

黒大豆・小豆の選別完了

11月中から昨日12月1日まで、京都府食の応援隊の皆様、延べ約50人と会員様のご努力により、小豆・黒大豆の選別作業が完了しました。ご出役をいただきましてありがとうございました。

今年は、不作でしたが、良質の黒大豆・小豆が収穫することが出来ました。会員様、会員様の友人・知人様には、黒大豆・小豆のご注文をいただきありがとうございます。12月上旬には袋詰めして、配布する予定でございます。

黒大豆・小豆は、栽培に手間がかかり、大変な作業ですが、今、収穫時期になると、少しでも多く収穫したいとの思いで、夏のつらい作業を忘れ、作付け面積を増やしていたらと思うものですね。

黒大豆の栽培は、5月に畝たて、6月に播種、定植。7月、8月に土寄せ、倒伏防止、その間、害虫対策、草対策、10月に枝豆作業、11月に葉取り作業、収穫乾燥、12月に選別と手間のかかる仕事です。その合間を縫って小豆の作業、本当に平成30年、小豆・黒大豆の作業をお世話になり、ありがとうございました。

「京都府食の応援隊」の皆様には、小豆・黒大豆シリーズを通じてお世話になりありがとうございました。12月1日(土)を持って終了となりました。食の応援隊の昼食をお世話になりました女性部「夢ほたる」の皆様には、常に心のこもった美味しい昼食を作っていただき本当にありがとうございました。

京都府立大学様とテレビ会議

京都府立大学様の講義「京都の地域創生」の時間に京丹波ほたるの里の農業の説明を聞きたいとの要望で対応しました。11月22日(木)10時から11時、京都府立大学講義室と京丹波ほたるの里を結び、テレビ会議を実施しました。講義室には、学生120名が受講されておりました。学生の質問は、「農業に従事するための心得」、「丹波黒大豆の特徴」、「丹波黒大豆のブランド化維持の対策」、「法人経営と個人経営の違い」、「道の駅出店の意義」、「他の地域から来た人との交流効果」等があり、お答えしました。

好調「原木しいたけまき寿司」

加工部では、平成30年4月15日から「原木しいたけまき寿司」を作り、京丹波道の駅「味夢の里」に出店させていただいております。おかげ様で売り上げ好調で売れ残りが無い状態が続いております。「原木しいたけまき寿司」が「美味しい」という声が多くの人から聞こえて来るようになりました。味夢の里以外でも会員様に買っていただき有難うございます。

今年の4月15日から現在まで、4,000本の売り上げが出来ました。加工部の皆様には、衛生面第一と玉子、椎茸、キュウリ等の仕入れに、さらに、味、形を美味しく、きれいに、一定に保つため、常に努力をさせていただいております。又、原木しいたけまき寿司の他に、菓子類として、黒豆ラスク、黒豆マドリーヌ、黒豆かりんとう、総菜類には、椎茸こんぶを、更に味噌類に関しては、女性部「夢ほたる」で作成した黒豆もろみ、黒豆味噌を、出店させていただいております。

お弁当の予約に関しては、最近では、11月に、26個、12月に40個のお弁当の注文をお聞きしており、頑張らせていただいております。ありがとうございます。

収穫祭

平成30年12月16日(日)午前11時30分～
安井区公民館