

「うまいもの市」大成功

11月2日(水)、晴天、「うまいもの市」に出店用の黒大豆の枝豆束作り、8時からの作業開始に10分前には、男子の会員様が畑に集合、8時5分前から作業開始、何も支持なしに個人個人で作業手順を把握していただき、株を切る人、運ぶ人、葉取りをする人、束にする人、段取り良く進めていただき、約2時間で100束あまりを完成していただきました。仕上がりもきれいにしていただきました。枝豆を作るのには手間がかかります。しかし、ほたるの里の枝豆の歴史は約10年になります。会員様全員がいつの間にかプロになっていただいている。ほたるの里の状況を理解していただき、作業効率と何よりも枝豆を買っていただけるお客様のことを第一に考えて仕事をしていただいている。当たり前のように思って気が付きませんでした。よく考えると本当に手間のかかる仕事をいとも簡単にしていただいている。会員様にはありがたいと感謝しております。

一方、ほたるの里の女性部「夢ほたる」の皆様は、完成したばかりの加工施設「キッチンほたる」に8時30分約10名集合、ボランティアである。明日の出し物、「いのちゃんドッグ」、ぜんざい、焼きもち、ホットコーヒー、カレーコロケの準備作業、100種類に及ぶ材料、道具等チェック、会話を交わしながら和気藹々のうちに半日で完了していただきました。

11月3日、当日、朝7時30分前に搬入を終えなければならない。普通トラックと軽トラ2台でいっぱい荷物を朝5時30分から積み込み、搬入、配置を整え、枝豆、さつまいも、新羽二重もちを陳列し、プロパンを設置し、鉄板、フライヤーに火をつけ、コーヒーの湯を沸かし、焼きもちの炭をいこし、ぜんざいを温める。8時過ぎ女性郡の到着である。販売開始早々、やはり人気は枝豆である。他の店でも枝豆を販売しているが、ほたるの里の枝豆が美味しいのをご存知か一番先に売り切れました。カレーコロケ、いのちゃんドッグに関しては、ほたるの里の定番商品であり人気もあり、完売。ぜんざい、やきもちに関しても評判がよく完売しました。

「うまいもの市」の参加は、今年で4年目を迎え、作業は、慣れたのである。儲け主義にこだわらず、ボランティア活動で楽しく、明るく、お客様を迎えるほたるの里のスタッフがお客様に浸透してきたようです。

「うまいもの市」出店の準備、当日と会員の皆様には、本当にお世話になりました。ありがとうございました。

「コシヒカリ」在庫なし

コシヒカリの在庫を昨年よりたくさん残しておりましたが、会員の皆様のおかげで売り尽くし、11月5日で在庫がなくなりました。

今後、予約されているお客様のキャンセル、味夢の里出店用に余裕が出れば、在庫ができる状態です。皆様のご協力ありがとうございました。

「新羽二重もち」の品質、味、最高

「うまいもの市」で平成28年度の新羽二重餅の試食をしました。品質、味とも最高でした。味夢の里へ販売していこうと思っています。

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう