過不足など生育環境の悪条件をイネ自身が判断したまよう。土いっばいの栄養分を吸収して力強く根を張り、精一杯葉を伸ばし、「立派な種を残さねば」の使命のために生育しています。過保護をやめたら根性がついた(ヒトのことではありません)!! 皆さん、今年も力と根性そして野生味あふれる自家産コシヒカリ「ごん八」をお楽しみに。

紙面から
坂井ファームのワイルドコシヒカリは今年も元気!
「ごん八」いよいよ出荷
おかげ様で一周年
採彩カレンダー
採彩カレンダ-
彩時記
農家持ちより市場
採彩
農家持ちより市場
「ごん八」いよいよ出荷
今年も元気!



坂井ファーム 農家持ちより市場 採彩 MAP
注目! 採彩の案内板
新潟市街、新潟ふるさと村、信濃川、果庁、信濃川大橋、女池LC、御道、稲穂自動車道、魚田、梅田、高い築物が目印、採彩、坂井ファーム、JA倉庫、G.S、ベン天食堂、モンイレバン、曾野木中学校、曾野木田舎、首野木田舎、信濃川、新潟市街、新潟ふるさと村、白根市、小須戸

ポスト アニマル坂井の「おやき」
ここ新潟では、昨年度のナシの無登録問題から最近では30年前に使用した農薬がキユウリから検出されて、その安全性に不安が高まっています。農産物を直接販売しているのに感じますが、消費者の皆さんが農薬についても敏感になっていまして、無農薬・安全な食べ物というふうな認識があるようですが、私たち生産者サイドから見ると現実性のないことだということを、ここで確認してみたいですね(皆さんの反応を受けるでしょうか)。
とりたてのトウモロコシ、本当においしいですね。収穫してから口に入るまでの時間が短いほどおいしいから、直売所の人気商品です。でも、人がおいしいものは害虫も大好き。特にアワノメイガという蛾の幼虫の大好物で、相当の回数、農薬を散布しないと防衛が難しいのです。「採彩」から朝ゼリのトウモロコシを買って皮をむいた瞬間、おしいところをピコピココトコトこめいているのを見つけて、どうも気持ち悪いから返品したいというのが何件ありました。安全性は大事、そして虫はエーチャット...?
本当に難しいです。
農業には除草剤、病気を治す殺菌剤そして殺虫剤があります。そのすべてを使わないで商品価値のある野菜をつくるのはきつと無理ですね。ハウスで育てる坂井ファームのこまつ菜...
直売所がよく「曲がっているキュウリは無農薬だから?」と尋ねられます。キュウリが曲がるのは農薬をかけないからではなくて環境が悪く生育が偏っているからです。もう一つの箇間が「農家の人たちが食べる野菜は無農薬なんですか?」。これについて言わせてもらえば、野菜農家のほとんどは自家用と出荷用の野菜を区別しないし、例外農薬については無頓着。病気や害虫を防ぐための栽培法の一つとして当たり前のように使ってきたからでしょうか。
ということで、食に対する究極の自己防衛は家庭菜園でしょうか。それが無理であれば、作り手と食べ手としても近い関係であることが大事でしょう。そして生産履歴や農薬の有無ばかりでなく、春夏秋冬季節を感じ、命あふれる生き物たちに触れながら、これからの食のありさまと一緒に考えていきたいと思います。

農家持ちより市場

採彩 さいさい 新潟野菜 彩時記

1月 冬菜 アイリス



新潟の冬野菜といえばこれ

2月 ブロッコリー キャベツ



雪の下で育った
甘味は格別

3月 小松菜 イチゴ(越後姫)



新潟の春を告げるイチゴ

4月 キュウリ



曾野木は
キュウリの
名産地

6月 空豆 青梅 やわらかいキャベツ



やわらかいキャベツ
です

5月 トマト アスパラガス



7月 スイートコーン スイカ 枝豆



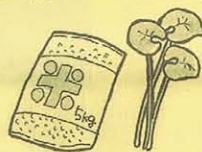
おいしい豆が
秋まで続きます

8月 十全なす 茶豆



なす漬けも
あるよ

9月 コシヒカリ 巨峰 スイキ



新潟の個性派旬野菜 ~秋編~

ズイキ

ヤツガシラという品種の里芋の茎で、皮をむいてから茹でて酢の物にしたり、みそ汁、炒め物に使います。また、乾燥した物も独特な歯ごたえと香りがあります。

カキノモト

鮮やかな紫色の食用菊です。おひたし、酢の物などに最適。少量の酢を入れて茹でると色よく仕上がります。ほんのりとした高貴な香りとシャキシャキとした歯ごたえが魅力です。菊の花を食用にする地域は限られていて、新潟と山形くらいなのだとか。

10月 新高 カキノモト 里芋

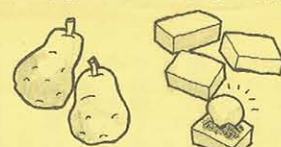


11月 大根 キノコ類



あつたか料理にどうぞ

12月 ル・レクチェ 手つき餅



農家持ちより市場 採彩(さいさい)のおかげさまで一周年ありがとうございました。昨年(2002年)の八月二日にオープンしました「農家持ちより市場 採彩」はおかげさまで持ちまして一周年を迎えることができました。ひとえに、不変な店にもかかわらずいつもご来店くださったお客様のおかげです。生産者一同、これからも安全でおいしい野菜作りにお励んで、産地から皆さんに元気をお届けします!!

われら応援隊!

新潟市 青池 格さん

坂井ファームのお米との出会いは12年前。職場で手作りハムを販売していたお友達の長井さんを通して知り、買っていました。ところが10年前のお米不足の年、予約の方が優先ということで手に入らず苦しい思いをしたことから翌年に年間予約。坂井さんとはそれ以来のおつきあいになります。届けてくれるときに精米してくれるので、とてもおいしい! 関東に住む知人にも送りましたが大好評でした。「採彩」にも行ってみたいから「スーパーより安く新鮮」と妻が即ファンに。採彩もお米も一番の良いところは生産者の顔が見えるところ。それに坂井さんの農業へのとりくみ方の真剣さ、人柄の良さにもひかれ、陰ながら応援しています。

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「こん八注文用紙」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、担当窪田がいち早く配信いたします。

採彩にアクセスしよう ●saisai@jeans.ocn.ne.jp
採彩 TEL 025-280-4303

手つき餅工房リニューアルしました



坂井ファームの餅は今時珍しい手つき餅です。その餅工房が昨年暮れにリニューアルしました。農家のゴツイ男達が心をこめてついています。工房は社屋内にあるのでいつでも見学可能。白から取ったつきたて餅の試食もできます。

■手つき餅500g(10枚)——650円
ご希望の方は申し込み用紙に○印を付けてください。
電話・FAXでの注文もOK。12月15日頃から発送します。

編集後記

●9月6日現在、田んぼの状況を見る限り、今年(2003年)は10%程度の減収が予想されます。お早めのご予約を。本当なら今頃は稲刈りで忙しいはずなのに・・・●2年目を迎えた採彩では、作る側と食べる側がもっと近づけるように様々な提案をしています。と思っています(たとえは参加型の農園とか)。詳しくはHPを。(坂)

採彩のなかまたち

中原実子(みこ)さん 新潟市 中原農園
新潟市赤塚でニンジン、ゴボウ、メロン、トウモロコシなど野菜専業で作っています。EM堆肥を使って育てた野菜はとっても元気でおいしいですよ!!
ホームページ <http://www.mynet.ne.jp/nk-farm/> にもアクセスしてみてください。



熊谷政義さん
亀田町茅野山で梨を多品種作っています。当農園では除草剤を使わず機械で雑草処理。堆肥もたっぷりを与えています。健康な土作りにこだわった梨は甘み抜群!夏の早生品種から、冬のル・レクチェまでお楽しみ下さい。



私たち 小松菜担当スタッフです



小松菜は坂井ファームの主力商品ですが、そのパッケージ作業をこなしているのが私たち女性スタッフです。毎日パワフルな笑い声の絶えない明るい職場で、おいしい小松菜をベストな状態でお届けできるようにがんばっています。