

「キッチンほたる」が誕生

多くの皆様のご協力を得、加工(厨房)施設が完成しました。10月2日(日)、京丹波町寺尾町長、農林産振興課栗林課長、アドバイザーの糸賀守人様、家主の村山博司様、村山議員様、村山工務店様、ほたるの里会員様約30名にご出席いただき盛大に祝賀会を開催できました。ほたるの里の女性部「夢ほたる」の皆さんが新しい加工(厨房)施設を利用して、初めての料理「ハンバーグ弁当」を全員に振る舞っていただきました。色合いも、味も最高で、商品として十分通用するお弁当に舌鼓を打ちながら楽しいひと時を過ごさせていただきました。参加協力していただきました皆様に厚く御礼申し上げます。ありがとうございました。

加工所を「キッチンほたる」と名付け、地域の特産物を利用した黒豆味噌、黒豆もろみを筆頭にお弁当、ケーキ類等にチャレンジし、その活動において地域の活性化を目指し頑張っていく所存であります。今後とも「キッチンほたる」を温かく見守っていただくようよろしくお願い申し上げます。



黒枝豆収穫にご協力を！

10月9日(日)から10月23日(日)まで黒枝豆の収穫時期です。昨年同様、お客様宅への宅配、街頭販売、「はたけで直販」、若山台フリーマーケットと充実した販売計画をしております。枝豆の作業は、機械化できていませんので人海戦術でやらなければなりません会員様には、本当にご苦労をおかけしますがよろしくお願い申し上げます。これまでは、枝付きの商品としておりましたが、今年から、サヤの袋詰めをも販売していこうかと考えております。

酒米「京の輝き」豊作

昨年に引き続き酒米「京の輝き」を栽培しました。今年は、1.2ha植付当初、鹿の害に会い苦労しましたが、豊作で契約数量を40袋も多く収穫できました。雨の間を狙い、タイムリーな稲刈りをお世話になりありがとうございました。

「羽二重もち」収穫完了

昨年、もち米が不足し、お客様にご迷惑をおかけしました。今年は、昨年の倍の面積で栽培しました。豊作で良質のもち米を収穫することができました。会員様の知人、友人様のご紹介いただきますようよろしくお願い申し上げます。

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう