

平成27年度黒字決算

平成27年度決算時期を迎え、黒字決算となりました。黒大豆、小豆のこれまでにない豊作、稲作もまずまずの出来、何よりも会員さまの多大なるご協力により黒字決算となったと感謝しております。2月11日に無事監査を終え、税務報告と総会に向けた資料作成を会計担当でお世話になっております。ありがとうございました。

椎茸の菌打ち作業完了

2月6日(土)「さとボラINほたるの里」でボランティア24人がバスで来ていただき、椎茸の菌打ち作業、とホダ木の運搬作業を御世話になりました。会員さまも大勢御世話になり、ホダ木約400本の無事菌打ちが完了しました。菌打ち後、ホダ木を即売させていただいた結果、会員さま主体で250本をお買い上げいただきました。ご協力を頂き本当にありがとうございました。又、昼食には、ほたるの里の女性部「夢ほたる」の皆様で地元コシヒカリと黒大豆弁当、大鍋での猪入りの芋煮、猪肉の焼肉、総勢50人の食事を御世話になり、又、作業終了時には、美味しいぜんざいを御世話になりました。食事時間、休憩時間に「さとボラ」の皆様方との友好が図れ、作業の完了と有意義な一日となりました。ありがとうございました。

H28黒大豆味噌仕込み完了〔夢ほたる〕

ほたるの里の女性部「夢ほたる」の皆様で恒例の味噌作りが実施されました。2月5日～10日の間で手分けして黒大豆皮むきを自宅でお世話になりました。黒大豆を水に漬け、ふやかし、一粒づつ皮をむく、一升剥くの慣れた人で2時間はかかる。なかなか苦勞ものである。水に浸したまま、集約し、2月11日、朝から大鍋でゆがき、ゆがけたら、つぶし、糶と塩と混合し、桶に詰め寝かす。1年後には、美味しい黒大豆100%のお味噌が出来上がる。「夢ほたる」の皆様の傑作である。美味しい味噌に出来上がりますように！

京力農場づくり推進大会 (ガレリア亀岡) に参加して

“次世代の農業を担う人材育成の取組”のタイトルで奈良宇陀市の有限会社山口農園様の講演と“力強い農業経営の実現と人材育成・後継者育成について考える”のタイトルで京都府立大学の桂明宏先生をコーディネータとして農業法人の三組織と若手社員、研修生のパネルディスカッションが開催されました。

講演の山口農園様では、ビニールハウスを100棟近く所有し、シーズンを通して野菜の生産と販売をし、完全分業化し、有機栽培にこだわり、未来に繋がる農業を目指し頑張っておられる。加工部門でも「大和餃子」などを加工、販売し、「オーガニックアグリスクールNARA～農業実践科」の農業訓練学校を運営されている。

パネルディスカッションでは、それぞれ社員を採用し、会社としての経営をしておられ、稲作、野菜、加工食品等と経営され、若手社員即ち、担い手育成に力を入れておられ、それらの経営、人材育成、販売等に努力されている様子であった。農業で人を雇い、年間を通じて仕事をし、収入を上げる苦勞が良く理解できました。

ほたるの里では、儲け主体でなく、地域の農地を守って行こうとの思いで立ち上げた法人ではあるが、厳しい農業情勢の中で黒字決算を保っていかなければならないことから、今日の大会を通じて学んだ事柄、農作物の選定、販売方法、加工食品等考え、担い手が頑張れる体制作りを常に考え歩んでいかなければならない重要性を身に染みて感じた1日でした。

多数の参加をお願いします！

ほたるの里研修
3月6日(日)

ほたるの里総会
3月13日(日)

夢ほたる研修
3月20日(日)