

水稻収穫終了

9月27日(金)、もち米の籾摺りをお世話になり、平成29年産水稻の作業が完了しました。組合員様の皆様には、4月から9月末までの作業や管理をお世話になりありがとうございました。今年の収量は、若干少なかったですが、組合員様のご努力、ご協力のおかげで無事完了する事が出来ました。又、販売におきましても、大変お世話になりました。組合員様の中で1番販売していただいたのが30kg玄米を100袋で、2番目が70袋をもお世話になりました。お蔭様でコシヒカリに関しては、すべて会員様の知人・友人様で販売出来ました。ありがとうございました。契約栽培の酒米、京の輝きも無事契約数量をクリアしました。今年特Aのキヌヒカリも出荷できました。新羽二重もちに関しても、きれいなもち米に仕上がり、最高の味になっております。ほたるの里の美味しい新羽二重もちをすべて在庫して、会員様のお申込み、加工部の利用、味夢の里様への出店にあてたいと思っております。

黒枝豆の収穫開始

今年も黒枝豆収穫時期を迎えました。「はたけで直販」10月9日(月)～10月22日(日)、ゆうパック箱詰め10月9日～10月20日、下山でのテント販売、味夢の里出店、若山台フリーマーケット、観光バスでの来客対応等例年以上の作業量となります。10月5日(木)に準備をお世話になり、10月6日(金)～10月22日(日)の期間作業を計画しております。会員様のご出役をよろしくお願い申し上げます。

加工部情報

味夢の里ロケ弁コーナ新設

10月1日(日)に味夢の里にロケ弁コーナが設置されました。このコーナには、味夢の里様、まこと様、ナム・コンセプト様、粟野屋様、プランタン様と京丹波ほたるの里の6社です。京丹波の有名な店に肩を並べて、我がほたるの里が名を連ねさせていただきました。実績のあるお店と肩を並べておくがましいですが、そもそもの発端は、ロケ地が安井地区に出来、地元の活性化を目的で手をあげたのがきっかけです。

ほたるの里のロケ弁は、「豚の生姜焼き弁当」です。これは京丹波町質美に撮影に来られた時に出させていただいた弁当です。ほたるの里で収穫した美味しいコシヒカリと地元の食材を生かした手作り弁当です。どうか買っていただくことを祈っております。

これまでの出店させていただいている「きのこおこわ」と今回からの「豚の生姜焼き弁当」をよろしくお願い申し上げます。

黒豆かりんとう、黒豆ラスクを会員様に試食

味夢の里様に出店している黒豆かりんとう と黒豆ラスクを会員様全戸に配布させていただきました。試食をしていただき、ご意見、ご感想、ご指導をいただけたら幸いです。

H29食の祭典に出店

10月22日(日)丹波自然公園で開催される「食の祭典」に出店します。サバ寿司コーナーとロケ弁コーナです。10月22日は、味夢の里の2か所と食の祭典2か所、加工部の皆様、ご苦労さまですがよろしくお願い致します。

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう！