

コシヒカリ収穫完了

田植え依頼、精魂込めて水管理、畦草刈りをお世話になったお蔭と天候に恵まれ、コシヒカリが順調に育ちました。9月1日～5日、連続で刈り取り、乾燥調製作業をお世話になりました。出役していただいた会員様に厚く御礼申し上げます。稲刈りの作業開始時間は、朝露を避けるため、9時か10時から開始しますが、準備作業をする関係で8時からお世話になり、乾燥調製は夜10時を超える時間までお世話になりました。本当に長時間作業でご苦労を掛けました。作業は常に安全第一、2番目には作業効率を考えて作業をしていただきました。今年は、天候に恵まれ、管理もしっかりしていただきコンバインが快調に動きました。昨年と比較して、豊作で良質のコシヒカリが約950袋できました。収穫作業もさながら、なによりも無事故で作業ができましたこと、改めて出役いただきました会員様に厚く御礼申し上げます。又、田植えから、長い間、水管理等お世話になった会員様にお礼申し上げます。ありがとうございました。晩生の酒米「京の輝き」、もち米「羽二重もち」の作業も残っておりますが安全でお願いします。

羽二重もちの刈り取り間近

昨年、ご迷惑をかけた関係で、昨年より、2倍近く面積を増やしました。今年も順調に育ち、稲穂が垂れてきました。味のよい「羽二重もち」をぜひ、会員様の知人・友人様にご紹介願います。

黒枝豆収穫まであと1か月

枝豆用として約1haを作付けしました。そのうち約6割を「はたけで直販」と銘打って、秋晴れの畑でお弁当もちで黒枝豆を収穫していただきお弁当を食べて田舎の空気、景色を楽しんでいただいたらと例年続けております。

期間は、10月9日～10月23日までです。9日(日)、(月)、15日(土)、16日(日)には、枝豆の試食、焼きいも等準備しております。

会員の皆様には、収穫と、お客様の対応をよろしくお願い申し上げます。

また、例年行っております宅配作業、国道での販売も計画しております。会員様には、ご苦労をおかけしますが今年もご出役をよろしくお願い申し上げます。

10月2日(日)加工(厨房)施設完成記念行事

念願の厨房施設が完成しました。観音寺の村山博司様宅の離れを改装さしていただき、6月29日に着工、8月末にほぼ完成しました。後は、保健所の許可をとり、いよいよ活動開始となります。まずは、現在お世話になっている黒豆もろみ、黒豆味噌を作成、販売可能にする。後は、味夢の里への出店品ができないか、さらには、ロケ地対応の弁当などに挑戦してはと考えております。

とりあえず、完成記念行事を枝豆時期前の10月2日(日)に予定しております。細部にわたっては、再度連絡をしますので多数ご参加をよろしくお願い申し上げます。

9月18日(日)櫃ヶ嶽登山

健康増進と親睦を兼ねた櫃ヶ嶽登山ご参加ください。お弁当持参でよろしくお願い申し上げます。