

平成28年度を振り返って

今年の作付けとして、コシヒカリに関しては、平成27年度に比較して、倒伏が少なく、順調に成長し、豊作でした。植付、刈取作業が効率的に、又、安全作業をしていただきました。特に今年は乾燥機を2機増設し、効率がよく、個人様の乾燥調製にもご要望にお応えできました。

黒大豆に関しては、枝豆用として、90a、黒豆用として80aと大きな面積をお世話になりました。トレーでの播種作業を始めて3年目、やっと作業が定着してきました。天気の不順で草対策(土寄せ)が大変でしたが、会員様のご努力のおかげで作業が出来ました。昨年に引き続き、作付けの50%に倒伏防止をお世話になりました。枝豆の出荷時期に倒伏防止作業をしたおかげで、数量も多く、きれいなサヤで効率よく作業ができ、お客様にもよろこんでいただける枝豆が出来ました。黒豆も多少立ち枯れが発生し、心配しておりましたが、よそは不作の声が聞こえましたが、ほたるの里では豊作で良質の黒豆が出来ました。

小豆に関しては、播種時期に雨が続き、又、鹿の被害にあい、まき直しをしました。その関係で収量が少なく、不作の年となりました。JAとか、豆の間屋には、出荷できませんでしたが、お客様直接に販売はできました。収量は少ないが品質は、最高の小豆が収穫でき、お客様にたいへん喜んでいただきました。

もち米に関しては、昨年度より、2倍の数量を栽培しました。良質のもち米に仕上がりに、お客様にたいへん喜んでいただきました。**ほたるの里のコシヒカリ、黒大豆、小豆、もち米等すべてが美味しいと評判**になってきたような感じです。

ほたるの里の女性部「夢ほたる」の活躍も目覚ましく、黒豆味噌、黒豆もろみづくり、京都府食の応援隊には7回の昼食、さとぼら様による椎茸の菌打ち作業の昼食、枝豆、黒豆の出役、年2回の若山台フリーマーケット、黒豆ロックフェスティバル、京丹波ロードレース(うまいもの市)、ほたるの里収穫祭等本当にお世話になりました。特に昨年度は、加工施設「キッチンほたる」の完成と記念式典があり、加工グループが発足し頑張っていました。

このような結果を踏まえて、今、会計担当理事さんに決算業務に奮闘いただいております。

平成28年度黒字決算の見込み

平成28年度決算も会員様の深いご理解とご協力により黒字決算となる見込みです。

- 役員会……2月上旬
- 監事監査……2月中旬
- 総会……3月12日(日)
- 税務報告……3月下旬

平成29年度視察研修

- 日時……3月5日(日) 8時00分～17時00分予定
- 視察先……農業法人 きすみの営農
兵庫県小野市下来住町1867

多数の
ご参加を！

平成29年度の事業計画(案)

- 水稻……コシヒカリ、新羽二重もち、酒米、WCS
- 豆類……黒豆、黒枝豆、小豆
- その他……サツマイモ、ジャガイモ、椎茸等
- 加工……「キッチンほたる」の運営開始

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう