

京の輝き



平成26年、京都府の酒米生産者団体や酒造業界等が連携して「京の米で京の酒を」推進会議～京都酒米信仰プロジェクト～が設立され、「祝(いわい)」や「京の輝き」など京都府オリジナル水稻品種の生産振興と、それらを原料とする日本酒のPRに取り組み計画がされました。それによりほたるの里も「京の輝き」を作付けをしております。今年で3年目となります。契約栽培ですので、当初契約した袋数を出荷しなくては

なりません。契約数に満たない場合は、他のお米を出さなければなりません。酒米は、タンパク質が多いお米は合格しません。数量を増やそうと、窒素系の肥料を多く施肥するとタンパク質が多くなります。京都府さん、JAさんの指導の下で頑張っていきたいと思っております。5月16日植付完了しました。(写真は、きれいに畦草刈りがされた、植付完了の「京の輝き」圃場、後方の山は櫃ヶ嶽)

法事のお弁当ご好評をいただく

ほたるの里のお弁当は基本は手作りハンバーグ、サラダ、だしまきとしております。お値段に応じて、基本にプラスしていきます。5月13日(土)朝、大雨、早朝6時過ぎから法事のお弁当づくり作業開始、基本プラスお造り、てんぷら、炊きあわせ、焼き物、味噌和え、味噌汁、茶わん蒸し、デザートなどである。順調に作業がはかどり、11時半には、雨も上がり、納品できました。失敗の許されない料理であり、プレッシャーを感じましたが、お客様からたいへんご好評をいただき、ほっとしました。

きのこおこわ

京丹波ほたるの里の加工グループで、「きのこごはん」を道の駅「味夢の里」に出店させていたから1か月経過しました。「味夢の里」に出店とは並行して、ほとんどの会員様に試食をしていただきました。会員様のアンケート調査をさせていただきましたが、「おいしい」との評価をいただきました。容器についても、おしゃれで、そのまま電子レンジでチンできるのが良いとのご意見を頂戴しました。アンケートにお答えいただきましてありがとうございます。新羽二重もちが入っているアピールを考慮し「きのこごはん」を「きのこおこわ」改名しました。

「きのこおこわ」をよろしく願い申し上げます。

当面の予定

- ・新羽二重もち田植 5月21日(日) 安井東41、42
- ・WCS田植 5月26日(金) 塩田谷西73～77
- ・黒豆ロック 5月28日(日) グリーンランドみずほ野外ステージ

ほたるの里はコロケ、焼きそば出店します。

- ・黒豆播種 6月 1日(木)～ 格納庫

・10周年記念式典 6月18日(日) 丹波マーケスコミュニティホール