

格納庫に**監視カメラ**取付

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。

コシヒカリの稲刈り間近

ミラベ

「実るほど頭を垂れる稲穂かな」この時期になれば、浮かぶ言葉です。稲が実を熟すほど穂が垂れ下がるように、人間も学问や徳が深まるにつれ謙虚になり、小人物ほど尊大に振る舞うものだというたとえによく使われる言葉。今年もほたるのコシヒカリが頭を垂れてきました。この時期が稲作をしている者にとって一番幸せを感じる光景でないかと思っています。3月、4月から田ごしらえをし、5月に田植えを、そして水管理、雑草対策、そして今日、一斉に黄緑の平野、田植えの失敗で稲のとんだところも修正してくれています。8月12日コンバイン、乾燥調製機械等点検・準備完了していただきました。

今年は豊作か否か誰もが推測することはできません。しかし、9月上旬には、新米が食べられるとゆうのは事実です。京丹波ほたるの里の美味しいお米を、消費者の方にお届けできるのは1か月後となりました。

「**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8人の会員様で8月9日(木)に仕込みをお世話になりました。黒大豆炒り、もち米と大麦を混ぜ、蒸し、麴種をふりかける。香ばしい黒大豆の香りがする中での作業、段取り良く作業をしていただき早朝7時から10時には完了させていただきました。発酵させ、乾燥させ、調味料と混ぜ寝さすまで半月ぐらい毎日味な確認と様子を見る必要があります。それから半年以上寝かす。今年も美味しい「**黒大豆もろみ**」が出来ますように!!

宅配料金の値上げ

宅配料金が大きく値上げとなりました。ほたるの里の作物(コシヒカリ、黒枝豆、黒豆、小豆)は平成29年度と変更せず販売することに決定しましたが、宅配料金が値上がりしたため、宅配させていただいているお客様には、申し訳なく思っております。特に25kg以上のものになると大きく値上がりました。従って今年は、30kgが送料が高くなりますので20kg入りコシヒカリも準備する予定です。黒枝豆も2kg入りとして3,100円程度で宅配させていただこうと思っています。

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう!