

黒枝豆収穫終了

11月3日(金)、黒枝豆を京丹波うまいもの市に100束出店したのを最後に黒枝豆の収穫を終了しました。今年の黒枝豆は、良質のものが収穫できました。ゆうパック様の箱詰め作業900箱、ほたるの里独自の宅配250箱、街頭販売、味夢の里への出店、そしてはたけで直販に関しては、年々人気が高く、お客様が沢山来ていただきました。10月9日～10月22日の期間過ぎて来ていただきました。黒枝豆だけでなく、コシヒカリ、モチ米等沢山買っていただきました。黒枝豆の収穫時期には、会員様には多くの日々にご出役していただき、滞りなく収穫が出来ましたことにつきまして感謝をいたしております。ありがとうございました。

小豆の収穫完了

台風21号で小豆の木が倒伏しました。案じておりましたが、無事に収穫でき豊作でした。11月中旬に選別作業をお世話になれば、出来上がりの状態まで進んでおります。ほたるの里の小豆は、「小倉大納言」で小豆の元祖であるといわれております。大粒で俵型をしており、美味しい小豆です。11月の中頃には、完成します。それから販売していこうと思っております。販売値段は、昨年同様1kg1,600円の安値でお客様に喜んでいただこうと思っております。

黒大豆の乾燥機、選別機を導入

黒大豆の葉取り時期を迎えました。今年は、乾燥機と選別機を導入しました。格納庫で予備乾燥をし、新しい乾燥機で又新しい選別機で良質の黒大豆に仕上げたいと思っています。何とか、お正月のおせち料理に間に合うようにと思っております。葉取り作業、収穫作業、選別作業と人海戦術を必要とします。会員様のご出役をよろしくお願い申し上げます。

KBSの取材を受けました。放送は、KBS12月17日(日)朝6時～

「おはよう輝き世代」

加工部情報

黒枝豆刈りのお客様にお弁当提供

毎日、欠かさず、味夢の里に、「きのこおこわ」、「豚肉の生姜焼き弁当」そして菓子類、「くろまめかりんとう」、「くろまめラスク」、「バニラキッフェルン」と出店するだけでも大変です。それに加えて、枝豆刈りに刈られた団体のお客様にお弁当のご注文を受けました。10月16日(月)、若山台なごみ会様に豚肉の生姜焼き弁当特注50個、10月29日(日)生協様枝豆収穫体験に「きのこおこわ」60個、と猪なべ(大鍋)です。精魂込めて一生懸命頑張ってお客様に喜んでいただきました。

サバ寿司に挑戦

仕出し屋に実習に行き、練習をし、10月22日(日)丹波自然公園で開催される「食の祭典」に出店する予定でしたが、台風来襲で中止になりました。サバの仕入れもしていました。準備もしました。一部の会員様に買っていただきました。ご協力をありがとうございました。又、美味しいとの感想を聞かせていただき、本当にうれしく思っております。今後、寿司づくりも考えていき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!