

格納庫に**監視カメラ**取付

7月27日に農機具格納庫に監視カメラを取り付けました。表入り口付近と、裏入り口付近に2か所です。昼夜監視できます。これまで会員様に毎日点検をしていただいております。監視カメラが設置後も引き続き点検をお願いしたいと思っております。

7月の気候と**農作物**

7月4日～7日まで大雨で西日本の多く地域が被害を被った。その後、35℃を超える猛暑が続き、埼玉県では、これまで最高の41.1℃を記録、全国で多くの熱中症の人が続出しました。

農作物の雨を待っていたら、今度は台風、これまでの台風は、西から東、今回の12号台風は、東から西、どうなっているんやろ？

この地域では、台風の影響もなく、良い雨をもらいました。水稻、黒大豆、小豆、夏野菜どれにとってもありがたい雨でした。コシヒカリの穂が出て花が咲いたとき、風が花を散らしてしまっ。水稻の開花時期に風は良くない。収量にどのような影響を受けるか心配である。小豆も発芽したのは70%程度、黒大豆も猛暑で成長が遅れている。しかしそのおかげで台風能耐えられたのかも？

7月初旬の大雨で命を奪われた方、家屋の被害受けられた方、その後の猛暑と12号台風、本当につらい日を送っておられることでしょう。

農作物のことを心配しているぐらいでありたいと思っております。しかし農事組合法人「京丹波ほたるの里」が健全な、経営をして行こうと厚かましい考えになるものです。

「**黒大豆もろみ**」作成

京丹波町「道の駅味夢の里」で「**黒大豆もろみ**」が好評です。他のもろみに比較して、京丹波ほたるの里の「**黒大豆もろみ**」は、もろみの風味が漂い、味がまろやかで美味しいとの評判をいただいております。今年も、京丹波ほたるの里の女性部「夢ほたる」の皆様で8月9日(木)に仕込みを計画していただいております。手作りの「黒大豆もろみ」は、8月9日(木)1日では、出来ません。事前準備、仕込んだ後、発酵させ、醤油、みりんとの調合、味の確認、調合、混ぜ合わせを10日間ぐらい繰り返し、半年ぐらい寝かす。その間、定期的に、桶の中身を確認し、混ぜ合わせを繰り返し完成します。

平成30年も美味しい「**黒大豆もろみ**」が完成する日が楽しみです。

黒大豆倒伏防止**対策**

今年も、黒大豆の倒伏防止作業を8月4日(土)、8月5日(日)両日で計画しております。お盆前のお墓の掃除で出られない方もありますが計画通り実施し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！