

令和元年小豆収穫完了

既に京丹波町の道の駅「味夢の里」に出店しており、売れ行き好調です。11月1日好天に取り込み完了しました。今年は主力の北海道産の卸売価格は15年ぶりの高値に達している。天候悪化の影響で不作が続き「在庫は底を突いている状態」(取扱業者)で、仕入れが困難になっている業者もいるという。ほたるの里では、まずまずの収穫が出来ました。ほたるの里の良質の小豆「小倉大納言」をこれまで口利きでお世話になったお客様優先に販売をしていきたいと思っております。

白大豆取込完了

昨年、京丹波の道の駅「味夢の里」で黒枝豆が出来るまで(9月下旬から10月上旬)に枝豆が出ていなかったの、今年は出店してお客様に喜んでいただこうと思い、今年初めて白大豆の栽培をしました。しかし、今年は、なでか、その時期に黒豆の枝豆が出ており、白大豆の枝豆は売れませんでした。白大豆栽培を失敗したことを反省しております。

昨日(11月4日)、会員様の出役により、取り込んでいただきました。良質の白豆のたくさんの収量が予想されます。JAさんの出荷、豆業者へのお荷、味夢の里への出店、個人販売、加工品(白みそ、おかず豆、納豆等)後の販路等を考えております。会員様からのお知恵の拝借をお願いします。

黒豆葉取り作業開始

黒豆作業で、一番しんどい作業、葉取り作業を昨日(11月4日)会員様と京都府の食の応援隊の方19名で開始していただきました。今年は、例年より、気象の関係でいつまでもあころばず(熟さず)まだ緑色をしており、枝豆で十分行ける状態です。より一層手間がかかります。約80mもある長い畝を半分ぐらい済んだかなと思うぐらい作業がはかどらない状態でした。この作業を早く済ませなくては、正月のおせち料理に間に合いません。毎日お世話になるのではなく、1週間待ちます。次の週末にはあころぶ(熟す)でしょう。霜の降ることを期待しています。霜が降れば黒豆の葉が枯れて作業が容易になるのですが……。

R2作付け計画時期来る

ことわざに「来年のことを言えば鬼が笑う」というのがあります。意味は将来のことなど予測できるわけがないのだから、あれこれ言ってもはじまらない例えがありますが、

カレンダー一後2枚まぐれば正月、JAさんからの肥料の申し込みが来ました。R2年の作付け計画を立てなくてはなりません。水稻(コシヒカリ、キヌヒカリ、もち米)、酒米、WCS、黒豆、小豆、その他野菜類等を 京丹波ほたるの里の収支、会員相互の友好、お客様等とのふれあい、地域の活性化、農地の荒廃地防止を考慮して作付け計画を立て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!