

## 水稻作業開始

三寒四温の4月に入り、水稻の準備作業を開始、5月1日に田植えをするならば、その4日前に植付準備完了としなければならない。昨年にディスクで耕した圃場を畦付けする。ロータリで耕す。水を入れる。ロータリで耕し、ハローで仕上げる。5月上旬がコシヒカリ、中旬がキヌヒカリ、下旬が酒米、飼料米(WCS)、羽二重モチの順番で植付をする。水稻の圃場の数は、50か所に近い。作業によっては、好天が続かなければできない作業もある、水の入りにくい圃場もある。天気と水とオペレータさんの段取りと技術で効率が左右する。水稻の収穫が京丹波ほたるの里の最大の収入源である。又、この地域、由良川水域の最上流のきれいな水と空気で丹精込めて美味しいお米を作り、消費者の皆様喜んでいただけるお米を作る基本動作である田ごしらえ、オペレータの方をはじめ、会員の皆様方にお世話になります。よろしくお願いいたします。

## 黒大豆の準備

黒大豆は、連作を嫌う、湿気田ではできない、又、反面、水の入りやすい圃場に限られる。適した圃場が少ない。今年は、雨天が多く、黒大豆の圃場が耕うんできていない。春になり、雑草が生えてきた。水稻と異なり、畝立てをしなくてはならない。気は焦るが、好天続き待ちである。標準通りいかない圃場が多い。しかし、今年は、作付け面積を増やした。京丹波町の特産品「黒大豆」と「黒枝豆」を作付けし、地域の活性化とお客様の喜んでいただけるために、「紫ずきん」にも挑戦していく。機械作業は、少なく、手作業が多く「苦労豆」で、会員様にはご苦労をおかけしますがよろしくお願いいたします。

## 加工部門本格化へ

道の駅「味夢の里」には、菓子(くろこつくねとバニラキッフェルン)を出店させていただいておりますが、売れ行きは、少しづつ売れているといった状態です。味夢の里には、たくさんのお菓子が出ており、その中で、京丹波ほたるの里のお菓子を選んでいただいている。ありがたいことで、立派であると思っています。口にすると美味しいのですが、お買い上げになるまでの宣伝が難しいと思います。看板に工夫したいと考えております。

先日、「味夢の里」で冷蔵庫棚区分け会議があり、京丹波ほたるの里にも冷蔵庫の棚が配分されました。出店は4月下旬か5月上旬になるかと思いますが、加工グループの皆様には、ご苦労をおかけしますがよろしくお願いいたします。ほたるの里のだしものは、「きのこごはん」を出店したいと思っております。「きのこごはん」は、京丹波ほたるの里の女性部「夢ほたる」の加工グループが地域の食材を利用し、再三、試作した商品であり、昨年、「味夢の里のきのこ祭」に40個を出店しましたが2時間で完売しました。又、京丹波ほたるの里の総会後の慰労会に出しましたところ皆様方にたいへんご好評をいただいた商品です。是非とも、会員の皆様にご宣伝をお願いしたいと思います。「黒豆味噌」も販売可能となりました。「黒豆味噌」黒豆100%です。丹波の特産品黒豆を100%使っているのは我が商品だけと自負しております。

地域の先輩、丸尾会から4月8日、丸尾会総会のお弁当を注文していただきました。「ほたるの里」の加工部が出来たので丸尾会の皆様にご配慮をいただいたものと思っております。ご注文をいただき心から感謝し、御礼申し上げます。何分、初めてのご注文をいただき、プレッシャーもありますが、ご期待に沿うよう誠心誠意頑張りたいと思っております。