



いよいよ
9月25日
発送

採彩で取り扱っている野菜等を「ごん八」と一緒に発送します。

大好評
500

ワンコインセット

プラス500円で採彩おすすめの季節の野菜等が楽しめます。詳しくは注文用紙をご覧ください。

刈り取られた稲わらは土中にすき込まれ、微生物のエサになり、分解され、やがて来年の稲の肥料分になります。そうやって、同じ土地で何百年も稲作が続いてきたんですね。ただ種子の中に遺伝子を残すだけでなく、自らを養分として差し出し、新しい命を紡いでいく……。そんな命のドラマは人間に限ったものではなく、ありふれた田んぼの中にもあるようです。そのシナリオの中で人間が演じる役というのは、ほんの端役に過ぎないと、草刈り後の夕焼け空に思うのであります。

坂井ファームでは畦に除草剤を使わないので、機械を使って草刈りをするのですが、この雑草がホントに強い！刈っても刈ってもあつという間に元通り。肥料は一切与えていないはずなのに、気がつくとき々と元気に茂っています。夏の作業のメインがこの草刈り。こんな作業が炎天下にひたすら続きます。

今年も2年前のような7月の豪雨に見舞われ、どうなることかと心配しましたが、一転して8月は好天に恵まれ、「ごん八」は今のところすこぶる順調に生育しています。

そして待ちにまつた稲刈りが始まります。畦に生える草も強いが、稲だつてなかなかのもので、刈り取られた後からも「ひこばえ」といって、新しい芽が出て、雪が降る前に実をつけることもあります。

草刈り 稲刈り コシヒカリ



〈新米コシヒカリ出荷特別号〉

2006年(平成18年)9月15日 金曜日
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
☎ 0120-051858
(おこめはごんばち)
E-mailsfc@seagreen.ocn.ne.jp
http://www3.ocn.ne.jp/~sfc/

紙面から

農家持ち寄り市場 採彩

「ごん八」いよいよ出荷

冬の散歩道
坂井ファームから見える風景

これが定番！採彩メニュー
採彩の仲間たち



冬の散歩道

アニマル坂井と愚犬ランの写珍道中

餅つきが終わった1~3月の農閑期、愚犬ランとの2Km散歩はいつもの自転車ではなく、徒歩で40分。収穫の終わった田畑一巡のお散歩。普段は人に合わせて歩くランですが、畦のネズミの巣穴と落ち穂を探す野鳥たちには、つい本能のまま飛びかかってしまい、坂井にきつく怒られます。



ランは寒さが大好き！雪に体をこすりつけて雪浴びのよう。マغانの大群とそのファン。水生植物の絡繰が見えます。



冬の越後平野は野鳥たちの楽園。白鳥やマガン、カモたちが落ち穂探しに団体で飛来します。



冬の越後平野は曇天の日ばかり。でも朝日が雲を割ると、まるで絵のようです。



アニマル坂井の冬の楽しみが一番は、野カモを食すること。自然からの贈り物、本当に美味。感謝していただきます。



冬の王者白鳥。春近い頃はへんの飛行編隊で、シベリア行きの訓練を予想させます。

坂井ファーム 農家持ち寄り市場 採彩

注目! 採彩の案内板

MAP

これが定番!!

採彩さいさいメニュー

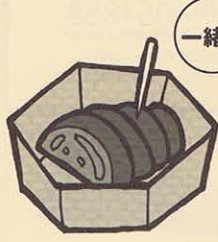
普段生産農家の方々が食べている、定番のレシピをご紹介します。一見シンプルですが、直売所ならではの新鮮な野菜でしか作れない、ちょっと奥深いメニューです。「旬もの」ならではの食べ方、大公開です。

秋

丸なす
丸なすの味噌漬け



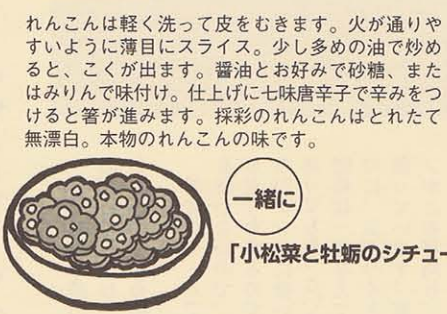
身のしまった丸なすを味噌漬けにしてみましょう。作り方はいたって簡単。たっぷりの味噌に丸なすを入れて漬け込みます。途中で、水があがってくるので新しい味噌に入れ替えて、繰り返すこと2~3回。独特の香りのするおいしい味噌漬けになります。新潟では、冬場に野菜が不足する頃、こうして保存食として食べていました。秋にとれる丸なすは身がしまっているのがおいしいですね。



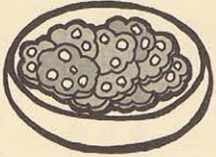
一緒に
「小松菜とカキノモのおひたし」

冬

れんこん
れんこんのきんぴら



れんこんは軽く洗って皮をむきます。火が通りやすいように薄目にスライス。少し多めの油で炒めると、こくが出ます。醤油とお好みで砂糖、またはみりんで味付け。仕上げに七味唐辛子で辛みをつけると箸が進みます。採彩のれんこんはとれたて無漂白。本物のれんこんの味です。



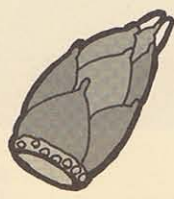
一緒に
「小松菜と牡蠣のシチュー」

春

たけのこ
たけのこの天ぷら



皮に包丁で切れ目を入れ、身を取り出します。それをあく抜きせず、そのまま天ぷらに。とれたてのたけのこはエグ味が少なく、生のまま調理してもおいしくいただけます。生だから、たけのこ本来の香りも生きている贅沢な天ぷらです。



一緒に
「小松菜と油揚げの煮びたし」



香りと歯ざわりを楽しんで!



いつも一緒に...
...小松菜
一年を通していつでも、どんな料理にもぴったりの小松菜を使ったメニュー。あく抜きの必要がないので、ササッと使えて、便利なことこのうえなし! ビタミンAたっぷりの坂井ファームの小松菜を、いつも食卓に...

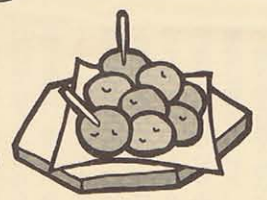

初夏

新じゃが
新じゃがの丸揚げ

早掘りした一口サイズの新じゃがを、油で皮ごと丸揚げ。塩だけでシンプルにいただきます。新じゃがは皮も薄く、丸ごと食べられます。



一緒に「小松菜とベーコンのソテー」



今年ももちろん「手つき餅」

毎年大好評の手つき餅を今年も販売!

■手つき餅300g(6枚)

■(焼くと最高にうまい)豆も300g(6枚)

ご希望の方は注文用紙の申し込み欄にご記入ください。電話・FAXでの注文もOK。12月15日頃から発送します。

採彩の仲間たち

いつも一緒に働いている、元気な仲間を紹介します。



「あおぞら」は障害を持つ人々が働いている作業所です。現在18人が所属しており、9月でちょうど設立3年目を迎えます。坂井ファームさんでは、小松菜を洗ったり計量したり運んだり作業分担してがんばっています。こちらでの仕事が始まってから、メンバーのできる事がぐんぐんと増え、仕事に対する意識や責任感にも変化が出てきました。他にもあおぞらでは養鶏や農作業の手伝い、菓子製造、古紙アルミ缶回収など、いろいろな仕事をしています。これからもこの天野でがんばっていきますので、どうぞよろしくをお願いします。

あおぞらの皆さんのおかげで坂井ファームもパワーアップ!

応援団

新潟市つくし野 坂井 昌子様

「ごん八」米を食べるようになって何年たったでしょう...。10年?15年?20年には届かないかな?ある日、娘婚が「このお米おいしくて、おかずもいらないくらいです」と言って食べていました。彼は県外出身なので、新潟のお米はおいしい、特に「ごん八」がおいしいと言ってくれるので、なんだか自分が生産者の気分になってとってもうれしくなりました。これからも、おいしいごん八米の配達をよろしく願います!

第3回 採彩ポテトクラブ

無事終了しました

今年は早々と芋の本が枯れてしまって、一瞬 病気かな?とも思いましたが、記録的な長雨にも負けず、土の中では元気にジャガイモが育っていました。皆さんも大豊作に大満足そうでした!



編集後記

●稲作をある程度任ざられて2年目、店の忙しさにいついつ田んぼに行かなくなると、あつという間に畦は雑草だらけに。生き物に人間、「忙しい」という言い訳は通用しないなど、身ももって感じました。
(窪田)

●豊作の予感...。遅い梅雨明けから一気に暑い夏が押し寄せて、稲姿は最高に美しい。味も豊作が期待できそうです。食の豊かさを享受しているこの国ですが、実は、その豊かさを演出するために多くの農産物が捨てられています。一つ一つ大切に育てられてきたはずなのに...。豊かさとは量ではなく、質であると思うのです。
(アニマル坂井)