

## コシヒカリ収穫間近

今年も順調に育ちつつあります。会員様には、田植え、水管理、草対策本当にお世話になりましたが、もはや、今年も、落水の時期を迎えました。刈り取り、乾燥調製の準備と並行に販売活動をお願いしております。ほたるの里の美味しいコシヒカリを多くの人に食べて喜んでいただきたいと思っています。ぜひ今年も会員様の友人・知人様のご紹介をお願いします。

コシヒカリの新米を味夢の里様へも出店させていただく予定です。会員様の販売活動をよろしくお願い申し上げます。

## 黒豆の花が咲きました。

今年、雑草がたくさん生えました。会員様には、苦勞をおかけしました。現在では、順調に育ち、紫色の可愛い花をつけました。今年も丹波の特産品「黒枝豆」、「黒大豆」が収穫できると思っております。「黒枝豆」につきましては、例年通り、10月9日～10月22日、はたけで直販、道の駅「味夢の里」様への出店、国道での販売、若山台様のフリマの参加、宅配販売等計画しております。又、「黒大豆」につきましては、今年度、乾燥機と選別機を導入する予定です。品質の良い「黒大豆」を目指し頑張っていきたいと思っています。会員様には今後、ご苦勞をおかけしますが、ご協力をよろしくお願い申し上げます。

## 小豆が順調です

ほたるの里で栽培している小豆は「小倉大納言」で小豆の元祖と聞いております。これまで買っていたお客様には、粒が大きくて美味しいと人気があります。昨年は播種時期の失敗がひびき減収となりましたが、今年も順調に成長してくれております。どうか豊作でありますように！

## イオン高の原店京丹波フェア(仮称)に出店予定

9月22日～9月24日

加工部

京丹波町道の駅「味夢の里」を通じてイオン高の原京都丹波フェア(仮称)に出店することになりました。出し物は、「黒豆かりんとう」実演、試食販売を予定しております。

## ラスク新発売 加工部

菓子類の新商品「ラスク」を試作し、味夢の里に出店させていただいております。現在、黒豆かりんとう、パニラキッフェルンと新商品「ラスク」の3種類出店させていただいております。

## お弁当の注文受注 加工部

お弁当22個のご注文をお受けしました。8月24日(木)お昼に配達。ハンバーグ弁当を誠心誠意頑張ってください、お客様に喜んでいただけるよう頑張りたいと思っております。

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう