

平成29年度も黒字決算

通例、決算処理は、3月の時期が大半ですが、農事組合法人京丹波ほたるの里での決算は1月としている。理由は、農作物の収入は、1月にはほとんど入り、2月の農業の暇な時期に決算処理をし、4月からの農繁期に備えるためです。H29の決算も黒字決算となる見込みです。稲作については、1割減の出来映えでしたが黒枝豆、黒大豆、小豆、が好調で、更に加工部門の収入もあり、こども健全な会計が出来ました。これ一重に会員様の絶大なるご理解とご協力の賜物であると感謝しております。本当にありがとうございました。来年度も相変わりがせずよろしくお願い申し上げます。

平成30年度事業計画

2月9日役員会で平成29年度決算報告と平成30年度事業計画を審議し、決定しました。作付け面積は、30a増加しました。

1. エコファーマー農法のコシヒカリの栽培
2. キヌヒカリの栽培
3. WCS(飼料稲)の栽培
4. 酒米の栽培(京の輝き)
5. 黒大豆の栽培面積の増加、顧客増大
6. 小豆の栽培面積の増加
7. もち米の栽培面積の増加
8. 農閑期に椎茸栽培の実施。
9. 加工所(キッチンほたる)活用による食品作りの充実
10. イベント等の実施で消費者の皆さんとの交流を深める
11. 研修会・会議に積極的参加による能力強化

こどもも充実した年になります
がよろしくお願い申し上げます。

椎茸の菌打ち作業実施

2月4日(日)晴、さとボラ32名と会員合わせて50人で椎茸の菌打ち作業を実施していただきました。昼食は、加工部の皆様による芋煮と3時の終了時にはぜんざいを振る舞っていただきました。さとボラの皆様とごやかな交流が図れました。又、作業も午前は菌打ち、午後は山に運び込みと順調に完了しました。ありがとうございました。

肉厚椎茸菌打ち後の原木を会員様に限り1本700円の安い値段で販売しております。お申し込みは、谷山正090-1480-8508まで「売り切れごめん！」

黒大豆味噌づくり

京丹波黒大豆100%の黒大豆味噌づくりを2月11日(日)にほたるの里女性部「夢ほたる」で実施。24升の黒大豆を12名のメンバーが1人2升の黒大豆の皮をむき、その黒大豆を加工所「キッチンほたる」で味噌づくりを行う。1年後には、美味しい黒豆100%の味噌が出来上がり、京丹波の道の駅「味夢の里」等で売り出す予定です。手作り黒大豆味噌は黒大豆もろみと並行してお客様にご好評で再度、3月にも再度、味噌づくりを実施する予定です。

視察研修 3月5日(日)
やわた流れ橋交流プラザ 四季彩館

京丹波ほたるの里総会 3月11日(日)
安井区公民館

美しいふるさとをみんなの力で守っていきましょう！